ISSN 1519-8928

Nutrire

REVISTA DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

11º CONGRESSO NACIONAL DA SBAN

FORTALEZA-CE. BRASIL
20 A 23 DE JUNHO DE 2011

36

SUPLEMENTO

JOURNAL OF THE BRAZILIAN SOCIETY OF FOOD AND NUTRITION

NUTRIRE: REVISTA DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Comissão Editorial / Editorial Committee

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

Elizabete Wenzel de Menezes - 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

Hélio Vannucchi - Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto da Universidade de São Paulo

Conselho Editorial / Editorial Board

Álvaro Oscar Campana - Faculdade de Medicina de Botucatu da Universidade Estadual Júlio de Mesquita Filho

Amalia Antezana Valera - Depto de Biologia / Laboratorio de Servicos Academicos Y de Investigacion Universidad Mayor de San Simon, Facultad de Ciencias Y Tecnologia - BOLIVIA

Anita Sachs - Universidade Federal de São Paulo / Escola Paulista de Medicina

Dirce Maria Sigulem - Universidade Federal de São Paulo / Escola Paulista de Medicina

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

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

Emma Witting de Penna - Universidad do Chile

Felix Reyes - Faculdade de Engenharia de Alimentos da Universidade Estadual de Campinas

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

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

Júlio Cesar Moriguti - Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto da Universidade de São Paulo

Júlio Tirapegui - Faculdade de Ciências Farmacêuticas da Universidade de São Paulo

Lilian Cuppari - Universidade Federal de São Paulo / Escola Paulista de Medicina

Luiz Antonio Gioielli - Faculdade de Ciências Farmacêuticas da Universidade de São Paulo

Maria de Fátima N. Marucci - Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo

Maria de Lourdes Pires Bianchi- Faculdade de Ciências Farmacêuticas de Ribeirão Preto da Universidade de São Paulo

Maria Lúcia Rosa Stefanini - Instituto de Saúde da Secretaria da Saúde de São Paulo

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

Marina Vieira da Silva - Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz" - ESALQ/ Piracicaba da Universidade de São Paulo

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

Rui Curi - Instituto de Ciências Biomédicas da Universidade de São Paulo

Semiramis Martins Álvares Domene - Pontifícia Universidade Católica de Campinas

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

Silvia Eloiza Priore - Universidade Federal de Viçosa

Sonia Tucunduva Philippi - Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo

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

Tasso Moraes e Santos - Universidade Federal de Minas Gerais

Thais Borges Cesar - Faculdade de Ciências Farmacêuticas da Universidade Estadual Júlio de Mesquita Filho

Tullia M. C. C. Filisetti - Faculdade de Ciências Farmacêuticas da Universidade de São Paulo

Normalização e indexação / Normalization and indexing

Bibliotecária Maria Cláudia Pestana

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 anunciantes, nem sempre refletem 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 reflect 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.

Revisores: Alvaro Augusto Feitosa Pereira (inglês), Benedita E. S. de Oliveira (português), Maria Oriana del Reyes Figueiroa (espanhol).

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

11º CONGRESSO NACIONAL DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO – SBAN

20 a 23 de Junho de 2011 I Hotel Praia Centro – Fortaleza – CE

ISSN 1519-8928

Nutrire: rev. Soc. Bras. Alim. Nutr.= J. Brazilian Soc. Food Nutr., São Paulo, SP, v. 36, Supl., p. 1-354, junho 2011

© Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição-SBAN
Publicação quadrimestral/ Published three times to the year
Tiragem/Print-run:1000
Impresso no Brasil/Printed in Brazil
Capa: Ademar Assaoka
Diagramação: Jotacê Desenhos Gráficos

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.

Temas Livres
Apresentação Oral

Concorrente ao Prêmio

PR-01

CONSUMO EXCESSIVO DE CARNES VERMELHAS E PROCESSADAS EM SÃO PAULO

ALINE MARTINS CARVALHO; SORAYA S. C. SELEM; JACKELINE VENANCIO CARLOS; BARTIRA GORGULHO; REGINA MARA FISBERG; DIRCE MARIA LOBO MARCHIONI
Instituição: Faculdade de Saúde Pública da USP
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL - CONCORRENTE AO PRÊMIO

INTRODUÇÃO
Há evidências convincentes da relação entre o consumo excessivo de carnes vermelhas e processadas e câncer. No Brasil, há poucos estudos de estimativas de consumo de tais alimentos.
OBJETIVOS
Estimar o consumo de carnes vermelhas e processadas segundo características sociodemográficas de residentes do município de São Paulo.
METODOLOGIA
Estudo transversal de base populacional (n=803) realizado entre 2008 e 2009 (170 adolescentes, 344 adultos e 289 idosos). Os dados dietéticos foram coletados por meio de um recordatório alimentar de 24 horas. Foi utilizado o teste de Mann-Whitney ou Kruskal-Wallis para avaliar as diferenças das medianas de consumo entre os diferentes grupos de raça, estado civil, faixa etária, sexo, escolaridade do chefe da família, número de moradores, renda familiar per capita, hábito de fumar, prática de atividade física e prática de dieta de emagrecimento.
RESULTADOS
As carnes vermelhas (bovina ou suína) ou processadas (curada, salgada, defumada e com adição de conservantes) foram consumidas por 66,2% da população estudada no dia pesquisado. Os paulistanos que relataram a ingestão desses tipos de carne, apresentaram consumo mediano de 100,0g/dia (intervalo interquartil -IIQ: 120,0g) e quase 70,0% dessas pessoas excederam a recomendação do *World Cancer Research Fund* para a prevenção de câncer (71,4g/dia). Houve diferença estatisticamente significante no consumo segundo sexo e escolaridade do chefe da família. Os homens tiveram mediana de consumo 120,0g (IIQ 130,0g) em comparação a 100,0g (IIQ 107,0g) das mulheres. Os indivíduos com chefe de família com maior escolaridade consumiam menor quantidade dessas carnes (105,0g IIQ 122,5g) em comparação aos que tinham chefe de família com menor escolaridade (100,0g IIQ 110,0g). Não houve diferença estatística entre raças, estado civil, faixa etária, número de moradores, renda familiar per capita, hábito de fumar, prática de atividade física e prática de dieta de emagrecimento.
CONCLUSÃO
Verificou-se que houve consumo excessivo de carne vermelha e processada da população pesquisada, porém não foram observadas diferenças no consumo segundo as diversas características sociodemográficas, mostrando que as políticas de educação devem ser planejadas visando atender a toda população, a fim de reduzir a participação relativa desses tipos de carne na dieta.

PR-02

ASSOCIAÇÕES DAS CONCENTRAÇÕES SÉRICAS DE ÁCIDO ÚRICO COM AS VARIÁVEIS DIETÉTICAS, ANTROPOMÉTRICAS E BIOQUÍMICAS DE ADULTOS CLINICAMENTE SELECIONADOS PARA PROGRAMA DE MUDANÇA DE ESTILO DE VIDA

ERICK PRADO DE OLIVEIRA; FERNANDO MORETO; RODRIGO MINORU MANDA; ROBERTO CARLOS BURINI
Instituição: UNESP - Departamento de Patologia
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL - CONCORRENTE AO PRÊMIO

INTRODUÇÃO
O ácido úrico (AU) está associado com a Síndrome Metabólica e seus componentes, ou seja, com fatores de risco para doenças cardiovasculares. Dessa forma, a manipulação das concentrações séricas do AU seria essencial para o tratamento e/ou prevenção de algumas doenças e para isso, devemos conhecer quais são os principais fatores associado com a elevação da uricemia.
OBJETIVOS
Verificar quais os principais fatores associados com os maiores valores de uricemia, analisando a dieta, composição corporal e marcadores bioquímicos.
METODOLOGIA
Foram estudados 1075 indivíduos, de ambos os sexos, com idade entre 21 e 82 anos, participantes de projeto de mudança de estilo de vida. A avaliação antropométrica foi composta pelas medidas de peso e estatura, com posterior cálculo do IMC. Também se aferiu a circunferência abdominal. Massa muscular (Índice de Massa Muscular (IMM)) e % de gordura por meio da bioimpedância. A ingestão dietética foi calculada por recordatório de 24 horas, com posterior quantificação das porções da pirâmide alimentar brasileira e Índice de Alimentação Saudável. Ácido úrico, glicose, triglicerídios (TG), colesterol total, uréia, creatinina, gama-GT, albumina e cálcio e HDL-c foram quantificados no soro (química seca). Proteína C-reativa ultra-sensível (PCR-US) pelo método de imunoquimioluminecência. A análise estatística foi realizada utilizando o programa SAS versão 9.1. Foi realizada a regressão linear (odds ratio), com intervalo de confiança (IC) de 95%, para observar a razão de chance de apresentar o AU acima do último quartil (AU > 6,5mg/dL e AU > 5mg/dL). O nível de significância adotado foi menor que 5%.
RESULTADOS
Indivíduos com IMC > 25kg/m² OR=2,28(1,13-4,6) e menor IMM OR=13,4 (5,21-34,56) apresentaram maior chance de AU elevado, mesmo após todos os ajustes (sexo, idade, PCR, gama-gt, LDL, creatinina, uréia, albumina, HDL, TG, hipertensão arterial e glicose). Com relação aos bioquímicos, elevações de triglicerídio OR=2,62 (1,48-4,63), PCR OR=2,68 (1,04-6,89) e uréia OR=2,61 (1,23-5,56) foram associados com maior chance de AU elevado (ajustado para sexo, idade, IMC, circunferência abdominal, IMM e SM). Não houve associação da dieta com o AU.
CONCLUSÃO
Os principais fatores associados com a elevação do AU são antropométricos e bioquímicos; indicativos de hiperadiposidade (IMC), hipotrofia muscular (IMM), déficit glomerular (uréia), dislipidemia (triglicerídio) e atividade inflamatória (PCR). Não houve participação de componentes alimentares dentre os preditores da uricemia.

PR-03

ASSESSORIA AOS MUNICÍPIOS GOIANOS NA EXECUÇÃO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO DO ESCOLAR (PNAE): UMA REALIDADE DAS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN´S) ESCOLARES

KARINE ANUSCA MARTINS; KÉNIA MACHADO DE ALMEIDA; MARIA RAQUEL HIDALGO CAMPOS; VERUSKA PRADO ALEXANDRE; ESTELAMARIS TRONCO MONEGO; LUCILENE MARIA SOUSA; SIMONI URBANO DA SILVA; SORAYA ANTÔNIO DE BASTOS RIBEIRO; ELIZANE MELO DE SOUZA
Instituição: CECANE-FANUT-UFG
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL - CONCORRENTE AO PRÊMIO

INTRODUÇÃO
A ação denominada "Assessoria aos Municípios" realizada pelos Centros Colaboradores em Alimentação e Nutrição do Escolar (CECANE´s) em parceria com o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) leva em consideração a última legislação (Lei nº 11.947/2009 e a Resolução FNDE/CD nº 38/2009) do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), abordando aspectos práticos e administrativos na execução do Programa nos estados e municípios brasileiros. Dentre as atividades desenvolvidas visando a melhora do Índice de Desenvolvimento Humano (IDH) e do Índice de Desenvolvimento da Educação Básica (IDEB), estão a formação de atores sociais envolvidos no PNAE e as devidas orientações para aprimorar e adequar a realidade das UAN´s escolares.
OBJETIVOS
Caracterizar as principais irregularidades das UAN´s das unidades escolares de alguns municípios goianos, em 2010.
METODOLOGIA
Seguiu-se a metodologia padronizada pelo FNDE, o qual enviou uma lista de municípios a partir da qual foram selecionados os dez com menor IDH e menor IDEB. O desenvolvimento da atividade envolveu desde a apresentação da proposta de assessoria técnica, até sua execução "in loco", com formação e assessoria técnica para aprimoramento da execução do PNAE, incluindo as visitas às unidades escolares para avaliação das instalações da área de preparo de alimentos; equipamentos e utensílios; manipuladores; preparo e distribuição da alimentação; higienização ambiental; e teste de aceitabilidade.
RESULTADOS
As principais irregularidades encontradas foram a inexistência de: telas de proteção nas janelas e portas, de protetores nas lâmpadas, de uniformes completos para merendeiras, de protetores nos ralos das cozinhas, de formulários de registro de higienização do reservatório de água e controle de pragas, de forros nos tetos, alimentos crus não higienizados com solução clorada,presença de caixa de gordura dentro da cozinha, piso inadequados, desorganização no armazenamento de alimentos, lixeiras inapropriadas na cozinha e a não aplicação do teste de aceitabilidade.
CONCLUSÃO
Para cada irregularidade foi proposta uma medida de adequação, com prazo determinado e plano de ação para resolução dos problemas detectados. Essa atividade possibilitou diagnosticar várias etapas de execução do PNAE e propor medidas para aprimorar o programa, buscando melhorar a qualidade dos alimentos oferecidos aos escolares.

PR-04

SOBREVIDA DE CRIANÇAS TRATADAS POR DESNUTRIÇÃO NUM CENTRO DE RECUPERAÇÃO NUTRICIONAL ENTRE OS ANOS DE 1994 A 2009.

MARIANA FACHIM FERNANDES; ANNA CAROLINA MARCHESANO; ANA PAULA GROTTI CLEMENTE; VINÍCIUS MARTINS; MARIA PAULA ALBUQUERQUE; ANA LYDIA SAWAYA
Instituição: Universidade Federal de São Paulo
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL - CONCORRENTE AO PRÊMIO

INTRODUÇÃO
Aproximadamente 32% de crianças menores de 5 anos nos países em desenvolvimento apresentam baixa estatura para idade e 112 milhões apresentam baixo peso para idade, este, considerado o maior problema nutricional na atualidade.
OBJETIVOS
Construir a tábua de vida para determinar os fatores relacionados ao tempo de tratamento de crianças desnutridas num Centro de Recuperação entre os anos de 1994 e 2009.
METODOLOGIA
Foram avaliadas 240 crianças desnutridas de 0 a 72 meses moradoras de favelas da região sul de São Paulo. O estado nutricional foi avaliado pelos escores z de peso para idade (P/I), estatura para idade (E/I) e índice de massa corporal para idade (IMC/I). O desenvolvimento neuropsicomotor foi classificado segundo os marcos do desenvolvimento infantil. Para análise dos dados, foram utilizadas técnicas de análise de sobrevida com tábua de vida, curvas de sobrevida de Kaplan-Meier e regressão de Cox.
RESULTADOS
A tábua de vida mostrou que 98% das crianças ainda permanecem desnutridas após 6 meses de ingresso para tratamento no Centro de Recuperação e que após 5 anos de acompanhamento no serviço, esta porcentagem diminuiu para 66%, ou seja, 34% dessas crianças estavam eutróficas em termos de peso e estatura. Cerca de 70% das crianças interromperam o tratamento antes da alta por desistência, mudança de cidade ou bairro ou por outras causas não relacionadas à desnutrição. Nas análises de Kaplan-Meier se observaram diferenças estatisticamente significativas entre as curvas de sobrevida relativas ao tempo de recuperação entre crianças com desenvolvimento neuropsicomotor adequado, atrasado e com atraso escolar (p=0.010; log-rank=9.202). Estimativas obtidas pelo modelo de Cox indicaram que crianças com idade superior a 24 meses no momento da admissão tiveram maior probabilidade de apresentarem desnutrição no final do período observado em aproximadamente 61% em relação a crianças mais novas de 0 a 12 meses (p=0.009). Não foram encontradas diferenças significativas para sexo e grau de desnutrição.
CONCLUSÃO
A análise de sobrevida mostrou que a idade da criança e o desenvolvimento neuropsicomotor na admissão no Centro de Recuperação Nutricional são fatores decisivos para o tempo de tratamento.

PR-05

INVESTIGAÇÃO DA CONCENTRAÇÃO DE SELÊNIO E DOS COMPOSTOS FENÓLICOS PRESENTES NA CASTANHA-DO-BRASIL (BERTHOLLETIA EXCELSA H.B.K.) E SUA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE IN VITRO

LILIANE VIANA PIRES; ANA MARA OLIVEIRA SILVA; LUCIANE LUCA ALENCAR; JOSÉ ALEXANDRE COELHO PIMENTEL; JORGE MANCINI-FILHO; SILVIA MARIA F. COZZOLINO
Instituição: Universidade de São Paulo
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL - CONCORRENTE AO PRÊMIO

INTRODUÇÃO
A atividade antioxidante das nozes e de seus subprodutos tem sido avaliada, considerando que além do seu conteúdo em lípides, podem ser também fonte de antioxidantes naturais e possuírem outras atividades biológicas e efeitos sobre a saúde. A castanha-do-brasil é o alimento mais rico em selênio; este mineral faz parte da enzima glutationa peroxidase, porém, pouco se conhece a respeito da presença de outros compostos com atividade sobre o sistema de defesa antioxidante.
OBJETIVOS
Avaliar o teor de selênio, compostos fenólicos e atividade antioxidante *in vitro* dos compostos presentes na castanha-do-brasil.
METODOLOGIA
A concentração de selênio foi determinada pelo método de espectrofotometria de absorção atômica por geração de hidretos acoplados a cela de quartzo. Foram obtidas frações de ácidos fenólicos livres (AFL), ácidos fenólicos solúveis (AFS) e insolúveis (AFI) da castanha desengordurada. Foi realizada a quantificação dos compostos fenólicos das frações pelo método do *Folin Ciocalteau*. A atividade antioxidante in vitro foi realizada pelos métodos de inibição da peroxidação espontânea em cérebro de ratos (concentrações utilizadas: 10 a 30 µg de peso seco) e capacidade de varredura do radical DPPH (concentrações testadas: 2,5 a 80 µg de peso seco).
RESULTADOS
A média da concentração de selênio foi 111,10 ± 6,26 µg/g de castanha *in natura*. Entre as frações, a AFL apresentou a maior quantidade de compostos fenólicos expressa em mg/g de amostra desengordurada (6,95), seguida da AFS (4,11) e AFI (1,76). No método de inibição da peroxidação, as frações AFL e AFI apresentaram elevada atividade antioxidante que foi independente das concentrações testadas obtendo o percentual de inibição que variou de 71,60 a 88,61 % e de 73,24 a 80,61 %, respectivamente. Já os resultados obtidos para a AFS foi 28,40 % de inibição na menor concentração e de 81,18 % na concentração de 30 µg. Na atividade antiradical, o comportamento dose-resposta foi observado nas três frações (31,93 a 93,45%; 17,50 a 48,82%; 42,68 a 91,40%, respectivamente). No entanto, a AFS apresentou menor capacidade antioxidante por este método.
CONCLUSÃO
Os resultados obtidos mostram que a castanha-do-brasil, além de ser uma boa fonte de selênio, apresenta quantidades elevadas de compostos fenólicos e expressiva atividade antioxidante por mecanismos distintos, inibindo a peroxidação lipídica em cascata e promovendo a varredura do radical DPPH. Esta atividade é dependente da quantidade de compostos fenólicos e do sinergismo entre estas substâncias.

PR-06

ÁCIDOS GRAXOS INSATURADOS REDUZEM A EXPRESSSÃO DO GENE SLC2A4: PARTICIPAÇÃO DOS FATORES TRANSCRICIONAIS NFKAPPAB E HIF-1A

ANA CLÁUDIA POLETTO; DANIELA TOMIE FURUYA; ROSÂNGELA APARECIDA DOS SANTOS; GABRIEL FORATO ANHÊ; ALINE DAVID SILVA; RAQUEL SALDANHA CAMPEL; UBIRATAN FABRES MACHADO
Instituição: Universidade de São Paulo
Área: NUTRIGENÔMICA
Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL - CONCORRENTE AO PRÊMIO

INTRODUÇÃO
Introdução: O aumento nos níveis circulantes de alguns ácidos graxos (AGs), pode estar relacionado com o surgimento de desordens metabólicas como, redução na sensibilidade à ação da insulina em músculo esquelético e tecido adiposo. Ambos tecidos expressam a proteína transportadora de glicose GLUT4 e por isto, são considerados importantes sítios de captação de glicose em resposta ao estímulo insulínico. Redução na expressão gênica e/ou na densidade deste transportador na superfície celular pode estar relacionada com o quadro de resistência à insulina. AGs e/ou seus metabólitos bioativos podem controlar a atividade de fatores transcricionais, como: PPARs (peroxissomal proliferator activated receptors), LXR alfa (liver X receptor alpha) e/ou a expressão destes, como: SREBP (sterol regulated binding protein), NFkappaB (nuclear factor kappa B) e HIF-1a (hypoxia inducible factor - 1a). Alguns destes fatores já foram descritos como reguladores da expressão do gene SLC2A4.
OBJETIVOS
Objetivo: Avaliar o efeito dos AGs insaturados oléico (OFA) (C18:1, n9) e linoléico (C18:2, n6) (LFA) na regulação da expressão do gene SLC2A4. Até o presente momento a participação dos fatores transcricionais NFkappaB e HIF-1a foi verificada.
METODOLOGIA
Métodos: Células musculares diferenciadas pertencentes à linhagem L6 foram mantidas em meio DMEM/BSA1% e expostas a diferentes concentrações dos ácidos graxos OFA (12.5-400 microM) e LFA (50-400 microM), por 16h. Após este período, foram coletadas amostras para avaliar a expressão protéica por Western blotting, mRNA por Real time PCR e atividade de ligação por Gel shift.
RESULTADOS
Resultados: Redução significativa no conteúdo protéico e do mRNA do GLUT4 foi observada na presença de ambos os AGs estudados. Aumento na expressão do mRNA e atividade do NFkappaB foi verificada na presença de altas doses de OFA e LFA. Todavia, apenas aumento na expressão do mRNA do HIF-1a foi observada na presença de ambos AGs.
CONCLUSÃO
Conclusão: O tratamento com os ácidos graxos, oléico e linoléico reduziu a expressão do gene SLC2A4 em células musculares L6. Até o momento, a participação do NFkappaB, mas não do HIF-1a, é sugerida no controle deste mecanismo.
Apoio financeiro: FAPESP 07/56091-3.

PR-07

INGESTÃO DE GORDURA INFLUENCIA O EFEITO DO POLIMORFISMO DA LIPASE HEPÁTICA C-514T NO HDL-COLESTEROL E APOA1 EM CRIANÇAS

EMILIA ALONSO BALTHAZAR; BETZABETH SLATER VILLAR; ROZANGELA VERLENGIA; CARLA CRISTINA ENES; SILVIA MARIA VOCI; MARIA RITA MARQUES OLIVEIRA
Instituição: UNESP- Fcfar
Área: NUTRIGENÔMICA
Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL - CONCORRENTE AO PRÊMIO

INTRODUÇÃO
Polimorfismos do gene da lipase hepática têm sido relacionados com a variabilidade das concentrações plasmáticas de HDL-C. A variante -480T é associada com o aumento da concentração de HDL-C e pesquisadores tem verificado que esta associação também está ligada ao efeito da dieta em adultos
OBJETIVOS
O objetivo foi verificar se a presença de polimorfismo C-514T no gene da lipase hepática associa-se a efeitos da ingestão de gordura dietética sobre as concentrações plasmáticas de componentes das lipoproteínas séricas em escolares de um município do interior do estado de São Paulo
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo transversal com adolescentes freqüentadores de escolas públicas de Piracicaba- SP. O estudo pertence a primeira etapa de estudo de coorte financiado pela FAPESP (2006/ 61085-0) O cálculo do tamanho da amostra foi baseado no valor da menor freqüência genotípica p=0.26, com margem de erro de 10%, com poder de 80% e com nível de significância de 5%. Nessas condições, o número mínimo estimado para a amostra foi de 210 escolares. O polimorfismo C-514T LIPC foi determinado pela análise de PCR real time em 214 crianças saudáveis, com média de 11 anos de idade. Informações sobre o consumo das crianças em nutrientes foram obtidas por meio de um questionário validado de freqüência alimentar. Foram dosados colesterol total (CT) e suas frações, triglicérides (TG) e apolipoproteína A1 (APOA1).
RESULTADOS
As freqüências dos genótipos LIPC C-514T foi de 40,2% para CC, de 47,7% para CT, e 12,1% para TT. Na ánalise global, nenhuma associação significativa foi encontrada entre LIPC-480T e os componetes das lipoproteinas séricas, com exceção do triglicérides. Porém quando o consumo de gordura monoinsaturada foi dividido em tercis, verificou-se que os escolares que apresentam o genótipo TT e consomem uma maior quantidade de gordura monoinsaturada (tercil 3) apresentam uma maior quantidade de HDL-C (58,1mg/dL) e APOA1 (151,2 mg/dL) em comparação aos escolares com genótipo CT (HDL-C= 45,9 mg/dL; APOA1 =132,6 mg/dL), sendo o nível de significância corresponte a p= 0,02 e p=0,03 para HDL-C e APOA1, respectivamente Não foi verificada associação com CC, mesmo no tercil 3 de consumo de gordura monoinsaturada.
CONCLUSÃO
Os resultados mostram que a ingestão de gordura monoinsaturada modifica o efeito do polimorfismo C-514T LIPC no HDL-C e nas concentrações de APO A1 em crianças.

PR-08

TRATAMENTO TÉRMICO MELHORA A QUALIDADE PROTEICA IN VIVO DE GENÓTIPOS DE SORGO (SORGHUM BICOLOR L. MOENCH)

BÁRBARA NERY-ENES; ERICA AGUIAR MORAES; VALÉRIA A VIEIRA QUEIROZ; ROBERT EUGENE SHAFFERT; SÔNIA MACHADO R RIBEIRO; HÉRCIA STAMPINI D MARTINO
Instituição: Universidade Federal de Viçosa
Área: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL
Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL - CONCORRENTE AO PRÊMIO

INTRODUÇÃO
O teor de proteínas do sorgo (Sorghum bicolor (L.) Moench) corresponde a, aproximadamente, 11,3% do grão. Esta proteínas são deficientes em aminoácidos essenciais, e estão associadas a compostos fenólicos e cianogênicos, taninos e dhurrina, respectivamente, que afetam negativamente a qualidade protéica do cereal. O processamento térmico constitui um dos métodos de processamentos que podem acarretar modificações na estrutura das proteínas e influenciar na digestibilidade e disponibilidade de aminoácidos.
OBJETIVOS
O objetivo deste estudo foi avaliar a qualidade protéica de farinhas de novos genótipos de sorgo cruas e submetidas ao tratamento térmico.
METODOLOGIA
A qualidade protéica foi avaliada em ratos 48 Wistar recém-desmamados. As dietas foram baseadas na AIN-93G com o teor de proteínas alterado para 9 %. Foram preparadas as dietas aprotéica, de caseína e as dietas testes, cujas fontes protéicas foram fornecidas pelas farinhas dos genótipos BRS 305 (grãos marrons, com tanino), BRS 309 (grãos brancos, sem tanino, com dhurrina) e BRS 310 (grãos vermelhos, sem tanino), cruas (FSC) ou submetidos ao tratamento térmico a 105oC/ 30 minutos em estufa (FSTT). Determinou-se o coeficiente de eficácia alimentar (CEA), digestibilidade verdadeira (DV), Quociente de Eficiência Protéica (PER) e a Razão Protéica Líquida (NPR), assim como o Escore Químico e o Escore Químico Corrigido pela Digestibilidade (PDCAAS) das farinhas submetidas ao tratamento térmico.
RESULTADOS
Não houve diferença para o CEA entre os grupos experimentais ($p>0.05$). A FSTT do genótipo BRS 309 apresentou valores de PER e NPR superiores aos da FSC desse mesmo genótipo, ao da FSC e FSTT do BRS 305 ($p\leq0.05$), e não diferiu das FSC e FSTT do genótipo BRS 310 ($p>0.05$). Não foi observado efeito do tratamento térmico sobre a digestibilidade verdadeira (DV) entre as FSC e FSTT dos três genótipos ($p>0.05$). A lisina foi o primeiro aminoácido limitante das três FSTT. O BRS 305 FSTT apresentou o menor valor de PDCAAS ($p\leq0.05$), sendo semelhante para BRS 309 FSTT e BRS 310 FSTT ($p>0.05$).
CONCLUSÃO
O tratamento térmico melhorou a qualidade protéica do genótipo BRS 309, no entanto, para os demais genótipos não houve diferença.

PR-09

ANÁLISE DA EXPRESSÃO GÊNICA DIFERENCIAL POR MACROARRAY EM LESÕES PRÉ-NEOPLÁSICAS HEPÁTICAS DE RATOS TRATADOS COM O QUIMIOPREVENTIVO ß-IONONA (ßI): RECEPTORES NUCLEARES COMO ALVOS MOLECULARES DO COMPOSTO BIOATIVO DE ALIMENTOS

MONICA TESTONI CARDOZO; ALINE DE CONTI; CLARISSA SCOLASTICI; MARIA ADERUZA HORST; THOMAS PRATES ONG; FERNANDO SALVADOR MORENO

Instituição: Universidade de São Paulo

Área: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL - CONCORRENTE AO PRÊMIO

INTRODUÇÃO

A βI é um isoprenóide presente em uvas e aromatizantes de vinhos com atividade quimiopreventiva promissora na promoção da hepatocarcinogênese em ratos.

OBJETIVOS

Identificar alvos moleculares da β-ionona (βI) associados a suas ações quimiopreventivas da hepatocarcinogênese.

METODOLOGIA

Ratos Wistar foram submetidos a modelo de hepatocarcinogênese e tratados com βI (grupo βI) ou óleo de milho (grupo controle [CO]) especificamente durante a etapa de promoção. O perfil da expressão de 1.176 genes foi analisado por macroarray no fígado dos grupos βI e CO e também de ratos normais (grupo N). A expressão gênica foi considerada aumentada, quando a razão de expressão foi $\geq 1,5$ ou diminuída, quando $\leq 0,5$. Aplicou-se análise hierárquica de clustering e classificação ontológica dos genes diferencialmente expressos. A expressão gênica foi validada por RT-PCR do tipo "duplex", utilizando-se regiões hepáticas microdissecadas: lesões pré-neoplásicas persistentes (pLPN) ou em remodelação (rLPN) e regiões ao redor das LPN (surrounding).

RESULTADOS

133 e 32 genes foram diferencialmente expressos entre os grupos CO vs N e βI vs CO, respectivamente. 37,5% dos genes diferencialmente expressos no grupo βI vs CO referiam-se a receptores celulares. Destes, 4 genes que codificam para receptores nucleares foram identificados como possíveis alvos da βI na quimioprevenção da hepatocarcinogênese: RXRα (receptor X de retinóide α), RARβ (receptor de ácido retinóico β), COUP-TFI (chicken ovalbumin upstream promoter-transcription factor I) e NGFIB (nerve growth factor IB). Em comparação ao grupo CO, a expressão de RXRα e RARβ foi maior ($p>0,05$) especificamente em pLPN e rLPN do grupo βI, respectivamente. Em comparação ao grupo N, NGFIB apresentou maior ($p<0,05$) expressão no surrounding e nas rLPN do grupo CO. A expressão de NGFIB em rLPN foi menor ($p<0,05$) no grupo βI do que no CO. Comparada ao grupo N, a expressão de COUP-TFI foi maior ($p<0,05$) no grupo CO, tanto no surrounding das LPN como nas pLPN e rLPN. Em comparação ao grupo CO, a expressão de COUP-TFI foi menor ($p<0,05$) no grupo βI, especificamente nas pLPN e nas rLPN.

CONCLUSÃO

Os dados sugerem que os receptores nucleares RXRα, RARβ, NGFIB e COUP-TFI representam alvos moleculares da βI relevantes para a qumioprevenção da hepatocarcinogênese.

PR-10

EFEITOS DE DIETA CETOGÊNICA À BASE DE ÓLEO DE COCO NOS EPISÓDIOS CONVULSIVOS DE RATOS PORTADORES DE EPILEPSIA INDUZIDA POR PILOCARPINA

SUZANA LIMA DE OLIVEIRA; ELISABETE MENDONÇA REGO; TÂMARA KELLY DE CASTRO GOMES; TEREZINHA DA ROCHA ATAIDE; EUCLIDES MAURÍCIO TRINDADE FILHO; CYRO RÊGO CABRAL FILHO; TACY SANTANA MACHADO; ISABELLE TENÓRIO MELO; JAQUELINE ALMEIDA GALVÃO; ELENITA MARINHO ALBUQUERQUE BAR

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS

Área: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL - CONCORRENTE AO PRÊMIO

INTRODUÇÃO

A epilepsia é um dos mais freqüentes e graves distúrbios neurológicos, afetando, aproximadamente, 50 milhões de pessoas no mundo, principalmente crianças. Dentre estas, 20% a 30% apresentam crises refratárias às drogas antiepilépticas existentes. Opções não-farmacológicas para o tratamento da epilepsia refratária são oportunas, dadas as evidências de que a freqüência das crises correlaciona-se fortemente com o prognóstico da doença e de que o risco de letalidade na infância é mais alto nos pacientes intratáveis. Dentre tais opções têm-se as intervenções cirúrgicas, a estimulação do nervo vago e a dieta cetogênica.

OBJETIVOS

Investigar os efeitos de dieta cetogênica à base de óleo de coco na freqüência e na duração das crises convulsivas de ratos epilépticos.

METODOLOGIA

Procedeu-se à indução do *Status Epilepticus*, em ratos *Wistar*, por meio de injeção intraperitoneal de pilocarpina. Após o surgimento das crises recorrentes espontâneas, os animais foram divididos em três grupos: **Controle** (dieta padrão), **CetoTAGsoja** (dieta cetogênica à base de óleo de soja; 69,79% de lipídeos) ou **CetoTAGcoco** (dieta cetogênica à base de óleo de coco; 69,79% de lipídeos). Os animais foram filmados, para registro da frequência e da duração (seg) das crises recorrentes espontâneas, por 19 dias.

RESULTADOS

Os animais submetidos aos tratamentos cetogênicos apresentaram consumo alimentar (g) inferior, porém, consumo energético e ganho de peso semelhantes ao grupo Controle. Os animais dos grupos experimentais não diferiram entre si quanto à freqüência e à duração total das crises; entretanto, os animais do grupo CetoTAGcoco tiveram menor duração média de crises no 19º dia, que o grupo Controle ($0,00\pm0,00$ contra $22,78\pm12,95$, respectivamente; $p<0,05$). Adicionalmente, o grupo CetoTAGcoco apresentou valores inferiores de variação de frequência e de duração das crises entre o 19° e o 1° dia de tratamento ($9,00\pm1,73$ contra $11,00\pm1,00$ e $20,80\pm12,61$ contra $49,14\pm21,15$, respectivamente; $p<0,05$).

CONCLUSÃO

A dieta cetogênica à base de óleo de coco pareceu exercer um efeito protetor contra as crises convulsivas, em ratos tornados epilépticos por injeção intraperitoneal de pilocarpina. Tal resultado, associado a estudos que atestem a confiabilidade e a tolerância deste óleo, particularmente em proporções cetogênicas, indica um benefício potencial do óleo de coco no controle de surtos epilépticos, especialmente para indivíduos portadores de epilepsia refratária a medicamentos.

Temas Livres
Apresentação Oral

OR-001

O MODELO TRANSTEORÉTICO APLICADO AO COMPORTAMENTO ALIMENTAR DE ADOLESCENTES DE ESCOLAS PÚBLICAS

DIANA BARBOSA CUNHA; BÁRBARA S. N. SOUZA; ROSELY SICHIERI
Instituição: Instituto de Medicina Social - UERJ
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO
Freqüentemente, observa-se alta prevalência de inadequação do consumo de alimentos entre adolescentes, o que favorece a ocorrência de desvios nutricionais. O reconhecimento da necessidade de modificação no comportamento alimentar é um importante fator a ser considerado no delineamento de orientações para este grupo etário.
OBJETIVOS
Identificar os estágios de motivação para mudança do comportamento alimentar de adolescentes segundo o estado nutricional e a freqüência de consumo de frutas, bebidas adoçadas e biscoitos.
METODOLOGIA
Na linha de base de um ensaio comunitário randomizado por conglomerados, conduzido em 20 escolas públicas, 478 alunos do 5º ano do ensino fundamental responderam à uma questão sobre estágios de motivação para mudança do comportamento alimentar. A questão com cinco opções contemplou os cinco estágios (pré-contemplação, contemplação, decisão, ação e manutenção) do modelo transteorético. O diagnóstico do estado nutricional foi realizado de acordo com os critérios recomendados pela Organização Mundial da Saúde (2007), e categorizado em: com e sem excesso de peso. O ponto de corte utilizado para o consumo de biscoitos e bebidas adoçadas foi duas vezes por semana e o de frutas uma vez por dia.
RESULTADOS
Observou-se prevalência de 27% de excesso de peso. Mais da metade dos adolescentes (52%) encontrava-se na fase de pré-contemplação, ou seja, não pensavam em mudar sua alimentação. Dentre os adolescentes sem excesso de peso, 58% se encontravam na fase de pré-contemplação. Dos 11% que se encontravam na fase de manutenção (já modificaram seus hábitos alimentares, e com sucesso), a maioria apresentou consumo mais freqüente de bebidas adoçadas e biscoitos e menos freqüente de frutas, quando comparados aos que se encontravam na fase de pré-contemplação. Em relação aos estudantes com excesso de peso, 39% se encontravam na fase de pré-contemplação e 7% na fase de manutenção; a freqüência de consumo de bebidas adoçadas e biscoitos foi menor e a de frutas foi maior dentre os que se encontravam na fase de manutenção.
CONCLUSÃO
Os indivíduos com excesso de peso que se encontravam em fase de manutenção relataram consumo alimentar condizente com as recomendações e guias nutricionais. Contudo, a percepção errônea quanto às características de uma dieta saudável entre os indivíduos sem excesso de peso merece atenção na formulação de estratégias de estímulo de práticas alimentares saudáveis.

OR-002

QUALIDADE DA DIETA DE JOVENS TRABALHADORES NO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

BARTIRA MENDES GORGULHO; DIRCE MARIA LOBO MARCHIONI; JOSIANE STELUTI; ADRIANA BAILAN DA CONCEIÇÃO; MARINA MUSSI; ROBERTA NAGAI; ROBERTO JUN MATSUMURA; ANDREA APARECIDA DA LUZ; FRIDA MARINA FISCHER
Instituição: Faculdade de Saúde Pública
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO
A Organização Mundial da Saúde considera jovens os indivíduos com idade entre 15 e 24 anos, fase caracterizada pela adoção de estilos de vida que podem contribuir para o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis.
OBJETIVOS
Avaliar a qualidade da dieta de jovens universitários trabalhadores.
METODOLOGIA
Avaliou-se a qualidade da dieta de 43 universitários com idade entre 18 e 25 anos que possuíam atividade laborativa sistemática, remunerada ou não, de no mínimo 6 horas diárias, 5 dias por semana. Os jovens, alunos do período noturno de uma faculdade pública no município de São Paulo, receberam explicações sobre os objetivos da pesquisa e assinaram um "Termo de Consentimento livre e esclarecido". Para a coleta de dados dietéticos aplicou-se um registro alimentar de sete dias, abrangendo todos os dias da semana. A estimativa do consumo de alimentos e ingestão de nutrientes foi realizada no software Nutrition Data System for Research. A seguir, calculou-se o Índice de Qualidade da Dieta Revisado (IQD-R), que é formado por 12 componentes expressos em densidade energética ou percentual calórico da dieta e que avaliam a dieta de acordo com as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira, pontuando de 0 a 100. Os componentes: frutas totais; frutas integrais; vegetais totais; vegetais verdes escuros, alaranjados e leguminosas; cereais totais; cereais integrais, pontuam de 0 a 5. Os componentes: leite e derivados; carnes, ovos e leguminosas; óleos; gordura saturada e sódio pontuam de 0 a 10, e o último componente, calorias provenientes da gordura sólida, álcool e açúcar de adição, pontuam de 0 a 20.
RESULTADOS
A pontuação média do IQD-R foi 53.4±7.8. Os escores observados foram: 4.8±0.5 para cereais totais; 0.7±2.0 para cereais integrais; 4.8±0.5 para vegetais verdes escuros, alaranjados e leguminosas; 5,0±0.0 para vegetais totais; 2.3±2.1 para frutas totais; 0.1±0.1 para frutas integrais; 6.6±2.1 para leite e derivados; 9.9±0.3 para carnes, ovos e leguminosas; 10.0±0.0 para óleos; 4.3±2.8 para gordura saturada; 0.1±0.08 para sódio; e 5.1±4.3 para calorias provenientes da gordura sólida, álcool e açúcar de adição.
CONCLUSÃO
A pontuação media do IQD-R foi baixa indicando que a qualidade da alimentação poderia melhorar pelo aumento do consumo de frutas e cereais integrais e diminuição dos alimentos ricos em sódio e açúcar. A melhoria da qualidade da dieta deste grupo, visando reduzir o risco de desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis, deve ser estimulada.

OR-003

PADRÃO ALIMENTAR BASEADO EM ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS É O MAIS FREQUENTE EM ADOLESCENTES JOVENS DA ZONA OESTE DE SÃO PAULO

CAMILA APARECIDA BORGES; VITOR FERNANDES BERSOT; DÉBORA ROCHA OLIVEIRA; WOLNEY LISBOA CONDE
Instituição: Faculdade de Saúde Pública - USP
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO
A expressão das preferências alimentares como padrões dietéticos é uma abordagem capaz de descrever a natureza complexa da ingestão alimentar e dar sentido mais geral à associação entre alimentação e saúde. Algumas evidências indicam que preferências alimentares consolidadas na adolescência tendem a se propagar para a vida adulta. O comportamento alimentar dos jovens é um dos mecanismos relevantes no aumento da incidência da obesidade nesse estágio de vida.
OBJETIVOS
Descrever os padrões alimentares e sua freqüência na alimentação de adolescentes jovens da Zona Oeste do Município de São Paulo.
METODOLOGIA
Utilizamos dados de 1055 adolescentes de 14 a 19 anos do inquérito realizado no período de 2008 a 2009 com adolescentes matriculados em escolas governamentais e particulares na Zona Oeste do Município de São Paulo. O consumo alimentar foi investigado com questionário de freqüência alimentar referente à semana anterior a entrevista. Os padrões alimentares foram estimados em cada sexo utilizando análise de componentes principais (ACP). Foram considerados relevantes em cada análise os componentes com valor de Eigenvalues>1.
RESULTADOS
Em cada sexo, os primeiros 5 componentes explicaram aproximadamente 50% da variação total da alimentação dos jovens estudados. O padrão derivado do componente 1 explica em torno de 14% da variabilidade alimentar em ambos os sexos e é caracterizado pelo maior consumo de lanches tipo fastfood, frituras, uso de instantâneos/congelados e refrigerantes. Já o componente 2 - caracterizado pelo consumo de verduras/legumes, frutas, leites/derivados, carnes e baixa ingestão de refrigerantes - traduz em torno de 12% da variabilidade alimentar da amostra. O padrão alimentar descrito pelo componente 3 é caracterizado, em homens, pelo baixo consumo de refrigerante e doces, porém com elevado consumo de sucos de pacote e instantâneos/ congelados e, no sexo feminino, pelo baixo consumo de sucos de pacote e carnes e elevado consumo de frutas, verduras/legumes, refrigerantes e lanches tipo fast food. O componente 3 explica 9% da variabilidade alimentar em homens e 7% em mulheres.
CONCLUSÃO
O padrão alimentar caracterizado pelo elevado consumo de alimentos ultraprocessados é 1,2 vez mais frequente que aquele caracterizado pelo consumo de alimentos mais saudáveis e frescos entre os jovens estudados. Não houve diferença significante entre os padrões alimentares praticados por homens e mulheres.

OR-004

COMPARAÇÃO ENTRE DUAS REFERÊNCIAS ANTROPOMÉTRICAS UTILIZADAS PARA ADOLESCENTES

DANIELA ALVES SILVA; SYLVIA C. CASTRO FRANCESCHINI; LUCIANA F. R. SANT ANA; SILVIA ELOIZA PRIORE
Instituição: Universidade Federal de Viçosa
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO
A avaliação do estado nutricional na adolescência é fundamental para identificar indivíduos em risco e assim estabelecer ações de intervenção. No entanto, esta prática tem sido dificultada pela falta de consenso entre os estudos quanto à referência antropométrica utilizada.
OBJETIVOS
O objetivo deste estudo foi comparar o estado nutricional avaliado por duas referências antropométricas.
METODOLOGIA
Estudo transversal, com dados secundários de 1107 adolescentes de 10 a 18 anos, de ambos os sexos, sendo uma parte atendida em um Programa de Saúde de Viçosa-MG e outra participante de um projeto multicêntrico com adolescentes do sexo feminino, no qual esta cidade esteve envolvida. A partir dos dados de peso (kg) e estatura (m) calculou-se o índice de massa corporal (IMC) e procedeu-se a classificação do estado nutricional pelas referências *Center for Disease Control and Prevention – National Center for Health Statistics* modificado (CDC/NCHS, 2000) e *World Health Organization* (WHO, 2007). Indivíduos que apresentaram IMC ≥p85 foram agrupados em excesso de peso. A análise dos dados foi realizada nos programas *Antroplus* e *Epi Info* versão 6.04. Utilizou-se a estatística Kappa, considerando de 0,81 a 1,00, concordância ótima; de 0,61 a 0,80, boa; de 0,41 a 0,60, regular; de 0,21a 0,40, ruim e menor que 0,20, péssima, sendo o nível de significância de p<0,05. Para tal, comparou-se a concordância por sexo em dois grupos (baixo peso *versus* eutrofia - BPxEU e excesso de peso *versus* eutrofia - EXxEU) e em três faixas etárias (10 |-13 anos; 13|-16 anos e 16 |-| 18 anos).
RESULTADOS
Dos avaliados, 79,9% (n=885) eram do sexo feminino. O excesso de peso predominou nas meninas de 10|-13 anos e nos meninos de 10|- 16 anos; para os demais prevaleceu a eutrofia. A concordância entre as classificações variou de boa a ótima para as duas primeiras faixas etárias e de ruim a boa nos adolescentes maiores de 16 anos. O sexo masculino apresentou melhor concordância na faixa etária 13|-16 anos para BPxEU (k=1,0) e na de 10 |-13 anos para EXxEU (k=0,82). No feminino, observou-se k=1,0 para BPxEU de 10 |-13 anos e k=0,92 para EXxEU de 13|-16 anos.
CONCLUSÃO
Assim, nota-se que apesar das referências apresentarem em sua maioria concordância de boa a ótima, há certas particularidades nas classificações do estado nutricional ao considerar idade e sexo. Ressalta-se a necessidade de cautela nesta avaliação e na comparação entre estudos a fim de que as intervenções planejadas possam ser efetivas.

OR-005

ÍNDICE DE QUALIDADE DA DIETA E SUA ASSOCIAÇÃO COM O ESTADO NUTRICIONAL ENTRE ADOLESCENTES DE ESCOLAS PÚBLICAS DE BRASÍLIA-DF

HELOISA RODRIGUES GOUVÊA; NATACHA BERTOLIN TORAL
Instituição: Universidade de Brasília
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO
A mídia, amigos e família modelam o comportamento e influenciam o consumo alimentar de adolescentes, culminando em alterações nos hábitos de vida que facilitam o consumo de "junk food", alimentos de alta densidade energética e com baixa quantidade de micronutrientes e fibras, que é determinante do aumento da prevalência de obesidade nessa fase da vida. É fundamental avaliar a alimentação dos adolescentes quantitativamente e qualitativamente; para tanto, uma estratégia importante é o uso do Índice de Qualidade da Dieta (IQD).
OBJETIVOS
Avaliar a qualidade da dieta de adolescentes de 7ª e 8ª séries da rede pública de ensino de Brasília-DF[1] por meio do IQD e sua associação com o estado nutricional.
METODOLOGIA
Adotou-se uma amostra representativa de alunos adolescentes de 7ª e 8ª séries de dez escolas da rede pública de ensino de Brasília-DF[1]. Coletaram-se dados de sexo, idade e medidas de peso e altura, em duplicata, para avaliação do estado nutricional por meio do Índice de Massa Corporal para idade. Para avaliação do IQD, utilizou-se o formato adaptado para adolescentes, que avalia a participação dos seguintes itens na dieta: cereais, tubérculos e raízes; verduras e legumes; frutas; leguminosas; leite e derivados; carnes, peixes e ovos; gorduras totais; sódio; colesterol; e variedade de alimentos. Adotaram-se três classificações da dieta pelo IQD: inadequada, necessita de modificações e saudável. Por meio do teste Qui-quadrado, identificou-se associação entre o IQD e o estado nutricional dos adolescentes.
RESULTADOS
A amostra abrangeu 849 participantes, de 11 a 19 anos de idade, sendo 59,5% do sexo feminino. Observou-se que 18,1% apresentavam algum grau de excesso de peso, com maiores percentuais entre meninos. Quanto ao IQD, 37,8% dos adolescentes apresentavam uma dieta inadequada, 61,1% uma dieta que necessita de modificações e somente 1,1% uma dieta saudável, sendo esta última mais prevalente entre meninos ($p<0,05$). Nenhum indivíduo que apresentava magreza ou obesidade possuía uma dieta saudável: 66,7% desta categoria foi composta por indivíduos eutróficos e 33,3% por indivíduos com sobrepeso ($p=0,125$).
CONCLUSÃO
A maioria dos adolescentes apresentou uma dieta que necessita de modificações e um percentual considerável adotava uma alimentação caracterizada como inadequada. Constatou-se associação entre o IQD e o estado nutricional dos adolescentes, sendo que uma dieta saudável foi apresentada majoritariamente por indivíduos eutróficos.

OR-006

DETECÇÃO DE BINGE DRINKING EM ESTUDANTES DO ENSINO MÉDIO: EFETIVIDADE DE DIFERENTES MÉTODOS.

JULIANA ALVARES CAMPOS; FERNANDA PAVARINA MATTARA; PRISCILA MILENE ANGELO
Instituição: Universidade Estadual Paulista "Júlio de M. Filho"
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO
O consumo exagerado de álcool por adolescentes têm aumentado nos últimos anos e o diagnóstico precoce deste tipo de comportamento torna-se essencial. Entretanto, existe escassez de trabalhos na literatura que apontem o melhor método e ponto de corte para detecção do consumo de beber em *binge* em adolescentes.
OBJETIVOS
O objetivo desse estudo foi verificar a capacidade de discriminação da versão completa do teste de transtornos devido ao uso de álcool (AUDIT) e suas formas reduzidas (AUDIT-3 e AUDIT-C) na detecção de beber em *binge* em adolescentes e definir o ponto de corte ótimo para cada teste.
METODOLOGIA
Trata-se de estudo transversal com delineamento amostral probabilistico estratificado em dois estágios. Participaram 1.837 adolescentes matriculados em escolas públicas, sendo 56,94% do sexo feminino com média de idade de 15,93±1,00 anos. Como instrumento de medida utilizou-se o AUDIT e suas formas reduzidas (AUDIT-3 e AUDIT-C) e para identificação do "*binge drinking*" foi realizada uma pergunta proposta como padrão-ouro por Goudriaan et al. (2007). Calculou-se a sensibilidade, especificidade, valores preditivos positivos e negativos dos testes segundo o sexo. Foi construída a curva ROC e estimada sua área (AUROC). As áreas foram comparadas pela estatística z. O nível de significância adotado foi de 5%.
RESULTADOS
De acordo com a pontuação do AUDIT, 46,27% e 49,04% adolescentes do sexo masculino e feminino, respectivamente, relataram consumir bebidas alcoólicas. O comportamento de beber em *binge,* detectado pela pergunta padrão-ouro ocorreu em 20,22% dos meninos e em 11,89% das meninas. No sexo masculino, não houve diferença estatisticamente significante na capacidade discriminatória dos três métodos, enquanto para o sexo feminino, houve diferença estatisticamente significante ($p=0,011$) entre o AUDIT-3 e o AUDIT-C, sendo que esse último apresentou melhor poder de discriminação. No sexo masculino, o melhor ponto de corte para AUDIT foi >4, para o AUDIT-3 >0 e para o AUDIT-C >3, enquanto para as meninas esses valores foram >3, >1 e >3, respectivamente.
CONCLUSÃO
A versão completa do AUDIT e suas versões reduzidas mostraram boa capacidade de discriminação. Ressalta-se que os pontos de corte para detecção de *binge drinking* em adolescentes são distintos daqueles definidos para a população adulta.

OR-007

A COMPOSIÇÃO CORPORAL DE MÃES ADOLESCENTES INFLUENCIA A COMPOSIÇÃO CORPORAL DE SEUS BEBÊS NO PRIMEIRO MÊS PÓS-PARTO

ELAINE PEREIRA REZENDE; MARIA EDUARDA LEÃO DIÓGENES; CARMEN MARINO DONANGELO; FLÁVIA FIORUCI BEZERRA
Instituição: Universidade do Estado do Rio de Janeiro
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO
A determinação precoce da composição corporal vem sendo considerada um importante instrumento na avaliação da qualidade do crescimento infantil. Diversos fatores potencialmente associados à composição corporal de bebês precisam ser investigados e podem contribuir para uma melhor adequação da conduta nutricional neste período.
OBJETIVOS
Investigar associações entre a composição corporal de mães adolescentes (12 a 19 anos, n=34) e a composição corporal de seus bebês no primeiro mês pós-parto.
METODOLOGIA
As participantes do estudo eram todas primíparas e em amamentação exclusiva. Dados de peso e estatura ao nascer foram coletados da caderneta de vacinação do bebê. Peso e estatura atual do bebê foram aferidos respectivamente por balança pediátrica eletrônica e régua antropométrica. Peso e estatura da mãe foram aferidos respectivamente por balança eletrônica e antropômetro vertical. A massa gorda (MG), a massa magra (MM) e o conteúdo mineral ósseo (CMO) da mãe e do bebê no primeiro mês pós-parto foram determinados por densitometria de dupla emissão de raios X (DXA). Associações entre a composição corporal da mãe e do bebê foram avaliadas por análise de correlação de Pearson.
RESULTADOS
O ganho de peso gestacional (14,1±6,9 Kg), o peso ao nascer (3,2±0,6 Kg) e a estatura ao nascer (48,8±2,7 cm) foram considerados, em média, adequados. No primeiro mês pós-parto, o IMC das mães foi em média 23,7±4,4 Kg/m² e o percentual de gordura 36,9±6,1%. Os bêbes foram avaliados entre o 15º e o 51º dia pós-parto e apresentaram, em média, peso (4,2±0,7 Kg) e estatura (54,3±2,6 cm) adequados para a idade. No período pós-parto, o peso da mãe apresentou associação positiva com o peso do bebê ($r=0,37$, $P<0,05$). A MM total da mãe apresentou associação positiva com o peso do bebê ($r=0,48$, $P<0,01$) e com a MM total do bebê ($r=0,40$, $P<0,05$). As associações envolvendo a MM total da mãe permaneceram significativas após correção pelo número de dias pós-parto, através de correlação parcial. O ganho de peso gestacional, a estatura, a MG e o CMO da mãe não apresentaram associação significativa com a composição corporal do bebê.
CONCLUSÃO
A massa magra total das mães adolescentes foi o único componente da composição corporal materna que influenciou a composição corporal dos bebês estudados, independente do número de dias decorridos após o parto. Apoio Financeiro: CNPq

OR-008

INSATISFAÇÃO COM A IMAGEM CORPORAL COMO FATOR DE RISCO PARA TRANSTORNOS ALIMENTARES. EM ADOLESCENTES ESTUDANTES DE ESCOLAS PÚBLICAS E PRIVADAS

GLORIA VALERIA DA VEIGA; JULIA BENITES S DE AZEVEDO; MILENA MIRANDA DE MORAES; VVIANE SCHULTZ STRAATAMANN; MARA LIMA DE CNOP; ANELISE BEZERRA V DE MORAES
Instituição: Universidade Federal do Rio de Janeiro
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO
A insatisfação com a imagem corporal (IC), muitas vezes gerada pela necessidade de aceitação e pela influência da mídia para obtenção de um corpo magro, pode constituir em risco para o desenvolvimento de transtornos alimentares (TA) em adolescentes.
OBJETIVOS
Verificar a associação entre insatisfação com a IC e comportamento de risco para o desenvolvimento de TA em adolescentes estudantes de escolas públicas (EPU) e privadas (EPR)
METODOLOGIA
Foram analisados dados de 1.020 estudantes do 1º ano do Ensino, Médio, de 12 e 19 anos, de duas EPU ($n = 513$) e quatro EPR ($n = 507$), os quais participaram de um projeto mais amplo intitulado "Estudo Longitudinal de Avaliação Nutricional de Adolescentes" – Projeto ELANA. Foi aplicado um questionário simplificado a fim de investigar a freqüência, ao menos, uma vez por semana, de comportamento de risco para TA, tais como episódios de compulsão alimentar (CA), dietas restritivas ou jejum (DR), uso de diuréticos, de laxantes e auto-indução de vômito, A insatisfação com a IC foi avaliada com base em uma escala composta por um conjunto de 9 silhuetas que variam desde a extrema magreza até a extrema obesidade, considerando-se insatisfação quando a silhueta assinalada como a desejada era maior ou menor do que a considerada a atual. As frequências foram comparadas pelo teste qui-quadrado, aceitando-se $p < 0,05$ para significância estatística.
RESULTADOS
Cerca de 40% dos adolescentes em ambos os tipos de escolas tinham, ao menos, um comportamento de risco para TA e os mais freqüentes foram CA (27,9% na EPU e 26,6% na EPR ($p > .0,05$) e dietas restritivas (14,8% na EPU e 17,8% na EPR $p > 0,05$). A insatisfação com a IC foi verificada em cerca de 75% dos adolescentes em ambos os tipos de escolas. Nas EPU não se verificou associação entre estar insatisfeito com a imagem corporal e presença de comportamentos de risco para TA, mas nas EPR a prevalência de dietas restritivas foi 2,3 vezes maior nos insatisfeitos com a imagem corporal ($p < 0,01$) quando comparados com os satisfeitos
CONCLUSÃO
A presença de insatisfação com a imagem corporal e de comportamentos de risco para TA foi elevada em ambos os tipos de escolas, mas a insatisfação com o próprio corpo só implicou em risco para TA nos adolescentes das EPR. para os quais devem ser intensificadas medidas de intervenção que incentivem a aceitação da imagem corporal como forma de prevenir TA e as conseqüências deletérias destes transtornos

OR-009

"A EDUCAÇÃO NUTRICIONAL, EM AMBIENTE ESCOLAR, COMO ESTRATÉGIA PARA PREVENCÃO E REDUÇÃO DO EXCESSO DE PESO EM CRIANÇAS E ADOLESCENTES: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA DE ENSAIOS CONTROLADOS RANDOMIZADOS"

JONAS AUGUSTO CARDOSO SILVEIRA; JOSÉ AUGUSTO AGUIAR CAR TADDEI; MOACYR ROBERTO CUCE NOBRE; PAULO HENRIQUE GUERRA

Instituição: Universidade Federal de São Paulo

Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA

Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO

Há décadas a obesidade vem crescendo em todo mundo. Devido à ineficácia terapêutica, a melhor estratégia é a prevenção a partir da promoção de hábitos alimentares saudáveis e estilo de vida não-sedentário. A escola, freqüentada pela maioria de crianças e adolescentes, é ambiente propício para ações de prevenção da obesidade. Os dados disponíveis são insuficientes para inferir quanto à efetividade de intervenções de promoção de hábitos saudáveis em escolas.

OBJETIVOS

Descrever a base conceitual e a efetividade, por medidas antropométricas e de consumo alimentar, de intervenções em ambiente escolar que utilizaram a educação nutricional(EN) como estratégia de redução ou prevenção do excesso de peso.

METODOLOGIA

Esta revisão sistemática(RS) foi delineada a partir do *Centre for Reviews and Dissemination's Guidance for Undertaking Reviews in Health Care* e registrada no *ClinicalTrials.gov*-NCT00985972.

A questão de pesquisa e a estratégia de busca foram organizadas à partir da estratégia *PICOCS*, acrônimo em inglês para ***P****opulation*(indivíduos entre 5–18 anos), ***I****ntervention*(EN), ***C****omparators*(controle contemporâneo), ***O****utcomes*(antropometria ou consumo alimentar), ***C****ontext*(escolar), ***S****tudy design*(ensaios controlados randomizados). Foram incluídos trabalhos que preencheram todos critérios da estratégia. Foram excluídos trabalhos que utilizaram drogas ou suplementos alimentares como componentes da intervenção ou que estudaram indivíduos apresentando distúrbios alimentares,dislipidemia, diabetes e deficiências cognitivas ou motoras.

A seleção por titulo e resumo(TR) e a avaliação da qualidade metodológica foram realizadas independentemente por dois pesquisadores. A extração de dados(ED)foi feita em dupla de modo não independente.

Todas as fases da RS foram conduzidas no Eppi-Reviewer3, software de característica web-based.

RESULTADOS

As buscas nas 14 bases retornaram 4667 artigos. Após remoção de duplicatas, obteve-se 3556. Foram excluídos 3360 artigos por leitura de TR. Os 196 resultantes foram lidos integralmente, permanecendo 32 para a ED. A análise dos dados extraídos demonstra que, como ocorre em RS anteriores, não existe comprovação de efeitos antropométricos. Por outro lado, foram identificados efeitos de modificação de consumo ainda não completamente esclarecidos nas RS anteriores.

CONCLUSÃO

RS sobre temas cujas evidências são duvidosas devem ser realizadas periodicamente devido ao potencial de que novos ensaios possam modificar as recomendações subsidiando políticas e programas de controle de desvios nutricionais.

OR-010

O DIÂMETRO ABDOMINAL SAGITAL COMO PREDITOR DA MAGNITUDE DAS GORDURAS EPICÁRDICA E VISCERAL ABDOMINAL

ANA CAROLINA JUNQUEIRA VASQUES; JOSÉ ROBERTO MATOS SOUZA; ADEMAR YAMANAKA; JOSÉ CARLOS PAREJA; MARCOS ANTONIO TAMBASCIA; MÁRIO JOSÉ ABDALLA SAAD; BRUNO GELONEZE

Instituição: Universidade Estadual de Campinas

Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO

O interesse clínico e científico na avaliação do acúmulo das gorduras epicárdica (GE) e visceral abdominal (GV) é crescente devido à associação de ambas com fatores de risco cardiovascular independente do grau de obesidade.

OBJETIVOS

Investigar as correlações de diferentes medidas antropométricas com as espessuras da GE e da GV, devido à facilidade de utilização dessas medidas na prática clínica.

METODOLOGIA

Foram avaliadas 46 mulheres na menacme em uma ampla faixa de IMC (30,2 ± 7,1 kg/m²). Os indicadores antropométricos estudados foram: circunferência da cintura (CC) aferida nas posições em pé e supina, diâmetro abdominal sagital aferido na posição supina (DAS) e as relações cintura-quadril, cintura-estatura e cintura-coxa. O ecocardiograma transtorácico foi utilizado para a mensuração da espessura da GE no ventrículo direito. A espessura da GV foi medida por ultrassom abdominal. A análise estatística foi realizada com base no teste de correlação de Spearman, no teste de correlação parcial e na análise ROC (*Receiver Operating Characteristic Curve*).

RESULTADOS

Todos os indicadores antropométricos estudados apresentaram correlação significante com as espessuras da GE e da GV ($p < 0,05$). Contudo, para a GE, o DAS ($r = 0,63$) seguido da CC aferida na posição supina ($r = 0,60$) apresentaram as correlações mais fortes ($p < 0,001$). Para a GV, o DAS ($r = 0,89$) seguido da relação cintura-estatura ($r = 0,87$) e da CC aferida na posição supina ($r = 0,85$) apresentaram as correlações mais fortes ($p < 0,001$). Nas correlações parciais ajustadas para o índice de massa corporal, o DAS foi o único indicador antropométrico que permaneceu com significância estatística para a GE ($r = 0,39$; $p < 0,05$) e, em paralelo, foi o indicador que apresentou a correlação mais forte com a GV, ($r = 0,65$; $p < 0,001$). Na análise ROC, o DAS apresentou maior área abaixo da curva para a GE (0,79; $p < 0,01$) e GV (0,96; $p < 0,001$) em comparação com os demais indicadores.

CONCLUSÃO

O DAS foi o indicador antropométrico estudado que apresentou as correlações mais fortes e o melhor poder discriminante para a avaliação das gorduras epicárdica e visceral em mulheres na menacme. O DAS pode ser caracterizado como uma ferramenta bastante útil do ponto de vista clínico e, ao mesmo tempo, econômica e não invasiva que pode ser utilizada como marcador do acúmulo das gorduras epicárdica e visceral.

OR-011

COMPARAÇÃO DO PESO E ALTURA REAL DE PACIENTES COM FÓRMULAS PREDITIVAS: CÁLCULO DO PERCENTUAL DE VARIAÇÃO

ANA CAROLINA MONTENEGRO CAVALCANTE; ALÍNE SIMÕES BATISTA; DENILLE SANTIAGO DE CARVALHO; ANA BEATRICE PINHEIRO CAVALCANTE; FERNANDA CRISTINA SANTIAGO

Instituição: UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ

Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO

As medidas de peso e altura são dados importantes para a avaliação nutricional e planejamento dietoterápico. A mensuração direta dos indivíduos, através de balanças e estadiômetros, é o método preferencial para a obtenção de tais informações, mas, em algumas situações, a utilização da forma convencional não é possível, sendo necessária à utilização de equações preditivas. Assim, é importante ter noção da variação entre uma medida real e uma medida estimada, para que a utilização de tais equações seja usada com cautela na prática profissional do nutricionista.

OBJETIVOS

O objetivo do presente estudo foi comparar as medidas reais de peso e altura de pacientes internados num hospital de Fortaleza com os resultados estimados através de fórmulas preditivas para essas medidas com o intuito de verificar o percentual de variação para mais ou menos entre o real e o estimado.

METODOLOGIA

Foram coletados os seguintes dados: sexo, idade, peso (kg), altura (m), altura do joelho (cm) e circunferência do braço (cm). A equação de predição de altura e de peso utilizada foi CHUMLEA (1988). Os dados foram tabulados no Excel.

RESULTADOS

A amostra foi constituída por 73 pacientes (35 mulheres e 38 homens) com idade variando entre 16 a 85 anos. Para o sexo feminino, 46% das pacientes apresentaram um peso real maior que o peso estimado, com variação ≤ 5% em 20% delas. O peso estimado foi maior do que o real em 54% das pacientes, com variação também < 5% em 20%. Quanto à altura, 94% das pacientes tiveram altura estimada maior que a altura real com variação entre 5,1 a 10% em 54% delas; e apenas 6% das pacientes apresentaram altura real maior que a estimada. Para o sexo masculino, 44% apresentaram peso real maior que o estimado com variação ≤ 10% em 26% deles. O peso estimado mostrou-se maior que o real em 56% da amostra sendo a variação < 5% em 37% dos homens. A altura estimada foi maior que a altura real em 74% dos pacientes do sexo masculino, com variação ≤ 5% em 61%; e em 26% a altura real foi maior que a estimada.

CONCLUSÃO

Com relação à estimativa da altura, verificou-se que na maioria dos casos (>74%) a equação preditiva superestimou a altura real; já em relação ao peso a variação foi quase que similar para superestimar e subestimar essa medida. Assim devido as diferenças encontradas faz-se necessário cautela na utilização essas fórmulas de estimativa na prática clínica.

OR-012

NUTRIÇÃO PARENTERAL AGRESSIVA EM PREMATUROS DE MUITO BAIXO PESO: RISCOS E BENEFÍCIOS.

ANGELA VALERIA P. BARBIN; THAIS FRANÇA BUSTAMANTE; LIGIA URBAN T. DE MENEZES; LIGIA MSS RUGULO; GRASIELA BOSSOLAN; MARIA REGINA BENTLIN; ANA KARINA C DE LUCA; GLAUCE M FERNANDES; ANTONIO RUGULO JUNIOR; JOÃO C LYRA

Instituição: Hospital das Clinicas - FMB - Botucatu

Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO

Garantir a adequada nutrição do prematuro (PT) muito baixo peso (MBP) é um grande desafio para o neonatologista. Não há consenso, sobre a melhor forma de administração e a quantidade ideal dos nutrientes.

OBJETIVOS

Avaliar benefícios e riscos de um protocolo de nutrição parenteral (NP) agressiva em PTMBP.

METODOLOGIA

Estudo observacional prospectivo com PTMBP internados na UTI Neonatal de um serviço terciário entre julho de 2008 e dezembro de 2009. Foram incluídos os PTMBP sem malformações que receberam nutrição parenteral na 1a semana e internados por ≥ 7dias. Protocolo da NP prevê oferta protéica inicial de 3g/kg/dia e máximo de 4 g/kg/d; lipídio inicial de 1g/kg/dia e aumento até 3g/kg/dia. As variáveis de estudo foram: tempo de início e duração da nutrição parenteral, quantidade de nutrientes ofertados, complicações da NP, evolução clínica e nutricional dos RN na internação. Dados foram analisados com cálculo de média ± desvio-padrão e proporção de eventos.

RESULTADOS

Incluídos 49 PTMBP, sendo 34 deles <1000g. A idade gestacional média foi 28 semanas e peso ao nascer de 970g. A NP foi iniciada no 1º dia em 55% e no 2º dia de vida em 28% dos PT, com duração média de 14 dias. O balanço hídrico inicial (ml/kg/dia) foi de 80 atingindo o máximo de 160. Oferta energética (cal/kg/d) foi de 39 no 1o dia. A velocidade de infusão da glicose (mg/kg/minuto) inicial foi de 4 atingindo o máximo de 8. O balanço protéico inicial (g/kg/dia) foi de 3, atingindo o máximo de 4 no 3ºdia. O lipídio foi iniciado com 1g/kg/dia, alcançando 2g/kg/dia no 3º.dia, sem aumento posterior. Hipertrigliceridemia ocorreu em 12%, e distúrbio glicêmico em 8%. Não houve distúrbio associado à oferta protéica e 22% dos PT tiveram doença metabólica óssea. Nutrição enteral trófica foi iniciada até 72 horas de vida em 77% dos PT, e 37% iniciaram nas 1as 24 hs vida. O menor peso ocorreu no 4o dia de vida e recuperação do peso de nascimento no 12o dia, a partir de então cresceram 1,4 cm/semana no comprimento, 1,0 cm/semana no perímetro cefálico e o peso aumentou 21,5g/dia. O tempo médio de internação foi de 53 dias e na alta 49% dos prematuros apresentavam "catch-up", 31% mantiveram-se no mesmo canal de crescimento e 20% apresentaram "catch-down".

CONCLUSÃO

A nutrição parenteral agressiva adotada no serviço mostrou benefícios no crescimento durante a hospitalização de PTMBP com poucos distúrbios associados, porém com limitações na oferta lipídica.

OR-013

ÂNGULO DE FASE COMO INDICADOR DE PROGNÓSTICO DE CÂNCER DE MAMA

ANTONIO AUGUSTO FERREIRA CARIOCA; LARISSA ANGELO PINHEIRO; ISABELLA BARBOSA PEREIRA; MARIA OLGANÊ DANTAS SABRY; LUIZ GONZAGA PORTO PINHEIRO; HELENA ALVES CARVALHO SAMPAIO

Instituição: Universidade Estadual do Ceará

Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO

A bioimpedância elétrica (BIA) pode avaliar mudanças na composição corporal e estado nutricional. O ângulo de fase, determinado por análise de BIA, detecta mudanças no tecido e propriedades elétricas modificadas e é considerado um marcador de desnutrição. Um menor ângulo de fase é indicador de morte celular, já um maior ângulo pode representar células intactas.

OBJETIVOS

Investigar o papel prognóstico do ângulo de fase no câncer de mama.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo de caso-controle, realizado em um serviço de referência na prevenção e tratamento de câncer de mama. O estudo foi devidamente submetido e aprovado pelo Comitê de Ética da Instituição, tendo as participantes assinado um termo de consentimento livre e esclarecido anuindo participar do mesmo. Foram coletados dados de idade, peso, altura, calculando-se o índice de massa corporal (IMC) – peso (kg)/altura (m)². Foi obtido também o dado de ângulo de fase através de bioimpedância tetrapolar, da marca Maltron (BioScan MSR-916). Para todos os dados coletados seguiu-se protocolos devidamente normatizados. Para análise de dados foi utilizado pacote estatístico SPSS versão 16.0, sendo utilizado teste *t* de Student independente para avaliar diferença de médias de ângulo de fase entre os grupos. Adotou-se $p < 0,05$ como nível de significância.

RESULTADOS

Foram avaliadas 34 mulheres no grupo caso e 34 mulheres no grupo controle. As mulheres do grupo caso apresentaram média de idade de 53,03±10,63 anos, de IMC de 28,3±4,92 kg/m² e ângulo de fase de 11,63±7,23°. O grupo controle apresentou média de 47,41±9,38 anos, IMC de 29,5±5,31 kg/m² e ângulo de fase de 17,89±10,61°. Houve diferença estatística quando se comparou o ângulo de fase das pacientes do grupo caso versus grupo controle ($p = 0,006$).

CONCLUSÃO

Este estudo demonstra que o ângulo de fase é um indicador potencial de prognóstico em pacientes com câncer de mama. A ampliação do estudo torna-se importante para a confirmação dos achados, permitindo delineamento de intervenções mais direcionadas à elevação do ângulo de fase.

OR-014

ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES RENAIS CRÔNICOS EM PROGRAMA DE HEMODIÁLISE

ARTEMIZIA FRANCISCA SOUSA; KELMA COUTINHO GOMES

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ

Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO

A insuficiência renal crônica (IRC) é uma patologia caracterizada pela perda progressiva e irreversível das funções renais. Os pacientes com IRC em programa de hemodiálise são acometidos, freqüentemente, por alterações do estado nutricional, associadas fortemente a elevada morbimortalidade nessa população. O monitoramento nutricional dos pacientes possibilita a detecção precoce de desvios nutricionais favorecendo a implantação de medidas eficazes para melhoria da sua qualidade de vida ao reduzir os riscos de infecção, facilitar a realimentação e diminuir o tempo de permanência no hospital.

OBJETIVOS

Avaliar o estado nutricional de pacientes renais crônicos em programa de hemodiálise.

METODOLOGIA

A população foi composta de 45 pacientes(29 homens e 16 mulheres) portadores de IRC em tratamento hemodialítico por no mínimo 3 meses. Foram coletados dados antropométricos (peso, estatura, prega cutânea triciptal e circunferência do braço) e bioquímicos (uréia, cálcio e fósforo). Para classificação do estado nutricional foram utilizados o Índice de Massa Corpórea (IMC), a adequação da circunferência muscular do braço (%CMB) e a adequação da prega cutânea triciptal (%PCT). Foi realizada uma análise descritiva dos resultados.

RESULTADOS

Os portadores renais crônicos hemodialisados (idade de 42,59 ± 9,90 anos) apresentaram-se eutróficos, quando avaliados por meio do IMC (60,00%), e desnutridos, segundo %PCT (73,33%) e a %CMB (55,56%). Os resultados referentes à %CMB demonstraram prevalência de desnutrição entre os homens (72,41%), enquanto que para a %PCT o maior percentual esteve entre as mulheres (81,25%). O estudo demonstrou valores de cálcio (10,4 ± 0,7 mg/dL) e fósforo (4,4 ± 0,6 mg/dL) dentro dos padrões de normalidade, no entanto a concentração de uréia se mostrou reduzida (129,6 ± 27 mg/dL), indicando prognósticos desfavoráveis para esses indivíduos.

CONCLUSÃO

Os resultados do estudo permitiram concluir que os pacientes renais em hemodiálise avaliados apresentaram-se em risco nutricional, demonstrando a necessidade de acompanhamento nutricional individualizado para garantia de melhores resultados clínicos e de maior qualidade de vida para esses indivíduos.

OR-015

INTERVENÇÃO NUTRICIONAL EM MULHERES COM CÂNCER DE MAMA: RESULTADOS PRELIMINARES

CECILIA CESA; HARUNA KOIDE; PATRÍCIA FARIA DI PIETRO; VANESSA CECCATTO; ALYNE CARDOSO; DAISY GALVAN; SHEYLA DE LIZ; MARINA HEINECK; GABRIELA SILVA; CRISTIANE ABEL; GILBERTO CRIPPA

Instituição: UFSC

Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO

Estudos vêm demonstrando que 30 a 40% de todos os tipos de câncer podem ser prevenidos e/ou controlados com dieta equilibrada e manutenção do peso corporal adequado. Com relação ao câncer de mama, as principais evidências sugerem que excesso de peso corporal, alto consumo de carnes vermelhas, gordura e álcool são fatores de risco, enquanto que a alta ingestão de fibras, frutas e verduras são protetores. Assim, modificações na dieta seriam uma tentativa de controlar a doença e prevenir a recorrência.

OBJETIVOS

Avaliar os resultados preliminares de um estudo de intervenção nutricional educativa em 24 mulheres com câncer de mama.

METODOLOGIA

Foi preconizado como base da intervenção, o consumo mínimo de 400g/dia de frutas e vegetais e máximo de 500g/semana de carnes vermelhas e processadas. Assim, para intervenção foram definidos as seguintes etapas a serem realizadas no período de 1 ano: contatos telefônicos quinzenais, envio mensal de boletins informativos, 4 encontros presenciais, e aplicação de recordatórios de 24 horas (R24h) nas 4 estações, sendo em cada momento um de dia de semana e um de final de semana. Nesta avaliação avaliou-se dois momentos de R24h. O primeiro foi no início da intervenção e o segundo, após três meses ou 5 contatos telefônicos. Para análise dos recordatórios, multiplicou-se em 5 vezes o relato do dia de semana e em 2 vezes do fim de semana, somando todos os dados para se ter uma estimativa do consumo semanal para as carnes, e dividindo esta soma por 7 para estimar o consumo diário médio de frutas e vegetais. Utilizou-se teste t-pareado para dados paramétricos e Wilcoxon para dados não paramétricos.

RESULTADOS

Em relação ao consumo de carnes vermelhas e processadas observou-se que 50% das mulheres reduziram, 4,17% mantiveram e 45,83% aumentaram o consumo entre os dois momentos, porém, não se observou alteração significativa no consumo ($p=0,886$). O mesmo ocorreu entre o grupo das frutas e vegetais, 54,17% das pacientes reduziram e 45,83% aumentaram o consumo, porém não houve alteração significativa entre os dois momentos ($p=0,943$) e todas as pacientes consomem menos de 400g/dia.

CONCLUSÃO

Tais achados podem estar relacionados com os efeitos adversos provenientes do tratamento antineoplásico, conforme relatos das pacientes. Desta forma, ressalta-se a importância do seguimento das ações de intervenção nutricional, visto que o estímulo a alimentos saudáveis pode exercer influência positiva sobre o curso da doença bem como sobre a tolerância ao tratamento destas mulheres.

OR-016

RELATION OF PARAOXONASE (PON-1) ACTIVITY AND LEPTIN LEVELS IN OBESE ADOLESCENTS

CLAUDIA ASSEF SANIBAL; TICIANA MACHADO SAMPAIO; NAGILA R.TEIXEIRA DAMASCENO

Instituição: Faculdade de Ciências Farmaceuticas - PRONUT/USP

Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO

Introduction: Modern life has brought profound alterations in lifestyle, promoting an increase in the prevalence of obesity and co-morbidities. Obesity is a complex physiopathology disorder and its prevalence represents an important problem of Public Health in the world. Additionally, unbalances of leptin and lipid metabolism have a great impact on the development of atherosclerosis in obesity. However, the precise mechanism that links this adipokine to paraoxonase (PON-1) is not clear yet.

OBJETIVOS

Objective: Our goal was investigate the impact of obesity on the relation between leptin and paroxonase in adolescents.

METODOLOGIA

Methods: One hundred and sixty-two (n = 156) adolescents, puberty, both sexes (male= 48.7% and female =51.3%) and mean age of 14.4 ± 2.3 years were distributed in groups: Normal weight: NW (n = 52) Overweight: OW (n = 53) and Obese: OB (n = 51) according body mass index (BMI). Anthropometric profile was evaluated also by waist circumference (WC). Fasting blood samples were obtained and from plasma lipid analysis (total cholesterol, LDL-C, HDL-C and triglycerides) and leptin were determined. From serum, PON-1 activity was monitored by spectrophotometer method.

RESULTADOS

Results: The groups had similar profiles regarding total COL, LDL-C, and triglycerides. However, HDL-C (NW: 42 ± 14; OW: 37 ± 13 and OB: 34 ± 13 mg/dl, P <0.001) and PON1 (NW: 113 ± 31; OW: 71 ± 40 and OB 56 ± 29 nmol.mL-1. min-1, P <0.001) showed decreased values in function of BMI. Leptin (p<0,001) showed increased levels in the OB group when compared to the NW group. Significant positive correlations were obtained between WC and BMI with leptin (r= 0.595; p=0.001; r=0.711; p=0.001, respectively). HDL-C (r= -0.392; p=0.001) levels showed significant negative correlation, while leptin (r= -0,233; p=0,003), BMI (r= -0.395; p=0.001) and WC (r= -0.334; p=0.001) were significantly correlated with PON-1 activity.

CONCLUSÃO

Conclusion: Obesity reduces PON-1 activity and this change is correlated with high levels of leptin in adolescents.

Financial support: FAPESP 2008/56020-1, 2008/55935-6, 2008/10531-5.

OR-017

AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO CORPORAL DE ADOLESCENTES OBESOS MENSURADA PELO MÉTODO DA DILUIÇÃO DE ÓXIDO DE DEUTÉRIO E PELA IMPEDÂNCIA BIOELÉTRICA.

CRISTINA MARIA MENDES RESENDE; JOSÉ SIMON CAMELO JÚNIOR; MARTA NEVES CMARÇAL VIEIRA; JACQUELINE PONTES MONTEIRO
Instituição: Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto USP
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO
A avaliação nutricional realizada apenas pelo índice de massa corporal se torna limitada, pois impossibilita determinar se a variação do peso é devido à alteração de massa corporal magra (MCM) ou massa corporal gorda (MCG). A Impedância Bioelétrica (BIA) é um método simples e rápido para avaliação da composição corporal, porém é necessário ajustar fórmulas direcionadas a adolescentes obesos por meio de um método referência, levando em consideração que esses indivíduos apresentam alteração de água corporal total (ACT), MCG e MCM.
OBJETIVOS
Descrever a composição corporal de adolescentes obesos avaliada pela BIA e pelo método da diluição de óxido de deutério (MDOD), calcular possíveis correlações entre os dois métodos, ajustar modelo de regressão linear (fórmulas) incluindo medidas antropométricas.
METODOLOGIA
Foram estudados 66 adolescentes obesos, com idade entre 10 e 19 anos. Estes foram avaliados pela antropometria e composição corporal segundo a BIA e o MDOD.
RESULTADOS
Os resultados obtidos pela BIA, quando comparado com os dados do MDOD, apresentaram correlação positiva significativa em relação às variáveis: MCM (kg) (r=0,90; p<0,0001), MCG (kg) (r=0,89; p<0,0001) e ACT (lt) (r=0,89; p<0,001). Os modelos de regressão linear propostos no nosso estudo, em relação à MCM (kg), MCG (kg) e ACT (lt), foram bem ajustados. MCM obtida pelo MDOD= 1,49 + 0,51 × MCM obtida pela BIA (kg) + 0,19 × Peso (kg) + 1,99 × Sexo. MCG obtida MDOD = -1,33 + 0,52 × MCG obtida pela BIA (kg) + 0,29 × Peso (kg) -2,06 × Sexo. ACT(%) obtida pelo MDOD = 0,92 + 0,47 × ACT obtida pela BIA (Lt) + 0,15 × Peso (kg) +1,75× Sexo. Utilizou-se valor=1 para o sexo masculino e valor=0 para o sexo feminino.
CONCLUSÃO
Os resultados da composição corporal de adolescentes obesos determinados pelo MDOD podem ser previstos usando medidas obtidas pela BIA por meio de equações de regressão linear.

OR-018

ERVA MATE TOSTADA (ILEX PARAGUARIENSIS) REDUZ A GLICEMIA DE JEJUM EM PACIENTES DIABÉTICOS

GRAZIELA ALESSANDRA KLEIN; ALINY STEFANUTO; BRUNNA BREMER BOAVENTURA; ELAYNE CRISTINA DE MORAIS; LUCIANA SILVEIRA CAVALCANTE; FERNANDA DE ANDRADE; ELISABETH WAZLAWIK; PATRÍCIA FARIA DI PIETRO; EDSON LUIZ DA SILVA
Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO
A erva-mate (Ilex paraguariensis) apresentou efeito hipoglicêmico em animais e hipolipidêmico em animais e seres humanos, podendo ser benéfica para a prevenção do diabetes mellitus tipo 2 (DM2) ou suas complicações.
OBJETIVOS
Verificar o efeito da ingestão de chá mate tostado (Ilex paraguariensis) nos perfis glicêmico e lipídico de pacientes com diabetes mellitus tipo 2 (DM2) e indivíduos com pré-diabetes.
METODOLOGIA
Pacientes com DM2 (n=29) ou indivíduos com pré-diabetes (n=29) foram distribuídos em três grupos: i) Chá Mate (CM); ii) Intervenção Dietética (DI) e; iii) Chá Mate e Intervenção Dietética (CM-ID), com 9-11 participantes em cada grupo. Os participantes dos grupos CM e CM-ID ingeriram 330 mL de chá mate tostado, 3 vezes/dia, e os indivíduos dos grupos ID e CM-ID receberam aconselhamento nutricional qualitativo, durante 60 dias. Amostras de sangue foram coletadas, após jejum de 12-14 h, antes (basal) e após 20, 40 e 60 dias dos tratamentos para as análises laboratoriais.
RESULTADOS
Pacientes com DM2 do grupo CM apresentaram redução significativa de HbA1c (0,8% ponto percentual) e LDL-c (13,5 mg/dL) após 20 dias e redução na glicemia de jejum (25 mg/dL) após 60 dias. A intervenção dietética, isolada ou associada ao chá mate, não melhorou o perfil glicêmico ou lipídico dos pacientes. Para os indivíduos com pré-diabetes, os três tratamentos não diminuíram a glicemia de jejum ou a HbA1c. No entanto, a ingestão de chá mate associado à intervenção dietética melhorou significativamente o perfil lipídico, provavelmente devido à diminuição na ingestão de gorduras, incluindo ácidos graxos saturados (AGS) e colesterol, e aumento de fibras.
CONCLUSÃO
Sugere-se que o chá mate tostado possa ser benéfico para melhorar o perfil glicêmico de pacientes com DM2 e os parâmetros lipídicos de pacientes com DM2 e indivíduos com pré-diabetes, particularmente quando associado a uma intervenção/aconselhamento dietético/nutricional.

OR-019

EFEITOS DA SOBRECARGA DIETÉTICA DE FERRO EM RATOS SADIOS

CASSIANA G. ACHTSCHIN; ALEXANDRE R. LOBO; LÍLIAN R.M. DE SÁ; CRISTIANE H. SALES; AMANDA R. CRISMA; KARINA NAKAJIMA; PRIMAVERA BORELLI; CÉLIA COLLI
Instituição: Dep de Alimentos e Nutrição Experimental (FCF/USP)
Área: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL
Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO
A sobrecarga de Fe (SF) é condição que pode resultar em estresse oxidativo e lesão tissular em indivíduos susceptíveis, uma condição resultante do aumento na produção de espécies reativas de oxigênio.
OBJETIVOS
No presente estudo, avaliou-se os efeitos da sobrecarga dietética de Fe no perfil lipídico e em parâmetros de lesão hepática de ratos.
METODOLOGIA
Ratos Wistar, machos e recém-desmamados (n = 40) foram alimentados com rações AIN-93 por 90 dias, com diferentes concentrações de Fe (como $FeSO_4$ microencapsulado): 52 mg Fe/kg (grupo controle; G1) ou 389 (G2), 762 (G3) e 1620 (G4) mg Fe/kg (SF). As concentrações de Fe e de Cu nas rações e no fígado foram determinadas por espectrofotometria de absorção atômica. Parâmetros bioquímicos (colesterol, triacilglicerol, HDL, VLDL; AST e ALT) e hematológicos foram analisados utilizando-se métodos padrões. Fragmentos do fígado foram coletados e processados para avaliação histológica (depósitos de Fe, apoptose).
RESULTADOS
A SF nas rações resultou em aumento dose-dependente na concentração hepática de Fe, condição que foi associada com maior número de corpúsculos apoptóticos no tecido hepático (r = 0,75; P < 0,001). Além disso, a concentração de Hb e o volume corpuscular médio foram ligeiramente maiores como resultado da SF. Não foram observadas diferenças entre os grupos na concentração hepática de Cu, nas transaminases e no perfil lipídico no sangue e na incorporação de ácidos graxos no fígado.
CONCLUSÃO
O consumo de rações com sobrecarga de Fe resultou em maior retenção hepática de Fe, que pode ter contribuído para o aumento na quantidade de células em apoptose no fígado. Por outro lado, esses resultados não foram acompanhados por alterações em marcadores de oxidação lipídica e dano hepático avaliados no sangue, conforme avaliados nas condições experimentais do presente trabalho.

OR-020

EFEITOS DA ASSOCIAÇÃO ENTRE A DIETA HIPERLIPÍDICA, RICA EM ÁCIDOS GRAXOS POLIINSATURADOS, E A DEFICIÊNCIA DE ESTERÓIDES SEXUAIS SOBRE A MORFOLOGIA DO TECIDO ADIPOSO E O PERFIL LIPÍDICO DA RATAS

ALINE SOUSA SANTOS; GABRIELLE P LOPES GONZALEZ; ALUANA CARLOS SANTANA; CARLOS ALBERTO SOARES COSTA; MARIANA SANTOS RIBEIRO; LARISSA L OLIVEIRA PAIXÃO; CELLY CRISTINA ALVES NASCIMENTO-SABA
Instituição: Universidade do Estado do Rio de Janeiro
Área: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL
Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO
A fonte e o teor lipídico presente na dieta influenciam o metabolismo levando à alterações da composição corporal, principalmente, pelo desenvolvimento da adiposidade, que se mostra região-dependente. Os estrógenos possuem efeito lipolítico sobre o tecido adiposo, e em sua deficiência, ocorre a redistribuição e o aumento da deposição de tecido adiposo na região abdominal. Dietas hiperlipídicas e estrógenos também atuam sobre o perfil lipídico, podendo ocasionar mudanças metabólicas significativas como, hipertrigliceridemia, aumento de LDL e redução de HDL.
OBJETIVOS
Avaliar o tecido adiposo intra-abdominal e os lipídios séricos de ratas deficientes de esteróides sexuais alimentadas com dieta hiperlipídica, rica em ácidos graxos poliinsaturados, oriundos do óleo de soja.
METODOLOGIA
Ratas Wistar adultas foram ovariectomizadas (OVX) ou pseudo-operadas. Após 1 semana passaram a receber dieta manipulada contendo 4ml (normo) ou 19ml (hiperlipídica) de óleo de soja, por um período de 45 dias, formando os grupos: C, C19, OVX e OVX19. Ao longo do estudo foram avaliadas a ingestão alimentar e a massa corporal. No final do período experimental, os animais foram sacrificados por exsanguinação, e o soro obtido utilizado para dosagem de triglicerídeos (TG), colesterol (COL), HDL e VLDL. O tecido adiposo intra-abdominal foi coletado e pesado, processado por técnica de rotina histológica, e corado com HE para análise morfológica e morfométrica.
RESULTADOS
Não houve diferença significativa na ingestão alimentar entre os grupos. O grupo OVX19 apresentou ganho de massa corporal mais precocemente que os demais. Em relação à massa de tecido adiposo intra-abdominal, todos os grupos experimentais apresentaram aumento em relação ao grupo C (C19=48%; OVX=57%; OVX19=86%), sendo o mesmo observado quanto à área do adipócito (C19=53%; OVX=50%; OVX19=128%). Dentre os lipídios séricos, o colesterol estava aumentado em todos os grupos (C19=27%; OVX=71%; OVX19=56%), enquanto os TG e o VLDL estavam aumentados apenas no grupo OVX19 (53% e 48%). Entretanto, o HDL não diferiu entre os grupos.
CONCLUSÃO
A dieta hiperlipídica e a deficiência de esteróides sexuais, isoladamente, aumentaram a massa corporal, o colesterol, a deposição de gordura intra-abdominal e promoveram hipertrofia dos adipócitos. Associadas exacerbaram as alterações sobre adiposidade, TG e VLDL, mas, sem afetar a ingestão alimentar e o HDL; sugerindo um efeito metabólico deletério sem transtorno vascular, nesse período estudado.

OR-021

ALTERAÇÕES METABÓLICAS E MORFOFUNCIONAIS INDUZIDAS POR DIETA HIPERLIPÍDICA, RICA EM ÁCIDOS GRAXOS POLIINSATURADOS, EM RATAS OVARIECTOMIZADAS.

ALUANA CARLOS SANTANA; CARLOS ALBERTO SOARES DA COSTA; ALINE DE SOUZA SANTOS; MARIANA DOS SANTOS RIBEIRO; REJANE GASPAR PONTES; GABRIELLE DE PAULA GONZALEZ; PATRICIA CRISTINA LISBOA; CELLY CRISTINA A NASCIMENTO-SABA

Instituição: Universidade do Estado do Rio de Janeiro

Área: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO

O novo estilo de vida e mudanças nos hábitos alimentares aumentaram a incidência que sobrepeso/obesidade vêm alcançando nas populações, tornando-se um problema de saúde pública. A menopausa contribui para o ganho de massa corporal e redistribuição de tecido adiposo. Assim, associados, menopausa e obesidade, contribuem para o aparecimento de diabetes tipo 2, doenças cardiovasculares dentre outros distúrbios.

OBJETIVOS

O objetivo do estudo foi avaliar a influência da dieta hiperlipídica, rica em ac. graxos poliinsaturados, sobre a adiposidade e aspectos morfofuncionais do tecido adiposo e pâncreas, de ratas ovariectomizadas.

METODOLOGIA

Ratas Wistar (n= 48) aos 90 dias de idade foram ovariectomizadas (OVX) ou pseudo-operadas (Sham) e após 7 dias passaram a receber dieta manipulada (de acordo com AIN93-M) contendo 4% ou 19% de óleo de soja, por 30 dias formando os grupos Sham, OVX, Sham Hf, OVX Hf. Aos 120 dias de idade, a gordura corporal total e do tronco foram avaliadas por DXA. Em seguida, as ratas foram exsanguinadas e o soro foi utilizado para dosagens de triglicerídeos, glicose, leptina e insulina. Amostras de tecido adiposo intra-abdominal e pâncreas foram coletadas para avaliação morfológica. A expressão de insulina nas ilhotas pancreáticas foi avaliada por imunohistoquímica. A massa corporal e ingestão alimentar foram avaliadas ao longo do estudo.

RESULTADOS

Houve aumento 50% massa corporal apenas do OVX Hf. Mas, sem alteração da ingestão alimentar e dos níveis séricos de leptina, entre os grupos. A gordura corporal total (g) e do tronco (g) aumentaram nos grupos OVX (22% e 33%) OVX Hf (30% e 42%), respectivamente. Ocorreu aumento significativo nas concentrações de triglicerídeos (Sham Hf: 36%, OVX:58%, OVX Hf; glicose (Sham Hf:109%, OVX:66%, OVX Hf:49% e insulina (Sham Hf:115%, OVX:62%, OVX Hf:108%). A análise morfométrica (µm2) das ilhotas pancreáticas mostrou um aumento de no grupo OVX (114%), Sham Hf (114%) e de OVX Hf (149%), a expressão de insulina foi maior apenas nos grupos Sham Hf e OVX Hf.

CONCLUSÃO

A dieta hiperlipídica associada com a deficiência de esteróides promoveu um aumento da adiposidade comprovado pelo aumento da massa corporal e DEXA. Os níveis séricos de insulina, imunohistoquimica e da área das ilhotas pancreáticas sugerem para uma resistência insulínica e hiperinsulinemia, tendo como indicadores clínicos as alterações de hipertrigliceridemia e hiperglicemia.

OR-022

EFEITOS DOS TRATAMENTOS CÍCLICO E DIÁRIO COM ESTRADIOL SOBRE A INGESTÃO ALIMENTAR E OSSOS DE RATAS ADULTAS OVARIECTOMIZADAS

ALUANA CARLOS SANTANA; ALINE DE SOUZA SANTOS; CARLOS ALBERTO SOARES COSTA; MARIANA DOS SANTOS RIBEIRO; LUCIANA ARMADA; GABRIELLE DE PAULA GONZALEZ; PATRICIA CRISTINA LISBOA; THARMIRES SOUZA; CELLY CRISTINA ALVES NASCIMENTO-SABA

Instituição: UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Área: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO

O processo de envelhecimento feminino gera alterações sistêmicas devido à deficiência de esteróides sexuais, como o ganho de massa corporal, distúrbios no perfil lipídico e nos ossos. No climatério, a terapia de reposição hormonal (TRH) traz melhora à qualidade de vida. Por outro lado, existe a preocupação com eventuais riscos, especialmente o tromboembolismo venoso e o câncer de mama.

OBJETIVOS

O objetivo do estudo foi avaliar os efeitos dos esquemas de administração cíclica e diária de estradiol sobre o consumo alimentar, lipídios séricos e a estrutura óssea de ratas adultas deficientes em esteróides sexuais

METODOLOGIA

Ratas Wistar adultas foram ovariectomizadas (OVX) ou pseudo-operadas (SHAM). Após 30 dias, ratas OVX receberam 0,7µg/dia (BED) ou 1,5µg/ 4 em 4 dias (BEC) de benzoato de estradiol s.c.,por 21 dias. Ao final, a área, a densidade (BMD) e conteúdo minerais ósseos (BMC) do corpo foram avaliados por DXA. Logo em seguida, as ratas foram exsanguinadas e no soro foram dosados triglicerídeos (TG), colesterol (COL), estradiol (E2) e progesterona (P). A coluna vertebral (VL4) e fêmur direito foram avaliados por DXA e tomografia computadorizada (TC). O consumo alimentar e a massa corporal foram verificados ao longo do estudo.

RESULTADOS

O consumo alimentar foi menor nos grupos BED (-38%) e BEC (-32%) que nos OVX e SHAM (19g/dia). A massa corporal aumentou nos grupo OVX (43%), BED (17%) e BEC (25%). Como esperado, houve diminuição, no grupo OVX, das concentrações de E2 (-58%) e de P (-56%) em relação ao SHAM, BED e BEC. As concentrações séricas de TG (68%), COL (71%) foram maiores no grupo OVX, que apresentou menores valores de BMD (-5,5%) e BMC (-8,2%) corporais. O BMC do fêmur foi menor nos grupos OVX (-12%) e BEC (-10%), enquanto a VL4 não apresentou diferença entre os grupos. A TC do fêmur mostrou diminuição da radiodensidade no grupo OVX (-12,5%) e aumento nos grupos BED (18,3%) e BEC (5%). Entretanto, na VL4 houve diminuição nos grupos OVX (-12,5%) e BEC (-13,5%).

CONCLUSÃO

Como esperado, a ovariectomia diminuiu as concentrações séricas de E2 e P que foram restauradas com os tratamentos diário e cíclico. A ingestão alimentar foi diretamente afetada pelo tratamento com estradiol, o qual refletiu na diminuição da massa corporal e na melhora do perfil lipídico. A perda da função gonadal provocou a diminuição no BMC e na BMD, tanto corporal quanto das peças anatômicas, e nesse modelo a TC foi o método mais eficaz para verificar tais alterações.

OR-023

AVALIAÇÃO DE EFEITO ANTIHIPERGLICEMIANTE DE MAURITIA FLEXUOSA LINN.F.

ANA LINA CARVALHO C SALES; DANIEL LEITE SOUSA; AGATHA C. S. CARVALHO; ANA KAROLINNE SILVA BRITO; GABRIELA S. S. RIOS; LEYDIANE GLEICI OLIVEIRA MEDEIROS; PAULO HUMBERTO MOREIRA NUNES; MARIA DO CARMO CARVALHO MARTINS

Instituição: UFPI e FAESF

Área: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO

Várias são as plantas relatadas na medicina popular como possuidoras de ação no tratamento do diabetes mellitus entre elas está o buriti cujas folhas são utilizadas pela população para o tratamento dessa doença.

OBJETIVOS

Avaliar o efeito antihiperglicemiante do óleo de buriti(Mauritia Flexuosa Linn.f.)

METODOLOGIA

Após jejum de 12 horas os ratos foram divididos grupos de 6 ratos: controle (C): receberam apenas Tween 80 (1%); Buriti (B): receberam óleo de buriti (Mauritia Flexuosa Linn.f.) via orogástrica na dose 200mg/kg; Metformina (M): receberam 500mg/kg de metformina. Decorridos 30 minutos da administração da droga padrão e do óleo os animais receberam por gavagem solução de glicose (10g/kg). A glicemia foi determinada 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.

RESULTADOS

Na avaliação inicial da glicemia não houve diferença ($p < 0.05$) entre os grupos: C (101,4±5,4), B (91,5±1,8) e M (93,1±5,1). Também não houve diferença entre os grupos após 30: C (155,4±4,6), B (152,8±10,6) e M (137,6±9,1) e 60 minutos: C (154,9±5,6), B (153,7±7,6) e M (132,7±7,4). da sobrecarga de glicose. Decorridos 120 minutos da administração via orogástrica da solução de glicose a metformina resultou em diminuição ($p < 0.05$) da glicemia M (116,6±4,8) em relação aos grupos controle C (142,4±3,3) e buriti B (145,8±3,0).

CONCLUSÃO

O óleo de buriti não apresentou efeito antihiperglicemiante na dose de 200mg/kg. Estudos complementares, com doses maiores de buriti ou seguindo outros protocolos experimentais, fazem-se necessários.

OR-024

SUPLEMENTAÇÃO DE VITAMINA D E REMODELAÇÃO CARDÍACA INDUZIDA PELA EXPOSIÇÃO À FUMAÇA DE CIGARRO EM RATOS

BRUNA PAOLA MURINO RAFACHO; PAULA SCHMIDT AZEVEDO; MARCOS FERREIRA MINICUCCI; ANA ANGÉLICA FERNANDES; MELIZA GOI ROZCANI; PRISCILA PORTUGAL DOS SANTOS; HELOISA BALAN ASSALIN; BEATRIZ BOJIKIAN MATSUBARA; LEONARDO A. MAMEDE ZORNOFF; SERGIO ALBERTO RUPP PAIVA

Instituição: Faculdade de Medicina de Botucatu (UNESP)

Área: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO

A vitamina D (VD) tem se destacado por atenuar a remodelação cardíaca em modelos de agressão. A exposição à fumaça do cigarro (EFC) resulta em remodelação cardíaca e está relacionada com disfunção ventricular. Estratégias têm sido estudadas com o objetivo de atenuar o processo de remodelação.

OBJETIVOS

Avaliar a suplementação de VD sobre a remodelação cardíaca induzida pela EFC em ratos.

METODOLOGIA

Ratos Wistar com 250g foram alocados em seis grupos: 1) VD0-NEFC, sem suplementação de VD e não EFC; 2) VD1-NEFC, suplementação de 1000UI VD/kg de ração e não EFC; 3) VD3-NEFC, suplementação com 3000UI e não EFC; 4) VD0-EFC, sem suplementação de VD e EFC; 5) VD1-EFC, suplementação de 1000UI e EFC; 6) VD3-EFC, suplementação de 3000UI e EFC. Após dois meses, os animais foram submetidos à ecocardiografia e foram avaliados: porcentagem de colágeno e área seccional do miócito (ASM), estresse oxidativo e produção de citocinas no tecido cardíaco e concentração sérica de 25-hidroxicolecalciferol. Os dados foram analisados por teste ANOVA de duas vias. No caso das variáveis que não preencheram os critérios de normalidade e de igualdade de variância, foram realizadas comparações entre os diferentes grupos não expostos ao cigarro e expostos ao cigarro e entre as diferentes doses de VD por meio de teste ANOVA de uma via ou Kruskal-Wallis, teste t Student ou Mann Whitney e o valor de alfa, ajustado por Bonferroni.

RESULTADOS

EFC promoveu: maior parede posterior do ventrículo esquerdo (p=0,009), maior diâmetro diastólico do VE/tíbia (p=0,033), maior massa do VE (MVE) (p=0,007), maior índice MVE (p=0,004), maior ASM (p=0,01), maior concentração de hidroperóxido de lipídeo (p<0,01) e menor atividade das enzimas glutationa peroxidase (p=0,05), menor catalase (p<0,001) e menor superóxido dismutase (p<0,001). Com a suplementação de VD, foram observados menor ASM (p=0,008), menor hidroperóxido de lipídeo (p<0,001) e maior atividade de glutationa peroxidase (p=0,05), maior catalase (p<0,001) e maior superóxido dismutase (p=0,002). A suplementação com vitamina D aumentou a concentração de 25-hidroxicolecalciferol de forma dose dependente.

CONCLUSÃO

A suplementação de VD atenuou a remodelação cardíaca induzida pela EFC com atuação na hipertrofia e no estresse oxidativo cardíaco.

OR-025

ADIPOSIDADE ABDOMINAL E INTEGRIDADE ÓSSEA DE RATOS MACHOS ALIMENTADOS COM DIETA HIPERLIPÍDICA CONTENDO BAIXA RELAÇÃO DE ÁCIDOS GRAXOS N-6/N-3, FORNECIDOS PELO ÓLEO DE CANOLA.

CARLOS ALBERTO SOARES COSTA; ALUANA SANTANA CARLOS; GABRIELLE P LOPES GONZALES; MARIANA SANTOS RIBEIRO; ALINE SOUSA SANTOS; EGBERTO GASPAR MOURA; CELLY C ALVES NASCIMENTO-SABA
Instituição: Universidade do Estado do Rio de Janeiro
Área: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL
Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO
O tecido adiposo influencia diretamente a densidade óssea, através da sua ação mecânica, e indiretamente, pela produção de adipocinas e pela regulação da secreção de insulina. Embora a ação da dieta hiperlipídica no desenvolvimento da obesidade tenha sido extensivamente estudada, a ação dos ácidos graxos na saúde óssea emerge como nova área de pesquisa. A alta relação entre ácidos graxos n-6 (18: 2n-6) e n-3 (18:3n-3) está associada com ação negativa, enquanto que a baixa relação é positiva para a fisiologia óssea. No Brasil, 82% do total de calorias originadas de fontes lipídicas são oriundas do óleo de soja (n-6/n-3 = 6,75), enquanto o óleo de canola (n-6/n-3 = 1,90) representa menos que 4% do consumo, sugerindo uma ação benéfica deste óleo para a integridade óssea.
OBJETIVOS
Avaliar a adiposidade abdominal e a estrutura óssea de ratos alimentados com dieta hiperlipídica contendo óleo de soja ou de canola.
METODOLOGIA
Após desmame, ratos Wistar machos foram alimentados com dietas controle, contendo 7ml de óleo de soja (grupo 7S) ou hiperlipídicas, contendo 19ml de óleo de soja (grupo 19S) ou de canola (grupo 19S). Ingestão calórica e densidade corporal foram avaliados a cada 3 dias. Aos 60 dias, ratos foram sacrificados e coletados: a) sangue, para análise de cálcio, fósforo, glicose e insulina; b) gordura intra-abdominal, para pesagem e avaliação morfológica; c) fêmur direito e coluna lombar, para pesagem, medidas de comprimento e determinação da densidade por tomografia computadorizada (TC).
RESULTADOS
19S e 19C apresentaram maior ingestão calórica, densidade corporal e adiposidade (57%). Porém, 19S apresentou maior área de adipócitos (200%), em relação ao 7S e 19C. Houve aumento de glicose (15%) e insulina (56%) nos ratos 19C, em relação aos 7S. Nas avaliações ósseas, 19S e 19C apresentaram maior massa do fêmur (25%) e, de massa (11%) e comprimento (5%) da coluna lombar. Após análise por TC, a radiodensidade na região da diáfise foi maior (15%) nos grupos 19S e 19C, enquanto na epífise proximal e coluna lombar, 19C foi maior que 7S (27% e 29%) e 19S (20% e 9%), respectivamente.
CONCLUSÃO
A ingestão da dieta hiperlipídica, além de proporcionar maior desenvolvimento corporal, adiposidade e insulinemia, também afeta a saúde óssea. A baixa relação n-6/n-3 do óleo de canola se mostrou um fator positivo à estrutura óssea.

OR-026

AVALIAÇÃO DA LIPOPEROXIDAÇÃO E ATIVIDADE DAS ENZIMAS ANTIOXIDANTES EM FÍGADO DE RATOS SUPLEMENTADOS COM CLAS

ELIANE B. T. CARVALHO; ILLANA LOUISE P. MELO; ANA MARA OLIVEIRA SILVA; MILESSA AFONSO SILVA; FERNANDA ARCHILLA JARDINI; JORGE MANCINI FILHO
Instituição: Faculdade de Ciências Farmacêuticas - USP
Área: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL
Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO
Ácidos Linoléico conjugados (CLAs) são isômeros posicionais e geométricos do ácido linoléico (AL; C18:2 9*c*,12*c*) com duplas ligações conjugadas. Existem muitos estudos que avaliam os efeitos benéficos dos CLAs para o organismo, os quais estão associados principalmente a dois isômeros: 9*c*,11*t* e 10*t*,12*c*. Entretanto, alguns resultados são controversos e outros demonstram inclusive efeitos adversos. Os mecanismos bioquímicos pelos quais os CLAs proporcionam os efeitos benéficos ou prejudiciais permanecem obscuros.
OBJETIVOS
O objetivo deste estudo foi investigar o efeito dos CLAs, em comparação com o AL, sobre a lipoperoxidação e a atividade das enzimas antioxidantes no fígado de ratos.
METODOLOGIA
Foram utilizados 56 ratos Wistar, distribuídos em sete grupos: um controle (água), três que receberam óleo de soja (OS; como fonte de AL) e três que receberam CLAs; ambos nas concentrações 1%, 2% e 4% em relação ao consumo médio diário da dieta, administrados por gavage. Após 40 dias de tratamento, os animais foram eutanasiados e o fígado coletado para as análises da lipoperoxidação, através da medida das substâncias reativas ao ácido tiobarbitúrico (TBARS), e da atividade das enzimas antioxidantes (superóxido dismutase - SOD, catalase - CAT e glutationa peroxidase - GPx). Para o tratamento estatístico dos dados foi utilizada a análise de variância (ANOVA), seguida do teste de Tukey, usando-se o software Prism 4.0 (GraphPad). Os dados foram expressos como média e desvio padrão, adotando um nível de significância de $p<0,05$.
RESULTADOS
A suplementação com CLAs não alterou os níveis de TBARS em relação aos seus respectivos grupos OS e ao controle. A atividade da SOD no grupo CLAs 2% foi significativamente menor que a encontrada no grupo OS 2%, mas não em relação ao controle. Foi observada uma redução na atividade da CAT no fígado dos grupos CLAs 1% e 2% em relação ao controle e aos grupos OS 1% e 2% ($p<0,05$). Com relação a GPx, todos os grupos que receberam CLAs apresentou redução significativa na sua atividade em relação aos seus respectivos grupos OS, mas não em relação ao controle. Porém, o grupo OS 2% aumentou significativamente a atividade da GPx em relação ao controle.
CONCLUSÃO
Os resultados indicam que os CLAs não alteram a peroxidação lipídica nem a atividade das enzimas antioxidantes (SOD e GPx) no fígado. Mas parece influenciar, de uma forma não positiva, a atividade da CAT no tecido hepático. Neste sentido, estudos adicionais são necessários a fim de compreender o mecanismo de ação dos CLAs no organismo.

OR-027

EFEITO DO EXTRATO DE URUCUM NO PERFIL LIPÍDICO DE RATOS DIABÉTICOS

JOAMYR VICTOR ROSSONI JR; LORENA SOUZA SILVA; BRUNO CRUZ PÁDUA; MELINA OLIVEIRA SOUZA; MARIA LÚCIA PEDROSA; MARCELO EUSTÁQUIO SILVA
Instituição: Universidade Federal de Ouro Preto
Área: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL
Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO
O diabetes do tipo 1 é uma desordem metabólica causada por uma completa ou relativa insuficiência na secreção da insulina. Caracteriza-se pela alteração no metabolismo de proteínas, lipídeos, sais minerais e principalmente de glicose. Durante o diabetes, uma profunda alteração na concentração e na composição dos lipídios ocorre. Essa hiperlipidemia é reconhecida como a mais comum e séria complicação no diabetes. O extrato de sementes de urucum é bem conhecido como corante alimentar e tem sido descrito pela comunidade científica pelo seu poder hipocolesterolemiante. Além disso, a bixina, o principal pigmento extraído de suas sementes, tem sido descrito como tendo efetivo potencial antioxidante. Os antioxidantes naturais podem proteger o corpo humano dos radicais livres e retardar a oxidação de lipídios e o progresso de muitas doenças crônicas.
OBJETIVOS
Avaliar o efeito da administração de um extrato de sementes de urucum sobre o perfil lipídico e sobre as atividades da paraoxonase (PON) em ratos diabéticos.
METODOLOGIA
32 ratas Fisher, foram divididos em 4 grupos: Grupo controle (C) (dieta padrão AIN-93M); grupo controle e extrato de urucum (CUr) (dieta padrão AIN-93M acrescida de extrato de urucum 0,09%); grupo diabético (D) (dieta padrão AIN-93M) e grupo diabético e extrato de urucum (DUr) (dieta padrão AIN-93M acrescida de extrato de urucum 0,09%) com duração de 30 dias. Para indução do diabetes as ratas dos grupos diabéticos receberam uma dose única de aloxano (150 mg/kg).
RESULTADOS
Nossos resultados para o perfil lipídico sérico indicam um efeito isolado do diabetes e do extrato de urucum nos níveis de colesterol total. A interação entre diabetes e extrato de urucum reduziu os níveis de colesterol HDL e também reduziu os níveis dos triacilgliceróis nos animais dos grupos CUr, D e DUr. Uma enzima componente da HDL tem emergido para explicar a habilidade da HDL em metabolizar peróxidos de lipídios e proteger o organismo contra o acúmulo de LDL. Quanto à atividade arilesterase e paraoxonase da PON observamos uma diminuição de suas atividades nos grupos D e DUr.
CONCLUSÃO
Observamos que o extrato de urucum na concentração utilizada não exerceu efeito hipocolesterolemiante significativo, além de diminuir as concentrações de HDL, triacilgliceróis e atividades de PON.

OR-028

PERFIL FÍSICO-QUÍMICO, COMPOSTOS BIOATIVOS E PROPRIEDADE ANTIOXIDANTE DO MURICI (BYRSONIMA VERBASCIFOLIA)

MARIANA SÉFORA SOUSA; LUANNE MORAIS VIEIRA; ALESSANDRO LIMA
Instituição: IFPI
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO
O Murici (Byrsonima verbascifolia) é um fruto típico da região nordeste, o qual tem sido utilizado pela população como alimento ou como agente terapêutico, por sua ação cicatrizante e anti-inflamatória. Considerando-se a avidez do mercado consumidor por sabores exóticos, o murici apresenta grande potencial de aproveitamento e expansão na culinária brasileira e mundial. Informações a respeito das características químicas, valor nutricional e propriedades funcionais dos alimentos são importantes para avaliação do consumo e formulação de novos produtos. Entretanto, poucos dados estão disponíveis na literatura com relação à composição e propriedades funcionais do murici, ressaltando a necessidade de pesquisas científicas sobre o assunto.
OBJETIVOS
Assim, este trabalho teve como objetivo avaliar as características físico-químicas, os teores de compostos bioativos (polifenóis totais, carotenóides totais e vitamina C) e a atividade antioxidante do murici inteiro (polpa e pele).
METODOLOGIA
Os teores de sólidos solúveis totais (°Brix), pH e acidez total titulável (ATT) foram determinados segundo as normas do Instituto Adolf Lutz (2008). O Índice de Maturação foi expresso pela relação sólidos solúveis totais e acidez total titulável. Os polifenóis totais foram determinados utilizando o reagente de Folin Ciocalteau e água como solvente e os carotenóides totais por espectrofotometria a 450 nm. A determinação da vitamina C foi realizada pelo método de Tillman's. A atividade antioxidante do extrato aquoso foi avaliada pelo método de captura do radical DPPH.
RESULTADOS
O Murici apresentou ATT (mg/100g) de 0,74 ± 0,02, pH de 5,83 ± 0,04, °Brix de 11,2 ± 0,01 e índice de maturação de 15,13. Os teores de vitamina C e carotenóides (mg/100g) foram, respectivamente, 43,12 ± 0,67 e 73,86 ± 2,10. A quantidade de polifenóis totais (mg equivalente de ácido gálico/100g) do extrato aquoso foi de 560,09 ± 2,59. O resultado encontrado para a capacidade antioxidante, expresso em EC50 (µL/mL), foi de 160,33
CONCLUSÃO
O Murici possui boa capacidade de seqüestrar o radical DPPH, sendo uma fonte importante e promissora de compostos antioxidantes.

OR-029

PEQUI (CARYOCAR BRASILIENSE CAMB.): PERFIL DE CAROTENÓIDES, VITAMINAS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE

BÁRBARA NERY-ENES; LEANDRO DE MORAIS CARDOSO; PATRÍCIA MENDONÇA DE CASTRO; CRISTIANE DO CARMO CESÁRIO; HELENA MARIA PINHEIRO-SANT A; ANA VLÁDIA BANDEIRA MOREIRA; MARIA DO CARMO GOUVEIA PELUZIO

Instituição: Universidade Federal de Viçosa

Área: ALIMENTOS

Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO

O pequizeiro é uma espécie típica do Cerrado e seu fruto, o pequi, encontra-se entre os mais comercializados deste bioma, principalmente devido à sua utilização na culinária regional. Devido ao seu aroma e sabor agradáveis, este fruto é utilizado em temperos e frituras e utilizado no preparo de doces e licores.

OBJETIVOS

Investigar a ocorrência e o conteúdo de carotenóides e vitaminas e avaliar a atividade antioxidante *in vitro* da polpa e óleo do pequi *in natura*.

METODOLOGIA

A análise da vitamina C e carotenóides na polpa e óleo de pequi foi feita por cromatografia líquida de alta eficiência (CLAE), com detector de arranjo de diodos (DAD) e a de vitamina E e folatos por CLAE, com detecção por fluorescência. A dosagem da atividade antioxidante foi realizada na polpa do fruto pelo método fotocolorimétrico *in vitro* do radical livre estável DPPH (2,2-difenil-1-picrilidrazila).

RESULTADOS

O teor de carotenóides na polpa do pequi foi 11,93 mg.100g-1 e no óleo 35,64 mg.100g-1. A proporção de β-caroteno e β-criptoxantina na polpa do fruto foi 52,3% e 47,7%, respectivamente, percentuais similares ao encontrado no óleo. O valor de vitamina A na polpa e óleo de pequi foi de 756,86 e 2260,97 RAE.100g-1, respectivamente. A polpa de pequi apresentou 189,27 µg.100g-1 de vitamina E e o óleo 607,36 µg.100g-1. O isômero majoritário de vitamina E na polpa e óleo foi o alfa-tocoferol, perfazendo 43,7% e 43,4%, respectivamente. O conteúdo de vitamina C na polpa de pequi foi 28,97 mg.100g-1 e o teor de folatos 14,19 µg.100g-1. Não foram identificadas a presença de vitamina C e folatos no óleo de pequi. O extrato do pequi apresentou elevada atividade antioxidante, demonstrando 77,4% de atividade de seqüestro do radical livre DPPH. Essa atividade pode ser atribuída à presença de compostos com propriedade antioxidante como as vitaminas e carotenóides identificados, especialmente o alfa-tocoferol e o β-caroteno, que foram os encontrados em maior quantidade.

CONCLUSÃO

A polpa de pequi apresentou elevado teor de carotenóides e vitamina C. O óleo apresentou elevado conteúdo de carotenóides. A polpa in natura apresentou ainda elevada atividade antioxidante. Assim, devido ao seu valor nutricional e atividade antioxidante, esse fruto pode contribuir para redução do risco de doenças, além de constituir uma importante alternativa alimentar, principalmente para famílias que residem na região do Cerrado.

Apoio financeiro: Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais - FAPEMIG

OR-030

PEQUI (CARYOCAR BRASILIENSE CAMB): COMPOSIÇÃO CENTESIMAL, PERFIL DE ÁCIDOS GRAXOS E PROMISSORA RELAÇÃO W6:W3

BÁRBARA NERY-ENES; PATRÍCIA MENDONÇA DE CASTRO; LEANDRO DE MORAIS CARDOSO; CRISTIANE DO CARMO CESÁRIO; HELENA MARIA PINHEIRO-SANT A; MARIA DO CARMO GOUVEIA PELUZIO; ANA VLÁDIA BANDEIRA MOREIRA

Instituição: Universidade Federal de Viçosa

Área: ALIMENTOS

Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO

O Brasil é o país que abriga a maior diversidade vegetal do planeta e o interesse por seus frutos nativos vem crescendo em todo o mundo. O pequi é um desses frutos, apresentando ocorrência em todo o Cerrado brasileiro. Por se tratar de um fruto de fácil produção, com características sensoriais agradáveis e de alto valor nutricional, o pequi pode representar uma importante alternativa alimentar.

OBJETIVOS

Avaliar a composição centesimal e o perfil de ácidos graxos da polpa do pequi *in natura*.

METODOLOGIA

O teor de umidade foi determinado em estufa a 105ºC (IAL, 2005). As cinzas foram determinadas por meio da calcinação em mufla a 550ºC. A determinação de proteína foi realizada segundo o método de Kjeldahl. Os lipídios foram quantificados utilizando aparelho extrator de Soxhlet. O teor de fibra alimentar total foi determinado pelo método não-enzimático gravimétrico. Os carboidratos foram calculados por diferença entre os teores dos demais componentes (AOAC, 1998). A extração, saponificação e esterificação do óleo foram realizadas por meio dos métodos de Folch et al. (1957) e Hartman & Lago (1973). A identificação dos ácidos graxos componentes da fração lipídica foi realizada por meio de cromatografia a gás e os compostos identificados pelo tempo de retenção relativo ao cromatograma da mistura padrão de ácidos graxos (Sigma®).

RESULTADOS

Observou-se na polpa de pequi 49% de umidade; 0,5% de cinzas; 1,7% de proteínas; 25% de lipídios; 11,2% de fibra alimentar total; 12,6% de carboidratos e valor energético total de 282,2 Kcal/100g. Em relação ao perfil lipídico, a maior proporção foi de ácidos graxos insaturados, sendo 59,% de ácido oléico; 2,4% de ácido linoléico; e 1,9% de ácido linolênico. O ácido oléico, também é a forma predominante da fração lipídica em outros óleos comestíveis, como o azeite de oliva. A razão ω6:ω3 encontrada foi de 1,2:1,1, valor este próximo à relação proposta por organizações de alimentação e nutrição que sugerem que, uma boa relação ω6:ω3 está associada à diminuição do risco de desenvolvimento de doenças crônicas. Quanto aos ácidos graxos saturados, obteve-se 35,3% de ácido palmítico; 2% de ácido esteárico e 0,2% de ácido araquídico.

CONCLUSÃO

A polpa do pequi apresentou elevado teor lipídico e de fibra alimentar total. Quanto ao perfil lipídico, apresentou elevado teor de ácidos graxos insaturados, sendo o ácido oléico o componente majoritário, além de ter demonstrado excelente relação ω6:ω3.

Apoio financeiro: Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais - FAPEMIG.

OR-031

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE TEMAKIS GRELHADOS COMERCIALIZADOS EM RESTAURANTES DE SALVADOR-BA.

LUIZE SALES SANTOS; MARIANA OLIVEIRA ASSIS; SIMONE VIEIRA ARGÔLO; PRISCILA F AZEVÊDO; PRISCILA NASCIMENTO DE OLIVEIRA; NAÍNA CARDOSO VIEIRA; ALAÍSE GIL GUIMARÃES; RYZIA DE CÁSSIA VIEIRA CARDOSO

Instituição: Universidade Federal da Bahia (UFBA)

Área: ALIMENTOS

Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO

O *temaki* é um tipo de *sushi*, caracterizado pelo formato de cone, envolto por uma folha à base de alga (*nori*), preenchido com arroz, pescados e condimentos. Em Salvador-BA, ainda que o consumo deste alimento não seja tradição, verifica-se, na atualidade, um aumento da sua oferta em restaurantes especializados, o que gera preocupação na perspectiva higiênico-sanitária, uma vez que as operações de preparo envolvem intensa manipulação, com grande exposição do alimento às contaminações.

OBJETIVOS

Tendo em vista a insuficiência de estudos sobre o tema, foi objetivo deste trabalho avaliar a qualidade microbiológica de *temakis* grelhados, comercializados na cidade de Salvador-BA.

METODOLOGIA

A partir da identificação de quatro estabelecimentos especializados em comida japonesa, foram coletadas 24 amostras de *temakis* grelhados, contendo salmão, camarão ou shitake, adicionados ou não de *cream cheese e shoyu*. As amostras foram analisadas para contagem de microrganismos aeróbios mesófilos, coliformes a 35ºC e *Escherichia coli, Staphylococcus coagulase positiva*, *Bacillus cereus*, e para pesquisa de *Salmonela* spp, de acordo com métodos estabelecidos pela *American Public Health Association*, sendo os resultados confrontados com padrões estabelecidos na RDC12/2001, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

RESULTADOS

Do total de amostras, verificou-se que 87,5% apresentaram valores acima de 10^5 UFC/g para microorganismos mesófilos e que 8,3% dos *temakis* de camarão, 16,7% de salmão e 4,2% de shitake apresentaram contagens superiores ao limites estabelecidos pela legislação vigente para coliformes a 45ºC. Em apenas em uma amostra, *temaki* de salmão, registrou-se *Staphylococcus coagulase positiva* acima do padrão, com contagem de $2{,}1x10^4$ UFC/g. Não foi observada a presença de *Bacillus cereus* e de *Salmonella* spp.

CONCLUSÃO

Os resultados registraram isolamento de alguns dos microrganismos analisados, o que pode indicar matéria-prima de baixa qualidade, falhas durante o preparo ou inadequação do binômio tempo-temperatura a que os *temakis* foram submetidos. Com vistas a promover maior segurança para o produto, sugere-se a implementação das Boas Práticas de Fabricação, ao longo da cadeia produtiva destes alimentos.

OR-032

CONTROLE DE STAPHYLOCOCCUS AUREUS EM QUEIJO MINAS FRESCAL COM USO DE QUITOSANA

MARIA ISABELA BARBOSA DE SOUZ; ROBERTA DE ALBUQUERQUE; JOSÉ LUIZ DE BRITO ALVES; ERILANE DE CASTRO L. MA; EVANDRO LEITE DE SOUZA

Instituição: Universidade Federal de Pernambuco - CAV

Área: ALIMENTOS

Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO

O queijo Minas Frescal é um dos queijos mais consumidos no país, tendo como característica pouca acidez e pequena durabilidade. Entretanto, pelo alto teor de umidade nos locais de produção, pela própria matéria-prima rica em proteína e pela fabricação artesanal fora dos padrões de higiene, os laticínios são suscetíveis a contaminações. Dentre os vários patógenos alimentares, um dos mais envolvidos nos relatos de contaminação de queijo Minas Frescal é o Staphylococcus aureus, um coco Gram positivo, com temperatura ótima de crescimento em torno de 30 a 37°C. Na escolha de métodos para prolongar a vida útil, o uso de antimicrobianos naturais destaca-se pela sua natureza saudável e segura. Dentre várias substâncias utilizadas, destaca-se a quitosana, um polissacarídeo que pode ser obtido a partir de crustáceos e alguns fungos, suas aplicações vão desde as indústrias cosméticas às alimentícias.

OBJETIVOS

Assim, este estudo tem por objetivo verificar a efetividade da quitosana na inibição de Staphylococcus aureus em queijo Minas Frescal.

METODOLOGIA

A preparação dos inóculos das cepas utilizados nos ensaios antimicrobianos foram obtidos através de suspensões de tais cepas em solução salina (NaCl a 0.85% p/v) estéril a partir de culturas overnight cultivadas em ágar nutriente inclinado a 35°C, sendo a turbidez padronizada de acordo com a escala McFarland correspondendo à concentração de aproximadamente 108 UFC/mL. Os testes para determinar a Concentração Inibitória Mínima (CIM) e Concentração Bactericida Mínima (CBM) da quitosana, foram realizados através da técnica de macrodiluição em caldo. Para os testes em matriz alimentar, foi produzido o queijo Minas Frescal em laboratório, bem como o caldo queijo para o teste em meio líquido, para inclusão dos antibacterianos e suspensões bacterianas, realizando o controle concomitantemente e com posterior contagem de células viáveis nos intervalos em dias (0, 1, 2, 5, 10, 15).

RESULTADOS

Os resultados demonstraram que a CIM para o S. aureus em caldo queijo foi 2,5mg/ml e a CBM foi de 5 mg/ml. Em matriz alimentar (queijo), a quitosana manteve o controle do Staphylococcus aureus durante todos os intervalos de tempo, com menor contagem no produto com quitosana, quando comparado com o controle.

CONCLUSÃO

De acordo com os resultados encontrados, conclui-se que a aplicação de quitosana em queijo Minas Frescal pode ser uma alternativa natural na conservação de produtos lácteos, diminuindo assim os riscos de contaminação bacteriana à saúde do consumidor.

OR-033

QUANTIFICAÇÃO DE FITOQUIMICOS EM ALIMENTOS DA AGRICULTURA ORGÂNICA E CONVENCIONAL.

RENATA M. GALVÃO CINTRA; TATIANA MARQUINI MACHADO; FERNANDA GONDO; LUCIANA MANOEL; GIUSEPPINA PEREIRA LIMA
Instituição: Universidade Estadual Paulista
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO
O projeto visa esclarecer a relevância de alimentos orgânicos apontando para a falta de dados científico conclusivos da qualidade nutricional e efeitos benéficos à saúde frente aos alimentos de cultivo da agricultura convencional. Embora se reconheça os efeitos ecológicos e sociais, a produção orgânica não é indicativo de maior concentração de nutrientes. Entretanto o aumento do teor de fitoquímicos, como os fenólicos, poderia ser justificativa para atribuir benefícios dos alimentos orgânicos à saúde.
OBJETIVOS
Avaliar o teor compostos fenólicos em alimentos (batata, tomate, rúcula e espinafre) obtidos da agricultura orgânica e da convencional, como parte de linha que avalia os benefícios de alimentos orgânicos à saúde.
METODOLOGIA
Amostras foram obtidas de produtores convencionais e certificados como orgânicos em um mesmo período. Os alimentos analisados foram obtidos de diferentes lotes de produção, para uma amostragem significativa. A análise dos compostos fenólicos foi realizada por método espectrofotométrico empregando Folin-ciocalteau e ácido gálico como padrão. A extração foi realizada com solução aquosa de acetona (50% v/v), com 50-400 mg amostra seca em banho ultrasônico, seguido de centrifugação (6000g x10min). Alíquota de 0,1 ml do sobrenadante foi adicionada de Folin-Ciocalteau e solução 20% de NA2CO3. As medidas de absorbância foram realizadas a 725nm, e curva de calibração obtida a partir de solução100 mg/ml de ácido gálico. As análises foram realizadas em triplicata.
RESULTADOS
Os dados para o total de fenólicos variaram entre 1,5 a 16mg% nas amostras de alimentos. No entanto tais valores foram menores que dados da literatura que indicam 1-17mg/g para hortaliças. Espinafre apresentou os maiores valores entre os alimentos analisados, com 15,87mg% (±1,89) e 13,38mg% (±3,71); e para rúcula, 1,44mg% e 1,38 mg% da agricultura orgânica e convencional, respectivamente. Concentrações maiores foram obtidas para tomate e batata, porém os valores também não se mostraram diferentes entre os cultivos. Ambas amostras de tomate orgânico e convencional apresentaram 4,07mg% (±0,01). Para batata convencional e orgânica 4,07 (±0,062) e 4,08mg% (±0,063), respectivamente.
CONCLUSÃO
Vegetais são considerados fundamentais por seus nutrientes e compostos bioativos, contudo não se pode afirmar que os orgânicos apresentam melhor perfil destes fitoquimicos antioxidantes, de acordo com as amostras avaliadas.

OR-034

PERFIL DE MINERAIS DE FRUTOS EXÓTICOS DO CERRADO MINEIRO COM POTENCIAL PARA ALIMENTAÇÃO HUMANA

TALITA N. TEIXEIRA; MARIUZE LOYANNY P. OLIVEIRA; LIDIANE G. OLIVEIRA; SHAYLA T. PIRES; ANGELA G. BATISTA; REINALDO C. SANTANA; ELIZABETHE A. ESTEVES
Instituição: UFVJM
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO
Muitas espécies nativas do Cerrado fornecem frutos com grande potencial para a nutrição humana, porém pouco se conhece sobre a sua composição em nutrientes.
OBJETIVOS
O objetivo deste estudo foi determinar o perfil de minerais de material farináceo obtido de polpa de jatobá-do-cerrado (Hymenaea stigonocarpa Mart.) e arilo de copaíba (Copaifera langsdorffii Desf).
METODOLOGIA
Os frutos foram coletados em áreas de campo previamente identificadas, higienizados, a polpa e o arilo removidos, secos em estufa (65 oC/48 h), triturados, peneirados e acondicionados a -18 oC até o momento das análises. Os extratos da matéria seca foram obtidos por digestão nitroperclórica. O fósforo foi determinado por colorimetria. O cálcio, o magnésio, o cobre, o ferro, o manganês e o zinco foram determinados por espectrofotometria de absorção atômica, e o potássio por fotometria de chama.
RESULTADOS
O jatobá apresentou quantidades superiores de elementos minerais em comparação com a copaíba, com exceção do Mg e Fe. O teor de K desta polpa (2104,67 mg/100g) representou aproximadamente 45% da recomendação de ingestão diária para indivíduos de 19 a 30 anos, de ambos os sexos. Seu teor de Mn (9,76 mg/100g) foi também superior à recomendação de ingestão diária para homens desta mesma faixa etária. O arilo da copaíba destacou-se no teor de ferro (116,81 mg/100g), sendo superior às recomendações diárias para ambos os gêneros e para todas as faixas etárias. Em relação ao Mg, seu teor (169 mg/100g) representou 54% da recomendação para mulheres na faixa de 19 a 30 anos.
CONCLUSÃO
Embora as quantidades de alguns elementos minerais encontradas nos frutos, como o ferro na copaíba e o manganês no jatobá, tenham sido expressivas, torna-se imprescindível a realização de estudos para avaliar a biodisponibilidade desses micronutrientes.

OR-035

EFEITO DAS FIBRAS SOLÚVEIS PREBIÓTICAS NA QUALIDADE E NA RESPOSTA GLICÊMICA DE PÃES SEM GLÚTEN

VANESSA DIAS CAPRILES; JOSÉ ALFREDO GOMES ARÊAS
Instituição: Universidade de São Paulo
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO
O glúten é um complexo protéico responsável pela estrutura, qualidade e aspecto de pães. No entanto, apesar dessa importância tecnológica, o glúten não pode ser utilizado na elaboração de produtos para uma parcela da população, os doentes celíacos. A disponibilização de pão sem glúten (PSG) de boa qualidade é uma necessidade real dos celíacos; e pode facilitar a sua adesão à dieta, contribuindo para a saúde e melhor qualidade de vida destes indivíduos. O desafio atual é agregar qualidade tecnológica e nutricional a estes produtos. Considerando que a doença celíaca está associada a uma incidência aumentada de diabetes insulino dependente e osteopenia/osteoporose, os frutanos do tipo inulina (FTI) se apresentam como ingredientes atrativos para elaboração de produtos sem glúten. OS FTI são fibras alimentares solúveis e prebióticas, que podem contribuir com o aumento da absorção de cálcio e atenuação da resposta glicêmica.
OBJETIVOS
Avaliar o efeito da adição de níveis crescentes de frutanos na qualidade tecnológica e nutricional do PSG.
METODOLOGIA
Um PSG foi desenvolvido com 4%, 8%, 10% e 12% de FTI acrescentado a formulação. Os pães foram avaliados quanto as suas características físicas (volume específico, firmeza do miolo e cor da crosta e do miolo), aceitabilidade (escala hedônica estruturada de 9 pontos, 60 provadores não treinados), composição centesimal e resposta glicêmica (índice glicêmico e carga glicêmica testado em dez mulheres saudáveis).
RESULTADOS
O gel formado entre os frutanos e a água aumentou a viscosidade da massa, e com isso a capacidade de retenção de gás durante o forneamento, gerando PSG com melhores características de expansão, estrutura, textura e cor, conseqüentemente, com maior aceitabilidade. Devido à perda de 32% de FTI durante o processo de panificação, torna-se necessária a adição de 12% de FTI a formulação básica para a obtenção de pães com 4g FTI/porção (50 g), níveis compatíveis com suas propriedades funcionais. A adição de 12% frutanos resultou em aumento da aceitabilidade (de 5,4 para 7,0) e do teor de fibra alimentar (de 7 para 20% bs) e na redução do índice glicêmico (de 71 para 48) e da carga glicêmica (de 12 para 8) do produto.
CONCLUSÃO
As interações moleculares entre os FTI e a água resultaram em um agente estruturante que mimetiza a rede de glúten; gerando pães com boa qualidade tecnológica e nutricional que podem contribuir para a maior variação e adequação da dieta dos pacientes celíacos.

OR-036

RELAÇÃO ENTRE O ESTADO NUTRICIONAL E A INGESTÃO DE ZINCO EM IDOSOS INSTITUICIONLIZADOS EM UMA UNIDADE ASILAR DO SUL DE MINAS

JULIANA BRITO MAIA MIAMOTO; JULIANA NEMETH TORRES
Instituição: centro Universitário de Lavras - UNILAVRAS
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO
A distribuição etária da população mundial tem apresentado alterações, com aumento de idosos, representando desafios na área de saúe e no campo da pesquisa nutricional, pois o idoso é susceptível a déficits nutricionais. A má nutrição que ocorre é de causa multifatorial, e deve a alterações fisiológicas do envelhecimento, às condições socioeconômicas, comorbidades e à interações droga-nutrientes. Isso torna a avaliação nutricional peculiar, padronizada e criteriosa. A baixa ingestão de Zn esta relacionada à anorexia e perda de apetite, além da redução da imunocompetência e deficiênncia da defesa antioxidante. Sua absorção pode ser afetada pela interação exercida por Ca, Cu e Fe, o que torna importante que o consumo alimentar de Zn esteja adequado.
OBJETIVOS
Avaliar o estado nutricional (EN) de idosos, determinar e quantificar o Zn na ingestão alimentar correlacionando-o com a perda de apetite e consequente anorexia.
METODOLOGIA
Estudo quali-quantitativo numa instituição asilar, submetido e aprovado pelo CEP/Unilavras, sendo aplicado anamnese a todos os idosos e selecionados os aptos; a ingestão de Zinco foi avaliada pelo inquérito alimentar por Rec 24 h, pesagem direta e análise de resto-ingestão; o cálculo do GET foi determinado por Harris- Benedict; e o EN pelo IMC. A tabulação e anáise dos dados foi realizada pelo programa Epi Info versão 6.04.
RESULTADOS
Avaliou-se 60,6% dos idosos e a maioria eram mulheres, o estado mais prevalente foi o da magreza seguido da eutrofia e sobrepeso. As mulheres estavam mais abaixo e acima do peso e os homens eutroficos. Observou-se menor proporção de sobrepeso em idades mais avançadas em ambos os gêneros. Todos consomem CHO e PTN acima do recomendado, e a maioria extrapola a ingestão de LIP, 61,90% consome mais calorias do que recomendado devido à PTN. 100% dos idosos consomem boas fontes de zinco, mas 52,38% destes consomem este mineral acima da recomendação, porem dentro UL, e as idosas são as maiores consumidoras. O Zn não é prejudicado pela ingestão de Ca e Fe, pois 100% dos idosos ingerem Ca e Fe em baixas quantidades. A queixa de falta de paladar apareceu em 25 % dos idosos, a as mulheres reclamaram mais, mas isto parece não estar associado à baixa ingestão de Zn. De acordo com relatos, a falta de paladar "*deve-se a baixa quantidade de sal e temperos* ".
CONCLUSÃO
A anorexia e falta de paladar não estão associadas à ingestão de Zinco. O estado de magraza foi mais prevalente e não tem relação com a ingestão Zn, porém mais estudos são necessários.

OR-037

CARACTERIZAÇÃO DE MUNICÍPIOS GOIANOS SUBMETIDOS À ASSESSORIA NA EXECUÇÃO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO DO ESCOLAR (PNAE) NO ANO DE 2010

KARINE ANUSCA MARTINS; KÉNIA MACHADO DE ALMEIDA; MARIA RAQUEL HIDALGO CAMPOS; VERUSKA PRADO ALEXANDRE; LUCILENE MARIA SOUSA; ESTELAMARIS TRONCO MONEGO; SIMONI URBANO DA SILVA; SORAYA ANTONIO DE BASTOS RIBEIRO; ELIZANE MELO DE SOUZA
Instituição: CECANE-FANUT-UFG
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO
A atividade "Assessoria aos Municípios" realizada pelos Centros Colaboradores em Alimentação e Nutrição do Escolar (CECANE´s) em parceria com o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) presta assistência aos municípios baseada em um diagnóstico situacional procedido de orientação dos atores envolvidos no Programa de Alimentação Escolar (PNAE), com vistas ao aprimoramento do programa.
OBJETIVOS
Caracterizar os municípios goianos selecionados para desenvolvimento da atividade de assessoria aos municípios no ano de 2010.
METODOLOGIA
A partir de uma lista de municípios encaminhada pelo FNDE foram selecionados dez municípios goianos que apresentaram menor Índice de Desenvolvimento Humano (IDH), menor Índice de Desenvolvimento da Educação Básica (IDEB) ou alvos de denúncias. O desenvolvimento da atividade envolveu desde o encaminhamento da carta de apresentação da proposta de assessoria técnica, até sua execução "in loco", com cinco dias de atividades de formação e assessoria técnica para aprimoramento da execução do PNAE, incluindo a operacionalização do sistema de monitoramento do PNAE (SIM-PNAE), visitas à escolas e orientação aos atores sociais envolvidos com a alimentação escolar (nutricionista, gestores, conselheiros de Alimentação Escolar).
RESULTADOS
No que se refere ao tipo de gestão do PNAE, do total de municípios visitados 90% possuíam gestão centralizada. O município com maior clientela apresentava gestão descentralizada. Em relação à situação atual do Conselho de Alimentação escolar (CAE), 60% deles apresentavam-se regulares, 30% diligenciado e 10% em análise e eram compostos em sua maioria por membros da sociedade civil. No que se diz respeito à presença do nutricionista, profissional responsável técnico pelo PNAE, apenas 30% dos municípios apresentaram os mesmos profissionais cadastrados no FNDE, e em dois municípios (20%) não havia nutricionista contratado, apesar da existência de cadastro. O município que apresentou o menor IDH, também apresentou o menor IDEB. Nenhum dos municípios visitados tinha implantado o SIM-PNAE, até o momento da assessoria, e 100% dos municípios apresentavam dificuldades na aquisição de gêneros da agricultura familiar.
CONCLUSÃO
Observou-se que os conselheiros da Alimentação Escolar possuíam pouco conhecimento sobre a atuação do CAE. Nas visitas às escolas foram encontradas irregularidades e propostas medidas de adequação. A implantação do SIM-PNAE foi satisfatória em todos os municípios.

OR-038

CALIBRAÇÃO DE QUESTIONÁRIO QUANTITATIVO DE FREQUÊNCIA ALIMENTAR PARA CRIANÇAS DE 5 A 10 ANOS

LIDIANE B. F. VILELA; GEORDANNA FURQUIM DE ATAÍDES; DANIELA S. SARTORELLI; ROBERTA G SALOMÃO; JACQUELINE PONTES MONTEIRO
Instituição: HCFMRP/USP
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO
O Questionário de Freqüência Alimentar (QFA) é hoje o método mais aceito, prático e informativo para medição da ingestão alimentar e fundamentalmente importante em estudos epidemiológicos, principalmente quando se estudam doenças crônicas em que o interesse reside no conhecimento da dieta do passado, ou quando se pretende estabelecer uma relação entre o consumo de alimentos e algum desenlace. Neste contexto evidencia-se a importância de se possuir ferramentas adequadas para avaliar a ingestão alimentar de crianças.
OBJETIVOS
Portanto o presente estudo tem como objetivo calibrar as porções alimentares de um Questionário Quantitativo de Frequência Alimentar, construído para verificar a ingestão da população adulta do estado de São Paulo, adequando para crianças de 5 à 10 anos.
METODOLOGIA
Nesse estudo foi utilizado para calibração o QQFA proposto por RIBEIRO & CARDOSO (2002) e validado para crianças de 5 a 10 anos por FUMAGALLI, et al. 2008. Para isso, foram avaliados Registros Alimentares de três dias já aplicados por FUMAGALLI, et al. 2008, com intuito de quantificar a real porção para crianças de 5 a 10 anos e desta forma calibrar as porções do QQFA.
RESULTADOS
Com este intuito, foram realizadas médias das porções de alimentos de 151 Registros Alimentares de três dias, totalizando 453 registros, de crianças de 5 à 10 anos aplicados por FUMAGALLI, et al. 2008. Para adequação das porções alimentares do QQFA, calculou-se a mediana e intervalo interquartil dos pesos equivalentes às medidas caseiras referidas nos Registros Alimentares de três dias para cada item do QQFA. Esta adequação foi realizada com intuito de calibrar as porções de forma que se adequassem a real ingestão das crianças com idade entre 5 e 10 anos. Estabelecendo assim as porções nos índices p25, p50, p75 e p100. Foram excluídos 13 itens que não estavam citados nos Registros Alimentares de três dias ou que foram citados por uma única criança; e adicionados dois itens mencionados, comuns na alimentação de crianças de 5 a 10 anos. Além da exclusão e inclusão de itens alimentares, foi necessário modificações no tamanho das porções que atendessem a real ingestão alimentar de crianças de 5 a 10 anos.
CONCLUSÃO
Os procedimentos aqui descritos visando a adaptação da versão simplificada de um QQFA para crianças de 5 a 10 anos não substituem sua constante avaliação e a validação do instrumento em grupos populacionais com características diferentes dos participantes do presente estudo.

OR-039

PREVALÊNCIA DE SÍNDROME METABÓLICA E FATORES ASSOCIADOS EM BANCÁRIOS DA REGIÃO SUDESTE DO BRASIL

LUCIANE BRESCIANI SALAROLI; MARIADEL CARMEN BISI MOLINA; ELIANA ZANDONADE; NAZARÉ SOUZA BISSOLI
Instituição: Universidade Federal do Espírito Santo
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO
A Síndrome metabólica (SM) tem sido objeto crescente de preocupação em todo o mundo, uma vez que está relacionada com o aumento do risco de cardiovascular. Apesar da crescente valorização dos fatores individuais de estilo de vida, como sedentarismo, tabagismo e dieta, na determinação das doenças cardiovasculares, pouca atenção tem sido dada aos fatores de risco presentes na atividade ocupacional atual.
OBJETIVOS
Determinar a prevalência de SM em trabalhadores bancários e identificar fatores associados ao risco de desenvolvimento dessa síndrome em uma rede bancária da grande Vitória/ES.
METODOLOGIA
Estudo de coorte transversal que avaliou 521 trabalhadores ≥ 20 anos de ambos os sexos. Para determição da MS foram utilizados o critérios do National Cholesterol Education Program (NCEP-ATPIII) e da International Diabetes Federation (IDF). As análises estatísticas foram realizadas com o programa SPSS for Windows, versão 13.0. As médias foram comparadas utilizando-se o teste t de Student para amostras independentes. Para análise das diferenças das proporções foi utilizado o teste do qui-quadrado (X2). O nível de significância para todos os testes foi estabelecido em alfa=0,05. Após as análises bivariadas, foi feita a análise de regressão logística, utilizando como variável desfecho ou dependente a presença de SM.
RESULTADOS
Foram identificados 86 (17,2% IC95% 13,8-20,6) e 114 (22,7% IC95%18,9-26,5) indivíduos com SM segundo NCEP e IDF respectivamente, sendo observada diferença estatística entre os sexos pelo critério IDF (P=0,003). Houve incremento da SM com a idade em ambos os critérios analisados (NCEP P = 0,00 e IDF p< 0,000). Indivíduos que trabalham nas agências apresentaram prevalência maior de SM quando comparado aos da direção geral (P=0,003), utilizando o critério NCEP. A chance de desenvolvimento da síndrome é maior nos indivíduos com segundo grau completo (OR 2,16 (95% CI 1,11-6-11)) quando comparado aos indivíduos que têm pós-graduação. Entre os com sobrepeso e obesidade, a chance de apresentar SM é de 12,3 (95% CI 4,80-33,26, P=0,000) e 14,3 (95% CI 16,05-118,88, P=0,000) vezes maior, respectivamente, quando comparados aos indivíduos eutróficos.
CONCLUSÃO
Foi evidenciado um elevado número de trabalhadores bancários com síndrome metabólica e com conseqüente risco de desenvolver doença cardiovascular. Houve associação da SM com o IMC e escolaridade. Esses resultados devem subsidiar ações de prevenção à saúde do trabalhador.

OR-040

AVALIAÇÃO DA EXECUÇÃO DA COMPRA DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

LUCILENE MARIA SOUSA; SARA COSTA VAZ; AMANDA CRISTINE OLIVEIRA; LINDA PRISCILA JESUS; MARIANA MORAIS CORDEIRO; POTIRA MORENA URU; VERUSKA PRADO ALEXANDRE; CAROLINE DARIO CAPITANI; ESTELAMARIS TRONCO MONEGO; KARINE ANUSCA MARTINS; MARIA RAQUEL CAMPOS
Instituição: FACULDADE DE NUTRIÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL GOIÁS
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO
O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) tem como um de seus objetivos a formação de hábitos alimentares saudáveis entre os escolares. Considerando que a alimentação saudável é promovida pelo acesso a alimentos regionais foi publicada em 2009 a Lei 11.947. Esta Lei determina que no mínimo 30% do total de recursos financeiros advindos do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) para estados e municípios, deve ser utilizado para a compra direta de gêneros alimentícios da agricultura familiar. Atualmente vê-se a necessidade de avaliar e diagnosticar os principais entraves e facilidades para aquisição dos produtos da agricultura familiar, buscando a correta implantação da Lei.
OBJETIVOS
Identificar a realização do processo de implantação da compra de gêneros alimentícios da agricultura familiar para alimentação escolar, conforme preconizado pela Lei CD/FNDE nº 11.947.
METODOLOGIA
Este estudo foi financiado pelo FNDE e realizado em 39 municípios do estado de Goiás (15,8% do total), selecionados por conveniência. A coleta de dados foi realizada por meio de entrevista telefônica com gestores do PNAE por colaboradores do Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar – UFG (CECANE-UFG). Foram coletadas informações coletadas sobre publicação de chamada pública, estabelecimento de contrato de compra e dificuldades encontradas para o cumprimento deste processo.
RESULTADOS
Dentre os municípios investigados, 92,30% relataram ter realizado chamada pública e 39,9% já estão comprando gêneros da agricultura familiar. Observou-se que 17 municípios haviam iniciado o processo de compra da agricultura familiar, porém, nenhum deles conseguiu atingir os 30% descritos na Lei. Dentre os entraves relatados destacaram-se a baixa produção e a falta de variedade de produtos na região; falta de interesse por parte dos agricultores, falta de transporte adequado e ausência de documentação necessária por parte dos agricultores familiares.
CONCLUSÃO
Foi possível identificar nos municípios estudados que a maioria seguiu a recomendação da aquisição de alimentos da agricultura familiar, entretanto por entraves diversos a mesma não foi efetivada ou ocorreu em proporção inferior ao preconizado pela legislação. O FNDE em parceria com CECANEs vem realizando um estudo continuado deste processo, identificando estratégias de superação dos entraves e buscando fortalecer o processo de aquisição já iniciado nos municípios goianos.

OR-041

ANÁLISE DOS PARECERES CONCLUSIVOS DOS CONSELHOS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (CAE) SOBRE A EXECUÇÃO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE)

LUISETE MORAES BANDEIRA; JULIANA LARISSA MACHADO; SÍLVIA SILVA LEITE; FERNANDA OLIVEIRA HENZ; JULIANA AQUINO ALVES; CAROLINA MARTINS CHAGAS; NATACHA TORAL; RENATA MONTEIRO

Instituição: CECANE/UnB

Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA

Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO

Em 1994 ocorreu a descentralização dos recursos financeiros do PNAE e a criação dos CAEs. Desde 2000, os CAEs elaboram o parecer conclusivo sobre a execução do PNAE, que corresponde a um importante documento para notificar o governo federal sobre a execução do Programa, tomando como ponto de partida a visão dos conselheiros. Desde 2004, diferentes roteiros para elaboração do parecer foram disponibilizados, sendo que no de 2009 o CAE é incentivado a discorrer sobre as diferentes etapas da execução do PNAE.

OBJETIVOS

Identificar por meio da análise dos pareceres conclusivos dos CAEs as etapas relevantes na execução do PNAE nos municípios e estados brasileiros.

METODOLOGIA

Esta pesquisa foi realizada com base nos pareceres conclusivos do sobre a execução do programa referente ao ano de 2009, disponibilizados pelo FNDE. Os documentos foram analisados por meio da técnica de análise de conteúdo, a qual visa obter indicadores para a inferência de conhecimentos relativos às condições de produção/recepção (variáveis inferidas) das mensagens. As etapas adotadas foram: 1) estudo piloto; 2) construção do plano de, 3) construção da matriz de análise e 4) análise qualitativa.

RESULTADOS

Dos 2.299 pareceres, 64,5% relataram que a entidade executora adotava gestão centralizada e 4% escolarizada. Cerca de 24% disponibilizava contrapartida em gêneros alimentícios. As modalidades de licitação mais frequentes foram pregão (32,7%) e carta convite (19,7%). Apenas 4,9% dos documentos afirmam que realizam compra da agricultura familiar (AF) e 20,3% negam esta prática. Mais de 40% relatam ser o nutricionista o responsável pela elaboração do cardápio; 14% afirmam ter um nutricionista responsável pelo PNAE. As etapas de controle de qualidade relatadas com maior frequência foram qualidade dos gêneros alimentícios (71,2%) e armazenamento (40,9%). Poucos pareceres relataram a realização do diagnóstico nutricional dos escolares (10,7%). Das atribuições do CAE destaca-se a análise da prestação de contas (59,6%) e o acompanhamento da elaboração dos cardápios (36,5%).

CONCLUSÃO

Foram identificadas algumas limitações na execução do PNAE em diferentes municípios, com o destaque para a baixa frequência de compra da AF e a escassez de relatos sobre a existência de nutricionista como responsável pelo programa. Os resultados reforçam a importância da análise dos pareceres, os quais permitem conhecer com se dá a execução do programa *in loco* e possibilitam o planejamento de ações.

OR-042

ESTADO NUTRICIONAL ANTROPOMÉTRICO AUTOAVALIADO E MEDIDO EM ADULTOS DE AMOSTRA PROBABILÍSTICA DE DOMICÍLIO BRASILEIROS

LUIZ ANTONIO ANJOS; CRISTIANE FERREIRA MORAES

Instituição: Universidade Federal Fluminense

Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA

Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO

A AV (autoavaliação) da IC (imagem corporal) é uma construção multidimensional das representações internas da estrutura corporal e da aparência física em relação a si próprios e aos outros. Para tal fim, as escalas de silhuetas construídas por Stunkard, em 1983 (ES), para adultos, são as mais utilizadas.

OBJETIVOS

Verificar a correlação entre a AV estimada através das ES e o estado nutricional (EN) medido em adultos de uma amostra probabilística de domicílios brasileiros.

METODOLOGIA

Os dados são da PDSD (Pesquisa Dimensões Sociais das Desigualdades), inquérito domiciliar de base populacional que avaliou 12.327 chefes de famílias e cônjuges residentes em 8.048 domicílios particulares permanentes de todas as regiões do Brasil. Para avaliar a concordância (CO) entre o EN e a AV pelas ES, os valores de índice de massa corporal (IMC) dos indivíduos foram agrupados em 4 categorias de EN, de acordo com o IMC (kg/m²): baixo peso (BP) (<20), peso adequado (PA) (20 ≤ IMC ≤ 24,9), sobrepeso (SP) (25 ≤ IMC ≤29,9) e obesidade (OB) (≥ 30). Da mesma forma, as figuras das ES foram agrupadas em quatro categorias, a saber: 1) figura 1; 2) figuras 2, 3, 4; 3) figuras 5, 6, 7; e 4) figuras 8 e 9. Foi verificada a concordância com coeficiente Kappa simples (*ks*) e Kappa ponderado (*kp*) entre o EN e as ES.

RESULTADOS

A média (erro padrão) de idade foi de 48,9 (0,1) anos nas mulheres que representaram 57,4% da amostra. A média do IMC foi de 26,4 (0,1) e 25,7 (0,1) kg/m² nas mulheres e homens, respectivamente. A maioria (78,7%) das mulheres que estavam com OB optou pelas figuras 5, 6 ou 7. Cerca de 80% das mulheres com PA escolheram entre as figuras 2,3 ou 4 e uma grande parcela das mulheres com BP escolheu as figuras 2,3 ou 4. Pouco mais da metade das mulheres com SO preferiram as figuras de 5,6 ou 7, todavia 43,4% destas se autoavaliaram com as figuras 2,3 ou 4. Resultados semelhantes foram encontrados em homens. A CO diagonal foi de 50,3% e 52,8% em mulheres e homens, respectivamente. Os valores de *ks* e *kp* foram de 0,26 e 0,39 nas mulheres e nos homens os valores foram de 0,25 e 0,37 para o *ks* e *kp*, respectivamente.

CONCLUSÃO

Apesar de amplamente utilizadas em estudos no Brasil as ES de Stunkard não apresentaram resultados satisfatórios para estimar o EN nos adultos brasileiros da PDSD.

OR-043

AVALIAÇÃO DA PREVALÊNCIA DE DEFICIÊNCIA DE VITAMINA A EM CRIANÇAS, DE 6 A 24 MESES, COM E SEM INFECÇÃO: ESTUDO LONGITUDINAL EM GOIÂNIA-GO

MARIA CLARET COSTA M. HADLER; ALCEU AFONSO JORDÃO JR; DIRCE MARIA SIGULEM; WANESSA SANTANA BRAGA; HÉLIO VANNUCCHI; LUCIANA CISOTO RIBEIRO; MARIA DE FÁTIMA COSTA ALVES

Instituição: Universidade Federal de Goiás, USP-RP, UNIFESP-SP

Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA

Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO

Há estudos que relatam limitação do uso do retinol sérico como indicador da deficiência de vitamina A na presença de infecção, dificultando a avaliação da real prevalência dessa deficiência.

OBJETIVOS

Avaliar a prevalência de deficiência de vitamina A em crianças, de 6 a 24 meses de idade, matriculadas em Centros Municipais de Educação Infantil, na presença ou ausência de infecção, em dois momentos de um estudo longitudinal.

METODOLOGIA

Avaliou-se o retinol sérico de 193 e 164 crianças, em dois momentos do estudo longitudinal, respectivamente. A primeira coleta do sangue ocorreu no período de junho a agosto de 2005 e a segunda de dezembro a março de 2006. Nesse intervalo as crianças, de ambos os sexos, foram submetidas à suplementação para prevenção ou tratamento da anemia com sulfato ferroso, com ou sem ácido fólico. Amostras de 0,5 mL de soro foram congeladas em freezer a -80°C, e posteriormente analisadas por *High Performance Liquid Cromatography*. O ponto de corte usado para deficiência de retinol sérico foi de <0,70 µmol/L. A proteína C reativa foi avaliada por turbidimetria, no Konelab 60i. Crianças com Proteína C Reativa (PCR) <0,50 mg/dL foram consideradas sem infecção. Os dados foram analisados no Epi-Info 6.04d e no *Statistical Package for Social Sciences* 18.0. Utilizou-se o teste de Kolmogorov-Smirnov, para avaliação da distribuição normal; o qui-quadrado e o teste t pareado, ao nível de significância de 5%.

RESULTADOS

A idade média das crianças, no início do estudo, era de 15,5±3,95 meses, sendo 101 (52,3%) do sexo masculino. O retinol sérico teve distribuição normal nas duas coletas (p=0,20 e p=0,17, respectivamente). A prevalência de deficiência de vitamina A não diferiu ao se analisar o retinol sérico, incluindo ou excluindo infecção, tanto na primeira (p=0,13; OR=1,62, IC 95%: 0,83-3,26) quanto na segunda coleta (p=1,0; OR=1,0, IC 95%: 0,57-1,76). Ao se avaliar todas as crianças as prevalências de deficiência de vitamina A não diferiram entre as coletas (21,8% e 25,6%, respectivamente, p=0,39). Ao se excluir as crianças com infecção houve um incremento significativo na prevalência de deficiência de vitamina A da primeira para a segunda análise, ou seja, após a intervenção [14,7% para 25,6%; RR=0,57 (IC 95%: 0,33-0,98), p=0,04].

CONCLUSÃO

A prevalência inicial de deficiência de vitamina A é considerada um problema moderado ou grave de saúde pública, na ausência ou presença de infecção, respectivamente. A prevalência final encontrada é classificada como grave.

OR-044

FATORES ASSOCIADOS À HIPERTENSÃO E À PRÉ-HIPERTENSÃO ARTERIAL EM CRIANÇAS E ADOLESCENTES

SÔNIA LOPES PINTO; RITA CÁSSIA RIB SILVA; SILVIA ELOIZA PRIORE; ELIZABETE JESUS PINTO

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA

Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA

Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO

A hipertensão arterial sistêmica é uma síndrome clínica multifatorial, caracterizada pela elevação dos níveis tensionais, podendo estar associada a diversas alterações fisiopatológicas, a depender de sua etiologia. A pressão arterial elevada na infância é fator preditor de hipertensão arterial na vida adulta e, portanto, o aumento da doença na infância pode significar o aumento de pressão na vida adulta.

OBJETIVOS

Este estudo teve como objetivo estimar a prevalência da pré-hipertensão e da hipertensão arterial assim como avaliar os fatores associados em crianças e adolescentes.

METODOLOGIA

Este é um estudo do tipo transversal em que participaram 1125 crianças e adolescentes estudantes com idade entre 7 e 14 anos, de ambos os sexos da rede pública de ensino fundamental. As variáveis de exposição foram: IMC, circunferência da cintura, sexo, idade, atividade física, condições ambientais e de moradia, renda familiar, consumo alimentar, escolaridade e idade materna. Os dados foram analisados utilizando a Regressão Logística Politômica e a variável desfecho categorizada em normotensos, pré-hipertensos e hipertensos. A magnitude da associação entre os fatores de risco e a ocorrência dos agravos foi expressa em Odds Ratio (OR) e respectivos intervalos de confiança (IC 95%). As análises estatísticas foram realizadas através do programa SPSS e corrigidas pelo delineamento complexo da amostra, por meio da utilização do conjunto de comandos SVY do STATA.

RESULTADOS

A prevalência de pressão arterial elevada foi de 14,1%, sendo 4,8% de hipertensão e 9,3% pré-hipertensão. Houve associação entre a pré-hipertensão e o excesso de peso (OR: 3,13; IC95%: 1,75-5,57). A hipertensão foi associada ao excesso de peso (OR: 3,02; IC 95%: 1,45-6,28), sexo feminino (OR: 2,49; IC95%: 1,24-4,98), circunferência da cintura elevada (OR: 3,56; IC95%: 1,694 – 7,507) e ao padrão alimentar de risco (OR: 1,93; IC95%: 1,04-3,56).

CONCLUSÃO

A prevalência de pré-hipertensão e hipertensão em crianças e adolescentes é maior entre aqueles com excesso de peso, sexo feminino e consumo alimentar inadequado. Assim, a detecção precoce destas alterações (fatores modificáveis) pode favorecer a adoção de políticas e ações de controle dos fatores de risco associados a essa enfermidade.

OR-045

FATORES DE RISCO PARA DESNUTRIÇÃO EM CRIANÇAS TRATADAS EM CENTRO DE RECUPERAÇÃO NUTRICIONAL, UTILIZANDO A TÉCNICA DE ANÁLISE DE SOBREVIDA.

MARIANA FACHIM FERNANDES; ANNA CAROLINA MARCHESANO; ANA PAULA GROTTI CLEMENTE; VINÍCIUS MARTINS; MARIA PAULA ALBUQUERQUE; ANA LYDIA SAWAYA
Instituição: Universidade Federal de São Paulo
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO
A desnutrição infantil continua a ser um dos problemas mais importantes da saúde pública do mundo atual, devido a sua magnitude e consequências desastrosas para o crescimento, desenvolvimento e sobrevivência das crianças. No Brasil, a desnutrição ainda é alta na camada mais pobre da população.
OBJETIVOS
Identificar fatores de risco associados à desnutrição em crianças tratadas em Centro de Recuperação Nutricional
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo longitudinal, retrospectivo com informações obtidas dos prontuários de 240 crianças de 0 a 71 meses desnutridas submetidas ao tratamento em um centro de recuperação nutricional, no período entre 1994 a 2009. A variável dependente foi o tipo de desfecho: alta por recuperação da desnutrição ou interrupção do tratamento. As variáveis independentes foram variáveis antropométricas, clínicas e socioeconômicas da criança. Para análise de sobrevida, calculou-se a regressão de Cox univariada; o programa computacional utilizado foi o Stata e permaneceram no modelo final as variáveis com p<0,20. Os riscos foram estimados pela medida de efeito denominada hazard ratio (HR) com os respectivos intervalos de confiança de 95%. Foram excluídas do estudo as crianças com desnutrição secundária e as que apresentaram outras patologias responsáveis por crescimento deficitário.
RESULTADOS
Foram selecionadas 256 crianças. Foram excluídas 15 crianças por falta de informações no prontuário e 1 por óbito. No modelo final, permaneceram as variáveis comprimento ao nascer da criança (cm) (HR 1,14; IC 95% 1,01-1,29), tipo de domicílio (HR 2,72; IC 95% 1,17-6,35), material da casa (HR 1,93; IC 95% 1,10-3,41), conjunto habitacional (HR 2,77; IC 95% 1,19-6,45), tipo de banheiro (HR 2,26; IC 95% 1,04-4,93) e familiar em reclusão (HR 3,00; IC 95% 1,13-7,94).
CONCLUSÃO
Foram identificados como fatores de risco a pobreza, a desestruturação familiar e a situação precária de moradia.

OR-046

SUPLEMENTAÇÃO DE BETAÍNA EM PACIENTES COM NASH: DIMINUIÇÃO DA ESTEATOSE HEPÁTICA

FERNANDA APARECIDA DOMENICI; MARIA JOSÉ FRANCO BROCHADO; ANA DE LOURDES CANDOLO MARTINELLI; MARCELE DE MORAES ROCHA; SELMA FREIRE CA CUNHA; JORGE ELIAS JUNIOR; SERGIO ZUCOLOTO; MÔNICA SILVA SOUZ MEIRELLES; HELIO VANNUCCHI
Instituição: Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto - USP
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO
A doença hepática gordurosa não-alcoólica (NAFLD) é uma doença de desordem metabólica caracterizada pela infiltração de gordura no fígado na ausência de consumo de álcool. O espectro da doença varia desde esteatose pura, esteatohepatite não-alcoólica (NASH) e cirrose. São comumente relacionados à NASH distúrbios metabólicos como obesidade, dislipidemia, diabetes mellitus tipo II e desnutrição. O tratamento da NASH ainda não está estabelecido e a betaína que é um componente normal do ciclo da metionina, derivada da oxidação da colina ou absorvida pela dieta, com características hepatoprotetoras, pode atuar diminuindo a esteatose por meio da doação de grupamento metil.
OBJETIVOS
Verificar a resposta à suplementação de betaína em pacientes com NASH.
METODOLOGIA
Participaram do estudo 22 indivíduos com NASH [11 mulheres (52,9±7,9 anos) e 11 homens (42,6±9,9 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 NASH foi realizada a suplementação oral de 10 g de anidro de betaína por dia durante 6 meses. Foram realizadas dosagens séricas de AST/TGO, ALT/TGP, GamaGT e fosfatase alcalina e dosagem eritrocitária de SOD (superóxido dismutase) e GPx (glutationa peroxidase) antes e após a suplementação. A esteatose hepática foi quantificada por Ressonância Nuclear Magnética (RNM). 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 (antes= 47,86±23,84 U/L e após= 34,64±12,44 U/L) e ALT/TGP (antes= 65,45±35,64 U/L e após= 50,05±29,97 U/L). Não houve diminuição nos níveis de GamaGT, fosfatase alcalina, SOD e GPx após a suplementação. A RNM mostrou diminuição (p=0,004) da gordura hepática após a suplementação (antes= 17,85±8,48% e após= 12,03±9,14%).
CONCLUSÃO
Os resultados sugerem que a betaína provavelmente atuou como doadora de grupo metil e pode ser considerada uma alternativa potencial no tratamento de NASH.

OR-047

AVALIAÇÃO DO CONSUMO DE NUTRIENTES DE PACIENTES COM MASSA ÓSSEA DIMINUÍDA, APÓS EDUCAÇÃO NUTRICIONAL PARA OTIMIZAÇÃO DO CONSUMO DE CÁLCIO

GISELE M. DO N. SCHIAVO; MICHELE NOVAES RAVELLI; LÍVIA TAVERNA; GLÁUCIA M.F.S. MAZETO
Instituição: Departamento de Clínica Médica - UNESP/Botucatu
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO
A osteoporose é uma desordem sistêmica na qual é observada a fragilidade óssea e o aumento da susceptibilidade às fraturas, principalmente de coluna e fêmur. Uma alimentação balanceada que forneça quantidades suficientes de proteínas,vitaminas e minerais, influencia positivamente a saúde dos ossos. Diante da complexidade nutricional que envolve a homeostase deste tecido, fica patente a necessidade de realização de projetos educacionais que favoreçam o aumento da ingestão dos nutrientes envolvidos com a saúde óssea, em pacientes portadores de osteopenia e osteoporose.
OBJETIVOS
Avaliar e comparar o consumo dos nutrientes relacionados à saúde óssea, antes e após as Atividades de Educação Nutricional (AEN) objetivando a otimização do consumo de cálcio (Ca), vitamina D, fósforo (P) e magnésio (Mg).
METODOLOGIA
Foram convidados a participar do estudo 50 pacientes com baixa massa óssea, acompanhados em Ambulatório. Destes, sete mulheres com idade mediana de 68 anos participaram das reuniões,onde foram aplicados questionários de avaliação de consumo alimentar e ministradas orientações nutricionais,baseadas em um livreto informativo que tinha por objetivo a otimização do consumo dos nutrientes envolvidos na saúde óssea.Foram realizadas degustações de preparações dietéticas ricas em Ca.O consumo médio dos nutrientes foi avaliado antes e após as ANE por meio do Programa NutWin®.
RESULTADOS
A avaliação dos dados mostrou que entre os micronutrientes analisados,os valores medianos de Ca e vitamina D consumidos entre as participantes,tanto pré (661,57mg/dia; 0,642µg/dia, respectivamente) como pós (619,57mg/dia; 0,730µg/dia, respectivamente) AEN, estavam abaixo da ingestão diária recomendada (DRI) pelo Institute of Medicine (1200mg e 400µg/dia).O consumo mediano de magnésio e P antes das AEN (292,71mg/dia; 1214mg/dia, respectivamente) estavam acima do recomendado pela DRI (265mg/dia; 580mg/dia, respectivamente), e após a AEN houve uma redução do consumo de ambos (212,15mg/dia; 821,24mg/dia, respectivamente),sendo que o consumo de magnésio manteve-se dentro dos valores recomendados,e o consumo de P ainda acima do ideal.A avaliação mostrou que o consumo dos principais micronutrientes associados com a saúde óssea estavam abaixo do recomendado pela DRI's.
CONCLUSÃO
A avaliação mostrou que o consumo dos principais micronutrientes associados com a saúde óssea estavam abaixo do recomendado pela DRI's. Esse dado ressalta a importância do estabelecimento de novas estratégias que otimizem o consumo destes micronutrientes.

OR-048

SUPLEMENTAÇÃO COM FARINHA DE LINHAÇA MARROM INTEGRAL APRESENTA MELHOR EFEITO NA REMISSÃO DE FATORES DE RISCO CARDIOVASCULARES QUANDO COMPARADA A OUTROS TIPOS DE FARINHA DE LINHAÇA

GLORIMAR ROSA; WÂNIA ARAÚJO MONTEIRO; ANA PAULA PEREIRA DA SILVA; GLÁUCIA MARIA MORAES DE OLIVEIRA; FERNANDA BASTOS DE OLIVEIRA; DIULI ALVES CARDOSO; RAFAELA RANGEL SILVEIRA
Instituição: Instituto de Nutrição Josué de Castro/UFRJ
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO
A prevalência de obesidade vem crescendo nos últimos anos no Brasil, aumentando com isso o risco do aparecimento das doenças cardiovascular. A linhaça vem demonstrando diversos efeitos na redução dos fatores de risco cardiovascular,
OBJETIVOS
Comparar o efeito de três diferentes tipos de farinha de linhaça associada à dieta hipocalórica, na redução dos fatores de risco cardiovascular em mulheres obesas.
METODOLOGIA
O estudo consiste num ensaio clínico, randomizado, prospectivo e longitudinal. Participaram dessa pesquisa mulheres adultas obesas. As participantes foram separadas em quatro grupos: controle- dieta hipocalórica; FLMI – dieta hipocalórica associada a suplementação com farinha de linhaça marrom integral; FLMD - dieta hipocalórica associada a suplementação com farinha de linhaça marrom desengordurada e FLD- dieta hipocalórica associada a suplementação com farinha de linhaça dourada) no período de dois meses. Foram realizada avaliação antropométrica (peso corporal, estatura e circunferência da cintura), da composição corporal, mensuração da pressão arterial e bioquímica. Realizou-se análise descritiva das variáveis contínuas, teste t de Student pareado, para comparação do início e fim do estudo, e correlação de Pearson entre as variáveis estudadas. O nível de significância estatística considerado foi de 5% (p< 0,05).
RESULTADOS
Participaram do estudo 56 mulheres com idade entre 30-45anos, que apresentavam obesidade grau 2. Todos os grupos apresentaram redução de IMC, sendo observada maior perda no grupo suplementado com FLMI (-1,42; p=0,00) e noa demais grupos o seguinte: controle (-1,29; p =0,03) FLMD (-1,33. P=0,00) e FLD (--0,76; p=0,00). Apenas os grupos suplementados com FLMI (-2,83; p=0,00) e FLMD(-3,78; p = 0,00) apresentaram redução significativa de circunferência da cintura. Somente o grupo suplementado com FLMI apresentou redução significativa de massa graxa e nas concentrações de ácido úrico, colesterol total, triglicerídeos e VLDL. Observou-se redução na glicemia e nas concentrações de LDL-colesterol nos grupos estudados, porém não foi significativa.
CONCLUSÃO
Observou-se maior eficácia na redução do peso corporal, nas uricemia e melhora no perfil lipídico no grupo que recebeu a suplementação com farinha de linhaça marrom.

OR-049

ANÁLISE DA GORDURA CORPORAL DE IDOSAS PELOS MÉTODOS DXA, DILUIÇÃO DE ÓXIDO DE DEUTÉRIO E ANTROPOMÉTRICO

JOSÉ AILTON O. CARNEIRO; KARLA HELENA C. VILAÇA; KARINA PFRIMER; NEREIDA KILZA C. LIMA; JULIO SÉRGIO MARCHINI; JULIO CESAR MORIGUTI; EDUARDO FERRIOLLI

Instituição: Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto/FMRP-USP

Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO

Com o envelhecimento, ocorrem alterações corporais que podem interferir no estado nutricional do idoso, como o aumento progressivo da massa gorda (MG), a redução da massa corporal magra (MM), da quantidade de minerais e na proporção entre água intra e extracelular.

OBJETIVOS

Este estudo se propôs a verificar a concordância na avaliação da gordura corporal de idosas ativas pelo método antropométrico (equações de Durnin et al. e Jackson et al.) com os métodos absorciometria de duplo fóton (DXA) e óxido de deutério, considerados referência para a avaliação deste parâmetro.

METODOLOGIA

Participaram do estudo 22 idosas independentes, com faixa etária de 65 a 80 anos. O peso corporal foi avaliado por balança digital e a altura por estadiômetro em barra vertical. O nível de atividade física foi mensurado por meio do questionário internacional de atividade física (IPAQ, versão longa). A gordura corporal foi avaliada por três métodos: DXA, diluição de óxido de deutério (2H2O) e antropometria. Para calcular a gordura corporal pelo método antropométrico foram utilizadas duas equações: Durnin et al. (tríceps, bíceps, subescapular e supra-ilíaca) e Jackson et al. (tríceps, supra-ilíaca e coxa média). Para análise estatística empregou-se o coeficiente de concordância de St. Laurent com variação entre 0 e 1 e o gráficos de Bland e Altman.

RESULTADOS

A média de idade foi 69,3±3,6 anos, o peso 67,2±10,6 kg, a altura 1,55±0,04 m e o índice de massa corporal 27,9±5,0 kg/m2. Os coeficientes de concordância das equações de Durnin et al. e Jackson et al. comparados ao DXA foram 0,95 e 0,94, respectivamente, e quando comparados ao óxido de deutério foram 0,91 e 0,90.

CONCLUSÃO

As equações utilizadas neste estudo apresentaram boa acurácia para a avaliação da gordura corporal, se comparadas com os métodos DXA e diluição de óxido de deutério.

OR-050

ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES ESQUIZOFRÊNICOS USUÁRIOS DE ANTIPSICÓTICOS ATÍPICOS: COMPARAÇÃO DO GRUPO COM E SEM SÍNDROME METABÓLICA

JULIANA SAMPAIO BATISTA; HELENA ALVES DE C SAMPAIO; MARIA OLGANÊ DAN SABRY; VALÉRIA BARRETO NO E SOUZA; FÁBIO GOMES DE M E SOUZA

Instituição: Universidade Estadual do Ceará

Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO

O tratamento da esquizofrenia, grave distúrbio psiquiátrico, é feito através dos antipsicóticos atípicos, que estão associados a diversas alterações metabólicas como o ganho de peso, diabetes, dislipidemia e síndrome metabólica (SM). Estudos clínicos sobre a eficácia e segurança dos antipsicóticos atípicos mostram ganho de peso em 50-80% dos indivíduos, variando de poucos quilos até 20% do peso habitual.

OBJETIVOS

Comparar o estado nutricional de pacientes esquizofrênicos em uso de antipsicóticos atípicos na presença ou ausência de SM.

METODOLOGIA

Foram avaliados 81 pacientes acompanhados em serviço de saúde mental de referência. O estado nutricional foi determinado pelo índice de massa corporal (IMC) [peso (Kg)/altura (m)2], sendo peso e altura obtidos em balança antropométrica Filizola com antropômetro acoplado. Foi adotado parâmetro de classificação proposto pela World Health Organization (1998). Para diagnóstico de SM, os dados foram interpretados segundo a Sociedade Brasileira de Cardiologia (2005). Os achados foram comparados considerando grupo 1 (com SM) e grupo 2 (sem SM), através de teste de Fisher e t de student ($p < 0,05$ como nível de significância).

RESULTADOS

Dentre os pacientes, 54,32% eram portadores de SM, com maior concentração entre os homens (57,50%) do que entre as mulheres (52,22%). O estado nutricional aponta maior prevalência de excesso ponderal (sobrepeso + obesidade) entre portadores de SM, tanto nos homens (95,65% no grupo 1 e 64,71% no grupo 2 - p de Fisher = 0,030), como nas mulheres (90,48% no grupo 1 e 55,00% no grupo 2 - p de Fischer = 0,010). Não houve diferença entre os sexos, tanto considerando estado nutricional de não portadores de SM (p de Fischer = 0,549), como de portadores de SM (p de Fisher = 0,599). Comparando-se as médias do IMC houve diferença entre pacientes com e sem SM, tanto considerando o grupo todo ($p = < 0,001$), como avaliando-se as mulheres ($p = 0,024$) e os homens ($p = 0,003$).

CONCLUSÃO

A ocorrência de síndrome metabólica associou-se ao estado nutricional em pacientes esquizofrênicos usuários de antipsicóticos atípicos. Medidas educativas devem ser implantadas para minimizar tais efeitos colaterais da medicação utilizada e do ganho de peso.

OR-051

EFEITO DA PROTEÍNA DE FEIJÃO CAUPI NO METABOLISMO LIPÍDICO E NA INFLAMAÇÃO EM PACIENTES HIPERCOLESTEROLÊMICOS

KAROLINE MACÊDO G. FROTA; RAUL DIAS SANTOS FILHO; VALDENIR QUEIROZ RIBEIRO; JOSÉ ALFREDO G. ARÊAS

Instituição: Universidade de São Paulo

Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO

Introdução: As doenças cardiovasculares representam a principal causa de morte no Brasil e mundo, sendo o aumento do colesterol sanguíneo um dos seus principais fatores de risco. Evidências recentes mostram que o processo aterosclerótico envolve não apenas a deposição de colesterol nas artérias, mas a inflamação tem papel central em todas as fases do processo aterosclerótico. Estudo em animais mostra que a proteína de feijão caupi é um potente redutor de colesterol sangüíneo.

OBJETIVOS

Objetivo: Avaliar a influência da proteína de feijão sobre o perfil lipídico e marcadores de inflamação em pacientes hipercolesterolêmicos.

METODOLOGIA

Metodologia: Estudo do tipo "cross-over", aleatorizado, cego e controlado, onde 45 indivíduos receberam "shake" à base de proteína de feijão caupi e "shake" à base de caseína, durante 6 semanas. Foram oferecidos 25g de proteína/dia em cada tratamento. Foram aferidas as variáveis antropométricas: peso, circunferência da cintura e IMC e quantificadas as variáveis bioquímicas: colesterol total, LDL-colesterol, HDL-colesterol, triglicerídeos, colesterol não-HDL, apolipoproteína A1, apolipoproteína B, razão LDL-c/HDL-c, proteína C reativa ultrasensível, fator de necrose tumoral alfa, interleucina-6, antes e depois de cada período experimental. A diferença entre os tratamentos foi avaliada com ANOVA ao nível de significância de 5%.

RESULTADOS

Resultados: A amostra final foi composta por 38 indivíduos com idade média de 57 anos (10 anos). Houve redução de colesterol total em 22,1mg/dL ($p<0,0001$), LDL-colesterol em 23,5mg/dL ($p<0,0001$), razão LDL-c/HDL-c em 0,59 ($p=0,0004$), colesterol não-HDL em 24,3mg/dL ($p<0,0001$). A eficácia da proteína de feijão caupi em reduzir o colesterol total e LDL-colesterol comparada à caseína foi de 1,90 e 2,47, respectivamente. A apolipoproteína B apresentou redução significativa no grupo que recebeu proteína de feijão caupi. As demais variáveis estudadas não mostraram diferença após intervenção. Peso, IMC e circunferência da cintura foram mantidos durante os tratamentos.

CONCLUSÃO

Conclusões: O presente estudo mostra que a ingestão diária de 25g de proteína de feijão caupi reduz os níveis de colesterol sanguíneo, em especial a fração LDL-colesterol, no entanto não exerce influência sobre os marcadores de inflamação subclínica. Portanto o aumento do consumo de feijão caupi representa uma alternativa eficaz, barata e viável no controle dos níveis lipídicos em indivíduos hipercolesterolêmicos.

OR-052

EFEITO DA SUPLEMENTAÇÃO COM CÁLCIO E VITAMINA D NO ESTADO NUTRICIONAL RELATIVO AO ZINCO DE PACIENTES IDOSOS COM FRATURA DO QUADRIL

FERNANDA CARLA COELHO GUILHERME; LILIANE VIANA PIRES; ALEXANDRE GUILHERME; JOSÉ ALEXANDRE COELHO PIMENTEL; SILVIA M. F. COZZOLINO

Instituição: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO

Dados de ensaios clínicos randomizados sugerem que a suplementação com cálcio ou vitamina D, ou ambos, podem diminuir a perda óssea e reduzir o número de quedas devido à fragilidade dos ossos em mulheres idosas e na pós-menopausa. Quando esses aspectos são avaliados em relação ao status de zinco, sabe-se que um alto teor de cálcio no organismo pode interagir com este mineral, e assim, influenciar na sua biodisponibilidade. Devido ao fato que indivíduos idosos apresentam um estado nutricional deficiente em relação a este mineral; que a incidência de fraturas é elevada nessa fase de vida, principalmente devido à osteoporose; se tem cada vez mais recomendado a suplementação com cálcio e vitamina D para esses pacientes.

OBJETIVOS

Avaliar o efeito da suplementação com cálcio e vitamina D sobre o estado nutricional relativo ao zinco de idosos com fraturas do quadril.

METODOLOGIA

Este estudo foi do tipo longitudinal. Foram avaliados 28 idosos, com fratura do quadril, com idade acima de 60 anos, distribuídos em dois grupos: um recebendo suplementação com cálcio (1200mg) e vitamina D_3 (400UI), e outro sem suplementação, por um período de 3 meses. Não houve diferenças estatisticamente significativas em relação ao gênero, à média de idade e do IMC entre os dois grupos. A avaliação do consumo alimentar foi realizada por meio do *software* Nutwin. O zinco foi analisado pelo método de espectrofotometria de absorção atômica por chama. A análise estatística dos dados das concentrações de zinco no plasma e no eritrócito, depois da intervenção, foi comparada entre os dois grupos pelo modelo de ANCOVA, sendo ajustado pelos valores basais.

RESULTADOS

A maioria dos participantes apresentou IMC normal, de acordo com os valores de referência para idosos, e adequação energética inferior ao recomendado. O consumo de zinco e cálcio alimentares foi inferior ao recomendado pelas DRIs para a maioria dos idosos avaliados. Após o período de intervenção, a média das concentrações de zinco plasmático foi 66,6 ± 17,6μg/dL e 59,2 ± 10,0μg/dL, para o grupo suplementado e não suplementado, respectivamente, sem diferença estatística significativa entre estes ($p>0,05$). Em relação ao zinco eritrocitário, o grupo não suplementado apresentou concentração média (47,1 ± 7,4μg/dL) maior do que o grupo suplementado (43,1 ± 5,4μg/dL), com diferença estatisticamente significativa ($p<0,05$).

CONCLUSÃO

A suplementação com cálcio e vitamina D no período estudado não teve influência sobre o estado nutricional relativo ao zinco dos pacientes avaliados.

OR-053

RELAÇÃO ENTRE GORDURA ABDOMINAL E DESORDENS METABÓLICAS EM INDIVÍDUOS COM INTOLERÂNCIA À GLICOSE

MARINA DA PAZ BERTATO; VANESSA FERNANDES COUTINHO; CEZAR HENRIQUE DE AZEVEDO; CAROLINA PIRAS DE OLIVEIRA; ANTONIO CARLOS LERARIO
Instituição: Universidade de São Paulo
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO
A obesidade é caracterizada não só pelo excesso de gordura, mas também pela sua distribuição no corpo. O predomínio da gordura visceral está relacionado ao conceito de resistência à insulina (RI), presente na intolerância à glicose (IG) e no diabetes mellitus tipo 2, o que leva a um maior risco de desenvolver doença cardiovascular (DCV).
OBJETIVOS
Avaliar em indivíduos com excesso de peso, se a presença da IG está associada com parâmetros metabólicos, antropométricos e bioquímicos, considerados fatores de risco para o desenvolvimento da DCV.
METODOLOGIA
Dois grupos de 14 pacientes cada, com IG (grupo-IG) e sem alteração glicêmica (grupo-SAG), ambos com excesso de peso (IMC=29,8±4,4 vs 27,9±2,4kg/m2, p=0,18, respectivamente), pareados para idade, sexo e etnia foram submetidos à avaliação antropométrica (circunferência abdominal-CA; relação cintura/quadril-RCQ) e classificados quanto à presença de Síndrome Metabólica (SM), segundo a IDF (2005). Foram realizados exames bioquímicos de perfil glicêmico e lipídico. A RI foi estimada pelo modelo matemático de homeostase glicêmica (HOMA). A adiposidade abdominal foi quantificada por tomografia de abdômen.
RESULTADOS
O perfil antropométrico entre os grupos-IG e SAG foi semelhante, respectivamente: (CA=99,7±10,4 vs 95,1±13,1cm, p=0,32) e RCQ (0,92±0,05 vs 0,90±0,10, p=0,48), porém com valores médios superiores à normalidade. O grupo-IG apresentou mais indivíduos com SM (9 vs 3, p=0,02), maior glicemia de jejum (102±9 vs 87±5mg/dL, p<0,001), glicemia pós-prandial (162±13 vs 105±20mg/dL, p<0,001), hemoglobina glicada (6,1±0,5 vs 5,6±0,4%, p=0,02) e RI (1,5±0,6 vs 0,9±0,6, p<0,01). O perfil lipídico foi semelhante entre os grupos. Não houve diferença significativa na gordura total (475,2±143,9 vs 396,2±97,7cm2), gordura visceral (GV), gordura subcutânea (GS) e da relação entre GV e GS (RVS) entre os grupos. Entretanto, os valores médios entre os grupos IG e SAG, da GV (171,5±8 vs 144,4±48cm2), GS (303,6±101 vs 252,8±83cm2) e RVS (0,61±0,34 vs 0,63±0,30), foram superiores à normalidade, indicando predomínio de obesidade visceral em ambos os grupos, respectivamente.
CONCLUSÃO
Em pacientes IG com excesso de peso, predomínio de GV, RI e SM, a presença da alteração glicêmica parece não ser suficiente para diferenciar o risco cardiovascular daqueles SAG, já que os grupos são semelhantes considerando os demais fatores de risco. Estudos com grupos maiores e mais heterogêneos são necessários para diferenciar o risco cardiovascular associado à IG nesta população.

OR-054

ESTADO NUTRICIONAL RELATIVO AO ZINCO EM PACIENTES COM DOENÇA INFLAMATÓRIA INTESTINAL

MAYARA MONTE FEITOSA; JULIANA PAZ MATIAS; KELCYLENE GOMES SILVA; LEYDIANE G. O. MEDEIROS; DANILLA M. C. SILVA; EUNICE ALVES SILVA NETA; REGINA M. S. CAVALCANTE; DILINA NASCIMENTO MARREIRO; NADIR NASCIMENTO NOGUEIRA
Instituição: UFPI - Universidade Federal do Piauí
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO
A Doença Inflamatória Intestinal (DII), que inclui doença de Crohn (DC) e colite ulcerativa (CU), representa um grupo de doenças caracterizadas por inflamação crônica do trato gastrointestinal.
OBJETIVOS
Verificar o estado nutricional relativo ao zinco em pacientes com doença inflamatória intestinal
METODOLOGIA
O estudo foi realizado com 40 pacientes (sendo 24 casos de colite ulcerativa e 16 com doença de Crohn), de ambos os sexos, faixa etária entre 20 e 59 anos, em estágio de remissão da doença e que fazem parte da Associação dos Portadores da doença de Crohn (ACROHN). As amostras sanguíneas (15 mL) foram coletadas nos pacientes em jejum, em tubos desmineralizados, contendo citrato de sódio a 30%. O método para a determinação do zinco plasmático e eritrocitário foi o de espectrofotometria de absorção atômica de chama. Para a classificação do estado nutricional relativo ao Zn no plasma e no eritrócito foram utilizados os valores de 70 a 110 μgZn/dL para o plasma e de 40 a 44 μgZn/gHb para o eritrócito (GIBSON, 1990).
RESULTADOS
Os pacientes com DII avaliados nesse estudo apresentaram média de idade 40,55±10,03 anos e aproximadamente um terço destes possuíam ensino superior completo. As concentrações médias de Zn plasmático e eritrocitário foram de 80,21±22,89 μg/dL e 46,56±11,39 μgZn/gHb, respectivamente, estando, portanto, acima dos valores que caracterizam a deficiência do mineral. No entanto, analisando a freqüência dos valores de zinco, verificou-se que 37,5% apresentavam deficiência do mineral no plasma e 15% no eritrócito
CONCLUSÃO
O quadro zincemico destes pacientes demonstra risco de deficiência nutricional, tornando estes indivíduos mais expostos à baixa imunidade o que pode agravar o quadro inflamatório.

OR-055

EFEITOS DO CONSUMO DE FARINHAS DE POLPA E CASCA DE BANANA SOBRE OS NÍVEIS GLICÊMICOS DE RATOS

MICHEL CARDOSO DE ANGELIS-PERE; MARIA F. PÍCCOLO BARCELOS; JUCIANE A. RIBEIRO PEREIRA; RAIMUNDO VICENTE SOUSA
Instituição: Universidade Federal de Lavras
Área: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL
Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO
A banana, dependendo do grau de maturação apresenta consideráveis teores de carboidratos complexos (fibras, amidos hidrolisáveis e resistente), taninos e baixo teor de carboidratos simples. Produtos derivados de banana como farinhas da polpa (FPB) e da casca (FCB) apresentam várias alternativas para o consumo.
OBJETIVOS
Este estudo objetivou avaliar as interferências da FPB e FCB nos níveis glicêmicos de ratos.
METODOLOGIA
Foram utilizadas bananas "Prata" (Musa paradisiaca) selecionadas de acordo com homogeneidade e estádio de maturação (grau 3). Para elaboração das farinhas, as polpas e cascas foram desidratadas em estufa de circulação de ar forçado a 60°C, por cerca de 36h. Para os tratamentos, 35 ratos Wistar, machos, adultos e normoglicêmicos foram aleatorizados em 5 grupos e mantidos em ambiente controlado a 23 ? 2?C e ciclo dia:noite de 12h. Os animais receberam dietas com adição de FPB e FCB em detrimento ao amido, seguindo padrões da AIN-93M, sendo os tratamentos: controle (dieta padrão); adição de 7% de FPB; adição de 10% de FPB; adição de 15% de FPB e adição de 10% FCB. Ao final de 15 dias de tratamento, foi realizada análise de glicemia de jejum de 12h. Em seguida, os animais completaram o jejum de 18h e tiveram acesso às diferentes dietas (3g) por 20 min. Foi então iniciada a avaliação da glicemia pós-prandial com intervalos de 15 min até completar 2h para construção da curva glicêmica e posterior cálculo do índice glicêmico (IG) das dietas. A dieta padrão representou o alimento de referência. Para as análises estatísticas, utilizou-se o e teste de Tukey (p<0,05).
RESULTADOS
Os diferentes grupos não apresentaram diferenças significativas para a glicemia de jejum. A análise da glicemia pós-prandial, embora não significativa, permitiu observar que animais que consumiram FPB, apresentaram redução da glicemia em diferentes picos pós-prandiais. Já a dieta com FCB que é rica em fibras insolúveis, mas pobre em solúveis, não causou redução da glicemia pós-prandial. Houve redução significativa do IG das dietas (p<0,05) adicionadas de 10% e 15% de FPB, comparadas ao grupo controle que pode ser devido ao conteúdo de fibras solúveis, amido resistente e taninos.
CONCLUSÃO
O consumo da farinha da polpa e da casca de banana não interferiu na glicemia de jejum de ratos normoglicêmicos. A farinha da polpa, quando consumida nas concentrações de 10% e 15%, reduziu significativamente o índice glicêmico da dieta consumida pelos ratos.

OR-056

INFLUÊNCIA DA GOMA GUAR E FARELO DE AVEIA NO CONSUMO DE RAÇÃO E GANHO DE PESO DE RATOS WISTAR

JULIANA SARAIVA ANJOS; MARCELO CHAVES AZEVEDO; RENATA BRUM MARTUCCI; GILSON TELES BOAVENTURA
Instituição: Universidade Federal Fluminense - UFF
Área: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL
Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO
As fibras solúveis tendem a formar géis em contato com a água, aumentando a viscosidade dos alimentos parcialmente digeridos no estômago e retardando o esvaziamento gástrico. Entre as fibras solúveis mais utilizadas para conferir saciedade podemos citar o farelo de aveia e a goma guar.
OBJETIVOS
Comparar a influência da goma guar e do farelo de aveia no ganho de peso(g) e consumo de ração(g) em ratos wistar.
METODOLOGIA
18 Rattus norvegicus, variedade Albinus, linhagem Wistar, recém-desmamados, divididos em três grupos de rações. As rações experimentais foram preparadas com 10% de proteína a base de caseína, adicionadas de misturas de vitaminas e minerais (AIN 93G) segundo as normas do Comitee on Laboratory Animal Diets, 1979, modificadas segundo as recomendações do American Institute of Nutrition-93 (REEVES, 1993). Cada ração foi elaborada com um tipo de fibra diferenciado: Grupo controle (GC), n=6, ração com 10% de celulose; Grupo goma guar (GGG), n=6, ração com 10% de goma guar; Grupo aveia (GA), n=6, ração com 10% de farelo de aveia. Os ingredientes das rações experimentais foram pesados e homogeneizados com água fervente em batedeira industrial HOBART. A massa foi transformada em pellets e seca em estufa ventilada a 600C/24h e, após identificação, armazenada sob refrigeração até o uso. Cada grupo foi submetido a uma dieta por 28 dias, e ao final desse período avaliou-se o consumo de ração e ganho de peso. Os dados foram submetidos à comparação entre os grupos utilizando-se o teste t student para dados independentes. A significância foi estabelecida ao nível de p≤0,05.
RESULTADOS
Os três grupos começaram o experimento com pesos iniciais semelhantes, sendo GC (74,42 +/- 8,10), GGG (72,17 +/- 5,71), GA (72,42 +/- 10,58). O GGG consumiu menor quantidade de ração (340,17 +/- 67,45) (p<0,05) que o GC (519,92 +/- 6,21) e o GA (498,75 +/- 40,92), tendo obtido menor ganho de peso (101,17 +/- 29,05) (p<0,05) que o GC (163,93 +/- 18,50) e o GA (179,33 +/- 12,06) e, consequentemente, apresentou menor peso final (173,33 +/- 34,25) (p<0,05) que o GC (238,33 +/- 17,80) e o GA (251,75 +/- 21,90). Por sua vez, não houve diferença significativa (p>0,05) do consumo de ração e do ganho de peso entre os grupos GC e GA.
CONCLUSÃO
Este estudo sugere que a goma guar exerce efeito saciatório, interferindo negativamente no consumo e no ganho de peso, enquanto a aveia não proporcionou saciedade e o seu consumo promoveu ganho de peso.

OR-057

EFEITOS DA SUPLEMENTAÇÃO DE LECITINA DE SOJA NO PERFIL LIPÍDICO HEPÁTICO E NO ESTRESSE OXIDATIVO DE RATOS QUE RECEBERAM DIETA DEFICIENTE EM COLINA E METIONINA

LAILA DE CAMARGO CHAPARRO; ANDRESSA KULL AGUILLAR; LILIAN ECM SILVA; STELLA FELIPPE FREITAS; ALCEU AFONSO JORDÃO JUNIOR
Instituição: Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto - USP
Área: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL
Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO
A doença hepática do fígado não gorduroso (NAFLD) é a mais comum disfunção hepática crônica com prevalência de 20% na população mundial. Ela pode variar de esteatose leve a esteatoepatite (NASH). Modelos animais baseados na deficiência de colina e metionina têm sido utilizados para o estudo da NASH. Este tipo de dieta leva ao acúmulo de lipídios no fígado, prejudicando o metabolismo lipídico neste orgão. Estudos mostram que o estresse oxidativo presente em ratos tratados com etanol é revertido pela administração de lecitina.
OBJETIVOS
Avaliar o efeito da lecitina de soja na prevenção de NAFLD induzida por uma dieta deficiente em colina e metionina.
METODOLOGIA
Ratos Wistar recém desmamados (n=5-10) foram igualmente divididos em quatro grupos e receberam dietas distintas, baseadas nas recomendações da AIN-93, durante 8 semanas. Grupo Controle: dieta AIN-93; Grupo Lec: dieta AIN-93 suplementada com lecitina de soja (5%); Grupo DCM: dieta deficiente em colina e metionina; Grupo DCML: dieta deficiente em colina e metionina suplementada com lecitina de soja (5%). Foram avaliadas a glicemia em jejum, as concentrações plasmáticas de colesterol total, triglicérides, transaminases hepáticas (ALT e AST) e as concentrações hepáticas de colesterol total, triglicérides e gordura total, malonaldeído (MDA), glutationa reduzida (GSH) e vitaminas A e E.
RESULTADOS
Após a administração da dieta por 8 semanas observou-se que a dieta DCM induziu uma redução da ingestão alimentar, do ganho total de peso corporal, das concentrações de triglicérides plasmático e de vitamina A hepática. Por outro lado, esta dieta induziu um aumento do peso total do fígado e das concentrações hepáticas de triglicérides, gordura total, MDA e GSH e dos valores de transaminases. A suplementação com lecitina de soja na dieta DCM, por sua vez, promoveu uma reversão parcial na ingestão alimentar, no ganho de peso corporal e no peso total do fígado. Houve uma redução do triglicérides plasmáticos e das vitaminas hepáticas A e E. Contrariamente, as transaminases aumentaram. Neste grupo, não foram observadoas alterações nas concentrações hepáticas de triglicérides, gordura total, MDA e GSH. Os valores de glicemia em jejum e de colesterol total plasmático não apresentaram diferenças entre os grupos avaliados.
CONCLUSÃO
Os dados obtidos indicam que a suplementação com 5% de lecitina de soja promoveu uma melhora do perfil lipídico hepático e no dano hepato celular, os quais são considerados fatores envolvidos na patogênese da NAFLD induzida pela dieta DCM.

OR-058

YACON (SMALLANTHUS SONCHIFOLIUS): EFEITOS SOBRE A GLICEMIA E ESTRESSE OXIDATIVO EM RATOS DIABÉTICOS.

LUCIANA ABRÃO OLIVEIRA; TELMA MARIA BRAGA COSTA; ALCEU AFONSO JORDÃO JUNIOR; CLARISSA COSTA SOUZ MEIRELLES; ANDERSON MARLIERE NAVARRO
Instituição: Universidade de Ribeirão Preto -UNAERP
Área: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL
Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO
Inúmeros estudos identificaram a presença de compostos com propriedades benéficas à saúde na raiz tuberosa de yacon, entre eles frutooligossacarídeos (FOS), inulina e compostos fenólicos com ação antioxidante. Outro ponto importante do consumo da raiz é a incorporação de substâncias bioativas interessantes na prevenção e tratamento de doenças como o diabetes. Sabe-se que o diabetes impõe uma situação de estresse das células, aumentando a necessidade do equilíbrio entre os componentes pró e antioxidantes, sendo o yacon uma fonte de substâncias nutritivas que poderia contribuir para um maior controle desses mecanismos.
OBJETIVOS
O objetivo do presente estudo foi analisar o efeito da raiz no controle da glicemia e do estresse oxidativo em ratos diabéticos.
METODOLOGIA
Preparou-se uma solução de yacon 30%, que representava 1,2 g de yacon liofilizado, administrado por gavagem uma vez ao dia durante todo o estudo, sendo a mesma concentração nos dois experimentos realizados. O agudo teve a duração de seis dias e foi separado em Grupo - CA: grupo não diabético, receberam Água - n = 10; CY: grupo não diabético, receberam solução de Yacon - n = 10; DA: grupo diabético, receberam Água - n = 15 e DY: grupo diabético, receberam solução de Yacon - n=15. O acesso à água e ao alimento foi ad libitum. O crônico teve a duração de 27 dias e os animais foram separados em Grupo DA - diabético, receberam Água (n = 8) e DY - diabético receberam solução de Yacon (n=8). A glicemia e o peso foram monitorados diariamente nos dois experimentos. Foram determinados marcadores de estresse oxidativo.
RESULTADOS
Os resultados no experimento agudo demonstraram que o Grupo DY apresentou os menores valores médios de Peso e, quando comparadas às médias de glicemia dos diferentes grupos, o grupo DY também apresentou uma melhor resposta glicêmica. Em relação aos marcadores de estresse, estes não demonstraram efeito protetor contra o estresse oxidativo; porém, demonstram utilização maior das vitaminas antioxidantes nos grupos controles em relação aos diabéticos. No experimento crônico, não houve diferença significativa das médias de peso. Porém, na glicemia houve diferença significativa entre os grupos. As vitaminas antioxidantes demonstraram maior utilização nos grupo DA em relação ao DY, apresentando a mesma característica que no estudo agudo, porém, com maior evidência.
CONCLUSÃO
Conclui-se que a raiz demonstrou um efeito no controle glicêmico, porém não foi capaz de promover uma proteção antioxidante.

OR-059

ESTRESSE OXIDATIVO EM RATOS WISTAR SUBMETIDOS AO JEJUM E A REALIMENTAÇÃO COM DIETAS HIPERLIPÍDICAS

LUISA PEREIRA MAROT; ANA LÍGIA DA SILVA NASSAR; PAULA PAYÃO OVÍDIO; ALCEU AFONSO JORDÃO
Instituição: Universidade de São Paulo
Área: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL
Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO
O jejum é uma prática disseminada em várias populações e com diferentes causas - culturais, religiosas e doenças psiquiátricas, entre outras. O organismo sofre algumas adaptações metabólicas em consequência desta prática que é geralmente seguida por realimentação aguda com dietas hiperlipídicas (HL). Considerando que os Ácidos Graxos Poliinsaturados (AGP) têm um alto potencial de peroxidação lipídica, as dietas HL ricas em AGP podem favorecer o estresse oxidativo e consequentemente o desenvolvimento da esteato-hepatite não alcoólica.
OBJETIVOS
Avaliar os efeitos do jejum seguido por realimentação aguda com dietas HL de diferentes composições no estresse oxidativo.
METODOLOGIA
Foram 50 ratos machos Wistar, divididos em 5 grupos e submetidos ao jejum por 48 horas. Um grupo foi sacrificado sem realimentação (SR), enquanto os demais foram realimentados com 30g de dieta por animal por 24 horas antes da eutanásia. O grupo controle (C) recebeu dieta padrão AIN-93, os demais receberam uma composição com 20% da dieta AIN-93 e 80% de gordura vegetal hidrogenada (GVH) ou margarina trans-free (TF) ou margarina trans-free com ômega-3 e ômega-6 (O), respectivamente. O fígado foi coletado para as determinações dos antioxidantes hepáticos Glutationa Reduzida (GSH) e Vitamina E e da peroxidação lipídica, através das Substâncias Reativas ao Ácido Tiobarbitúrico – malondialdeído (MDA).
RESULTADOS
O estresse oxidativo foi confirmado pelos valores diminuídos dos antioxidantes, GSH e Vitamina E, para todos os grupos experimentais. Os baixos valores do MDA total, para os grupos O, TF, GVH e principalmente SR, indicam que durante o jejum os níveis desta substância caíram, porém após a realimentação com dietas HL estes voltaram a aumentar, caracterizando aumento da peroxidação lipídica. O aumento do MDA com ferro em todos os grupos experimentais aponta para a alta vulnerabilidade do tecido hepático à oxidação. A maior susceptibilidade do AGP à peroxidação lipídica explica os resultados mais expressivos para os grupos que receberam as dietas TF e O, e também foram estes os grupos que mais consumiram a dieta.
CONCLUSÃO
No jejum prolongado há um menor nível de estresse oxidativo, apesar do tecido hepático indicar vulnerabilidade à peroxidação lipídica, porém quando seguido de realimentação com dietas HL observa-se resultados que caracterizam bem o estresse oxidativo. Se a dieta HL for rica em AGP há uma maior suceptibilidade à peroxidação lipídica em relação aos outros tipos de gordura.

OR-060

DIETA NORMOLIPÍDICA, CONTENDO ÓLEO DE CANOLA, DIMINUI A ADIPOSIDADE, MAS, PREJUDICA A ESTRUTURA ÓSSEA, DE RATOS JOVENS.

CARLOS ALBERTO SOARES COSTA; ALUANA SANTANA CARLOS; GABRIELLE P. LOPEZ GONZALEZ; REJANE P. GASPAR REIS; MARIANA SANTOS RIBEIRO; ALINE SANTOS; EGBERTO GASPAR MOURA; CELLY C ALVES NASCIMENTO-SABA
Instituição: Universidade do Estado do Rio de Janeiro
Área: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL
Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO
A ação positiva do tecido adiposo sobre a integridade óssea tem sido relatada em diversos modelos de obesidade e de dieta hiperlipídica. Nosso grupo verificou que, a dieta hiperlipídica contendo baixa razão de ácidos graxos n-6/n-3, oriunda do óleo de canola beneficiou o aumento da densidade óssea, quando comparada aos efeitos do óleo de soja. Porém, não existem relatos de avaliação da estrutura óssea de animais alimentados com dieta normolipídica, contendo óleo de canola.
OBJETIVOS
O objetivo foi comparar a composição corporal, a adiposidade e a estrutura óssea de ratos alimentados com dietas normolipídicas contendo alta (6,75) ou baixa (1,90) razão de ácidos graxos n-6/n-3, presente nos óleos de soja e de canola, respectivamente.
METODOLOGIA
Após desmame, ratos Wistar machos foram alimentados com dieta contendo 7 ml de óleo de soja (grupo S, N=10) ou 7 ml de óleo de canola (grupo C, N=10). A ingestão alimentar, a massa e o comprimento corporal foram avaliados a cada 3 dias. Aos 60 dias de idade, a composição corporal foi avaliada por densitometria com emissão de raios-X de dupla energia (DXA). Em seguida, foram coletados: a) sangue, para análise de lipídios, albumina, cálcio, fósforo, glicose, insulina e leptina; b) gordura intra-abdominal, para avaliação de massa e morfologia; c) fêmur direito e coluna lombar, para avaliação das dimensões, do conteúdo (CMO) e da densidade (DMO) mineral óssea via DXA e, da radiodensidade por tomografia computadorizada (TC).
RESULTADOS
O grupo C apresentou menor massa de gordura intra-abdominal (-19%); área dos adipócitos (-60% P<0•0001); massa do fígado (-12%); colesterol (-33%); insulina (-22%); CMO e área óssea, do corpo (-9%, -7%) e da coluna vertebral (-33%, -24%); massa do fêmur (-9%) e da quarta vértebra lombar (VL4, -6%); largura no ponto médio da diáfise (-6%); DMO do fêmur (-9%), da coluna lombar (VL2-VL6, -6%) e da VL4 (-9%) e radiodensidade na região da cabeça do fêmur (-8%). Não houve diferença quanto ao cálcio, fósforo, leptina, massa de gordura corporal, comprimento do fêmur e coluna lombar e da radiodensidade do corpo vertebral.
CONCLUSÃO
O óleo de canola em dieta normolipídica foi benéfico para redução de parâmetros de adiposidade intra-abdominal. No entanto, a menor ação mecânica exercida pelo tecido adiposo e a hipoinsulinemia repercutiram negativamente na estrutura óssea. Sugerindo que, enquanto a dieta hiperlipídica favoreceu o osso, a normolipídica diminuiu a adiposidade.

OR-061

SUPLEMENTAÇÃO ALIMENTAR COM FARINHA DE SAPUCAIA (LECYTHIS PISONIS) REDUZ A GLICEMIA DE RATOS DIABÉTICOS

JORDANO SAMPAIO G SILVA; MARIA C C MARTINS; MARCONI C S OLIVEIRA FILHO; AGATHA C S CARVALHO; GABRIELA S S RIOS; THIAGO M BARBOSA; ANA K S BRITO; EPITACIO C SANTOS FILHO; CARLOS E B R FONSECA NETO; MARCUS V P B MELO; JULIANA M SOARES; ANDRE F T SOUSA; LORENA H S CARVALHO

Instituição: UFPI

Área: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO

Introdução: Componentes alimentares têm sido testados em modelos experimentais como recursos auxiliares no tratamento do diabetes. A sapucaia (Lecythis pisonis) é rica em ácidos graxos poliinsaturados, micronutrientes e fibras.

OBJETIVOS

Objetivo: Avaliar o efeito da suplementação alimentar com farinha de sapucaia sobre a glicemia de ratos diabéticos.

METODOLOGIA

Metodologia: Ratos machos (230-250g) foram distribuídos aleatoriamente em três grupos de 10 animais: diabético controle (D); diabético com suplementação alimentar a base de ração padrão enriquecida com farinha de sapucaia (4 g para 100 g de ração) (S); e controle normal (N) constituído por animais que receberam tampão citrato (0,2 mL/100g de peso corporal i.v.) no momento da indução do diabetes. O tratamento foi iniciado a partir da confirmação do diabetes, realizada no 5º dia após indução de diabetes com estreptozocina 40 mg/kg i.v. em tampão citrato. Foram considerados diabéticos os animais com glicemia de jejum ≥ 250mg/dL. Após 30 dias de tratamento, após jejum durante 12 horas, foram obtidas amostras de sangue para dosagens bioquímicas. A comparação entre os grupos foi realizada por meio de análise de variância e teste de Tukey.

RESULTADOS

Resultados: Os valores de glicemia (mg/dL) antes da indução apresentaram-se normais para todos os grupos. Após indução, a glicemia dos animais dos grupos D e S foi significativamente maior ($p<0,05$) quando comparados com o grupo N (N: 107,33 ± 2,13; D: 370 ± 18,45a; S: 328,30 ± 15,98a). O grupo Da apresentou glicemia ao final do tratamento significativamente maior ($p<0,05$) em relação a N e o grupo tratado com farinha de sapucaia apresentou glicemia significativa menor quando comparado com o grupo D, embora maior que a do grupo N (N: 115,4±5,5; D: 310,6±8,1a; S: 188,5±1,8a,b).

CONCLUSÃO

Conclusão: A análise dos resultados obtidos indica que a suplementação da ração com farinha de Sapucaia apresentou efeito hipoglicemiante.

OR-062

EFEITOS DA DIETA CETOGÊNICA À BASE DE TRIENANTINA NOS EPISÓDIOS CONVULSIVOS DE RATOS PORTADORES DE EPILEPSIA INDUZIDA POR PILOCARPINA

SUZANA LIMA OLIVEIRA; TÂMARA KELLY DE CASTRO GOMES; ELISABETE MENDONÇA REGO; TEREZINHA DA ROCHA ATAÍDE; EUCLIDES MAURÍCIO TRINDADE FILHO; CYRO REGO CABRAL JR; TACY SANTANA MACHADO; ISABELLE TENÓRIO MELO; JAQUELINE ALMEIDA GALVÃO; ELENITA MARINHO ALBUQUERQU BARROS

Instituição: Universidade Federal de Alagoas

Área: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO

A epilepsia é uma das desordens neurológicas mais comuns, afetando cerca de 0,5 a 0,7% da população mundial, sendo que um terço dos pacientes são refratários ao tratamento medicamentoso, casos em que se utiliza a dieta cetogênica. Os triacilgliceróis de cadeia média, como fonte lipídica alternativa aos triacilgliceróis de cadeia longa, tem consistido foco de interesse na terapêutica da epilepsia

OBJETIVOS

investigar os efeitos da dieta cetogênica à base do TCM trienantina na freqüência e duração das crises convulsivas de ratos epilépticos

METODOLOGIA

procedeu-se à indução do Status epilepticus, em ratos Wistar, por meio da injeção intraperitoneal de pilocarpina. Após a fase crônica da epilepsia, os animais foram submetidos, por 19 dias, a uma das três dietas experimentais, controle (dieta padrão), cetoTAGsoja (dieta cetogênica à base de óleo de soja) ou cetoTAGC7 (dieta cetogênica à base do TCM trienantina), e monitorados por vídeo, a fim de se registrar a frequência e a duração das crises recorrentes espontâneas

RESULTADOS

os animais submetidos aos tratamentos cetogênicos apresentaram consumo energético e ganho de peso semelhantes ao grupo controle. Considerando o período experimental como um todo, os animais dos grupos experimentais não diferiram entre si quanto à freqüência de crises, entretanto, os animais do grupo CetoTAGC7 tiveram menor duração média diária de suas crises ao final do tratamento experimental, no 19º dia. O tempo de tratamento, nas condições do presente protocolo, pode não ter sido suficiente para se estabelecer um efeito anticonvulsivante da trienantina

CONCLUSÃO

a dieta cetogênica à base de trienantina não reduziu a frequência das crises recorrentes espontâneas, porém reduziu a duração média das crises apresentadas, ao final do período experimental. Tal resultado, ainda que modesto, poderia representar um benefício potencial da trienantina no controle de surtos epilépticos, hipótese a ser testada em protocolos futuros, que considerem, por exemplo, um maior tempo de exposição ao tratamento cetogênico.

OR-063

PERFIL EM ÁCIDOS GRAXOS DO TECIDO HEPÁTICO DE RATOS SUBMETIDOS À DIETA CETOGÊNICA RICA EM TRIENANTINA

SUZANA LIMA OLIVEIRA; INGRID SOFIA VIEIRA MELO; TEREZINHA DA ROCHA ATAIDE; NASSIB BEZERRA BUENO; JOHNNATAN DUARTE FREITAS; ANTÔNIO EUZÉBIO GOULART SANT ANA

Instituição: Universidade Federal de Alagoas

Área: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO

Os lipídios dietéticos determinam a incorporação e a composição de ácidos graxos das membranas biológicas, alterando diversas funções celulares, inclusive de órgãos como o fígado, através da modulação de fosfolípidios de membrana. Triacilgliceróis de cadeia média, em dietas cetogênicas, tem sido utilizados como fonte alternativa, visto que estes são digeridos, absorvidos, oxidados e removidos da circulação mais rapidamente, ao contrário dos triacilgliceróis de cadeia longa. A trienantina, um triacilglicerol de cadeia média do ácido heptanóico, mostrou-se mais efetiva na reversão dos sintomas mais severos em portadores de desordens mitocondriais congênitas do que outros triacilgliceróis de cadeia média

OBJETIVOS

Avaliar a influência do consumo de trienantina sobre o perfil em ácidos graxos do tecido hepático de ratos

METODOLOGIA

Trinta ratos machos *Wistar* foram divididos em três grupos (n=10) e submetidos à dieta controle AIN-93, dieta cetogênica rica em trienantina ou dieta cetogênica rica em óleo de soja. Após o sacrifício, os fígados foram armazenados a -80°C e, posteriormente, submetidos à extração lipídica por solvente orgânico e à metilação com BF3 em metanol a 20%, para a obtenção de ésteres metílicos de ácidos graxos, que foram submetidos à cromatografia gasosa acoplada à espectrometria de massas. Utilizaram-se os testes de Lilliefors e Levene, seguidos por ANOVA e post-hoc de Tukey, nos resíduos que atenderam os pressupostos paramétricos, e Kruskal-Wallis seguido pelo post-hoc de Nemenyi, para os demais

RESULTADOS

Os fígados dos ratos dos grupos alimentados com dieta cetogênica apresentaram redução significativa na concentração dos ácidos graxos monoinsaturados 9-hexadecenóico e 9-octadecenóico, quando comparados ao grupo Controle, sugerindo uma possível redução na atividade da enzima Stearoil-CoA Desaturase 1, responsável pela síntese desses dois ácidos graxos. Adicionalmente, o grupo alimentado com trienantina apresentou aumento dos níveis de ácido octadecanóico, quando comparado ao grupo Controle

CONCLUSÃO

As alterações no perfil em ácidos graxos dos lipídios hepáticos de ratos submetidos às dietas cetogênicas ricas em trienantina ou em óleo de soja não pareceram guardar relação com a fonte de óleo da dieta, mas, sim, com as características da dieta cetôgenica per si. Tal consideração vem se somar às evidências disponíveis na literatura de ausência de efeitos deletérios do consumo de trienantina, mesmo em proporções cetogênicas.

OR-064

ESTIMATIVA DA QUANTIDADE DE SAL/SÓDIO EM PREPARAÇÕES DO ALMOÇO DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR EM FLORIANÓPOLIS, SC

CARLA ADRIANO MARTINS; BRUNA GOEDERT; JULIANA HOLOSBACK LIMA; ANETE ARAÚJO SOUSA

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina/UFSC

Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES

Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO

No Brasil o nível médio de consumo de sódio é de 4,5 g/dia, mais do que o dobro da recomendação estabelecida pela Organização Mundial da Saúde (OMS) e pelo Guia Alimentar para a População Brasileira que é de 2g de sódio ou 5g de sal por dia. A utilização desse mineral deve ser feita de forma moderada pelas Unidades de Alimentação e Nutrição hospitalares, considerando os seus objetivos de promoção e recuperação da saúde.

OBJETIVOS

Estimar a quantidade de sal/sódio utilizada em preparações do almoço de uma Unidade de Alimentação e Nutrição hospitalar para subsidiar intervenções futuras.

METODOLOGIA

Foram acompanhadas durante 4 dias o preparo de carnes, arroz, feijão e acompanhamentos do almoço. Determinou-se o conteúdo de sódio de ingredientes industrializados e alimentos in natura através dos rótulos e tabelas de composição dos alimentos, respectivamente. Os valores de sódio encontrados foram calculados para sua equivalência em g de sal. Para análise do per capita de sal/sódio e sua adequação foi estabelecido 2,5g de sal/dia para o almoço (0,5 g sal por preparação), considerando-se as recomendações oficiais de 5 g sal/dia.

RESULTADOS

A média per capita de sal ultrapassou as recomendações: 1,06 g nas carnes e 1,44 g com adição de colorau, ervilha, extrato de tomate, caldo de carne e shoyo; 0,75 g no feijão e 1,01 g com adição de charque ou lingüiça; 1,48 g no arroz; 0,97 g nos acompanhamentos e 1,17 g com adição de ervilha, a maionese, o extrato de tomate. Como estratégia para diminuição do consumo do sal, testou-se uma redução inicial de cerca de 20% em um dia de almoço, retirando-se inclusive os ingredientes com alto teor de sódio (linguiça, charque, extrato de tomate, maionese). Os testes de degustação das preparações apontaram boa aceitação. Disponibilizou-se aos funcionários e comensais um cartaz informativo sobre o controle do uso de sal no processo produtivo de refeições.

CONCLUSÃO

O per capita de sal/sódio oferecido no almoço da UAN encontrava-se elevado (2g de sódio/5 g de sal), levando-se em consideração a quantidade diária de sal recomendada pela OMS e pelo Guia Alimentar. A redução foi bem aceita. Destaca-se a necessidade de definição de padrões de identidade e qualidade de ingredientes nos processos de compra para o controle de sódio e de estudos com a implementação do uso de ervas e especiarias nas preparações com diminuição gradativa do uso e consumo de sal das refeições.

OR-065

PERCEPÇÃO DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE UM RESTAURANTE POPULAR NA CIDADE BELÉM/PARÁ QUANTO AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

GLENDA MARREIRA VIDAL; LORENA C. O. SALES; LARISSA C. FEIO COSTA; XAENE M. D. F. MENDONÇA
Instituição: Universidade Federal do Pará
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO
Os Restaurantes Populares (RP) são Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) administradas pelo poder público que objetivam o fornecimento de refeições prontas, nutricionalmente balanceadas, seguras e a preços acessíveis às pessoas em condições de vulnerabilidade e de promover a segurança alimentar e nutricional da clientela, para tanto, faz-se necessário que os manipuladores de alimentos se apropriem sobre as Boas Práticas de Manipulação (BPM) de Alimentos.
OBJETIVOS
Avaliar a percepção dos manipuladores de alimentos de um RP localizado na Região Metropolitana de Belém-PA quanto as BPM de Alimentos.
METODOLOGIA
Utilizou-se como critério avaliativo um questionário autoaplicável baseado na RDC no 216/2004 contendo 25 questões divididas uniformemente em 5 categorias: (1) Higiene pessoal; (2) Contaminação dos alimentos; (3) Higiene dos alimentos; (4) Higiene de equipamentos e utensílios; e (5) Higiene do ambiente. Os manipuladores foram esclarecidos quanto a pesquisa e em seguida, os que concordaram em participar, assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido (TCLE). Foram aplicados 18 questionários no mês de julho de 2010 abrangendo todos os manipuladores da UAN. Após a verificação e correção das respostas, foi atribuído um conceito final conforme o percentual de questões corretas: Insuficiente (0 a 50%), Regular (50,01 a 69,99%), Bom (70 a 89,99%) e Excelente (90 a 100%). Os dados foram registrados em planilhas eletrônicas no software Microsoft Office Excel 2007. Foram calculadas a frequência absoluta e relativa, medidas de tendência central e desvio padrão (DP).
RESULTADOS
Constatou-se que 77,78% (n=14) dos manipuladores possuíam algum tipo de conhecimento sobre as BPM de alimentos, obtendo conceito Bom, 16,67%(n=3) Regular e 5,55% (n=1) Insuficiente. O que pode ser atribuído ao fato de anteriormente terem passado por algum tipo de treinamento e/ou capacitação. O bloco Contaminação dos alimentos apresentou a maior média de acertos, 4,28 (Mínimo=3, Máximo=5, DP= 0,75). Por outro lado, as maiores médias de erro foram observadas nos blocos Higiene dos alimentos e Higiene pessoal com erro médio de 1,78 (Mínimo=3, Máximo=5, DP= 1,06).
CONCLUSÃO
A falta de conhecimentos sobre as BPM de alimentos está frequentemente associada à contaminação dos alimentos, portanto o treinamento e a capacitação dos manipuladores devem ser inseridos nos programas de aprendizagem continuada das UANs, para só assim garantir a inocuidade dos alimentos servidos.

OR-066

TEOR DE SÓDIO DE PREPARAÇÕES DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DO DISTRITO FEDERAL

KARIN OLIVEIRA SÁVIO; AMANDA SILVA BRANQUINHO; JAQUELINE CINTRA BELÉM; KÁTIA GODOY CRUZ; HELOISA RODRIGUES GOUVÊA; RITA DE CÁSSIA AKUTSU
Instituição: Universidade de Brasília
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO
As doenças crônicas não-transmissíveis (DCNT) são hoje a principal causa de morte da população. A hipertensão arterial tem aumentado a sua prevalência em todas as classes socioeconômicas sendo um dos fatores de risco para as doenças cardiovasculares. Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN's) por serem responsáveis pela alimentação de uma clientela expressiva podem exercer um importante papel ou na prevenção ou na promoção de DCNT. Avaliar as preparações que são oferecidas é, portanto, essencial para se garantir que a UAN esteja exercendo papel positivo na saúde de seus comensais.
OBJETIVOS
Analisar as preparações com sódio acima de 40% da ingestão adequada (AI) na porção média e/ou em 100 gramas (g).
METODOLOGIA
Realizou-se a elaboração de fichas técnicas de preparação de todas as preparações servidas durante quatro dias de almoço de seis UANS de grande porte (mais de 500 refeições por dia) do Distrito Federal. Os cálculos foram realizados segundo dados de tabelas de composição de alimentos (TACO, Tucunduva). Nas UAN's investigadas, os funcionários do próprio estabelecimento que servem os comensais e, para a determinação das porções médias, foram pesadas as quantidades usualmente oferecidas das preparações pelos funcionários antes do início da distribuição segundo o utensílio utilizado em triplicata. O cardápio de padrão simples era o mesmo para todas as UAN's.
RESULTADOS
Entre todas as preparações das UAN's, aquelas que atenderam ao critério de inclusão para análise foram: fígado (1215mg de Na/100g; 1543 mg de Na/porção média de 127 g); calabresa (1013mg de Na/100g; 1004 mg de sódio/porção média de 98 g); stake de frango (918mg de Na/100g; 1005 mg de Na/porção média de 110 g); carne moída (508 mg de Na/100g; 997 mg de Na/porção média de 196 g).
CONCLUSÃO
Os teores de sódio em 100 gramas e na porção consumida foram muito altos. Apenas uma preparação da refeição completa apresenta uma quantidade de sódio próxima ao valor recomendado para o consumo de um dia inteiro (AI= 1400 mg). Esse resultado indica a necessidade de ações de intervenção nas UAN's, seja na substituição ou diminuição da oferta das carnes salgadas industrializadas (calabresa e stake de frango), seja na redução da quantidade de sal e temperos prontos utilizados no preparo das carnes (fígado e carne moída) a partir de sua substituição por temperos naturais.

OR-067

AVALIAÇÃO QUALITATIVA DAS PREPARAÇÕES DOS CARDÁPIOS (AQPC) DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

LEILIANE RODRIGUES BATI; NARA VANESSA DOS ANJOS BARROS; LÍVIA PATRÍCIA RODRIGUES BATISTA; NATÁLIA QUARESMA COSTA; KYRIA JAYANNE CLÍMACO CRUZ; SUELEM TORRES FREITAS; MARIA DA CRUZ MOURA E SILVA; SUELY CARVALHO SANTIAGO BARRETO; JAUDIMAR VIEIRA MOURA MENÊZES; SUELY MARIA TEIXEIRA LIMA; MARIA EUZA FEITOSA C COELHO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO
O cardápio deve promover saúde ao comensal, levando em consideração aspectos higiênico-sanitários, nutricionais e sensoriais. Relacionar alimentação saudável, hábitos alimentares, características sensoriais e modo de apresentação das preparações ao prazer das pessoas ao consumirem alimentos, tornou-se o desafio dos profissionais do ramo de refeições coletivas. A Análise Qualitativa de Preparações do Cardápio-AQPC auxilia o nutricionista na elaboração do cardápio, que consiste na avaliação detalhada da qualidade nutricional e sensorial das preparações, baseado em princípios da alimentação saudável.
OBJETIVOS
Avaliar os cardápios de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) através do método de AQPC
METODOLOGIA
Foram avaliados os cardápios do almoço e jantar da UAN, de agosto a novembro de 2010, totalizando 142 cardápios.Em cada dia, observaram-se as preparações a base de carnes, acompanhamentos quentes e frios, saladas e sobremesas.Determinaram-se as frequências dos critérios:número de opções de frutas e doces como sobremesa; número de opções de folhosos nas saladas; presença de repetição de cores nas saladas e no cardápio em geral; presença de alimentos ricos em enxofre nas preparações; número de opções de carnes gordurosas, preparações e acompanhamentos fritos; número de opções de doces mais carnes gordurosas e frituras; e presença de alimentos conservados nas preparações
RESULTADOS
Os cardápios analisados apresentaram boa quantidade de vegetais folhosos nas saladas (74%) e frutas como sobremesas (88%), caracterizando bom aporte de vitaminas, minerais e fibras.As preparações com alimentos ricos em enxofre devem ser limitadas para não causar sensação de mal-estar pelo desconforto gástrico gerado; observou-se que estes alimentos estavam em quantidade significativa nos cardápios (39%).Notou-se baixa oferta de doces como sobremesas (7%) e monotonia de cores nos cardápios (20%), moderada oferta de frituras (25%) e alimentos gordurosos (6%), além de reduzida oferta de carnes gordurosas associadas aos doces (13%).Observou-se elevada oferta de alimentos conservados em mais da metade dos cardápios (52%), podendo aparecer até dois tipos em determinados dias.
CONCLUSÃO
A UAN analisada apresentou bons resultados com relação a qualidade das preparações na aplicação do método AQPC, com destaque para quantidade de frutas, folhosos e oferta de doces com alimentos gordurosos.Observou-se a necessidade de controle da oferta de alimentos sulfurados e frituras/alimentos gordurosos.

OR-068

QUANTIDADE DE SAL PER CAPITA DAS PREPARAÇÕES AVALIADAS EM UMA UNIDADE PRODUTORA DE REFEIÇÕES (UPR) COLETIVA NA GRANDE FLORIANÓPOLIS - SC

MARCELA BORO VEIROS; UIRÁ SILVA DUARTE; GERUSA CRISTINA DE SOUZA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA - UFSC
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO
Há evidências da associação entre elevada ingestão de sódio e risco de doenças cardiovasculares. As opções de alimentos pouco saudáveis, muitas vezes disponibilizadas pelas UPRs, aliadas à falta de orientação e informação alimentar das pessoas, podem comprometer a saúde dos comensais. Por isso, mudanças produtivas que tenham em vista uma adequação nutricional das preparações interferem positivamente na saúde de um grande número de comensais.
OBJETIVOS
Analisar a quantidade de sódio/sal *per capita*das preparações de uma UPR coletiva.
METODOLOGIA
Foi acompanhado o fluxo de produção das preparações fixas no cardápio: arroz, feijão, farofa, carnes, macarrão e sobremesas (industrializadas). Foi realizada a observação direta e armada do processo produtivo das preparações selecionadas. Houve o cálculo das preparações *per capita,* de acordo com o consumo monitorado dos comensais; e do sal e sódio, de acordo com os produtos alimentícios utilizados. Para o cálculo de sal *per capita* foi utilizada a quantidade total de sódio multiplicada por 2,5 (Food Standard Agency/UK, 2009). A UPR oferece duas porções de carne, portanto o cálculo para a quantidade *de carne per capita* foi o peso médio das carnes multiplicado por 2. Para a sobremesa, foi utilizada a medida da porção individual oferecida pelo restaurante.
RESULTADOS
A somatória do sal das preparações do almoço ultrapassou as recomendações diárias. O valor de sal, calculado para o almoço servido, foi de 9,7g/pessoa. A refeição analisada apresentou praticamente a quantidade máxima de sal recomendada para dois dias, segundo o parâmetro de 5g/dia estabelecido por diversos órgãos. Excluindo-se as preparações de carne (maior teor de sal da refeição), o almoço já teria a quantidade total de sal/dia (valor encontrado de 5,0g de sal). Quando comparado com a recomendação diária de sódio do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), a somatória de sal das preparações oferecidas no almoço ultrapassou em 10 vezes a quantidade estabelecida pelo PAT.
CONCLUSÃO
A educação alimentar pode ser uma maneira efetiva de reduzir o consumo de sal pelos comensais. Muitas empresas do ramo de alimentos tem se comprometido em modificar a composição dos seus produtos para melhor atender esses ideais. As UPRs, devido ao elevado número de comensais atendidos diariamente, podem representar uma importante contribuição na modificação dos hábitos alimentares e, consequentemente, na redução da ingestão de sódio diário pela população, colaborando com os indicadores de saúde.

OR-069

ANÁLISE DA MICROBIOTA BACTERIOLÓGICA DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE UM HOSPITAL PÚBLICO DE BELÉM/PA.

MARIA GLORIMAR CORRÊA CARVALHO; ALINE HOLANDA SOUSA; NÁDIA ALINNE FERNANDES CORRÊA; PAULO SÉRGIO ROFFÉ AZEVEDO; RAIMUND GLADSON CORRÊA CARVALHO
Instituição: Universidade Federal do Pará
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO
O ambiente hospitalar alberga microrganismos potencialmente patogênicos, que chegam aos pacientes através das mãos de funcionários e objetos contaminados, causando infecções e surtos epidêmicos em hospitais como o ocorrido em Brasília, Santa Catarina e São Paulo em 2010, com a bactéria klebsiella produtora carbapenemase.
OBJETIVOS
Investigar a presença de bactérias potenciais causadoras de surtos de infecções provenientes do ambiente da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) de um hospital público de Belém/PA.
METODOLOGIA
Realizou-se coleta de ar e de superfícies do ambiente interno à cozinha. Para a coleta de material das superfícies (pias, câmaras frigoríficas, bancadas de corte e montagem de quentinhas) utilizou-se swab. Semeou-se o material coletado em placa de petri de 15/90mm contendo Ágar Cled. A coleta de ar foi realizada com aparelho de Andersen ams100, contendo placa de Ágar Cled. As placas foram incubadas em estufa bacteriológica (35-37ºC) e analisadas após 48h. Das colônias observadas realizou-se esfregaço e coloração de Gram. As colônias identificadas como bactérias Gram negativas foram inoculadas em cartão GN e AST105, no equipamento VITEK/2 para identificação e teste de susceptibilidade.
RESULTADOS
O material de superfície revelou presença de bactérias não fermentadoras de glicose dos gêneros: *Pseudômonas*, *Sphingomonas*, *Aeromonas*, *Acinetobacter* e fermentadoras do gênero *Klebsiella*. O perfil de susceptibilidade a antimicrobiano revelou que as bactérias não fermentadoras apresentam resistência de 87,5% a Ampicilina, Cefalotina e Cefoxitina; 50% a Ampicilina sulbactam e Cefotaxina; 25% a Tigeciclina; 12,5% a Amicacina, Cefepima, Meropenem e Piperacilina tazobactam; e 12% a Ceftazidima. As bactérias do gênero Klebsiella apresentaram resistência de 100% a Ampicilina; 50% a Aztreonam, Cefalotina, e Ampicilina Subactam; 25% a Cefepima, Cefotaxima, Cefoxitina e Ceftazidima. 50% β-lactamase de espectro estendido (ESBL) positiva.
CONCLUSÃO
Do estudo concluí-se que a UAN do hospital, constitui-se em importante foco de disseminação de infecção por albergar patógenos com considerável resistência aos antimicrobianos, capazes de provocar quadros graves de infecção.

OR-070

PRÁTICA PROFISSIONAL COTIDIANA DO NUTRICIONISTA DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA NA PERSPECTIVA DE PIERRE BOURDIEU

RITA AKUTSU; VERÔNICA CORTEZ GINANI; RAQUEL BOTELHO
Instituição: Universidade de Brasília
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO
Bourdieu relaciona o indivíduo e a sociedade e torna inteligíveis ações cotidianas reveladoras de sinais e símbolos diferenciadores. O autor substitui a noção de sociedade por campo ou espaço social, delimitado pelo habitus, e vice versa. Contudo, não ignora transformações a partir da própria sociedade, que provê a capacidade de mudança da realidade estruturada por esses mesmos indivíduos, concebidos como agentes sociais.
A partir dessa concepção, a análise da prática profissional do nutricionista pode ser crucial para a compreensão da sua vivência, podendo ser propulsora de estratégias para evoluções importantes com resultados positivos para ele próprio e para a sociedade onde o profissional está inserido.
OBJETIVOS
Analisar, a partir de Bourdieu, as atividades realizadas pelo profissional de nutrição em UANs.
METODOLOGIA
Estudo transversal exploratório, com amostra de 36 nutricionistas de todo o Brasil, utilizando um instrumento composto por 62 itens correspondentes a tarefas previstas na Resolução 380 do Conselho Federal de Nutrição - CFN. As questões foram categorizadas por seção: a) Função Administrativa – relacionada a aspectos econômicos e burocráticos da produção; b) Função em Vigilância - vigilância epidemiológica, sanitária e nutricional; c) Função Educativa - educação em saúde e em serviço; e d) Funcão Assistencial - atividades assistenciais diretas (realizada com o usuário) e indiretas (realizada pelo nutricionista para o usuário).
RESULTADOS
O estudo revelou os seguintes percentuais de execução das tarefas de acordo com as funções administrativas, de vigilância, educativas e assistenciais realizadas SEMPRE: 65,60%; 64,81%; 45,14%; e, 15,48%; QUASE SEMPRE: 10,36%; 11,24%; 13,54%; e, 09,13%; ÀS VEZES: 6,52%; 8,20%; 12,50%; e, 15,48%; NUNCA: 17,41%; 15,74%; 28,13%; e, 59,13%, respectivamente. Com ausência de resposta para 0,11%, 0,79% e 0,69% das questões sobre as funções administrativas, assistenciais e educativas.
CONCLUSÃO
Os resultados obtidos e descritos como ação social gerada por um estímulo específico (condição hierárquica, gênero, etc.) associados à condição social de produção do princípio gerador, de acordo com os conceitos de Bourdieu sobre habitus, espaço social, capital global, econômico e cultural, permitiram uma análise profunda, vislumbrando-se soluções viáveis para que o nutricionista passe a agir como um agente social transformador e exercite plenamente sua profissão como promotor de saúde.

OR-071

ATIVIDADES E SISTEMAS DE QUALIDADE UTILIZADOS EM UNIDADES PRODUTORAS DE REFEIÇÕES COMERCIAIS

SUZI BARLETTO CAVALLI; MICHELE VIEIRA EBONE; CAROLINE OPOLSKI MEDEIROS; SIDINEI JOSE LOPES; ELISABETE SALAY; ROSSANA COSTA PROENÇA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO
Estima-se que no mundo 1,8 milhão de pessoas morram anualmente devido a doenças diarréicas ligadas a alimentos ou água contaminados. Sendo estas consideradas um problema tanto em países desenvolvidos como em desenvolvimento, e sabe-se que a adoção das Boas Práticas e de Sistemas de controle de qualidade pode prevenir a ocorrência da maioria desses casos.
OBJETIVOS
O estudo caracterizou a gestão da qualidade higiênico-sanitária em unidades produtoras de refeições comerciais (UPRs), visando analisar as atividades e sistemas utilizados para o oferecimento de alimentos mais seguros.
METODOLOGIA
A pesquisa foi de natureza descritiva, com amostra formada por 105 UPRs comerciais. Para a coleta de dados, foi aplicado o instrumento adaptado de Cavalli (2003). Utilizou-se para as análises, o teste qui-quadrado e o Teste de G para tabelas de contingência, o software NTIA v. 4.2.2 e o BioEstat 5.0.
RESULTADOS
De acordo com a tipologia dos locais, 46% eram bufês por peso, 39% fast-food e 15% churrascarias. Quanto ao porte, a maioria era micro e pequenas (95%). Constatou-se que 78,8% dos locais utilizavam alguma atividade e/ou sistema de qualidade higiênico-sanitária. Quanto aos locais analisados, possuíam as Boas Práticas: 9,1% dos locais que produziam de 40-|140 refeições /dia, 10,4% dos locais que produziam de 140-|240 refeições/dia, 6,5% dos locais que produziam 240-|340 refeições/dia e 3,6% dos locais que produziam >540 refeições/dia. Ainda, possuíam em conjunto as Boas Práticas e o Sistema APPCC: 1,3% dos locais que produziam de 140-|240 refeições/dia e 2,6% dos locais que produziam 240-|340 refeições/dia. Quando relacionado as atividades e/ou sistemas de qualidade com o números de refeições servidas por dia, observou-se uma relação não significativa (Teste-G: 16,54; α: 5%), ou seja, a adoção deles independeu de quantas refeições eram servidas por dia.
CONCLUSÃO
O estudo demonstrou que nem todos os locais trabalhavam com atividades e/ou sistemas de qualidade, independente do número de refeições servidas, precisando ainda de esclarecimento e apoio para a implementação dos métodos obrigatórios pela legislação.

OR-072

UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: ANÁLISE SOBRE A EXECUÇÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR NO ESTADO DO CEARÁ

TATIANA BRITO OLIVEIRA; THAÍS LEITE MACEDO
Instituição: UNIFOR
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO
A alimentação tem um papel fundamental, não só em relação ao suprimento de todas as necessidades calóricas do colaborador, mas para ter saúde, qualidade de vida e capacitação para o trabalho. Os parâmetros nutricionais para alimentação do trabalhador, estabelecidos pela Portaria Interministerial nº 66 de 2006, preconizam o valor calórico médio de 600 a 800 Kcal, com acréscimo de 20%, além de estabelecer valores de 60% de carboidratos, 15% de proteínas e 25% de gorduras totais.Sendo o objetivo do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) a melhoria das condições nutricionais dos colaboradores, visando promover sua saúde e prevenir doenças, as empresas cadastradas no programa devem adequar-se ás suas diretrizes.
OBJETIVOS
Analisar os cardápios em relação a oferta calórica,de macronutrientes,gordura saturada, fibras, sódio e Ndpcal e comparar os resultados obtidos com as preconizações do PAT.
METODOLOGIA
Estudo com amostra aleatória de quatro UAN´s, localizadas no Ceará, inscritas no PAT. Foram analisados cardápios oferecidos no almoço, durante dez dias úteis, quanto aos valores calóricos totais, macronutrientes, gorduras saturadas, sódio, fibras, NdPCAL. Para tais cálculos, foi utilizado o programa - software Avanutri Revolution®.
RESULTADOS
A análise do valor calórico do almoço nas quatro UAN´s mostrou média de 1.557,43 ± 205,47 kcal, sendo 45,15 ± 6,31% de carboidratos, 17,63 ± 2,06% de proteínas e 36,68 ± 6,86% de gorduras totais. Em relação à oferta de gordura saturada encontrado nos cardápios foi de 9,43 ±1,56% do valor calórico. Quanto ao teor de fibras, a quantidade média resultou em 15,79 ± 3,99g, ultrapassando o recomendado pela portaria (7-10g). O valor médio do sódio é de 1955,66mg ± 877,59, constatou-se que os valores obtidos encontravam-se superiores à recomendação do PAT(até 960mg para as refeições principais). O percentual de NdPCAL foi de 11,36 ± 1,29%, pode-se dizer que existe um consumo aumentado de proteínas de boa qualidade, já que a recomendação é de até 10%.
CONCLUSÃO
Comparando-se com os dados coletados, a distribuição calórica encontrada em todas as UAN´s foi hipercalórica, hipoglicídica, hiperprotéica e hiperlipídica, em relação aos critérios preconizados pelo no PAT.

OR-073
AVALIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR EM CRECHES PÚBLICAS ANTES E APÓS A TERCEIRIZAÇÃO DA PRODUÇÃO DOS ALIMENTOS
MAYSA HELENA DE AGUIAR TOLONI; GIOVANA LONGO-SILVA; TULIO KONSTANTYNER; JOSÉ AUGUSTO CARRAZEDO TADDEI
Instituição: Universidade Federal de São Paulo - UNIFESP
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO
Introdução: O Programa de Alimentação Escolar tem sofrido mudanças operacionais caracterizadas pelo processo de terceirização dos serviços na área pública. A terceirização está presente no serviço de nutrição e alimentação escolar (preparo e fornecimento); de armazenamento e transporte de alimentos (para alimentos não perecíveis e congelados); de fornecimento e transporte de frutas, legumes e verduras; e entrega de pão e bolo. Tais mudanças têm gerado questionamentos por profissionais da área quanto a eficiência, e possíveis conseqüências deste processo no consumo de alimentos pelas crianças freqüentadoras de creches e pré-escolas.
OBJETIVOS
Objetivo: o objetivo do presente estudo é analisar comparativamente a adequação dos alimentos oferecidos antes e após a terceirização.
METODOLOGIA
Metodologia: estudo de dois cortes transversais, em 2007 e 2010, realizado em 4 creches do município de São Paulo, visando comparar e adequar a alimentação consumida pelas crianças antes e após o processo de terceirização do Programa de Alimentação Escolar. O consumo alimentar foi avaliado por meio do método de pesagem direta durante três dias não consecutivos. O cálculo nutricional foi realizado utilizando-se o software Diet Win Profissional 2.0 e a adequação foi calculada para energia segundo a Necessidade Energética Estimada (Estimated Energy Requirement – EER, 2002), para proteína, ferro, vitaminas A e C, segundo a Necessidade Média Estimada (Estimated Average Requirement – EAR) do National Research Council (2002) e para cálcio segundo a Ingestão Adequada (Adequate Intake – AI, 1999). Os dados foram duplamente digitados, validados e analisados no programa Epi Info 2000, versão 3.4.3.
RESULTADOS
Resultados: Nas análises preliminares deste estudo, o inquérito realizado em 2007 mostrou inadequação para os nutrientes analisados, havendo déficit de energia (74,09%) e cálcio (86,6%) e excesso de proteína (288,07%), vitamina A (155,38%) e C (626,68%). Este mesmo quadro se manteve após a terceirização, em 2010 (62,13%, 56,82%, 243,34%, 126,62% e 436,22% respectivamente).
CONCLUSÃO
Conclusão: Os dados sugerem que o fator limitante do consumo alimentar provavelmente seja o educador, principal envolvido no porcionamento e oferta da alimentação às crianças, refletindo, portanto a necessidade de supervisão de nutricionistas e treinamento de todos os funcionários envolvidos no preparo, porcionamento e oferta da alimentação.

OR-074
PADRAO ALIMENTAR DE RISCO CARDIOVASCULAR DO PROGRAMA MÉDICO DE FAMÍLIA NO MUNICÍPIO DE NITERÓI - ANÁLISE DE COMPONENTES PRINCIPAIS.
PAULA DART; EDNA YOKOO; ALEXANDRE BRITO; PAULO RODRIGUES; SORAYA CHAGAS; MARIA LUIZA ROSA
Instituição: Universidade Federal Fluminense (UFF)
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO
O consumo alimentar é um dos principais fatores determinantes passíveis de modificação, sendo alvo de investigações. Práticas alimentares contemporâneas tem sido objeto de preocupação das ciências da saúde desde que os estudos epidemiológicos passaram a sinalizar estreita relação entre a dieta e algumas doenças crônicas associadas à alimentação. O método mais utilizado para a descrição de padrões alimentares em populações é a Análise de Componentes Principais que permite que um vasto conjunto de variáveis originais correlacionadas sejam transformadas em um conjunto menor de variáveis não correlacionadas, chamadas de componentes principais ou fatores.
OBJETIVOS
O presente trabalho teve como objetivo caracterizar o consumo alimentar de famílias atendidas no Programa Médico de Família do Município de Niterói (PMF), através da análise dos componentes principais.
METODOLOGIA
Análise secundária do estudo transversal, do projeto CAMELIA (cardio-metabólico-renal familiar), com famílias assistidas pelo PMF. Para a coleta de dados utilizou-se o Questionário de Freqüência Alimentar do tipo Semiquantitativo (QFSA) para adultos validado por Sichieri et al. e para adolescentes utilizou-se o QFSA elaborado para adolescentes da região metropolitana do RJ (Prato Virtual). Os alimentos foram agrupados em 11 grupos de acordo com o as suas características nutricionais. A análise fatorial exploratória foi utilizada para derivar padrões alimentares baseados na freqüência no consumo de cada um dos 11 grupos alimentares. Para extração dos fatores empregou-se a análise dos componentes principais (PCA).
RESULTADOS
A amostra foi constituída de 1098 indivíduos. A maioria do sexo feminino (53,8%). Faixa etária: 22,5% adolescentes; 72,2% adulto e 5,3% idosos. Foram encontrados três padrões alimentares de consumo característicos da população estudada. O primeiro foi denominado de marcador negativo para doenças cardiovasculares (DCV), pois foi formado por carnes "gordas", bebidas açucaradas, lanches, óleos e gorduras, laticínios e ovos. O segundo como marcador positivo para DVC, englobando carnes "magras", bebidas sem açúcar, frutas, verduras, legumes e amido. E o terceiro como marcador intermediário para DVC, pois contêm dois grupos de alimentos o arroz e feijão.
CONCLUSÃO
A investigação do consumo alimentar permitiu identificar subgrupos no risco de DCV e fundamentar de forma mais objetiva a elaboração de trabalhos de educação nutricional com a população estudada.

OR-075
PESO INSUFICIENTE AO NASCER SE ASSOCIA À HIPOVITAMINOSE A EM CRIANÇAS DA REGIÃO SEMI-ÁRIDA DE ALAGOAS
HAROLDO SILVA FERREIRA; RENATA M M. MOURA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO
Nas últimas décadas tem sido observada uma redução importante nos índices de mortalidade e desnutrição em crianças brasileiras. Contudo, as condições de alimentação e nutrição de muitas crianças nordestinas continuam precárias, refletindo-se em altas taxas de deficiência de micronutrientes, tal como a de vitamina A. Recente estudo conduzido na região semi-árida de Alagoas encontrou uma prevalência de hipovitaminose A que superou o dobro daquela que a Organização Mundial de Saúde preconiza como problema de saúde pública.
OBJETIVOS
Identificar alguns fatores associados com a hipovitaminose A em crianças residentes na região semi-árida de Alagoas.
METODOLOGIA
Estudo transversal de base populacional, representativo das crianças de 0 a 59 meses da região semi-árida de Alagoas. Os níveis séricos de retinol foram determinados através de cromatografia líquida de alta resolução (HPLC). Valores inferiores a 20 µg/dL foram assumidos como indicativos de hipovitaminose A. Foram excluídas da amostra as crianças que apresentaram resultados positivos para proteína C reativa, um indicador de processo inflamatório de natureza infecciosa, condição que pode induzir superestimativa da prevalência de hipovitaminose A. Questões relacionadas à saúde da criança foram coletadas por meio de questionário específico (episódios de diarréia e/ou tosse vigentes ou ocorridos nos últimos 15 dias; existência de problemas crônicos de saúde; padrão de amamentação; hospitalização nos últimos 12 meses; gestação materna assistida por pré-natal; cartão da criança atualizado com dados de vacinação, peso ao nascer e suplementação de vitamina A. A associação dessas variáveis com a hipovitaminose A foi procedida por meio do teste qui-quadrado, para o que, utilizou-se o Statistical Package for Social Sciences (versão 17.0). A significância estatística foi assumida quando $p<0,05$.
RESULTADOS
Foram avaliadas 520 crianças. A prevalência de hipovitaminose A foi de 45,4%. A única variável que se apresentou associada à hipovitaminose A foi o peso insuficiente ao nascer (<3.000g), com uma razão de chances de 1,85 (IC95% = 1,2 a 2,8).
CONCLUSÃO
O peso ao nascer abaixo do mínimo recomendado representou um importante fator de risco para a hipovitaminose A. Portanto, no controle deste agravo nutricional, as medidas que previnem o peso ao nascer inferior a 3 kg devem ser enfatizadas.

OR-076
CONSUMO DE FOLATO E NÍVEIS PLASMÁTICOS DE HOMOCISTEÍNA ENTRE RESIDENTES DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
ROBERTA SCHEIN BIGIO; MICHELLE ALESSANDRA CASTRO DE; JOSIANE STELUTI; VALERIA TRONCOSO BALTAR; REGINA MARA FISBERG; DIRCE MARIA LOBO MARCHIONI
Instituição: Faculdade de Saúde Publica - USP
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO
O folato dietético é metabolicamente relacionado com a diminuição da homocisteína plasmática (pHcy), a qual é reconhecida como um importante fator de risco para doenças cardiovasculares.
OBJETIVOS
Calcular a prevalência de hiperhomocisteinemia e investigar o nível de pHcy de acordo com tercis de ácido fólico dietético em residentes do município de São Paulo.
METODOLOGIA
Estudo transversal realizado em uma amostra de 291 indivíduos de ambos os sexos, 12 anos ou mais, participantes de um estudo de base populacional realizado em 2008-2010. Os equivalentes de ácido fólico na dieta, bem como a ingestão de folato natural e sintética, foram estimados pela média de dois recordatórios de 24 horas aplicados em dias não consecutivos. A análise bioquímica das concentrações plasmáticas de Hcy foi realizada pelo método de cromatografia líquida. O ponto de corte de pHcy utilizado foi de <8 µmol/l para indivíduos com menos de 15 anos, <12 µmol/l para indivíduos entre 15 e 65 anos e <16 µmol/l para pessoas com mais de 65 anos. A concentração média de pHcy média foi descrita de acordo com os tercis de ácido fólico na dieta e realizou-se análise de tendência linear.
RESULTADOS
A prevalência de hiperhomocisteinemia foi de 16%, com o sexo masculino apresentando o maior percentual (22%, $p = 0,01$). Não foram encontradas diferenças para os níveis de pHcy em tercis de equivalentes de ácido fólico dietético, bem como para tercis de ácido fólico sintético em ambos os sexos. A média da ingestão de ácido fólico natural foi estatisticamente menor no grupo de indivíduos com níveis mais elevados pHcy (139,62 mg / dia, $p = 0,04$). Foi observada uma tendência de diminuição da pHcy com o aumento do tercil de consumo de folato natural para as mulheres (p de tendência = 0,02).
CONCLUSÃO
A hiperhomocisteinemia foi mais freqüente no sexo masculino e parece estar relacionada à baixa ingestão de ácido fólico natural.

OR-077

EVOLUÇÃO DO ÍNDICE DE QUALIDADE DA DIETA DE ADOLESCENTES ENTRE 2003 E 2008

ROSANGELA ALVES PEREIRA; LUANA SILVA MONTEIO; GLORIA VALÉRIA VEIGA; DIRCE MARIA LOBO MARCHIONI
Instituição: Instituto de Nutrição Josué de Castro / UFRJ
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO
São escassas as informações sobre a evolução da qualidade do consumo alimentar de adolescentes.
OBJETIVOS
Analisar a evolução do índice de qualidade da dieta de adolescentes em um período de cinco anos.
METODOLOGIA
Em 2003 e em 2008, foram realizados dois estudos transversais com estudantes com idades entre 12 e 19 anos de escolas públicas estaduais. O consumo alimentar foi estimado a partir de três dias de registro alimentar (dois dias da semana e um de final de semana). O consumo de energia e nutrientes foi estimado com base no programa Nutwin. O estado nutricional foi avaliado pelo Índice de Massa Corporal (IMC=peso/estatura2) considerando os critérios propostos pela Organização Mundial da Saúde. O Índice de Qualidade da Dieta Revisado (IQD-R) adaptado para a população brasileira foi utilizado para avaliação da qualidade da dieta consumida pelos estudantes. Aplicou-se o teste de Mann-Whitney para avaliar as diferenças no consumo alimentar entre os dois estudos, segundo o sexo
($p \leq 0,05$).
RESULTADOS
Em 2003, foram investigados 433 adolescentes (133 meninos; 300 meninas) e em 2008, 510 adolescentes (182 meninos; 328 meninas). Não se observou diferença na prevalência de excesso de peso entre 2003 e 2008 (16,9% vs. 22,0%; $p \geq 0,05$). Observou-se redução na média do IQD-R (64,4 vs. 63,1; $p=0,04$) no período avaliado. A pontuação atribuída ao grupo do leite foi maior em 2008 do que em 2003 (4,0 vs. 5,2; $p<0,01$), porém esse aumento não foi devido ao maior consumo de leite, e sim pelo consumo do achocolatado industrializado. Entre as meninas ocorreu diminuição da pontuação do IQD-R (64,1 vs. 62,4 $p=0,049$), dos pontos atribuídos aos vegetais totais (3,5 vs. 3,2; $p=0,023$); vegetais verdes-escuros, alaranjados e leguminosas (3,0 vs. 2,5; $p=0,002$); carnes, ovos e leguminosas (8,7 vs. 8,4; $p=0,008$) e para o grupo da gordura sólida, álcool e açúcar de adição (16,3 vs. 14,5; $p=0,007$).
CONCLUSÃO
No período de cinco anos ocorreu deterioração da qualidade da dieta dos adolescentes, destacadamente entre as meninas, principalmente, pelo consumo reduzido de vegetais totais, vegetais verdes-escuros, alaranjados e leguminosas, cereais integrais e pelo aumento no consumo de alimentos que são fontes de gordura sólida, álcool e açúcar.

OR-078

ANÁLISE DA PARTICIPAÇÃO DOS ALUNOS NO PROCESSO DE SELEÇÃO DE TEMAS EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO PARA IMPLEMENTAÇÃO DA APRENDIZAGEM BASEADA EM PROBLEMAS EM UMA ESCOLA DE ENSINO SUPLETIVO

SILVIA ELIZA ALMEIDA PEREIRA; ALEXANDRA SILVA ANASTACIO; NARA XAVIER MOREIRA; GILSON COSTA; DEBORA SOUZA; MARTOLLI BARBARA; TAYSA FAZZOLO COUTO; SAMARA SAMPAIO
Instituição: Universidade Federal Fluminense
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO
A Metodologia de Aprendizagem Baseada em Problemas (ABP) se pauta no conhecimento construído, solução dos problemas, habilidades e atitudes desenvolvidas neste processo. A utilização de conteúdos de temas Alimentação e Nutrição no processo de ensino pode contribuir de forma significativa no aprendizado de diferentes disciplinas e desenvolver nos alunos uma capacidade crítica para eleger uma alimentação saudável.
OBJETIVOS
Analisar o processo de seleção de temas em Alimentação e Nutrição com abordagem multidisciplinar para a aplicação da ABP.
METODOLOGIA
O estudo foi realizado com alunos adultos matriculados no ensino fundamental e médio, do Centro de Estudos Supletivos Madureira/RJ, que possui um sistema semipresencial de ensino. Foram apresentados 10 temas pertinentes à área de Alimentação e Nutrição: Agricultura Familiar, Diet e Light, Fast food x Alimentação saudável, Glúten, Gordura Trans, Higiene na Manipulação de Alimentos, Hipertensão, Pirâmide dos Alimentos, Ração Humana e Uso Integral dos Alimentos. Cartazes com informações sobre os temas foram expostos na escola no período de sete dias, com o objetivo de despertar o interesse dos alunos para a votação e participação nos grupos de estudo formados para a aplicação da ABP. Cada aluno elegeu um tema de sua preferência e os quatro mais votados foram utilizados nas discussões dos grupos.
RESULTADOS
Em um universo de 2500 alunos matriculados, 253 (10%) participaram do processo de votação dos temas. Os quatro temas mais votados foram: Hipertensão (25%); Fast food x Alimentação saudável (16%); Ração Humana (14%) e Higiene na Manipulação de Alimentos (12%). A eleição dos temas parece não refletir somente o aspecto técnico, mas também as experiências pessoais na formação da identidade tanto individual quanto coletiva. É possível que a mídia também influenciou a escolha dos temas, já que "Fast Food X Alimentação Saudável" e "Ração Humana" são temas atuais que estão presentes no saber popular e são associados à saúde e à imagem corporal. Além disso, grande parte da população residente em metrópoles realiza pelo menos 01 grande refeição fora de casa, e muitas vezes, estas refeições são feitas no comércio ambulante de comida de rua.
CONCLUSÃO
Através destes temas, de âmbito transversal ou poli competente, podemos elaborar problemas que possam ser inseridos em áreas específicas onde, por meio da interdisciplinaridade, seja possível explorá-los em sala de aula.

OR-079

ESTRATÉGIA DE SAÚDE DA FAMÍLIA: AÇÕES EDUCATIVAS PARA PROMOÇÃO E INCENTIVO DO ALEITAMENTO MATERNO

SILVIA KELLY JACQUES DE ASSIS; CARLA ANDREA AVELAR PIRES; CLAUDIA DANIELE TAVARES DUTRA; LEILA SANTOS DUARTE; FERNANDA JACQUES DE ASSIS; LORENNY SANTOS DA COSTA; DAIANE CLAYDES BAIA DA SILVA
Instituição: Universidade da Amazônia
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO
O aleitamento materno é de grande importância tanto sob o ponto de vista nutricional, quanto imunológico e emocional. Atualmente, entretanto, se observa que a falsa percepção de facilidade ao adotar o uso da mamadeira, associado ao aumento do número de mães que trabalham fora, além de questões culturais e estéticas, tem contribuído para uma menor adesão das mulheres às práticas de aleitamento materno exclusivo. Dessa forma é de grande importância ações educativas na Estratégia de Saúde da Família (ESF) para promoção e incentivo do aleitamento materno.
OBJETIVOS
Realizar ações educativas para promoção do aleitamento materno.
METODOLOGIA
As atividades foram realizadas por uma equipe da ESF do município de Ananindeua-Pará, em conjunto com acadêmicas integrantes do grupo PET-SAÚDE, no período de agosto/2010 a fevereiro/2011, através de ações educativas sobre promoção do aleitamento materno; para gestantes, mães e familiares. Assim como capacitação para os Agentes Comunitários de Saúde (ACSs) com abordagem sobre a referida temática. Como materiais de apoio, foram confeccionados cartazes, folders informativos, álbuns seriados e manual com principais informações para os ACSs; foi utilizada uma boneca para demonstrações.
RESULTADOS
Foram realizadas dez ações com a participação de 42 indivíduos, sendo 37 entre gestantes, mães de crianças em idade de amamentação e familiares; e 5 ACSs, com participação ativa dos mesmos. Em um primeiro momento, realizou-se a capacitação dos ACS, englobando mecanismos para abordagem na comunidade. Posteriormente, realizaram-se com o outro grupo, atividades iniciadas com palestras abordando a importância nutricional, imunológica, intelectual e afetiva da amamentação tanto para o bebê quanto para a mãe; assim como os malefícios do uso de mamadeira, chupeta, chuca ou protetor de mamilo. Em seguida iniciava-se uma discussão sobre as técnicas corretas de amamentação e, após a troca de opiniões e experiências, os ouvintes eram instruídos quanto à técnica correta. Por fim foram sorteados brindes e entregue certificados às mães que cumpriram aleitamento materno exclusivo nos primeiros seis meses de vida.
CONCLUSÃO
A execução das atividades repercutiu positivamente, de forma que possibilitou o esclarecimento dos participantes; permitiu a troca de informações, desmistificando determinados tabus e receios; contribuindo para o reforço das orientações, já dadas em atendimentos pelos profissionais do local.

OR-080

COMPOSIÇÃO CORPORAL DE ADOLESCENTES DE 15 A 18 ANOS OBTIDA COM E SEM PROTOCOLO, POR DIFERENTES EQUIPAMENTOS DE BIOIMPEDÂNCIA ELÉTRICA

VIVIAN SIQUEIRA S GONÇALVES; ELIANE RODRIGUES FARIA; SYLVIA CARMO C FRANCESCHINI; SILVIA ELOIZA PRIORE
Instituição: Universidade Federal de Viçosa - UFV
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO
A avaliação da composição corporal é importante para o diagnóstico e tratamento da obesidade, cuja prevalência é crescente em toda população. Vários métodos podem ser utilizados para determiná-la, dentre eles a bioimpedância elétrica (BIA). Para a realização da BIA é recomendado adoção de protocolos específicos como forma de padronização, visando a obtenção de dados com maior confiabilidade. Os protocolos, no entanto, podem dificultar o atendimento clínico e restringir a participação de indivíduos em estudos populacionais. Existem, também, equipamentos distintos no mercado que variam desde o preço até as fórmulas utilizadas.
OBJETIVOS
Comparar os resultados de composição corporal em adolescentes obtidos por cinco diferentes equipamentos de bioimpedância elétrica, com e sem protocolo.
METODOLOGIA
A amostra constou com 128 estudantes de 15 a 18 anos classificados pelo IMC/Idade como eutróficos ou com excesso de peso (sobrepeso/obesidade), de ambos os sexos. Coletou-se dados referentes ao peso, estatura e gordura corporal em kg (GC) em BIA tetrapolar horizontal (BIA 1), tetrapolar vertical (BIA 2), vertical equipada com 8 eletrodos táteis (BIA 3) e dois modelos de bipolar vertical (BIA 4 e 5) em dois momentos, primeiro com adoção do protocolo e em outro dia, sem o mesmo. Utilizou-se os testes: Kolmogorov-Smirnov, Kruskal Wallis, Wilcoxon e índice de Kappa, com nível de significância de 5% ou $p<0,05$.
RESULTADOS
As meninas totalizaram 57,03% (n=73). Da amostra total, 66,4% (n=85) eram eutróficos e 33,6% (n=43) possuíam excesso de peso pelo IMC/Idade. O peso mediano foi 64,7 (mín. 46,45 – máx. 128,7) kg e a idade e estatura média foram 16,93 ± 0,86 anos e 167,6 ± 9,17 cm. Não houve diferença entre a GC estimada pelos cinco equipamentos quando se adotou protocolo ($p=0,054$) ou não ($p=0,349$). Quando os equipamentos foram comparados individualmente, percebeu-se diferença entre as avaliações com e sem protocolo para: BIA 1 ($p=0,007$), BIA 2 ($p<0,001$), BIA 3 ($p<0,001$) e BIA 5 ($p=0,01$). Em relação ao diagnóstico fornecido pelas duas avaliações, encontrou-se as concordâncias: BIA 1 ($k=0,76$; $p<0,001$), BIA 2 ($k=0,69$; $p<0,001$), BIA 3 ($k=0,78$; $p<0,001$), BIA 4 ($k=0,85$; $p<0,001$) e BIA 5 ($k=0,78$; $p<0,001$).
CONCLUSÃO
Para essa amostra, qualquer um dos equipamentos poderia ter substituído o outro para estimativa de GC. O protocolo exerceu influência na avaliação individual, mas a avaliação sem protocolo talvez possa ser útil para um screening populacional.

OR-081

TAXA METABÓLICA BASAL EM ADOLESCENTES GESTANTES DE NITERÓI, RIO DE JANEIRO

VIVIAN WAHRLICH; ENILCE OF SALLY; LUIZ ANTONIO DOS ANJOS; TATIANA MILIANTE TEIXEIRA; BRUNA AM SILVA
Instituição: Universidade Federal Fluminense
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO
A gestação é uma fase em que a mulher passa por intensas alterações metabólicas e psicológicas. Os estudos que mediram o custo energético da gestação têm mostrado resultados muito conflitantes, em função da grande variação na resposta metabólica à gravidez. Em relação à gestação durante a adolescência os resultados são ainda mais controversos devido as alterações e consequências da gestação nessa etapa da vida.
OBJETIVOS
O objetivo deste trabalho é comparar a taxa metabólica basal (TMB) medida e estimada pelas equações recomendadas pela FAO (2004) de adolescentes (idade entre 13 e 19 anos) com gestação de feto único e não portadoras de enfermidades com início prévio à gestação, recrutadas na rede básica do SUS de Niterói, Rio de Janeiro.
METODOLOGIA
Foram realizadas avaliações em 38 adolescentes gestantes, sendo sete com acompanhamento iniciado no 1º trimestre (1ºT), vinte e uma no 2º trimestre (2ºT) e dez no 3º trimestre (3ºT). A TMB foi medida através de calorimetria indireta e os dados da TMB minuto em quilocaloria (kcal/min) foram obtidos através da equação descrita por Weir (1949), cuja média foi multiplicada por 1440 para se obter a TMB de 24 horas. A TMB estimada pelas equações de Schofield (1985), sugeridas para uso internacional pela FAO, também foi calculada e comparada com a medida.
RESULTADOS
As idades gestacionais médias (desvio padrão) foram de 12,0 (1,3), 20,0 (4,0) e 31,0 (3,0) semanas, no 1º, 2º e 3º trimestres respectivamente. A idade variou de 14 a 19 anos com média de 16,6 (1,5) anos. A média da TMB medida foi 1256,9 (113,8), 1254,6 (273,5) e 1295,0 (233,0) kcal/dia no 1°, 2° e 3ºT, respectivamente. Através da comparação entre os valores médios de TMB medida e predita foi possível observar uma superestimação de 9,1% no 1ºT, 21,4% no 2ºT e 22,4% 3ºT dos valores obtidos através da equação de Schofield (1985).
CONCLUSÃO
Os dados sugerem que as equações de predição sugeridas pela FAO superestimam a TMB para as adolescentes gestantes, o que pode acarretar em superestimação das necessidades energéticas dessa população e consequentemente em um ganho de peso excessivo.

OR-082

COMPARAÇÃO ENTRE A FORÇA DO APERTO DE MÃO COM MÉTODOS DE RASTREAMENTO NUTRICIONAL EM PACIENTES HOSPITALIZADOS

MONIQUE FERREIRA GARCIA; MARION SCHNEIDER MEIRELES; JULIANA EIKO UYENO; BRUNA FARIELLO INTERLANDI; ELISABETH WAZLAWIK
Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC)
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO
Introdução: Na prática clínica, são necessários métodos simples, confiáveis, de baixo custo e de fácil acesso para a avaliação do estado nutricional. A Força do Aperto de Mão (FAM) é reconhecida como uma ferramenta útil para avaliar a força muscular, e consequentemente, sugere-se que possa detectar a desnutrição.
OBJETIVOS
Objetivos: Comparar os valores da FAM com rastreamentos nutricionais: Avaliação Subjetiva Global (ASG) e Rastreamento de Risco Nutricional (Nutritional Risk Screening - NRS-2002).
METODOLOGIA
Metodologia: Foi realizado um estudo transversal de julho a dezembro de 2010, com pacientes internados em um hospital. Os indivíduos foram entrevistados, coletados dados de peso e estatura, aplicadas as técnicas de rastreamento e, verificada a FAM. Para a determinação da última, foi utilizada a média de três medidas da mão dominante ou a que não tinha infusão de soro e, dessa forma, comparada com valores de referência da população brasileira, segundo sexo e idade, para a classificação da desnutrição. A análise foi realizada no programa estatístico STATA, utilizando o coeficiente Kappa (k) e o teste de Mann-Whitney, considerando a significância de $p<0,05$.
RESULTADOS
Resultados: A amostra foi constituída por 42 pacientes, de 23 a 85 anos (média de idade de 51,7 ± 15,2 anos), sendo a maioria, 54,8% (23) mulheres. Segundo a FAM 59,5% (25) foram considerados desnutridos, pela ASG 45,2% (19) estavam em risco nutricional ou desnutridos e pelo NRS 2002 26,2% (11) estavam em risco nutricional. Observou-se uma pobre concordância da FAM com a ASG (k=0,16) e com o NRS-2002 (k=0,14) e uma moderada concordância entre ASG e NRS-2002 (k=0,51). Os pacientes classificados em risco nutricional ou desnutridos pela ASG tiveram uma mediana da FAM de 25 quilogramas-força (kgf) (Intervalo Interquartil (IQ)=14,33-48,67) e os nutridos tiveram uma mediana de 27,3 kgf (IQ=14,33-48,67), p=0,99. Os pacientes classificados em risco nutricional pelo NRS-2002 tiveram uma mediana da FAM de 18 kgf (IQ=10,67-29,33) e os sem risco tiveram uma mediana de 26,33 kgf (IQ=19,67-31,67), p=0,14.
CONCLUSÃO
Conclusão: Houve uma pobre concordância da FAM com ASG e NRS-2002. Os pacientes considerados em risco ou desnutridos pela ASG e NRS-2002, comparados aos bem nutridos, obtiveram uma mediana menor da FAM, porém esta diferença não foi significativa. Sugere-se a realização de mais estudos, com uma amostra maior, para verificar o uso da FAM no diagnóstico da desnutrição.

OR-083

BIOIMPEDÂNCIA ELÉTRICA, ÍNDICE DE CONICIDADE E RELAÇÃO CINTURA/ESTATURA NA DETERMINAÇÃO DE GORDURA CORPORAL EM IDOSOS

NARA BESERRA SALES; ANTÔNIO AUGUSTO FERREIRA CARIOCA; CLARISSA LIMA DE MELO PORTELA; MARIA LUISA PEREIRA DE MELO; MARIA OLGANÊ DANTAS SABRY; HELENA ALVES CARVALHO SAMPAIO
Instituição: Universidade Estadual do Ceará - UECE
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO
Os indicadores antropométricos são alternativas válidas para a avaliação do estado nutricional, no que se refere à determinação do excesso de gordura corporal. Dentre esses, a literatura cita o índice de conicidade (IC) e a relação cintura/estatura (RCE). O IC é um indicador de obesidade abdominal que se baseia no fato de que quanto maior o acúmulo de gordura na região central, maior a semelhança da forma corporal a um duplo cone. A RCE, por sua vez, estabelece que, para toda estatura, há um grau aceitável de gordura armazenada na região superior do corpo.
OBJETIVOS
Comparar os valores de IC e a RCE com os obtidos por bioimpedância elétrica (BIA) na predição do percentual de gordura de idosos atendidos no ambulatório de hipertensão arterial de uma Instituição pública de assistência, ensino e pesquisa.
METODOLOGIA
Estudo transversal, submetido e aprovado pelo Comitê de Ética da Instituição. Foram avaliadas 223 pessoas idosas. Foram determinadas as medidas antropométricas: peso, altura, percentual de gordura corporal (%G), circunferência da cintura (CC), IC e RCE. O peso e a altura foram obtidos em balança antropométrica Filizola, o percentual de gordura corporal (%G) foi determinado por meio da BIA e a CC foi mensurada com fita métrica, de acordo com o protocolo da World Health Organization (1998). O IC foi calculado conforme a fórmula proposta por Valdez (1991) e a RCE, dividindo-se a CC pela altura. Para análise dos dados foi utilizado o SPSS versão 16.0, sendo realizada análise descritiva dos dados e teste de correlação de Pearson, para avaliar o grau de associação entre os dados. Adotou-se $p < 0,05$ como nível de significância.
RESULTADOS
O %G encontrado foi, em média, de 39,87±6,21%. A média de IC e RCE foram, respectivamente, 134±7,48 e 62,41±6,61. Verificou-se associação entre o %G e os dois indicadores antropométricos analisados, embora seja considerada fraca. Nos homens, tanto para o IC ($r = 0,645$; $p < 0,001$), quanto para o RCE ($r = 0,622$; $p < 0,001$), a associação foi considerada moderada. Nas mulheres, a RCE ($r = 0,525$; $p < 0,001$) se apresentou moderadamente associada ao %G, enquanto para o IC ($r = 0,076$; $p = 0,328$) essa relação foi considerada fraca.
CONCLUSÃO
Os índices analisados apresentaram correlação de moderada a forte com o %G em ambos os sexos, comprovando a eficácia dessas medidas na determinação do excesso de gordura, o que é de grande utilidade, tendo em vista que são rápidos, acessíveis e não invasivos.

OR-085

AVALIAÇÃO DA INFLUÊNCIA DA CAFEÍNA SOBRE AS ARRITMIAS CARDÍACAS E O SISTEMA NERVOSO AUTONÔMICO PELO HOLTER DE 24 HORAS.

TELMA MARIA BRAGA COSTA; JAQUELINE BERTELINI SALES; DANIELA ELIAS GOULART DE ANDR; CARLOS HENRIQUE MIRANDA
Instituição: UNAERP - UNIVERSIDADE DE RIBEIRÃO PRETO
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO
A cafeína é uma substância capaz de estimular o sistema nervoso simpático e conseqüentemente contribuir para origem de arritmias cardíacas.
OBJETIVOS
: Avaliar a relação entre o consumo de cafeína e a presença de arritmias cardíacas e a modulação autonômica através dos índices da variabilidade da freqüência cardíaca avaliados pelo holter de 24 horas.
METODOLOGIA
Foram incluídos 51 pacientes com palpitações taquicárdicas submetidos ao exame de Holter de 24 horas. Todos foram orientados a preencher um inquérito dietético na forma de um diário de 24 horas, de modo que cada paciente anotasse e descrevesse todos os alimentos e bebidas ingeridos no período de 24 horas, simultaneamente durante a realização do exame do Holter. Através dos diários alimentares avaliou-se a ingestão de cafeína e de outros nutrientes. Dados relacionados á freqüência cardíaca e influência da cafeína na atividade do sistema nervoso autonômico foram analisados por um médico devidamente treinado, após os indivíduos terem sido divididos em dois grupos distintos de acordo com a ingestão diária de cafeína, utilizando-se como valor de corte a ingestão média de cafeína (55 mg) do grupo total.
RESULTADOS
O grupo de menor consumo de cafeína (n=33; 65%) consumiu 19 + 17 mg de cafeína, enquanto que o grupo de maior consumo (n=18; 35%) consumiu 120 + 59 mg nas 24 horas. Não foram observadas diferenças entre as características basais e de ingestão de outros nutrientes entre os dois grupos. Não foi observada associação entre o maior consumo de cafeína e a presença de extrassístoles isoladas, pareadas e taquicardia tanto de origem supraventricular como ventricular ($p>0,05$). Não foi observada diferença dos índices de variabilidade de freqüência cardíaca no período de 24 horas entre os dois grupos ($p>0,05$). Observou-se maior estimulação simpática no grupo com maior ingestão de cafeína (78±26) em relação ao outro grupo (116±65).
CONCLUSÃO
A ingestão média de cafeína em torno de 120 + 59 mg por dia parece não se associar com o desencadeamento de arritmias supraventriculares e ventriculares e exerce efeito de estimulação simpática discreto e restrito a um período curto após a sua ingestão. Porém o consumo de cafeína em excesso associado a outros hábitos inadequados pode ser um grande contribuinte para esse grave problema de saúde pública.

OR-086

INGESTÃO DE GORDURA SATURADA E ESTRESSE OXIDATIVO EM MULHERES COM CÂNCER DE MAMA

VANESSA CECCATTO; ALYNE CARDOSO; CECÍLIA CESA; HARUNA KOIDE; PATRÍCIA FARIA DI PIETRO; DAISY GALVAN; CRISTIANE SABEL; SHEYLA DE LIZ; MARINA HEINECK; GABRIELA DA SILVA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA

Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO

Espécies reativas de oxigênio e nitrogênio, em altas concentrações podem causar danos às estruturas celulares de lipídios, proteínas e ácidos nucléicos gerando uma condição de estresse oxidativo, que está relacionado com o desenvolvimento de doenças como o câncer. Na carcinogênese mamária, estudos sugerem que fatores nutricionais podem exercer seus efeitos diretamente sobre o dano oxidativo e a proliferação de células do tecido mamário. A gordura dietética é um dos nutrientes mais investigados em relação ao câncer de mama e vários estudos já demonstraram esta associação, relacionando o elevado consumo de ácidos graxos específicos, incluindo os saturados.

OBJETIVOS

Correlacionar o consumo de gordura saturada com os marcadores de estresse oxidativo em mulheres pré-cirúrgicas para o câncer de mama.

METODOLOGIA

Participaram do estudo 66 mulheres com idade média de 53±11 anos, selecionadas de outubro de 2006 a maio de 2010. Através de um questionário de frequência alimentar quantitativo foi obtido o consumo dos ácidos graxos saturados. O estresse oxidativo foi determinado a partir do potencial antioxidante redutor férrico (FRAP), glutationa reduzida (GSH), substâncias que reagem com o ácido tiobarbitúrico (TBARS), hidroperóxidos lipídicos (LOOH) e proteína carbonilada (PC). Foi utilizada correlação de Pearson para dados paramétricos e de Spearmann para dados não paramétricos.

RESULTADOS

A ingestão energética média foi de 2459,33±807,97 Kcal, sendo 30,33% (80,99±24,90) desta proveniente das gorduras totais (g). A gordura saturada representou 30,83% (24,97±10,12) do total de gorduras (g), ultrapassando as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira. A partir do exposto, encontrou-se correlação positiva entre o consumo de ácidos graxos saturados com TBARS (r=0,32) e PC (r=0,27), ambas significativas.

CONCLUSÃO

Estes achados corroboram com outros estudos que sugerem que a gordura dietética pode estimular a peroxidação lipídica, favorecendo assim o estresse oxidativo em pacientes com câncer. Neste sentido, torna-se importante a realização de intervenções nutricionais, promovendo a educação alimentar e a melhora do prognóstico de neoplasia mamária, visto que a diminuição da ingestão de gordura está associada a menores taxas de reincidência e maior sobrevida.

OR-087

AVALIAÇÃO ANTROPOMÉTRICA DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES COM NEOPLASIA

VANESSA TEIXEIRA LIMA OLIVEIRA; RAPHAELA DE MACEDO SILVA; CARINA LEITE DE ARAUJO OLIVEIRA; NILA PATRÍCIA FREIRE PEQUENO

Instituição: Universidade Federal do Rio Grande do Norte

Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO

O câncer na infância pode ser assim definido como toda neoplasia maligna que atinge prioritariamente crianças menores de 15 anos, sendo uma das doenças que mais tem acometido crianças no mundo. Em conseqüência das modalidades terapêuticas agressivas utilizadas no câncer é muito comum ocorrer desnutrição energético-protéica (DEP), pois a terapia além de ocasionar complicações, como dor, febre, infecções freqüentes, causam a redução do apetite e aumentam o requerimento energético, agravando o estado de desnutrição. Nessa perspectiva, faz-se importante que haja uma avaliação antropométrica, uma vez que, o conhecimento do estado nutricional possibilitará uma conduta nutricional a fim de aumentar a resposta do paciente à terapia.

OBJETIVOS

Diante disso, o presente trabalho teve como objetivo realizar a avaliação antropométrica de crianças e adolescentes com neoplasia.

METODOLOGIA

Trata-se de uma pesquisa exploratória do tipo aleatória, com amostra (n=31) composta por crianças e adolescentes com neoplasia. Quanto aos dados antropométricos foram utilizados os índices de peso para a idade (P/I), altura para idade (A/I), peso para altura (P/A) e índice de massa corporal por idade (IMC/I), tomando-se como referência o padrão da OMS (2006/2007).

RESULTADOS

Com relação ao estado nutricional obtido a partir da antropometria de crianças de 0-5 anos, observou-se eutrofia em 100% para o índice P/I, estatura adequada em 100% para o índice E/I, eutrofia em 83% e sobrepeso em 17% para o índice IMC/I. Para a faixa etária de 5-10 anos, a avaliação antropométrica constatou, segundo índice P/I, 81% em eutrofia, 11% em baixo peso e 8% em sobrepeso. Para o índice E/I, 67% das crianças encontraram-se com estatura adequada comparando-se a 33% que estavam com baixa estatura para idade. Para o índice IMC/I, 67%, 25% e 8% correspondiam, respectivamente, eutrofia, sobrepeso e magreza. Dos adolescentes avaliados, para o índice E/I, 77% encontraram-se com estatura adequada e 23% com baixa estatura para idade. Segundo o índice IMC/I, 77% classificaram-se em eutrofia, 15% em sobrepeso e 8% magreza.

CONCLUSÃO

De acordo com os resultados obtidos, em sua maioria, apresentaram um estado nutricional adequado a despeito do quadro patológico apresentado e tratamento submetido. O que ressalta a importância do acompanhamento nutricional para que não ocorram déficits e desta forma esses pacientes possam melhor reagir à terapia, sem que haja comprometimento nutricional.

OR-088

AVALIAÇÃO DAS RESPOSTAS BIOQUÍMICAS (SOD, GPX, MDA) AO TRATAMENTO COM NUTRIÇÃO PARENTERAL EM PACIENTES COM SÍNDROME DO INTESTINO CURTO

VERA LÚCIA C GARCIA TRAMONTE; RAQUEL ALVES DOS SANTOS; MÔNICA S DE SOUZA MEIRELLES; LÍVIA MARIA C SIMÕES AMBRÓSIO; CAMILA BITU M BRAGA; CATARINA SATIE TAKAHASHI; HÉLIO VANNUCCHI

Instituição: FMRP e FFCLRP/USP

Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO

A síndrome do intestino curto (SIC) é uma patologia de etiologia congênita ou não e caracterizada pela perda significativa da capacidade de digestão e absorção de nutrientes. Os pacientes com SIC apresentam um quadro de desnutrição grave, aumento do estresse oxidativo e freqüentemente necessitam de internações periódicas para tratamento com nutrição parenteral (NP). Os dados da literatura a respeito das respostas bioquímicas decorrentes do tratamento com NP nesses pacientes, ainda são inconsistentes.

OBJETIVOS

O presente estudo se propôs avaliar os níveis plasmáticos de malondialdeído (MDA), glutationa peroxidase (GPx) e superóxido dismutase (SOD) de pacientes com SIC antes e após o tratamento com NP.

METODOLOGIA

Foram avaliados 7 pacientes (2 mulheres e 5 homens), com média de idade 56,1 anos e IMC 18,45 kg/m2, com diagnóstico para SIC, admitidos para tratamento em Unidade Metabólica. O grupo controle foi composto por 7 indivíduos saudáveis (2 mulheres e 5 homens) com idade média de 49,2 anos. As coletas de sangue foram realizadas no dia da internação para início da NP e cinco dias após o seu início, ambas pela manhã e antes do desjejum. Para a verificação dos níveis plasmáticos de GPx, SOD e MDA. A presença de GPx na amostra foi avaliada de acordo com o método descrito por Flohé & Günzler (1984). Para determinação da SOD foi utilizado o *kit* RANSOD. O MDA foi medido no plasma tratado previamente com EDTA, após derivatização pelo ácido tiobarbitúrico (TBA) e separação em HPLC, conforme metodologia de Nielsen et al.,1997. Análise estatística comparativa foi realizada no Programa GraphPad InStat, sendo consideradas diferenças significativas p<0,05.

RESULTADOS

Não foram verificadas diferenças significativas entre os valores de indivíduos controles e pacientes antes ou após a nutrição parenteral, para GPx (39,59±3,54; 42,17±3,88; 42,67±2,91(µmol NADPH/min/gHb)) e SOD (1851±560; 1611±268; 1650±255 (USOD/gHb)). Com relação aos níveis plasmáticos de MDA, um dos indicadores de peroxidação lipídica, os valores foram significativamente diferentes (p<0,05) entre o grupo controle (0,97±0,31 nmol/mL) e pacientes antes da NP (1,39±0,25 nmol/mL); não foram observadas diferenças entre o grupo controle e os pacientes após a NP (1,15±0,31 nmol/mL).

CONCLUSÃO

No período avaliado, não foram observadas diferenças antes e após a NP para os marcadores avaliados. Como os pacientes com SIC apresentam estado nutricional comprometido, a avaliação da capacidade de defesa aos danos oxidativos é muito importante.

OR-089

PTH INTACTO, E NÃO A VITAMINA D, ESTÁ ASSOCIADO AO AUMENTO DA PRESSÃO ARTERIAL

VIVIAN CRISTINA GARCIA; NATIELEN JACQUES SCHUCH; MARIANA OLCERENKO CICCA; SANDRA ROBERTA FERREIRA; LÍGIA ARAÚJO MARTINI

Instituição: Faculdade de Saúde Pública, USP

Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO

Vários estudos observacionais e epidemiológicos apontam uma relação negativa entre vitamina D e pressão arterial. Outros, sugerem uma associação entre PTH e doenças cardiovasculares.

OBJETIVOS

Avaliar a relação entre vitamina D, PTH e pressão arterial (PA) em adultos residentes na cidade de São Paulo.

METODOLOGIA

O índice de massa corpórea (IMC) e a circunferência da cintura (CC) foram obtidos. 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. Foi avaliado também o uso de medicamentos anti-hipertensivos. A amostra foi dividida em três grupos: PA normal, PA elevada e PA normal pelo uso de anti-hipertensivos. A concentração de 25OHD foi dosada por HPLC e insuficiência foi considerada quando valores <75nmol/mL. Também foi avaliado o nível sérico do PTH intacto. Para as análises estatísticas utilizou-se o software SPSS para Windows, versão 17.0. Foi realizado o ANOVA para avaliar as diferenças existentes entre os grupos. O teste de correlação de Pearson, para avaliar a associação entre o estado nutricional da vitamina D, PTH e a pressão arterial. Foram feitos ajustes para colesterol total, LDL-colesterol, triglicérides e IMC (modelo1) ou CC (modelo2). Valores de p<0,05 foram considerados significantes.

RESULTADOS

A idade média foi 50(15) anos, IMC 29(6)kg/m², CC 97(13)cm, cálcio 9,3(0,4)mg/dL, PTH 41(18)pg/ml e 25(OH)D 56(17)nmol/L. A PA média foi 129/80(18/11)mmHg. O PTH esteve elevado em 12% e a insuficiência de vitamina D esteve presente em 86% da amostra. O cálcio sérico esteve dentro dos valores normais em todos os indivíduos. Os valores de PTH foram significantemente maiores nos indivíduos com PA elevada quando comparados àqueles com PA normal. Nenhuma associação significante foi observada entre vitamina D e PA. Entretanto, foi observada uma correlação positiva entre PTH e PA sistólica (r=0.168; p=0.002) e diastólica (r=0.168; p=0,002), CC (r=0.172; p=0.002) e IMC (r=0.125; 0.023), mesmo após o ajuste a correlação foi mantida em ambos os modelos. Após os ajustes, foi observada uma correlação negativa entre PTH e vitamina D (modelo 1 r=-0,148; p=0,008) (modelo 2 r=-0,143; p=0,011).

CONCLUSÃO

Estudos anteriores sugerem que concentrações elevadas de PTH são encontrados entre indivíduos com alto risco de mortalidade por doença cardiovascular. Os resultados deste estudo suportam a influência do PTH para a elevação da PA.

OR-090

O TEMPO EM DIÁLISE PERITONEAL (DP) ACARRETA MUDANÇAS NO PERFIL DO ESTADO NUTRICIONAL DE IDOSOS INCIDENTES DO BRAZPD

VIVIANA TEIXEIRA HENRIQUES; ROBERTO PECOITS_FILHO; JOSÉ CAROLINO DIVINO-FILHO; EDSON ZANGIACOMI MARTINEZ; JOSÉ ABRÃO CARDEAL DA COSTA
Instituição: Universidade de São Paulo
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO
O número da população idosa em DP é significante. Fernandes et al. descreveram em 34% a presença de pacientes acima de 65 anos avaliado no BRAZPD. O interesse na nutrição de idosos vem aumentando e o estado nutricional deve ser investigado levando em consideração peculiaridades desta população, por isso é sugerido utilizar pontes de cortes específicos para definí-lo.
OBJETIVOS
Avaliar o estado nutricional de idosos em DP pelo índice de massa corporal (IMC) e pela albumina, verificando a relação entres estas e a influência do tempo em DP.
METODOLOGIA
Estudo de coorte prospectivo multicêntrico (BRAZPD). Foram incluídos 756 pacientes idosos (≥65 anos) incidentes em DP de todas as regiões do Brasil entre dezembro de 2004 a fevereiro de 2007 e avaliados por 12 meses. O estado nutricional foi classificado de acordo com o IMC (Kg/m2) por Lipschitz (1994): IMC < 22 – baixo peso, IMC 22-27 eutrofia e IMC >27 sobrepeso e albumina classificada como depleção (<3,6mg/dL). Modelo de regressão de efeitos mistos foi utilizado p/ verificar a influência do tempo e da classificação da albumina no IMC e a influência do tempo e a classificação do IMC na albumina.
RESULTADOS
A idade media dos idosos foi 74,96±6,64, sendo 53% do sexo feminino 70% caucasianos e 45,37% ganhavam entre 2 a 5 SM. Realizavam terapia por DPA 56% e 44% DPAC. Classificação do IMC nos períodos basal (n= 756); 3 (n=592) 6 (n=451) e 12 meses (n=247) em %: baixo peso 30,56; 28,72; 22,17; 19,84; eutrofia 42,59; 42,57; 46,56; 42,91; sobrepeso 26,85; 28,72; 31,26; 37,25. Classificação da albumina basal(n=221), 3 (n=99), 6(n=76), 12(n=38) meses (%): depleção 39,82; 55,56; 61,84; 60,53 normal 60,18; 44,44; 38,16, 39,47. A média do IMC no período basal é 24,90; sendo que este valor cresce em uma proporção de 0,08 mensal (p<0,01) e sofre diminuição de 0,44 com a depleção pela albumina (p<0,01). A média da albumina é 4,15; este valor diminui 0,05 mensal (p<0,01) e com baixo peso 0,03 e sobrepeso 0,02 (p>0,01).
CONCLUSÃO
O tempo de 12 meses em DP influenciou o IMC dos idosos, tendendo a aumentar. A % de pacientes baixo peso diminuiu e aumentou o sobrepeso. Já a influência do tempo em relação à albumina foi contrária, esta diminuiu, havendo mais depleção. Estas alterações podem estar ligadas a respostas da terapia. O conhecimento de determinantes de alteração do estado nutricional de idosos serve como instrumento de vigilância nutricional.

OR-091

INFLUÊNCIA DO POLIMORFISMO DO GENE RECEPTOR DE VITAMINA D SOBRE A GORDURA CORPORAL DE MENINAS ADOLESCENTES.

ALEXANDRA DA SILVA ANASTACIO; GISELDA MARIA KALIL DE CABELLO; CARMEN MARINO DONANGELO; LAURA MENDONÇA
Instituição: Universidade Federal do Rio de Janeiro
Área: NUTRIGENÔMICA
Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO
Distúrbios na ação de micronutrientes envolvidos no metabolismo energético, tal como o cálcio e vitamina D, podem contribuir para a fisiopatologia da obesidade, principalmente em adolescentes. Estudos in vitro apontam que o aumento da concentração sérica de 1,25(OH)2D3 eleva o cálcio intracelular, inibe a lipólise induzida por catecolaminas, promove a expressão da ácido graxo sintase e contribui para o acúmulo de gordura corporal (GC). Fatores genéticos, tal como o polimorfismo do gene do receptor de vitamina D (VDR) podem afetar a expressão gênica do VDR e os mecanismos de ação da 1,25(OH)2D3 sobre o metabolismo de cálcio e acúmulo de gordura.
OBJETIVOS
Avaliar a influência do polimorfismo do gene do VDR sobre o conteúdo de GC de meninas adolescentes.
METODOLOGIA
Sessenta meninas adolescentes (11-19 anos) atendidas em um posto de saúde participaram deste estudo após consentimento expresso. A ingestão habitual de cálcio foi avaliada através de 3 recordatórios de 24 horas e o conteúdo de GC foi determinado por DEXA. O polimorfismo do gene do VDR foi determinado após extração do DNA de sangue total, amplificação por PCR, hidrólise com a enzima de restrição ApaI, obtenção e análise dos fragmentos de restrição. A influência do polimorfismo do gene do VDR sobre a GC das adolescentes foi analizada por ANOVA, após ajuste pelo tempo pós – menarca e ingestão de cálcio.
RESULTADOS
Os genótipos do VDR seguiram a seguinte distribuição: AA (n= 26), Aa (n=31) e aa (n=3). A ingestão de cálcio nos três genótipos foi, em média, 30% do valor de referência para adolescentes. A GC foi significativamente maior (p<0,05) nas adolescentes com genótipo aa (26 Kg) comparada àquelas com genótipo Aa (15 Kg) e AA (14 Kg).
CONCLUSÃO
Estes resultados sugerem que o polimorfismo do gene do VDR parece influenciar o conteúdo de GC de meninas adolescentes. O genótipo aa parece estar associado ao maior conteúdo de GC nestas meninas. Estudos sobre a influência do gene do VDR sobre um fenótipo em adolescentes com diferentes níveis de ingestão de cálcio são necessários.

OR-092

SUPLEMENTAÇÃO DE CREATINA PREVINE ALTERAÇÕES MORFOLÓGICAS CARDÍACAS EM RATOS TRATADOS COM DEXAMETASONA.

WILSON MAX MORAES; FABIANA DE SALVI GUIMARAES; PAMELLA RAMONA SOUZA; HUMBERTO NICASTRO; CLAUDIA LUZ RIBEIRO; ANTONIO HERBERT LANCHA JR; PATRICIA CHAKUR BRUM; ALESSANDRA MEDEIROS
Instituição: Universidade de São Paulo
Área: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL
Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO
Glicocorticóides são fármacos amplamente utilizados pelas suas propriedades imunosupressoras e antiinflamatórias, mas altas doses e/ou o tratamento prolongado estão associados ao remodelamento cardíaco. A suplementação de creatina (CRE) tem se mostrado promissora em atenuar esses efeitos.
OBJETIVOS
Verificar os efeitos da suplementação de creatina na morfologia cardíaca de ratos tratados com doses suprafisiológicas do glicocorticóide dexametasona.
METODOLOGIA
Ratos Wistar machos, adultos (400-415g) foram randomizados em quatro grupos: tratados com Dexametasona (DEXA), Controle pair feed (CRL-PF), Dexametasona + Creatina (DEXA-CRE) e Creatina pair feed (CRE-PF). Os animais dos grupos DEXA receberam 5 mg kg−1 de DEXA por dia, administrados na água de beber e os animais dos grupos CRE receberam 5 g kg-1 de CRE por dia, também administrados na água de beber. Ambos os tratamentos foram realizados por 7 dias. Após o sacrifício dos animais, além do peso das câmaras cardíacas foram avaliados o diâmetro dos cardiomiócitos e a fração de colágeno cardíaco por histologia.
RESULTADOS
A suplementação de creatina atenuou o aumento da massa do ventrículo esquerdo, o diâmetro dos cardiomiócitos e a fração de colágeno cardíaco induzidos pelo tratamento por DEXA.
CONCLUSÃO
A suplementação de creatina atenua alterações morfológicas cardíacas observadas em ratos tratados com dexametasona.

OR-093

ERVA-MATE (ILEX PARAGUARIENSIS) AUMENTA A EXPRESSÃO GÊNICA E A ATIVIDADE DA ENZIMA PAROXONASE-2 EM MONÓCITOS E MACRÓFAGOS DE MULHERES SAUDÁVEIS

ELENISE STUKER FERNANDES; ALINE BECKER; MARCOS MACHADO; MARIA LUIZA BAZZO; MARIA CLAUDIA SILVA; EDSON SILVA
Instituição: UFSC
Área: NUTRIGENÔMICA
Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO
A erva-mate (Ilex paraguariensis) possui inúmeras propriedades biológicas, como hipocolesterolêmica, vasorelaxante, estimulante e antioxidante. A paroxonase2 (PON2) é uma enzima antioxidante intracelular e pode ser modulada por polifenóis.
OBJETIVOS
O objetivo do presente estudo foi verificar se a erva-mate possui a propriedade de modular a expressão gênica e a atividade da PON2 in vivo, em monócitos do sangue periférico e em macrófagos derivados de monócitos (MDM) obtidos após a ingestão de infusões de erva-mate verde (tipo chimarrão) ou tostada (chá mate) por indivíduos saudáveis.
METODOLOGIA
Participaram da pesquisa 20 mulheres com idade de 26,3 ± 7,8 anos, não fumantes e sem alterações nos exames laboratoriais de rotina. Os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e o estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Federal de Santa Catarina (número 743/10). O efeito da ingestão das infusões de erva-mate ou de água (controle) foi avaliado de forma aguda (2 h) ou durante 7 dias. Coletas de sangue foram efetuadas antes e após a ingestão das infusões de mate para a obtenção dos monócitos e MDM. O RNA das células foi extraído e, posteriormente, realizou-se a reação da transcrição reversa (RT) e reação em cadeia pela polimerase (PCR) para a determinação da expressão do mRNA da PON2 e GAPDH (controle interno). Para a medida da atividade da PON2 utilizou-se o acetato de fenila e a dihidrocumarina (DHC) como substratos. A cinética da reação foi monitorada em 270 nm, e os resultados foram expressos em U/mL.
RESULTADOS
Em geral, não houve diferença entre os dois tipos de erva-mate estudados. A ingestão aguda das infusões de erva-mate aumentou a expressão gênica e a atividade da PON2 nos monócitos ($p < 0,05$). Da mesma forma, o consumo de erva-mate durante sete dias elevou a expressão gênica da PON2 nos monócitos e nos MDM ($p < 0,05$) e aumentou de forma não significativa a atividade da PON2.
CONCLUSÃO
Em resumo, com base nos resultados do presente estudo, podemos sugerir que a erva-mate verde ou tostada modulou positivamente a expressão gênica e a atividade da enzima PON2 em monócitos e macrófagos, indicando, assim, possível proteção contra o estresse oxidativo celular.

OR-094

EXPRESSÃO GÊNICA E ATIVIDADE DA ENZIMA PAROXONASE-2 SÃO MODULADAS PELO EXTRATO DE ERVA-MATE (ILEX PARAGUARIENSIS) IN VITRO

ELENISE STUKER FERNANDES; ALINE BECKER; MARCOS MACHADO; MARIA LUIZA BAZZO; MARIA CLÁUDIA SILVA; EDSON SILVA

Instituição: UFSC

Área: NUTRIGENÔMICA

Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO

A paroxonase2 (PON2) é uma enzima antioxidante intracelular e pode ser modulada por polifenóis.

OBJETIVOS

Assim, o objetivo do presente estudo foi verificar se a erva-mate (Ilex paraguariensis), bebida rica em compostos fenólicos antioxidantes, possui a propriedade de modular a expressão gênica e a atividade da PON2 em macrófagos THP-1 in vitro.

METODOLOGIA

As células (1 x 106/mL) foram previamente ativadas com acetato de forbol-miristato por 48 h e cultivadas em meio RPMI durante 24 h na ausência (controle) ou na presença de concentrações crescentes de extrato de Ilex paraguariensis, obtido por spray-drying, ou dos ácidos clorogênico (principal composto fenólico na erva mate) e caféico (metabólito plasmático do ácido clorogênico). Após esse período, foi realizada a extração do RNA total e posterior reação da transcrição reversa (RT) e reação em cadeia pela polimerase (PCR) para determinação da expressão do mRNA da PON2 e da GAPDH (controle interno). Para a medida da atividade da PON2 utilizou-se acetato de fenila como substrato e a cinética foi monitorada em 270 nm.

RESULTADOS

A partir dos resultados obtidos, verificou-se aumento da expressão gênica nas concentrações de 1 e 3 µM do mate tostado (6,1 e 8,5%, respectivamente) e 1 µM do mate verde (4,7%). A adição do ácido clorogênico modulou positivamente na concentração de 1 e 3 µM (6,7% e 5%, respectivamente). A adição da erva-mate verde aumentou a atividade arilesterase nas concentrações de 3, 5 e 10 µM, em aprox. 230%, 48% e 74%, respectivamente. O ácido clorogênico elevou significativamente a atividade arilesterase da PON2 em aprox. 4,2 vezes (ou 325%) somente na concentração de 1 µM, enquanto o ácido caféico promoveu elevação significativa de 6,3; 13,0 e 8,5 vezes nas concentrações de 3, 5 e 10 µM, respectivamente.

CONCLUSÃO

Em resumo, podemos sugerir que a erva-mate verde ou tostada modulou positivamente a expressão gênica e a atividade da enzima PON2 em macrófagos, indicando, assim, possível proteção contra o estresse oxidativo celular.

OR-096

"POLIMORFISMOS NO GENE DA ENZIMA GLUTATIONA PEROXIDASE 1 E BIOMARCADORES DO ESTADO NUTRICIONAL RELATIVO AO SELÊNIO"

JANAINA L. S. DONADIO; JOSÉ ALEXANDRE PIMENTEL; VERÔNICA DA SILVA BANDEIRA; LEILA HASHIMOTO; SILVIA M. F. COZZOLINO

Instituição: Faculdade de Ciências Farmacêuticas-USP

Área: NUTRIGENÔMICA

Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO

O selênio é um micronutriente essencial à saúde humana, exercendo suas funções na forma de selenocisteína presente nas selenoproteínas. Uma importante selenoproteína é a enzima glutationa peroxidase, com função antioxidante. Esta enzima é considerada um bom biomarcador do estado nutricional relativo ao selênio, assim como o selênio plasmático. Estudos recentes destacaram a relação entre polimorfismos em genes que codificam enzimas antioxidantes e risco para doenças crônicas não transmissíveis. Contudo, ainda são escassos os dados na literatura sobre a frequência de diferentes polimorfismos em genes de enzimas antioxidantes na população brasileira.

OBJETIVOS

Determinar as concentrações de selênio no plasma, atividade da glutationa peroxidase e a freqüência de dois polimorfismos no gene da enzima glutationa peroxidase 1 em população adulta.

METODOLOGIA

Foram selecionados adultos com idade entre 20 a 50 anos, que: não ingeriam suplementos vitamínicos e minerais; não tomavam antiinflamatórios; não eram atletas de elite; não consumiam álcool cronicamente e não possuíam doenças hepáticas, cardiovasculares e câncer. O selênio no plasma foi determinado por espectrometria de absorção atômica com gerador de hidretos acoplado à célula de quartzo. A atividade da enzima glutationa peroxidase foi avaliada no eritrócito com o auxílio de kits comerciais adaptados para o uso em analisador bioquímico automático. Os polimorfismos (rs1050450 e rs8179169) foram avaliados por PCR em Tempo Real (Step One, Applied Biosystems) com primers e sondas específicas para cada um.

RESULTADOS

Os valores médios encontrados para selênio no plasma foram 62,0±23,4 ?g/L e para a atividade da enzima GPx eritrocitária corrigidos pela hemoglobina foram 83,0±53,2 U/gHb. Quando as médias de Se no plasma e atividade da GPx foram separadas pelos diferentes genótipos, foi encontrada uma diferença estatisticamente significativa somente para a atividade da GPx no SNP Pro198Leu(rs1050450), com média para o genótipo TT(variante) de 44,3 U/gHb e para o CC(referência) de 145,7 U/gHb (p=0,009).

CONCLUSÃO

Os dados deste trabalho indicam que estes indivíduos considerados saudáveis estão com o selênio plasmático muito próximo dos limites inferiores da recomendação proposta de 60 a 120?g/L e que os níveis da enzima glutationa peroxidase estão acima da recomendação (23 a 76 U/gHb), portanto sugerindo a possibilidade de deficiência deste elemento com aumento do estresse oxidativo e possível influência do genótipo na atividade da enzima.

OR-097

IMPACTO DE POLIMORFISMO DA ENZIMA MTHFR NOS NÍVEIS CIRCULANTES DE FOLATO APÓS FORTIFICAÇÃO MANDATÓRIA COM ÁCIDO FÓLICO: RESULTADOS DE ESTUDO POPULACIONAL EM SÃO PAULO

JOSIANE STELUTI; SIBELI DEMIQUILI; VALÉRIA TRONCOSO BALTAR; ALINE MARTINS DE CARVALHO; REGINA MARA FISBERG; DIRCE MARIA LOBO MARCHIONI

Instituição: Faculdade de Saúde Pública da USP

Área: NUTRIGENÔMICA

Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO

Políticas públicas de fortificação de alimentos com ácido fólico são adotadas em diversos países como medida preventiva no combate à deficiência da vitamina. Estudos revelam a importância da enzima MTHFR na conversão do ácido fólico, forma sintética da vitamina adicionada na fortificação, para a forma circulante de folato. O polimorfismo C677T da MTHFR produz uma enzima com reduzida atividade. No entanto, pouco se discute sobre o efeito da presença de variantes da enzima nos níveis sanguíneos de folato.

OBJETIVOS

Investigar a relação entre a presença de variantes polimórficas do gene C677T da enzima MTHFR e o nível de folato sanguíneo.

METODOLOGIA

Estudo transversal de base populacional conduzido em residentes do município de São Paulo, de ambos os sexos, com idade acima de 14 anos. A dados dietéticos foram obtidos por meio de duas aplicações do Recordatório de 24h, e posteriormente analisados no software Nutrition Data System for Research. O nível sanguíneo de folato foi estimado por imunoensaio de eletroquimioluminescência. A extração do DNA ocorreu pelo procedimento com sal, seguida da genotipagem do polimorfismo por meio da técnica PCR-alelo específico. Para as análises estatísticas, foram realizadas medidas de proporções e teste de Mann-Whitney no STATA®, com nível de significância de 5%.

RESULTADOS

O estudo foi conduzido com 265 indivíduos. A frequência do polimorfismo C677T do gene da enzima MTHFR foi de 12,6% de homozigotos T/T. Na ingestão dietética, 51,4% do consumo total de folato foi proveniente de ácido fólico, todavia não houve diferença (p>0,05) entre o consumo dos grupos T/T e não-T/T (C/C e C/T). No entanto, verificou-se diferença dos níveis séricos de folato entre os grupos (p=0.035): a média de folato sérico nos homozigotos T/T foi de 8,1 (DP 3,9) ng/ml enquanto nos não-T/T, de 9,4 (DP 3,5) ng/ml.

CONCLUSÃO

Menores níveis sanguíneos de folato foram observados entre os homozigotos T/T quando comparados com os não-T/T. Mesmo após políticas públicas de fortificação, a presença da variante polimórfica C677T parece ser limitante para o aumento dos níveis sanguíneos de folato, provavelmente decorrente da redução da atividade da enzima MTHFR na conversão da forma circulante de folato. Além disso, a deficiência dessa via do metabolismo pode ainda levar ao provável acúmulo de ácido fólico não metabolizado no sangue, e suas consequências à saúde são motivos de recentes estudos na comunidade científica.

OR-098

POLIMORFISMOS NOS GENES DAS ENZIMAS METILENOTETRAHIDROFOLATO REDUTASE E METIONINA SINTETASE EM PACIENTES COM ESTEATOHEPATITE NÃO-ALCOÓLICA

MARIA JOSÉ FRANCO BROCHADO; FERNANDA APARECIDA DOMENICI; ANA DE LOURDES CANDOLO MARTINELLI; SELMA FREIRE CARVALHO CUNHA; JORGE ELIAS JUNIOR; SÉRGIO ZUCULOTO; LÍVIA MARIA CORDEIRO SIMÕES-AMBRÓSIO; HELIO VANNUCCHI

Instituição: Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto - USP

Área: NUTRIGENÔMICA

Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO

A esteatohepatite não-alcoólica (NASH) faz parte do espectro da doença hepática gordurosa não-alcoólica (NAFLD), a qual é uma doença de desordem metabólica. Estudos têm demonstrado correlação entre a homocisteína (Hcy), esteatose hepática e progressão para NASH. A metilenotetrahidrofolato redutase (MTHFR) é uma enzima que cataliza a redução da 5,10-metilenotetrahidrofolato para 5-metiltetrahidrofolato, gerando a forma de folato necessária para a remetilação da Hcy a metionina. Os polimorfismos C677T e A1298C no gene da *MTHFR* têm sido relacionados à hiperhomocisteinemia (HiperHcy). A HiperHcy também pode ser resultado da função reduzida da enzima metionina sintase (MS), que cataliza a transferência de grupo metil proveniente da 5-metiltetrahidrofolato para a Hcy. O polimorfismo A2756G no gene da *MS* tem sido relacionado à diminuição da atividade desta enzima ocasionando o aumento dos níveis plasmáticos de Hcy e hipometilação de DNA.

OBJETIVOS

Investigar os polimorfismos C677T, A1298C, G1793A do gene da *MTHFR* e A2756G do gene da *MS* como fatores de risco para NASH.

METODOLOGIA

Foram avaliados 105 pacientes com diagnóstico histológico de NASH [57 mulheres (46,88±12,12 anos) e 48 homens (41,27±12,34 anos)]. O grupo controle foi constituído por 105 voluntários saudáveis [77 mulheres (31,43±9,22 anos) e 28 homens (31,54±10,16 anos)] não portadores de doença hepática com ultrassonografia abdominal normal. A pesquisa dos polimorfismos C677T, A1298C, G1793A e A2756G foram realizados por *Polymerase Chain Reaction - Restriction Fragment lenght polymorphism* (PCR-RFLP) em amostras de DNA genômico obtidas de sangue periférico. As frequências alélicas e genotípicas dos polimorfismos foram estimadas pelo software Genepop 3.4. Utilizou-se o teste exato de *Fisher* e *Odds ratio* (OR) implementados pelo software *SAS* 9.2 para a análise comparativa entre os grupos.

RESULTADOS

Entre os pacientes com NASH, 79% eram obesos, 65,7% dislipidêmicos, 34% diabéticos e 22% apresentavam resistência à insulina. Neste estudo caso-controle não se observou diferença estatística nas frequências alélicas e genotípicas dos polimorfismos estudados comparando-se os grupos de pacientes com NASH e controles.

CONCLUSÃO

Os dados indicam que não há associação dos polimorfismos C677T, A1298C, G1793A do gene da *MTHFR* e A2756G do gene da *MS* no desenvolvimento de NASH, sugerindo que fatores distintos a estes polimorfismos estão envolvidos na patogênese da lesão hepática.

OR-099

INFLUÊNCIA DA VITAMINA A SOBRE O METABOLISMO DE FERRO

MARTA CITELLI REIS; LUCIANA LINHARES BITTENCOURT; ANNA PAOLA TRINDADE PIERUCCI; SIMONE VARGAS SILVA; CRISTIANA PEDROSA PORTO
Instituição: Universidade do Estado do Rio de Janeiro
Área: NUTRIGENÔMICA
Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO
Desde a década de 40, tem sido mostrado que a carência de vitamina A pode contribuir para o desenvolvimento de anemia. Em diversos grupos populacionais, identifica-se uma correlação direta entre os níveis de retinol e de hemoglobina séricos. Embora existam indicativos de que os metabolismos de ferro e de vitamina A estejam relacionados, pouco se sabe sobre os mecanismos moleculares que os cercam.
OBJETIVOS
O ácido retinóico, uma das formas ativas da vitamina A, modula a expressão de diversos genes ligando-se a seu receptor, o qual é um fator de transcrição. O objetivo deste trabalho foi avaliar a participação da vitamina A sobre a expressão de genes do metabolismo de ferro.
METODOLOGIA
20 camundongos (BALB/c) machos de 21 dias de idade foram divididos em dois grupos e alimentados durante 120 dias com: dieta controle (AIN93); ou dieta deficiente em vitamina A. Após este período, a porção proximal do intestino delgado e o lobo direito do fígado foram congelados em nitrogênio líquido e analisadas a expressão gênica e proteica através de PCR em tempo real e Western blot. Além disso, o fígado também foi utilizado para posterior quantificação de ferro e de vitamina A por espectroscopia de absorção atômica e por cromatografia líquida de alta eficiência (CLAE), respectivamente. A ação do ácido retinóico (10μM) sobre a expressão de genes que participam da absorção de ferro foi também avaliada in vitro em células Caco-2 incubadas por 24 e 48 horas em condições ideais de cultivo.
RESULTADOS
A deficiência de vitamina A promoveu diminuição na expressão do gene da hepcidina, um hormônio secretado pelo fígado, que regula negativamente a absorção intestinal de ferro. Coerentemente, a expressão do gene DCytB, que reduz o ferro inorgânico da dieta, foi aumentado cerca de 5 vezes. Os genes DMT1, ferritina intestinal e ferroportina não sofreram significativa modificação na expressão gênica. In vitro, o ácido retinóico induziu a expressão do gene da ferroportina, mas não modificou a expressão dos outros genes, indicando que a modificação na expressão gênica do DcytB deve ser dependente do hormônio hepcidina.
CONCLUSÃO
Em conjunto, os dados confirmam a participação da vitamina A no metabolismo de ferro.

OR-100

DISMORFIA MUSCULAR: UM DESAFIO PARA O PROFISSIONAL NUTRICIONISTA

AMANDA CORREIA SOARES; IGOR PARRA PESSOA; ANGELA CARDOSO TIMÓTEO DA SILVA ANDRAD; ROCHELLE SOBRAL DE ASSIS; KATARINE FERREIRA DA SILVA; LUANA PONTES BRAGA
Instituição: Universidade de Fortaleza - UNIFOR
Área: NUTRIÇÃO, ATIVIDADE FÍSICA E ESPORTE
Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO
A Dismorfia Muscular (DM) pode ser entendida como uma preocupação crônica que o indivíduo afetado tem em ser insuficientemente musculoso.
Pela sua natureza, a DM é uma entidade psiquiátrica que passa comumente despercebida por praticamente todos os profissionais de saúde. Os indivíduos acometidos não aparentam estar doentes e se encontram em ambientes no qual o desempenho físico é estimulado e reforçado por todos os lados, inclusive, muitas vezes, pelo profissional do esporte, seja ele nutricionista, médico, fisioterapeuta ou profissional de educação física. Somado a isso, a falta de dados epidemiológicos sobre o transtorno em questão pode ser um problema, pois na sociedade contemporânea há uma grande procura de atividades e recursos rápidos que visam um melhoramento corporal (SILVA, 2008).
OBJETIVOS
Detectar a ocorrência de comportamentos de risco entre praticantes de musculação do sexo masculino para o desenvolvimento da DM.
METODOLOGIA
O primeiro instrumento psicológico - o MASS – Escala de Satisfação com a Aparência Muscular – validado para população brasileira que investiga seus sintomas foi utilizado, sendo aplicado em uma única academia na cidade de Fortaleza, além do uso de dois questionários, um socioeconômico e outro sobre a rotina de treino. As análises de associação e correlação entre pares de variáveis foram feitas por meio dos testes não paramétricos razão de verossimilhança e r de Pearson. Os dados foram processados no software SPSS versão 14.0.
RESULTADOS
Encontrou-se 44 indivíduos (21,9%) com pontuação total do MASS acima de 52 pontos. A variável freqüência de treino se correlacionou positivamente com o escore total (r = 0,222), DEPEDÊNCIA EM MALHAR (r = 0,243). O tempo de musculação se correlacionou positivamente com o domínio INSATISFAÇÃO COM A IMAGEM CORPORAL. Dos dados cruzados com o MASS e seus domínios os que melhor se associaram foram Escolaridade, Objetivo Principal de Treino, Atividade Aeróbica e Suplementação Nutricional
CONCLUSÃO
Portanto, é necessário haver uma ação conjunta da comunidade científica e dos profissionais do esporte para reverter essa situação. As academias de musculação estão se tornando verdadeiros ambientes fomentadores para comportamentos de risco da DM, um transtorno psiquiátrico que traz sérios comprometimentos funcionais.

OR-101

INGESTÃO HABITUAL DE CÁLCIO INFLUENCIA A MASSA ÓSSEA EM TETRAPLÉGICOS FISICAMENTE ATIVOS

AMINA COSTA CHAIN; GISELLE L.C. D OLIVEIRA; JOSELY CORREA KOURY; FLAVIA FIORUCI BEZERRA
Instituição: Universidade do Estado do Rio de Janeiro
Área: NUTRIÇÃO, ATIVIDADE FÍSICA E ESPORTE
Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO
Indivíduos que permanecem longo tempo em cadeira de rodas apresentam importante perda óssea que conduz a um quadro de osteoporose, sendo esta uma das reconhecidas complicações crônicas da lesão medular. Fatores ambientais, incluindo a ingestão de nutrientes e o exercício físico, são capazes de influenciar a massa óssea em diferentes momentos do ciclo vital e podem ser modificados para diminuir o risco de osteoporose e suas consequências.
OBJETIVOS
Avaliar a influência da ingestão habitual de cálcio sobre a massa óssea em tetraplégicos fisicamente ativos (n=15) e sedentários (n=10).
METODOLOGIA
A densidade mineral óssea total (DMOt), da coluna lombar (L1-L4, DMOcl), do fêmur (DMOf) e do rádio (rádio 33%, DMOr) foram avaliadas por absorciometria de dupla emissão de raios-X (DXA). A ingestão habitual de cálcio foi registrada em um questionário de frequência alimentar direcionado para alimentos fonte. Os dados de ingestão foram avaliados com auxílio do software DietPRO versão 3.1. A comparação entre os grupos foi realizada por ANCOVA considerando massa corporal total e tempo de lesão como co-variáveis. A associação entre as variáveis em cada grupo foi investigada através de correlação parcial após ajuste pela massa corporal total.
RESULTADOS
A ingestão diária de cálcio dos participantes encontrou-se em média (778,4 ± 388,9) correspondendo a cerca de 78% em relação às atuais recomendações de ingestão para esse micronutriente de acordo com o sexo e idade (1000mg/dia; DRI, 1997). Não foram observadas diferenças significativas entre os grupos fisicamente ativos e sedentários para DMOt (z-score) (-1,3 ± 0,9 vs-0,9 ± 0,8, respectivamente), DMOf (z-score) (0,7 ± 0,2 vs 0,8 ± 0,2, respectivamente) e DMOr (z-score) (- 0,4 ± 0,1 vs 0,5 ± 1,1, respectivamente). Em média a DMOcl (z-score) foi maior no grupo sedentário (-0,8 ± 0,8 vs 0,9 ± 1,8, p<0,05). Foram observadas associações positivas entre a ingestão diária de cálcio e a DMOcl (z-score) (r = 0,72 e p<0,01), DMOr (g/cm²) (r = 0,59 e p<0,05) e DMOr (z-score) (r = 0,51 e p= 0,07) apenas no grupo fisicamente ativo.
CONCLUSÃO
Os resultados sugerem que a ingestão habitual de cálcio, quando combinada à prática regular de exercício físico, pode contribuir para a diminuição da perda óssea em sítios ósseos específicos em indivíduos tetraplégicos. Suporte financeiro: FAPERJ, CAPES.

OR-102

PERFIL ANTROPOMÉTRICO E PATOLÓGICO DE FUNCIONÁRIOS PÚBLICOS INGRESSANTES EM UM PROGRAMA DE ATIVIDADE FÍSICA

ANDRÉIA ZIMPEL PAZDZIORA; EDER FABIANO SILVA; IVANA DE MORAES VIEIRA; MILTON ALCOVER NETO
Instituição: PROGRAMA BEM ESTAR E SAÚDE - PRIMAVERA DO LESTE/MT
Área: NUTRIÇÃO, ATIVIDADE FÍSICA E ESPORTE
Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO
A avaliação antropométrica é importante método diagnóstico, fornecendo estimativa da prevalência e gravidade das alterações nutricionais individuais. As medidas corporais podem ser modificadas através de vários fatores, incluindo a prática de atividade física. Evidências científicas têm sido produzidas sobre diferentes benefícios proporcionados à saúde pela atividade física, tornando-se um importante recurso utilizado na prevenção e controle de várias doenças, ganhando assim relevância nas políticas públicas propostas para a promoção da saúde.
OBJETIVOS
Descrever o perfil antropométrico e patológico de funcionários do setor público municipal e estadual, ingressantes em Programa regular de atividade física.
METODOLOGIA
Realizou-se estudo transversal, entre março a novembro de 2010, com 262 funcionários adultos de ambos os sexos. Ao ingressar no Programa, os funcionários fizeram avaliação antropométrica e postural, realizada por profissional de educação física devidamente treinado. O programa oferece aos servidores públicos diversas atividades esportivas e recreativas, com a finalidade de proporcionar mais qualidade de vida aos mesmos. Foram avaliadas as medidas antropométricas [peso, estatura, índice de massa corporal (IMC), circunferência da cintura (CC) e quadril (CQ)], bem como questões referentes à patologias, uso de medicamentos e presença de dores corporais. A análise do banco de dados foi realizada nos programas Epi-Info 2000 versão 3.3 e MINITAB versão 14.0.
RESULTADOS
Entre os indivíduos avaliados, 90,5% eram mulheres e 9,5% homens, com idade média de 37,02±9,25 anos e IMC médio de 26,10±5,08 kg/m2, apresentando prevalência de 35,9% de sobrepeso e 16,8% de obesidade. Quanto ao perfil patológico, 10,3% referiram apresentar hipertensão, 3,4% hipercolesterolemia, 6,1% depressão e 12,2% outras patologias como osteoporose, fibromialgia, labirintite, reumatismo, hipotireoidismo. O uso de medicamentos foi relatado por 36,6% da amostra e 61,8% referiram sentir algum tipo de dor corporal.
CONCLUSÃO
Diante dos resultados expostos, observou-se alta prevalência de excesso de peso entre os avaliados, bem como significativa prevalência de outras patologias associadas ao risco cardiovascular e a depressão. Ressaltando assim, a importância da continuidade e/ou implantação de programas regulares de atividade física, como métodos de prevenção/controle de doenças, controle do peso corporal e elevação da auto-estima.

OR-103

AVALIAÇÃO HÍDRICA DE ATLETAS DE RUGBY

FABIANA GUERREIRO; LEOPOLDO LEÃO; LAURO OLLER BUCHLER; LUCIANA ROSSI
Instituição: UNIVERSIDADE GAMA FILHO
Área: NUTRIÇÃO, ATIVIDADE FÍSICA E ESPORTE
Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO
O rugby é esporte em ascensão no Brasil, porém são poucos os estudos acadêmicos envolvendo atletas deste esporte, particularmente o risco de desidratação e hipertermia em treinamentos e competições. Durante uma partida de rugby são poucas as interrupções e intervalos que proporcionam uma oportunidade de intervenção nutricional e suplementar para reposição de líquidos, podendo levar os atletas a um estado de desidratação e termorregulação ineficiente.
OBJETIVOS
Avaliar durante o treinamento intenso o grau de desidratação de uma equipe competitiva brasileira de alto nível de rugby para delinear estratégias suplementares para combater os efeitos nocivos da desidratação e hipertermia.
METODOLOGIA
Participaram 23 atletas masculinos de alto nível competitivo de rubgy. O projeto de pesquisa foi aprovado por um Comitê de Ética de um Centro Universitário (COEP 097/06). Realizou-se exame de bioimpedância tetrapolar (Tanita Iroman® modelo BC 558) obtendo-se as seguintes variáveis antes e após 90min de treino sem ingestão hídrica: massa corporal (MC:kg), estatura (m), percentual de gordura total (%G) (Jackson e Pollock,1978), percentual de água corporal (%ACT) e água corporal total (L). Calculou-se a taxa de sudorese (TS) e percentual de perda hídrica (%PH) conforme posicionamento da ACSM (2007). Foi realizado teste t pareado ($p<0,05$).
RESULTADOS
Os atletas possuíam 26,2 ? 5,5 anos, 1,82 ? 0,06m e %G de 14,9 ? 4,2%. Houve diferença estatística ($p<0,01$) entre MC, %ACT e ACT pré e pós treino, já a TS foi de 13 ? 5,5mL/min e %PH de 1,3 ? 0,6%. Meir et al (2003) estimaram em uma partida de rubgy a TS se situava entre 17 (forwards) e 11mL/min (backs); e embora a redução do %PH tenha sido <2%, este valor foi detectado como crítico para o rendimento pelo estresse termorregulatório.
CONCLUSÃO
Embora tenha sido evidenciado por biomarcadores clássicos do estado hídrico um baixo risco de desidratação, estudos específicos conduzidos em ligas de rugby profissionais indicam que pela própria característica intermitente do esporte, alto grau de contato físico e particularmente ambientes quentes e úmidos, podem prejudicar além da performance física a cognitiva de atletas de alto nível.

OR-104

ATIVIDADE FÍSICA E COLESTEROL DE CRIANÇAS OBESAS

MARCELA MARIA PANDOLFI; CARLOS ALEXANDR FELICIO BRITO; JANE DE ESTON ARMOND; YÁRA JULIANO; PATRÍCIA COLOMBO-SOUZA
Instituição: Universidade de Santo Amaro
Área: NUTRIÇÃO, ATIVIDADE FÍSICA E ESPORTE
Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO
Evidências confirmam que a prática de atividade física (AF) dos jovens relaciona-se de maneira inversa com o risco de doenças crônicas não transmissíveis, como a obesidade. Como o sedentarismo é um importante fator de risco para a aterosclerose, o exercício físico regular é de grande relevância na prevenção e no controle das doenças cardiovasculares.
OBJETIVOS
Caracterizar as crianças obesas estudadas segundo as variáveis de AF e comparar os valores de colesterol total com estas variáveis.
METODOLOGIA
O estudo foi dividido em duas partes: um estudo transversal descritivo e um caso-controle onde as crianças obesas foram divididas em dois grupos - com colesterol alterado (caso) e sem colesterol alterado (controle). Foram estudadas 81 crianças entre 5 e 10 anos de idade e excluídas crianças portadoras de suspeita de causa secundária de obesidade, com patologias e em uso de medicamentos que interferissem no perfil lipídico. Para avaliação nutricional foi utilizado o IMC (índice de massa corporal) considerando obesa a criança com IMC > ao percentil 95 de acordo com o Centers for Disease Control and Prevention (CDC). O perfil lipídico foi coletado do exame mais próximo da data da anamnese utilizando a I Diretriz de Prevenção de Aterosclerose na Infância e na Adolescência como ponto de corte. Para análise dos resultados foi aplicado o teste de Mann-Whitney. Foi fixado em 0,05 o nível de rejeição da hipótese de nulidade.
RESULTADOS
63,7% das crianças caminham para ir à escola, 63,0% não praticam AF fora da escola. As atividades mais realizadas pelas crianças que praticavam AF fora da escola foram: futebol (36,7%), natação (26,7%) e andar de bicicleta (26,7%). Fazem uso de computador 31,2% das crianças, 53,8% de 1 a 2 vezes por semana e 70,8% de 1 a 2 horas por dia; 38,3% fazem uso de vídeo-game, 51,6% por mais de 5 vezes por semana, 58,0% por mais de três horas por dia; todas as crianças assistem televisão, 98,8% por 5 vezes ou mais na semana, 87,7% por mais de 4 horas por dia. Quando comparadas as crianças obesas com colesterol normal e alterado não foram encontradas diferenças estatísticas para gênero e idade. Diferenças estatísticas foram encontradas para valores individuais de colesterol e não prática de AF fora da escola ($p=0,0352$).
CONCLUSÃO
Do ponto de vista da prevenção da doença aterosclerótica e da obesidade há necessidade de intervenções na escola e na comunidade sobre educação em saúde e estratégias que elevam o nível de AF.

OR-105

EFEITOS DO ÁCIDO ASCÓRBICO NOS BIOMARCADORES DE ESTRESSE OXIDATIVO EM NADADORES DE ALTO RENDIMENTO DE RIBEIRÃO PRETO/SP

MONIKE GARLIPP-PICCHI; PAULA PAYÃO OVÍDIO; ALCEU AFONSO JORDÃO
Instituição: Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto - FMRP/USP
Área: NUTRIÇÃO, ATIVIDADE FÍSICA E ESPORTE
Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO
O exercício físico intenso altera o sistema antioxidante, aumentando a geração de radicais livres e/ou diminuindo a concentração de antioxidantes.
OBJETIVOS
Assim o objetivo deste estudo foi verificar os efeitos da oferta de vitamina C(vitC) através de um suplemento alimentar e dieta rica em ácido ascórbico no estresse oxidativo induzido pelo exercício.
METODOLOGIA
A amostra foi composta por 13 nadadores de elite (6 homens e 7 mulheres), com idades entre 18 e 26 anos, IMC médio 21,8kg/m², que treinavam em média 19,4h semanais. Os atletas foram submetidos à carga aguda de exercício em 3 fases, controle (C), dieta rica em vitC (D) e suplemento de vitC (S), nas quais amostras de sangue foram colhidas antes, imediatamente após e 24 horas depois do exercício, para determinação bioquímica e do estresse oxidativo.
RESULTADOS
Apenas 25% dos nadadores faziam uso de suplementos antioxidantes. Em relação ao consumo alimentar de antioxidantes, os nadadores apresentavam consumo variável de vitC, sendo que muitos deles apenas adequaram o consumo devido à adição feita pelo estudo. O consumo de vitamina E foi inadequado para todos os atletas, já o consumo de selênio, retinol e zinco tiveram uma grande oscilação. Durante as fases o único antioxidante que apresentou flutuações foi o ácido ascórbico, que foi menor na fase C em relação às outras fases. O uso de dieta rica em vitC favoreceu uma menor peroxidação lipídica em nadadores de alto rendimento, já que apresentaram menores valores de FOX e redução da peroxidação lipídica após exercício, pela diminuição dos valores de TBARS, enquanto tiveram aumento dos níveis de vitC no plasma logo após o exercício. O uso de suplemento de vitC, também conteve a peroxidação lipídica após exercício e aumentou o poder antioxidante nos mesmos nadadores, devido maiores níveis do antioxidante GSH. Sem adição de vitC os nadadores tiveram um maior dano hepático e tecidual, pois apresentaram maiores níveis de TGO, menores níveis de antioxidantes (vitC e GSH), e um aumento do ácido úrico, um antioxidante que aumenta em situações onde há grande quantidade de radicais livres presentes.
CONCLUSÃO
Sendo assim as mudanças observadas com a adição de vitC à dieta de nadadores de alto rendimento sugere um importante papel do ácido ascórbico plasmático e da suplementação alimentar na defesa contra o estresse oxidativo induzido pelo exercício.

OR-106

ASSOCIAÇÃO DO ÍNDICE DE MASSA CORPÓREA COM NÍVEIS DE ATIVIDADE FÍSICA E COMPORTAMENTOS SEDENTÁRIOS ENTRE ADULTOS.

PATRÍCIA COLOMBO-SOUZA; CARLOS ALEXANDR FELICIO BRITO; MARCELA MARIA PANDOLFI
Instituição: Universidade de Santo Amaro
Área: NUTRIÇÃO, ATIVIDADE FÍSICA E ESPORTE
Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO
A atividade física é um comportamento complexo influenciado por vários fatores. Está relacionada à prevenção de doenças crônicas não transmissíveis, à melhoria da saúde e da qualidade de vida. São muitas as evidências de que esta prática regular auxilia no controle e manutenção do peso corporal e na redução de riscos cardiovasculares.
OBJETIVOS
Determinar a associação do Índice de Massa Corporal (IMC) com os níveis de atividade física (AF) e comportamentos sedentários em adultos.
METODOLOGIA
Estudo transversal, descritivo, Survey onde foram avaliados 51 homens e 61 mulheres, com idade de 20 a 59 anos. Para classificar a prática da AF, foi utilizado o Questionário Internacional de Atividade Física - IPAQ (versão curta) – e, para identificação dos Estágios de Mudança de Comportamento (EMC), um instrumento estruturado com perguntas abertas e algoritmos. O IMC foi calculado por meio de medidas aferidas do peso corporal (kg) e da estatura (m), sendo classificados de acordo com a OMS (1998). Para avaliar a associação entre o IMC e as variáveis estudadas, foram utilizados os testes de Mann-Whitney e Análise de Variância por postos de Kruskall-Wallys fixando-se em 5% a rejeição da hipótese de nulidade.
RESULTADOS
O IMC foi maior entre o gênero masculino ($p=0,0001$). Entre os indivíduos que se encontravam em Pré e Pós Contemplação, o IMC relacionado ao EMC foi semelhante ($p=0,8619$) o que também ocorreu entre os indivíduos considerados suficientemente ou insuficientemente ativos ($p=0,7163$). Ao relacionarmos os resultados do IPAQ com o IMC, observamos que o tempo gasto com atividades leves($p=0,8211$), moderadas($p=0,4104$) e vigorosas($p=0,4209$) foi semelhante entre os indivíduos normais, sobrepesados e obesos. Sendo que, para as atividades moderadas, houve uma tendência estatística ao tempo gasto ser maior entre os indivíduos normais (X=89,4min) e obesos (X=70min) do que entre os sobrepesados (X=66,9mim). Quando associado o sedentarismo e a freqüência destas atividades (1 a 2x/sem e 3x/sem ou mais) com o IMC, não encontramos diferença estatística entre as atividades leves ($p=0,8651$), moderadas ($p=0,2659$) e vigorosas ($p=0,6984$).
CONCLUSÃO
Precisamos continuar com estratégias de promoção de atividade física para atingir uma porcentagem maior da população que não a realiza dentro das recomendações atuais para a saúde, e que estas ações, levem em conta, fatores como: gênero, tempo gasto e freqüência destas atividades e o IMC para serem mais efetivas.

OR-107

ANÁLISE DO EQUILÍBRIO CORPORAL, FORÇA MUSCULAR E COMPOSIÇÃO CORPORAL EM IDOSAS ATIVAS E NÃO ATIVAS.

PATRÍCIA F DO PRADO MOREIRA; NEIDE A SANSÃO PÉRIGO; VANESSA AMARANTE CARVALHO; MARISE LAZARETTI-CASTR; MAYSA SEABRA CENDOROGLO
Instituição: Disciplina de geriatria e gerontologia - UNIFESP
Área: NUTRIÇÃO, ATIVIDADE FÍSICA E ESPORTE
Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO
O aumento da massa gorda e a inatividade ocasionam desvantagens mecânicas, alterando os momentos de inércia e modificando a expressão do movimento. Esses fatores impõem uma nova situação ao sistema nervoso central, gerando maior dificuldade nas atividades locomotoras. Por outro lado, a atividade física tem sido comprovada como fator de melhora da saúde global do idoso contribuindo na manutenção da sua capacidade funcional.
OBJETIVOS
Avaliar o equilíbrio, força e composição corporal de idosas praticantes e não praticantes de programas de Condicionamento Físico e Hidroginástica.
METODOLOGIA
Avaliamos 452 idosas, com 67 +/- 5 anos, praticantes de hidroginástica (n= 180, grupo HD), condicionamento físico (n= 116, grupo CF) ou não praticantes de atividades físicas (n= 156, grupo controle). Homens, idosas com déficit cognitivo ou doença aguda foram excluídos. Aplicamos os seguintes testes físicos: Alcance Funcional (analisa equilíbrio dinâmico - AF); Flamingo (equilíbrio estático - FLA); Levantar e caminhar (agilidade e equilíbrio dinâmico - LC); Marcha Estacionária de 2 minutos (endurance aeróbica - ME) e Flexão de cotovelo (força de membros superiores – FC). A composição corporal foi avaliada pela bioimpedância elétrica (BIA) e a distribuição de gordura pelas circunferências de cintura e quadril. Na análise estatística empregou-se: média, DP, correlação de Pearson e ANOVA, foi considerado $p<0,05$.
RESULTADOS
O grupo CF apresentou melhores resultados que os grupos HD e controle em todos os testes. Nos testes AF e FLA, o grupo HD e controle não tiveram resultados diferentes. O grupo HD foi melhor nos testes LC ($p<0,001$), FC ($p<0,001$) e ME ($p<0,001$) em comparação ao controle. A gordura corporal total e regionalizada se correlaciona inversamente ao melhor resultado do FLA ($r= - 0,34$ $p<0,001$) e positivamente ao pior resultado do LC ($r= 0,22$ $p<0,001$). Outros testes, AF, ME e FC, não se correlacionaram com parâmetros de gordura. As participantes do grupo CF tem menos gordura corporal em quilos do que o grupo HD ($p<0,05$) e controle ($p<0,01$). A massa livre de gordura não foi diferente entre os grupos. No grupo CF, há menor acúmulo de gordura na cintura e no quadril em relação ao controle. Este achado pode indicar maior proteção cardiovascular nas ativas.
CONCLUSÃO
O grupo CF obteve melhores resultados nos testes e tem menos gordura corporal. Nossos resultados sugerem que o aumento da gordura corporal total ou regionalizada reduz o rendimento nos testes de equilíbrio estático (Fla) e de agilidade (LC) em idosas.

OR-108

ÍNDICE DE MASSA CORPORAL E CIRCUNFERÊNCIA DA CINTURA COMO PREDITORES DA HIPERTENSÃO ARTERIAL EM MULHERES PRATICANTES DE ATIVIDADE FÍSICA

RAQUEL SIMÕES MENDES-NETTO; JAMILE OLIVEIRA COSTA; BRUNA ZAVARIZE REIS; DAYANNE COSTA; DIVA A SANTOS VIEIRA; PRYSCILA D SOUSA TEIXEIRA; OSCAR F FALCÃO RAPOSO
Instituição: NÚCLEO DE NUTRIÇÃO
Área: NUTRIÇÃO, ATIVIDADE FÍSICA E ESPORTE
Forma de Apresentação: APRESENTAÇÃO ORAL

INTRODUÇÃO
As Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) tem aumentado sua participação nos índices de mortalidade ao mesmo tempo em que os índices de sobrepeso e obesidade têm crescido na população. Sabe-se que o excesso de gordura, principalmente na região visceral, tem sido considerado um importante parâmetro para predizer o risco de desenvolver DCNT.
OBJETIVOS
Avaliar a relação entre indicadores de gordura corporal com as doenças crônicas auto-referidas entre mulheres praticantes de atividade física.
METODOLOGIA
Trata-se de estudo transversal, com 175 mulheres usuárias do programa Academia da Cidade, entre 18 e 59 anos, com no mínimo 150 minutos de atividade física moderada por semana. A avaliação antropométrica foi realizada por meio da aferição de peso (Kg), estatura (cm), circunferência da cintura (cm). Quanto à prevalência de hipertensão arterial, esta foi auto-referida pela população. Para avaliar existência de associação significativa foi utilizado o teste qui-quadrado de Pearson considerando o nível de significância em 5%.
RESULTADOS
A idade média (DP) da população estudada foi de 49,36 (9,02) anos, o IMC foi 27,2 (4,7) Kg/m^2 e a circunferência da cintura foi 87,2 (10,3) cm. Das mulheres avaliadas, 69,1% (n=121) apresentaram excesso de peso (IMC > 25,0 Kg/m^2), 41,1% (n=72) auto-relataram ter hipertensão arterial e 44% (n=77) foram classificadas com alto risco de desenvolver DCNT de acordo com a circunferência da cintura (CC > 88 cm). Ao associar o IMC com prevalência de hipertensão arterial, 87,5% (n= 63) das mulheres que auto-referiam ter hipertensão foram classificadas com excesso de peso ($p<0,001$). Já para associação com a circunferência da cintura, 61,1% (n=44) das hipertensas foram classificadas como alto risco ($p<0,001$).
CONCLUSÃO
Esses dados confirmam resultados de outros estudos ao mostrar que o excesso de peso corporal e de deposição de gordura abdominal estão relacionados à presença da hipertensão arterial. Dessa forma, ações como atividade física regular e hábitos alimentares saudáveis devem ser incentivados para diminuir a incidência de DCNT na população

Temas Livres
Pôster Comentado

PC-21-001

ANÁLISE DA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE ALIMENTOS INFANTIS INDUSTRIALIZADOS

ANA VITORIA BARBAN MARGUTTI; NATÁLIA DALPIAN; TELMA MARIA BRAGA COSTA; GISELE MASSAFERA
Instituição: Universidade de Ribeirão Preto - UNAERP
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: PÔSTER COMENTADO

INTRODUÇÃO
Nos primeiros anos de vida, há a formação de novos hábitos alimentares, portanto a alimentação complementar deve ser balanceada em micro e macronutrientes e as mães devem ficar atentas porque há uma grande diversidade de alimentos infantis industrializados, que são ricos em sódio e conservantes e sua composição não é adequada às necessidades infantis.
OBJETIVOS
Analisar a composição centesimal de alimentos industrializados infantis destinados à lactentes e comparar os resultados com a tabela de informação nutricional disponível no rótulo do produto e com as recomendações para a alimentação complementar.
METODOLOGIA
A análise de proteínas foi realizada através do Método de Kjeldahl, a de lipídios através do Aparelho de Soxlet, a de carboidratos através da diferença dos demais macronutrientes, as fibras pelo Método de Weender, a de cinzas pelo Forno Mufla e a umidade foi determinada através da diferença de peso da amostra após 6 horas na estufa à 105º C.
RESULTADOS
Foram analisados seis alimentos infantis (refeição salgada pronta para o consumo), de sabores diferentes, escolhidos aleatoriamente no mercado varejista de Ribeirão Preto / SP. Através das análises, foi possível observar que o teor de lipídeos e proteínas estava abaixo, enquanto que o teor de carboidratos e fibras apresentaram-se acima do descrito na informação nutricional do rótulo. Em relação ao preconizado pelo Ministério da Saúde (pelo menos 70 Kcal/100g da alimentação complementar), os alimentos infantis apresetaram-se adequados. Contudo, os valores de proteína encontrados não foram satisfatórios quando comparados com as Diretrizes da Comunidade Européia (pelo menos 3,0 g/100 Kcal da alimentação complementar). O teor encontrado na análise dos lipídios foi satisfatório com as Diretrizes da Comunidade Européia (até 4,5g/100 Kcal da alimentação complementar).
CONCLUSÃO
Os alimentos industrializados são bastante práticos, porém, apresentam alto custo, podem conter conservantes e sua composição em relação às proteínas não é adequada às necessidades infantis. Além disso, a informação nutricional presente no rótulo dos produtos deve estar correta, pois pode ser um importante aliado às mães, por permitir escolhas alimentares mais saudáveis e adequada aos seus filhos. As melhores opções para a alimentação infantil são as preparações caseiras, livres de conservantes, de fácil preparação e aceitação, garantindo adequado crescimento e desenvolvimento e evitando, assim, o consumo de alimentos infantis industrializados.

PC-21-003

ASPECTOS NUTRICIONAIS DO CHOCOLATE BRANCO: UMA VISÃO POR ESPECTROSCOPIA RAMAN

LEANDRA NATÁLIA DE OLIVEIRA; MARIANA RAMOS ALMEIDA; LUIZ FERNANDO CAPPA DE OLIVEIRA
Instituição: Universidade Federal de Juiz de Fora
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: PÔSTER COMENTADO

INTRODUÇÃO
O chocolate é um produto amplamente difundido no mercado de alimentos e apresenta-se sob variadas composições físico-químicas. A presença de gordura saturada em alimentos pode gerar inúmeros riscos à saúde com aumento dos níveis de colesterol-LDL e o desenvolvimento de doenças cardiovasculares. A espectroscopia Raman tem sido reconhecida como uma ferramenta analítica para caracterização de variadas amostras, permitindo inferir sobre características físicas, químicas e nutricionais.
OBJETIVOS
Este estudo objetivou a caracterização de diferentes amostras de chocolate branco, encontrados no mercado nacional, através da técnica Raman, a fim de avaliar a qualidade nutricional do produto tomando como base sua fração lipídica.
METODOLOGIA
Amostras de chocolate branco de seis diferentes marcas foram adquiridas no mercado nacional e divididas em grupos de acordo com a fração lipídica: grupo A, amostras que contém somente manteiga de cacau; grupo B, amostras que contém manteiga de cacau (maior proporção) e gordura vegetal, e grupo C, amostras contendo apenas gordura vegetal. As medidas Raman foram efetuadas em espectrômetro FT-Raman modelo RFS 100 Bruker, detector CCD de Ge refrigerado por N_2, laser em 1064 nm, média de 512 varreduras, com resolução espectral de 4 cm^{-1}, e potência de 100 mW.
RESULTADOS
Amostras do grupo A e manteiga de cacau mostraram banda em 1745 cm^{-1} atribuída ao modo ν(C=O) de grupos ésteres de ácidos graxos curtos e saturados. A presença de bandas intensas em 1440 e 1300 cm^{-1} associadas aos modos δ(CH) e $\delta(CH_2)$, respectivamente, são características de gordura saturada. Amostras do grupo C tiveram ausência da banda na região de 1660 cm^{-1} referente ao modo ν(C=C), indicando ausência de ácidos graxos insaturados. Amostras dos grupos A e B, bem como da manteiga de cacau, apresentaram banda em 1656 cm^{-1}, indicando a presença do isômero *cis*. Amostras do grupo A mostraram bandas mais intensas na região de 640 cm^{-1} em relação às demais amostras, podendo associar ao fato de que tais amostras contém leite em pó integral na formulação, enquanto as amostras dos grupos B e C contém soro de leite e leite desnatado, respectivamente, verificando-se um declínio da qualidade nutricional ao migrar das amostras do grupo A para as do grupo C.
CONCLUSÃO
A espectroscopia Raman permite a avaliação da amostra em relação à presença e natureza de ácidos graxos saturados vindos da matéria-prima e de adulterantes, possibilitando uma análise do perfil nutricional e um controle na fiscalização do produto no mercado.

PC-21-004

PERFIL CLÍNICO E AVALIAÇÃO ANTROPOMÉTRICA DE IDOSOS COM DEMÊNCIA EM UMA INSTITUIÇÃO DE LONGA PERMANÊNCIA

ANA ELISA SALES G. MACHADO; VANESSA TEIXEIRA L OILVEIRA
Instituição: Faculdade Natalense para o Desenvolvimento do RN
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER COMENTADO

INTRODUÇÃO
Projeções para 2025 indicam que a população de idosos poderá ser superior a 30 milhões, o que corresponderá a 14% da população total estimada. A importância da nutrição para o grupo de idosos tornou-se maior nos últimos anos devido ao aumento dessa faixa etária e suas implicações nos cuidados com a saúde física e mental. A saúde mental merece atenção especial, uma vez que pode levar a perda total ou parcial da autonomia, fator determinante para alterações do estado nutricional de idosos. Dessa forma, avaliação antropométrica do estado nutricional auxilia na determinação de um diagnóstico nutricional, o que favorece uma conduta nutricinal direcionada a recuperação ou controle da depleção em idosos.
OBJETIVOS
O presente trabalho teve por objetivos identificar o perfil clínico e realizar a avaliação antropométrica do estado nutricional de idosos.
METODOLOGIA
O estudo foi realizado com 58 idosos, de ambos os gêneros, portadores de algum tipo de demência e residentes em uma instituição de longa permanência. Para identificação do perfil clínico foi investigado a prevalência de doenças crônicas transmissíveis ou não e a presença de intercorrências gastrointestinais. Considerando as limitações da antropometria em idosos, a avaliação foi realizada através da determinação de parâmetros como, peso e estatura, a fim de se obter o índice de massa corporal (IMC) (Lipschitz, 1994), e circunferência da panturrilha (CP) (Busnello, 2007).
RESULTADOS
Do total, 78% dos idosos eram do gênero feminino e 22%, do gênero masculino. Quanto ao perfil clínico considerando a prevalência de doenças crônicas, observou-se que 20% apresentaram diabetes mellitus, 45% hipertensão, 27% dislipidemias e 8% cardiopatias e câncer. Já nas intercorrências gastrointestinais, verificou-se 30% com diarréia, 26% com constipação, 14% com flatulência e 30% com náuseas e vômitos. De acordo com o IMC 25% apresentaram magreza, 25% sobrepeso e 50% eutrofia Com relação à circunferência da panturrilha, 54% apresentaram-se em risco nutricional (CP ≤35 cm), enquanto que 46% apresentaram-se dentro dos limites da normalidade (CP>35cm).
CONCLUSÃO
Diante dos dados apresentados, destaca-se a importância da identificação do perfil clínico associado a avaliação antropométrica direcionada, como fator determinante para uma conduta nutricional voltada à recuperação do estado nutricional de idosos institucionalizados com demência, melhorando o prognóstico e a qualidade de vida desse grupo.

PC-21-005

PERFIL DA PRESCRIÇÃO DE DIETA ENTERAL EM UM HOSPITAL PÚBLICO

ARAIDA DIAS PEREIRA; LUCIANA RIBEIRO CANÇADO
Instituição: Hospital Geral de Palmas e UFT
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER COMENTADO

INTRODUÇÃO
O impacto negativo da desnutrição hospitalar representa um aumento significativo dos custos públicos nessa área. Devido à necessidade de efetivar as condutas brasileiras em terapia nutricional a Sociedade Brasileira de Nutrição Parenteral e Enteral está elaborando um protocolo multiprofissional que estabelecerão diretrizes e normatizações brasileiras, seguindo as principais recomendações das sociedades norte-americanas e européia.
OBJETIVOS
Verificar se a terapia nutricional enteral (TNE) esta de acordo o protocolo da instituição avaliada.
METODOLOGIA
Estudo descritivo transversal em prontuário de pacientes acima de 18 anos, ambos os sexos, internados no pronto socorro, unidade de terapia intensiva (UTI) e internação, que se apresentavam em TNE no dia da coleta de dados. Foram levantados dados como: sexo; idade; patologia; indicação da TNE; prescrição nutricional; prescrição médica; posição da sonda, tipo de gotejamento; sistema de dieta (fechado/aberto); posição da cabeceira; data da internação e data do início da dieta.
RESULTADOS
Avaliou-se 33 pacientes, sendo 48,5% do sexo feminino, com idades entre 19 a 81 anos. Dentre patologias encontradas 51,5% foram metabólicas, 66,7% cardíaca/circulatória, 45,5% neurológica, 33,3% respiratória, 12,1% cirúrgica, 12,1% oncológica, 6,1% infecciosa e 9,1% trauma. As indicações de TNE foram: rebaixamento do nível de consciência/ entubação/ sedação - 57,6%; disfagia - 15,2%; ingestão < 2/3 do gasto energético total - 9,1%; cirurgia trato gastrintestinal alto - 12%; outros (pancreatite aguda grave) - 6,1%. A prescrição nutricional estava presente em 75,8%. Foram encontrados em 100% dos pacientes a prescrição médica, sendo 91% incompletas e 9% erradas. Em relação ao posicionamento das sondas, 90,1% eram SNE, 6,1% SNG e 3% jejunostomia. O gotejamento apresentou-se contínuo em 96,9% e pausa noturna em 3,1%, sendo todos em bomba de infusão. Utilizou-se dieta em sistema fechado em 84,9% e sistema aberto líquido em 22,7%. A cabeceira apresentou-se menor que 30º em 45,5%, de 30 a 45° em 42,4% e sentados em 12,1%. A posição correta da cabeceira foi encontrada em 100% somente na UTI. O início precoce da dieta enteral foi verificada em 63,3%, os demais 36,7% tiveram TNE tardia devido à baixa aceitação oral.
CONCLUSÃO
O hospital apresentou conduta dentro do protocolo para: indicação da TNE, início precoce e tipo de dieta. Assim, torna se necessário rever pontos como: posicionamento da cabeceira, a posição da sonda e gotejamento.

PC-21-006
EFEITOS DA GRELINA NA FOME E NO CONSUMO ALIMENTAR DE MULHERES OBESAS COM SÍNDROME DO OVÁRIO POLICÍSTICO E RESISTÊNCIA INSULÍNICA
CAMILA CREMONEZI JAPUR; FERNANDA RODRIGUES PENAFORTE; DANIELLE MARQUES MACEDO; FLÁVIA GONÇALVES MICALI; MARCOS FELIPE SILVA DE SÁ; ROSA WANDA DIEZ-GARCIA
Instituição: Universidade de São Paulo
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER COMENTADO

INTRODUÇÃO
Mulheres com síndrome do ovário policístico (SOP) apresentam predisposição à obesidade e à resistência à insulina (RI). A hipótese deste estudo é que mulheres obesas com SOP e RI apresentam menor variação entre a grelina plasmática pré e pós-prandial o que pode predispor a uma maior sensação de fome. Isto poderia alterar a percepção do porcionamento e induzir o aumento no consumo alimentar ad libitum em relação às obesas com SOP e sem RI.
OBJETIVOS
Analisar a influência dos níveis plasmáticos de grelina na sensação de fome, no dimensionamento das porções alimentares e no consumo alimentar *ad libitum* em mulheres obesas com SOP com e sem RI.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo clínico prospectivo e transversal que analisou 30 mulheres obesas com SOP, com idade entre 20 e 45 anos, divididas em dois grupos: com e sem RI, separados pela insulina basal e índices de QUICKI e HOMA. Os grupos foram pareados por idade e ajustados pelo IMC. Análises bioquímicas de grelina e insulina, e avaliações subjetivas por meio de escala visual analógica de fome foram realizadas no jejum, no período pré-prandial e 0, 30, 60 e 120 minutos após a refeição *ad libitum*. A percepção da quantidade consumida pela paciente foi classificada em pequena, média ou grande. O peso da quantidade consumida *ad libitum* de macarrão à bolonhesa foi aferido sem o conhecimento da paciente. Foi utilizado o teste de Mann-Whitney para comparação entre médias, e teste Qui-quadrado para comparação de proporções. Para controlar o efeito do IMC nas comparações das medidas foi utilizada a ANCOVA com transformação por postos. Para análise de correlação foi utilizado o coeficiente de Spearman. O nível de significância utilizado foi 5%.
RESULTADOS
Os níveis pré-prandiais de grelina se correlacionaram positivamente com a fome, que não se correlacionou com a quantidade consumida *ad libitum*. Não houve diferença entre a variação dos níveis pré e pós-prandiais de grelina entre os grupos com e sem RI, assim como não foram diferentes os escores de fome. Porém, houve maior consumo *ad libitum* no grupo RI (522 ± 153 g) comparado ao sem RI (398 ±117g) (p=0,02) e não foi observada diferença na percepção do tamanho da porção consumida entre os grupos (p=0,30).
CONCLUSÃO
As análises sugerem ser a insulina, e não a grelina, um hormônio possivelmente implicado na regulação do consumo alimentar de mulheres com SOP. Todavia, fatores sócio-ambientais precisam ser mais investigados em seu papel nesta regulação, pois parece que estes concorrem com mecanismos biológicos.

PC-21-007
QUALIDADE DE LINGUIÇA TIPO FRESCAL COMERCIALIZADAS NO MATO GROSSO DO SUL (2008-2010)
CÁSSIA MARIA MACHADO; PRISCILLA ALEXANDAR KLAUSING; ANDREIA OLIVEIRA MASSULO
Instituição: Universidade do Oeste Paulista
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER COMENTADO

INTRODUÇÃO
As lingüiças são produtos obtidos de carnes embutidas em envoltório natural ou artificial e submetidas a processo tecnológico. A manipulação, o uso de equipamentos com higienização deficiente, bem como o uso de condimentos contaminados, podem fazer desses produtos veículos para microorganismos patogênicos quando armazenados sob temperatura inadequada. Dentre estes microorganismos destacam-se Salmonella spp, Staphylococcus aureus e Escherichia coli, causas comuns de doenças alimentares.
OBJETIVOS
Avaliar a qualidade microbiológica das lingüiças comercializadas em Mato Grosso do Sul, no período de 2008 a 2010.
METODOLOGIA
Foi realizada coleta de dados secundários referentes às análises microbiológicas de lingüiças tipo frescais de produção artesanal ou industrial, no período de 04/08/2008 a 04/08/2010. Os ensaios avaliados foram: pesquisas de Coliformes totais e termotolerantes, Staphylococcus coagulase positiva e Salmonela spp.
RESULTADOS
Foram avaliados os resultados das análises laboratoriais de 147 amostras de lingüiça frescal, onde mais de 50% foram consideradas impróprias para o consumo humano, de acordo com a legislação vigente (BRASIL, 2001). Nos anos de 2008, 2009 e 2010 os percentuais de reprovação das amostras foi, respectivamente 56%, 63% e 70%. A porcentagem de amostras fora do padrão para Salmonela spp foi de 5%. A presença de Salmonela spp, torna o alimento impróprio para o consumo, uma vez que esse é reconhecidamente um microrganismo implicado em surtos alimentares. Staphylococcus coagulase positiva foi isolado em 9% das amostras. A intensa manipulação da lingüiça e a qualidade da matéria-prima são fatores que podem contribuir para o desenvolvimento desta bactéria. Para coliformes totais a presença foi de 79% e para coliformes termotolerantes 23%. Isto indica possível condição higiênico-sanitária inadequada no processamento e armazenamento do produto.
CONCLUSÃO
Verificou-se que uma média de 63% das amostras de lingüiça frescal analisadas apresentaram-se impróprias, conforme legislação vigente, o que representa um risco à saúde do consumidor em função dos patógenos presentes.

PC-21-008
INVESTIGAÇÃO DA DEFICIÊNCIA PLASMÁTICA DE CARNITINA LIVRE EM PACIENTES COM CARDIOPATIA
ESTER DE QUEIRÓS COSTA; SHEILA MOREIRA DA SILVA; WANISE DE SOUZA CRUZ; SHIZUKO KAJISHIMA GOMES
Instituição: Universidade Federal Fluminense
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER COMENTADO

INTRODUÇÃO
A L-carnitina auxilia no fornecimento de substrato energético para o músculo cardíaco. Identificar e tratar sua deficiência em cardiopatas melhora o desempenho energético/metabólico dos cardiomiócitos.
OBJETIVOS
O objetivo do trabalho foi investigar a deficiência plasmática de carnitina livre em pacientes com cardiopatia, com vistas à suplementação.
METODOLOGIA
O método enzimático espectrofotométrico foi utilizado para determinação da carnitina livre em plasma. Foram analisadas 80 amostras de plasma de pacientes cardíacos, de ambos os gêneros (56% masculino e 44% feminino).
RESULTADOS
Das 80 amostras analisadas, 71% (n= 57) apresentaram níveis plasmáticos deficientes, de acordo com a faixa padrão de referência para humanos (18,9 a 71,1 nM). Dentre os pacientes com níveis deficientes 39% (n=22) apresentaram algum grau de anemia; 49% (n=28) apresentaram alteração do ritmo cardíaco; 35% (n=20) sofreram infarto do miocárdio; 33% (n=19) eram portadores de Diabetes; 56% (n=32) apresentavam dislipidemia; 63% (n=36) eram hipertensos; 42% (n=24) apresentaram algum grau de lesão arterial obstrutiva e 14% (n=8) eram portadores de miocardiopatia dilatada. A carnitina tem função fundamental na produção celular de energia, principalmente em situações de grande demanda energética. Age na transferência de ácidos graxos do citosol para mitocôndria, permitindo sua oxidação, e, consequente geração de energia; atua também na remoção de produtos tóxicos do metabolismo. A homeostase da carnitina é resultado da ingestão dietética, síntese endógena, transporte para os tecidos e excreção renal. A ocorrência de deficiência, em função de alterações metabólicas e comorbidades que aumentem a demanda de carnitina, pode levar a prejuízos no metabolismo de lipídeos, impedindo a adequada produção de energia pelas células, colocando sob risco a sobrevivência do cardiomiócito.
CONCLUSÃO
Os resultados demonstram a importância da investigação da carnitina livre plasmática em pacientes cardíacos, pois a reposição de L-carnitina fornece o suporte energético e preserva a função mitocondrial das células cardíacas, sendo coadjuvante no gerenciamento cardiovascular e tratamento dos pacientes portadores de cardiopatias. Tal efeito poderá retardar e mesmo reverter o quadro clínico com melhora significativa na qualidade de vida.

PC-21-009
AVALIAÇÃO DO PERFIL NUTRICIONAL E LIPÍDICO DE PACIENTES COM DIAGNÓSTICO DE ESTEATO - HEPATITE NÃO ALCOOLICA (NASH)
MARCELE DE MORAES ROCHA; FERNANDA APARECIDA DOMENICI; ANA DE LOURDES CANDOLO MARTINELLI; JORGE ELIAS JUNIOR; SELMA FREIRE CAR CUNHA; HELIO VANNUCCHI
Instituição: Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto - USP
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER COMENTADO

INTRODUÇÃO
As doenças hepáticas gordurosas (FLD) causadas pelo acúmulo de triglicerídeos nos hepatócitos ocorrem em algumas condições metabólicas e genéticas que podem influenciar o metabolismo dos ácidos graxos, sendo clinicamente categorizada em alcoólica e não-alcoólica. A esteato-hepatite não alcoólica (NASH) é considerada uma manifestação hepática da síndrome metabólica e está particularmente associada com resistência à insulina, hipertensão e anormalidades na glicose e metabolismo lipídico. Fatores nutricionais relacionados à NASH são comuns como a obesidade, dislipidemia e diabetes mellitus tipo II. Obesidade isolada ou associada à NASH é um problema de saúde em adultos e crianças.
OBJETIVOS
Avaliar o perfil nutricional e lipídico de pacientes com diagnóstico de NASH.
METODOLOGIA
Participaram do estudo 13 pacientes com diagnóstico de NASH realizado por meio de biópsia hepática. O Grupo Controle foi constituído de 11 indivíduos saudáveis. Todos os indivíduos do Grupo Controle foram submetidos a exame de ultrassonografia prévia para descartar a presença de infiltração gordurosa no fígado (esteatose). Foi realizada a avaliação nutricional, por meio das aferições das medidas antropométricas, dos pacientes e indivíduos controles, utilizando técnicas padronizadas. O perfil lipídico foi realizado por meio das dosagens de colesterol total, triglicerídeos, HDL e LDL plasmático. Tais dosagens foram realizadas por meio de método Enzimático Ultravioleta Cinético Automatizado.
RESULTADOS
Houve diferença significativa ($p<0,05$) nos valores das medidas antropométricas (peso, circunferência abdominal e IMC) dos pacientes com NASH em relação aos controles. Os pacientes com NASH também apresentaram maiores valores séricos de colesterol total e triglicerídeos ($p<0,05$). Os valores de HDL foram menores nos pacientes em relação ao controle ($p<0,05$).
CONCLUSÃO
As alterações no perfil lipídico encontradas no grupo de pacientes estudados estão de acordo com a literatura, uma vez que esse grupo apresentou maiores medidas de circunferência abdominal e peso em relação ao Grupo Controle. O excesso de peso corporal juntamente com o aumento da gordura abdominal são fatores reconhecidos para a ocorrência de dislipidemias e predispõe à ocorrência das doenças hepáticas gordurosas.

PC-21-010
PREDISPOSIÇÃO AOS TRANSTORNOS ALIMENTARES: ATITUDES E COMPORTAMENTOS ALIMENTARES EM ALUNAS DE NUTRIÇÃO
FLÁVIA ANDRÉIA MARIN; LUCIANA ANDRADE; NAYARA C. ROSSI DE ANDRADE; CÍBELE PEREIRA KOPRUSZYNSKI
Instituição: Unifev- Centro Universitário de Votuporanga
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER COMENTADO

INTRODUÇÃO
Os Transtornos Alimentares (TA) são distúrbios do comportamento alimentar, que afetam, principalmente, as adolescentes e adultas jovens, sendo mais frequentes em grupos específicos, como modelos e bailarinas. Outros grupos da população estão sendo investigados, como as nutricionistas, em especial, as graduandas do curso de nutrição, que algumas movidas pelo interesse excessivo em dietas, estariam buscando esse curso específico. Os TA mais comuns são anorexia nervosa (AN) e bulimia nervosa (BN), ambos relacionados a prejuízos biológicos e psicológicos, o que eleva a necessidade da aplicação de questionários de auto-avaliação em população de risco, triando novos casos e determinando comportamentos não usuais.
OBJETIVOS
Avaliar a predisposição aos transtornos alimentares, com base nas atitutes alimentares e no comportamento característico relacionado aos distúrbios da alimentação, em alunas do curso de nutrição.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo transversal, sendo avaliadas 144 alunas, do primeiro ao último semestre do curso de nutrição, com idade entre 17 e 26 anos. Foram aplicadas as auto-escalas EAT-26 (Teste de Atitutes Alimentares) e BITE (Teste de Investigação Bulímica de Edinburgh), que são questionários clássicos. O EAT foi desenvolvido inicialmente como um teste para diagnosticar AN, mas tornou-se o teste mais aplicado aos distúrbios alimentares em geral, detectando as preocupações anormais com relação à alimentação e ao peso. O BITE tem o propósito de medir episódios bulímicos e fatores ligados ao comportamento do bulímico.
RESULTADOS
O índice de massa corporal descrito em média e desvio padrão foi 21,6 ± 3kg/m², verificando que 77% eram eutróficas, 12,5% tinham excesso de peso e 10,5% eram desnutridas. O EAT-26 mostrou que 56,9% das alunas apresentavam-se fora de risco para AN (escores de 5 a 9), 29,9% apresentavam baixo risco (escores de 10 a 19) e 13,2% alto risco para AN (escore ≥ 20). Quanto ao BITE, observou-se, em relação à escala de sintomas, que 67,2% apresentavam-se fora de risco para BN (escore <10), 30% tinham um comportamento alimentar pouco usual (escore de 10 a 19) e 2,8% das alunas apresentavam alto grau de desordem alimentar (escore ≥ 20), compreendendo alto risco para BN, sendo que destas, 50% tinha uma gravidade significativa.
CONCLUSÃO
Concluiu-se que a predisposição para AN foi maior, alertando a necessidade de acompanhamento dessas alunas e, apesar da predisposição de 2,8% para BN, deve-se atentar ao fato que 30% das alunas tinham um comportamento alimentar pouco usual.

PC-21-011
FATORES DE RISCO EM PACIENTES SUBMETIDOS A TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL
FLAVIA AULER; LAURIANA URQUIZA NOGUEIRA
Instituição: PUCPR - Maringá
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER COMENTADO

INTRODUÇÃO
A Terapia Nutricional Enteral (TNE) é um procedimento de suporte nutricional cuja finalidade é atingir as necessidades energéticas e protéicas dos pacientes identificados em risco nutricional tanto em nível hospital como em domicílios e deve ser introduzido o mais precoce possível diante da identificação do agravamento nutricional.
OBJETIVOS
Desta maneira o objetivo deste estudo foi caracterizar uma amostra de pacientes submetidos à TNE e determinar a presença de fatores de riscos que podem provocar o agravamento do estado nutricional.
METODOLOGIA
A coleta de dados foi realizada entre março e novembro de 2010 a partir de prontuários advindos de pacientes internados na clínica médica e sala de emergência usuários do Sistema Único de Saúde de um hospital do sul do Brasil. Os critérios de inclusão foram: acima de 18 anos e TNE exclusiva e foram excluídos para análise os amputados. As variáveis analisadas foram: gênero, faixa etária, estado nutricional através do índice de massa corporal ajustado para idade, presença de diabetes e hipertensão arterial sistêmica, uso de medicamentos e fatores de risco nutricional pré-determinados. Os dados foram inseridos e analisados com auxílio do software Excel for Windows 7 e determinado o percentual de prevalência.
RESULTADOS
A amostra foi constituída por 49 pacientes (amplitude de idade 18 a 82,5 anos) sendo a maioria homens (63,2%) e o mesmo percentual em idosos. Quanto ao estado nutricional, ocorreu elevada prevalência de baixo peso (35%). A prevalência de hipertensão também foi alta (42,8%) assim com de diabetes (22,4%). Em relação ao uso de medicamentos as classes farmacológicas mais prevalentes foram os anti-heméticos (48,9%), seguido pelos anti-hipertensivos (44,8%) e o uso de três ou mais medicamentos perfaz 48,9% da amostra. Os principais fatores de riscos que provocam o agravamento nutricional, considerados neste estudo foram: estar acamado (85,7%) ser idoso, presença de hipertensão ou diabetes, uso de três ou mais medicamentos e presença de disfagia (26,5%), sendo que a maioria da amostra (61,2%) apresenta três ou mais fatores de risco.
CONCLUSÃO
Diante desses resultados podemos concluir que a amostra apresenta inúmeros fatores que podem colaborar para o agravamento do risco nutricional. Para obter uma satisfatória ação da TNE, estes pacientes devem ser identificados e acompanhados pela Equipe Multidisciplinar de Terapia Nutricional com intuito de prevenir o agravamento do quadro clínico e melhorar a qualidade de vida.

PC-21-012
ASSOCIAÇÃO ENTRE CONSUMO DE GORDURAS SATURADAS E COLESTEROL E USO DE OLANZAPINA E/OU CLOZAPINA EM PACIENTES ESQUIZOFRÊNICOS
JULIANA SAMPAIO BATISTA; HELENA ALVES DE C SAMPAIO; MARIA OLGANÊ DAN SABRY; VALÉRIA BARRETO NO E SOUZA; FÁBIO GOMES DE M E SOUZA
Instituição: Universidade Estadual do Ceará
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER COMENTADO

INTRODUÇÃO
A esquizofrenia é uma condição clínica caracterizada pelo acometimento de múltiplas funções mentais. Atualmente os antipsicóticos atípicos constituem o tratamento medicamentoso mais moderno para a afecção, sendo a olanzapina e a clozapina os que causam mais alterações metabólicas nos pacientes. Uma dieta inadequada associada ao uso de antipsicóticos atípicos pode agravar tais alterações.
OBJETIVOS
Verificar a associação entre uso de olanzapina e/ou clozapina e consumo alimentar de risco para doenças crônicas em pacientes esquizofrênicos.
METODOLOGIA
Foram avaliados 81 pacientes acompanhados em um serviço de saúde mental de referência. O consumo alimentar foi levantado a partir de um questionário quali-quantitativo de freqüência alimentar. Os dados obtidos foram transformados em gramas de alimentos consumidos/dia e avaliados no software DietWin Profissional 2.0. A gordura saturada foi avaliada segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2006) e colesterol avaliado segundo United States Department of Agriculture (2005). Os achados foram comparados através do teste t de student ($p < 0,05$ como nível de significância).
RESULTADOS
Dentre os pacientes estudados 58,03% faziam uso de olanzapina e/ou clozapina, sendo 46,81% do sexo masculino e 53,19% do sexo feminino. A prevalência de consumo elevado de gorduras saturadas foi maior no grupo dos homens com uso de olanzapina e/ou clozapina (18,18%) e no grupo das mulheres que não utilizavam estes medicamentos (25,00%). O consumo de risco para colesterol foi maior no grupo dos pacientes que não utilizavam olanzapina e/ou clozapina, tanto entre os homens (72,22%), quanto entre as mulheres (62,50%). Analisando-se as médias de ingestão houve diferença estatística ($p = 0,011$) em relação ao colesterol no grupo das mulheres, onde as não usuárias dos mesmos tiveram ingestão mais excessiva do que as usuárias; já no grupo dos homens não houve diferença ($p = 0,392$). Não houve diferença na ingestão média de gorduras saturadas, segundo uso dos medicamentos citados (mulheres: $p = 0,415$; homens: $p = 0,636$).
CONCLUSÃO
Diferente do esperado, o uso de olanzapina e/ou clozapina não foi associado à ingestão alimentar de risco, no que tange a gorduras saturadas e colesterol. É importante que seja investigada a relação com outros componentes dietéticos.

PC-21-013
ASSOCIAÇÃO DE ESCOLHA ALIMENTAR DE FEIJÃO COM ESTADO NUTRICIONAL E CARACTERÍSTICAS SOCIODEMOGRÁFICAS, COMPORTAMENTAIS E DE ESCOLHA ALIMENTAR EM COMENSAIS DE RESTAURANTE DE BUFÊ POR PESO - FLORIANÓPOLIS/SC
ALLINE G. MARTINS RODRIGUES; ROSSANA PACHECO DA COSTA PROENÇA; MARIA CRISTINA MARINO CALVO; GIOVANNA M RATAICHESC FIATES
Instituição: NUPPRE PPGN Universidade Federal de Santa Catarina
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER COMENTADO

INTRODUÇÃO
O consumo diário de arroz e feijão costumava ser rotineiro no Brasil, mas dados recentes mostram sua diminuição entre 1974 e 2010. Durante o mesmo período, a prevalência de sobrepeso/obesidade aumentou expressivamente.
OBJETIVOS
Identificar a relação da **escolha alimentar de feijão (EAF)** com variáveis sociodemográficas, comportamentais e de escolha alimentar entre comensais realizando a refeição do almoço em um **restaurante de bufê por peso (RBP)**.
METODOLOGIA
Realizou-se um estudo transversal descritivo, com amostra representativa dos comensais que almoçaram em um RBP durante um mês. As variáveis independentes foram estado nutricional (pelo índice de massa corporal) e características sociodemográficas (sexo, faixa etária, estado civil e escolaridade), comportamentais (frequência de almoço em RBP, refeição semelhante à habitual em RBP), de escolha alimentar (de salada, de acompanhamento frio, de pastelaria, de arroz, de carne) e de tamanho da porção (peso do prato em tercis). Aplicou-se o teste de Wald ($p <0,10$), o teste qui-quadrado de Pearson ($p <0,05$) e a regressão de Poisson stepwise backward, com variação robusta ($p <0,05$).
RESULTADOS
A amostra abrangeu 316 homens e 362 mulheres entre 16-81 anos. O teste de Wald suportou a homogeneidade para todas as variáveis exceto estado civil, estado nutricional e escolha de salada. A prevalência de EAF foi de 39,2%. Nas análises ajustadas, não foi encontrada associação para escolaridade, sexo, faixa etária, estado nutricional, frequência que almoça em RBP, refeição semelhante à habitual em RBP ou escolha alimentar de acompanhamentos frios ou pastelaria em ambos os sexos. No sexo feminino, não houve associação também para estado civil. A análise para ambos os sexos indicou que EAF esteve estatisticamente associado com escolha de carne (22% maior nos que não escolheram carne, e 12% maior nos que escolheram 1 a 2 tipos de carne, em relação aos que escolheram 3 ou mais tipos de carne), de arroz (32% maior nos que escolheram arroz) e peso do prato (11% maior nos pratos de tamanho médio, e 12% maior nos pratos de tamanho grande, em relação aos pratos de menores tamanhos). Para os homens, esteve associado com estado civil (8% maior para casados, divorciados ou viúvos, em relação aos que nunca foram casados).
CONCLUSÃO
A escolha de feijão na alimentação fora de casa apresentou uma baixa prevalência e esteve associada às escolhas de arroz e de um menor número de preparações de carne, bem como a tamanhos de porção maiores.

PC-21-014
TÉCNICAS DE PRÉ-PREPARO DE FEIJÕES EM UNIDADES PRODUTORAS DE REFEIÇÕES DAS REGIÕES SUL E SUDESTE DO BRASIL
ANA CAROLINA FERNANDES; MARIA CRISTINA MARINO CALVO; ROSSANA P C PROENÇA
Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER COMENTADO

INTRODUÇÃO
O feijão possui importante papel nutricional e cultural na alimentação da população brasileira, dentre a qual o hábito de se alimentar fora de casa vem crescendo consideravelmente. Porém, destaca-se a falta de recomendações concordantes sobre como realizar o procedimento de remolho do feijão, bem como de pesquisas no Brasil que apontem as técnicas de preparo e os tipos de feijões utilizados nas Unidades Produtoras de Refeição.
OBJETIVOS
Investigar as técnicas de pré-preparo utilizadas nas Unidades Produtoras de Refeições (UPRs) das regiões Sul e Sudeste do Brasil.
METODOLOGIA
Foi elaborado e disponibilizado um questionário on-line, divulgado via correio eletrônico para nutricionistas responsáveis técnicos de UPRs. Definiu-se a amostra por saturação de tempo, e o questionário foi disponibilizado na web por quatro meses. O questionário continha sistema de identificação por número do registro no respectivo Conselho Regional de Nutricionistas, evitando duplas respostas e possibilitando a limitação por região. Os dados foram analisados por estatística descritiva básica e teste de qui-quadrado.
RESULTADOS
Registraram-se 445 respostas de nutricionistas responsáveis por 413.688 refeições. Um percentual de 49% da amostra relatou realizar a etapa de remolho do feijão. Não foi encontrada associação entre realização de remolho, estado, tipo de feijão ou porte da UPR. Os motivos para realização de maceração do feijão foram classificados como sensoriais e operacionais, sobressaindo-se a questão operacional naqueles que não realizam essa etapa. Em 69% das UPRs, a água de maceração é descartada antes da cocção.
CONCLUSÃO
Observou-se que a realização de maceração do feijão parece ser determinada pela percepção do nutricionista sobre sua importância, muitas vezes, destacando-se as questões operacionais em detrimento das nutricionais e sensoriais. Salienta-se, assim, a necessidade de discussão sobre a importância das técnicas de preparo na qualidade nutricional e sensorial das preparações.

PC-21-015
PROGRAMAS DE INCENTIVOS AO ALEITAMENTO MATERNO E MULHERES TRABALHADORAS FORMAIS: PREVENINDO O DESMAME PRECOCE
ALINE ALVES BRASILEIRO; ROSANA DE FÁTIMA POSSOBON; KARINA CAMILO CARRASCOZA; GLÁUCIA MARIA BOVO AMBROSANO; ANTÔNIO BENTO ALVE MORAES
Instituição: UNICAMP
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER COMENTADO

INTRODUÇÃO
Pesquisa do Ministério da Saúde aponta para um aumento nos índices do aleitamento materno exclusivo ao quarto mês de vida, de 35,5% no ano de 1999 para 51,2% em 2008. Entretanto, este índice, ao sexto mês, praticamente não foi alterado.
O incentivo ao aleitamento materno tem sido o objetivo de diversos grupos de profissionais da saúde, em diferentes localidades do Brasil. Estes grupos relatam índices satisfatórios de adesão das mães à esta prática.
A crescente participação da mulher no mercado de trabalho tem elevado a ocorrência de desmame precoce. O incentivo ao aleitamento materno poderia minimizar os riscos de desmame precoce entre mães trabalhadoras.
OBJETIVOS
Investigar se a participação em programas de incentivo ao aleitamento materno ajuda a prevenir o desmame precoce entre filhos de mulheres trabalhadoras formais.
METODOLOGIA
Foi feito um inquérito com 200 trabalhadoras formais que tinham filhos com idade entre 6 e 10 meses, participantes e não participantes de um programa de incentivo ao aleitamento materno. Trata-se de um estudo de intervenção não randomizado.
RESULTADOS
Os dois grupos diferiram estatisticamente em relação a escolaridade da mãe, idade do pai, primiparidade, tipo de parto, tempo de início da amamentação e permanência em alojamento conjunto. Os resultados mostraram que houve diferença estatística nas taxas de aleitamento materno exclusivo ($p<0001$). Na análise bivariada, verificou-se que a manutenção do aleitamento materno exclusivo além do 4º mês de vida foi influenciada pela participação no programa de incentivo ao aleitamento, por mães com mais de 28 anos, que ocupavam cargos de nível superior, que oferecem leite materno ordenhado em copo, que não ofereciam fórmula infantil na mamadeira e que amamentaram durante a jornada de trabalho. Pela análise de regressão logística múltipla observou-se que as mães que não participaram do grupo de incentivo ao aleitamento tinham 8,84 (IC: 2,11-37,11) vezes mais chances de desmamar antes do 4º mês. As mães que não amamentaram seus filhos durante a jornada de trabalho tiveram 4,98 (IC: 1,27-19,61) vezes mais chances de desmamá-los. As crianças que recebiam fórmula infantil na mamadeira tiveram 46,5 (IC: 5,56-388,8) vezes mais chances de ser desmamadas antes do 4º mês.
CONCLUSÃO
Este estudo aponta para uma relação favorável entre mulheres trabalhadoras formais que participam de programas de incentivo ao aleitamento materno e a manutenção desta prática, de forma exclusiva ou não, sugerindo a importância do apoio a essas mães.

PC-21-017
QUILOMBOLAS RURAIS E URBANOS: O PERFIL DAS DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS
BRENDA ALFAIA CAMELO; VIVIANE SANTOS; ROSILENE COSTA REIS; ANA PAULA OLIVEIRA
Instituição: Universidade Federal do Pará
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER COMENTADO

INTRODUÇÃO
As características singulares do território amazônico o tornam uma região de diversos e complexos campos de estudo a serem explorados. Bem como outras comunidades amazônidas, as comunidades remanescentes de quilombos, as quais compreendem africanos e seus descendentes, jazem na ignorância por estarem alheios a essas pesquisas, que não se dão nem a âmbito rural (ribeirinhos) tampouco a urbano, deixando uma lacuna que impossibilita o desenvolvimento para essas comunidades.
OBJETIVOS
Identificar a prevalência de doenças crônicas não transmissíveis em populações quilombolas residentes em área rural (ribeirinha) e em zona urbana.
METODOLOGIA
O estudo realizou-se no ano de 2009, onde foram avaliados 459 adultos da zona rural e da zona urbana. Na avaliação nutricional o IMC foi categorizado em excesso de peso ($\geq$ 25 Kg/m2); a medida da cintura em obesidade abdominal quando acima de 80,0 cm para as mulheres e 94,0cm para os homens. Na análise laboratorial da glicemia, colesterol e triglicerídeos foi considerado diabético aquele com glicemia de jejum $\geq$ 126 mg/dL; com hipertrigliceridemia $\geq$ 200 mg/dL; hipercolesterolemia $\geq$ 240 mg/dL. Para investigar a diferença na prevalência das doenças entre as comunidades foi utilizado o teste do qui-quadadro estabelecendo um nível de significância de $p\leq0,05$.
RESULTADOS
Dos 459 adultos estudados, 241 eram oriundos da zona rural e 218 residiam em zona urbana. A população quilombola ribeirinha apresentou 53,6 % de excesso de peso, 46,4% de obesidade abdominal, 5,9% de diabetes tipo 2, 23,3% de hipertensão arterial, 0,0% hipercolesterolemia e 0,9% de hipertrigliceridemia. Na população urbana, obteve-se 40,9% de excesso de peso, 39,7% de obesidade abdominal, 7,2% de diabetes tipo 2, 29% de hipertensão arterial, 13,3% de hipercolesterolemia e 13,2% de hipertrigliceridemia. O excesso de peso foi mais prevalente na população ribeirinha e a hipercolesterolemia e a hipertrigliceridemia foram mais elevadas na população urbana.
CONCLUSÃO
Na comunidade rural obteve-se maior índice de sobrepeso, tal fato pode ser justificado pela relativa monotonia alimentar da região, cuja dieta baseia-se em alimentos ricos em carboidratos, como a farinha de mandioca, açaí e peixe. Na comunidade urbana, há maior disponibilidade de carne vermelha, alimentos industrializados e com alto teor de gorduras que pode ter levado a população a altos índices de colesterolemia e triglicerídemia.

PC-21-018
BAIXO PESO AO NASCER EM CRIANÇAS BRASILEIRAS: PNDS 2006
CAMILA DALLAZEN; FERNANDA DE O. MELLER; ANTÔNIO AUGUSTO SCHÄFER
Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER COMENTADO

INTRODUÇÃO
O peso ao nascer é um indicador que retrata as condições gestacionais e a evolução durante o período fetal. Algumas características maternas como a idade, estado nutricional, número de gestações, hábito de fumar e condições socioeconômicas, têm sido associadas ao parto prematuro e à ocorrência de baixo peso ao nascer (BPN).
OBJETIVOS
Analisar os fatores de risco para o BPN em crianças brasileiras estudadas na última Pesquisa Nacional de Demografia e Saúde (PNDS) (2006).
METODOLOGIA
O presente estudo compreende um recorte da PNDS, inquérito de âmbito nacional, que teve como objetivo caracterizar a população feminina em idade fértil e as crianças menores de cinco anos. Trata-se de um estudo transversal, de base domiciliar, representativo da população brasileira. Teve início no dia 3 de novembro de 2006 e foi concluído em 3 de maio de 2007. Foram priorizados setores urbanos das regiões metropolitanas nas nove capitais onde estão alocados os escritórios do IBOPE. Foi descrita a prevalência de BPN (de acordo com o cartão da criança) segundo as variáveis de exposição: idade materna, sexo da criança, tipo de parto, estado nutricional da mãe, hábito de fumar e macrorregiões brasileiras. No presente estudo foi utilizado o programa SPSS 13.0 para a análise dos dados. A significância estatística ($p<0,05$) foi avaliada pelo teste do qui-quadrado.
RESULTADOS
Observou-se que a prevalência de nascimento com baixo peso (5,3%) foi maior nas crianças do sexo feminino, cujas mães eram adolescentes e não tinham o hábito de fumar, embora não houve significância estatística. Já as crianças que residiam nas regiões Sudeste e Sul ($p=0,01$) e aquelas cujas mães tiveram parto cesáreo ($p=0,04$) apresentam maiores taxas de BPN.
CONCLUSÃO
O presente estudo contribui como um alerta quanto à necessidade de mais estudos para esclarecer os fatores de risco para o BPN.

PC-21-019

PREVALÊNCIA E FATORES RELACIONADOS À CONSTIPAÇÃO INTESTINAL CRÔNICA EM CRIANÇAS

DANIELLE PEREIRA GAUJAC; CINTHIA FONTES DA SILVA SANTOS; DANIELLE GÓES SILVA
Instituição: Universidade Federal de Sergipe
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER COMENTADO

INTRODUÇÃO
A constipação intestinal na infância é um importante problema de saúde pública, por sua alta prevalência e por representar a maior parte das queixas dos pacientes atendidos em clínicas e ambulatórios de gastroenterologia. A etiopatologia da constipação intestinal ainda não está plenamente esclarecida, porém acredita-se que seja multifatorial. Os hábitos alimentares têm sido apontados como um importante fator no desenvolvimento da doença. A constipação intestinal quando não tratada pode evoluir para complicações graves e bastante indesejáveis. Essas complicações levam ao uso progressivo de tratamentos inadequados, desnecessários e dispendiosos, contribuindo para sua cronicidade.
OBJETIVOS
Avaliar a prevalência e os fatores associados à constipação em crianças de 6 a 24 meses de idade.
METODOLOGIA
Estudo do tipo transversal e observacional, em que foram avaliadas 200 crianças atendidas em unidades básicas de saúde. Aplicou-se um questionário com informações sobre o hábito intestinal, história familiar e dados sócio-econômicos. Realizou-se avaliação antropométrica (peso e estatura) Caracterizou-se a constipação pela eliminação de fezes duras, associada a uma das seguintes características: dor ou dificuldade ao evacuar e intervalo entre as evacuações maior ou igual a três dias.
RESULTADOS
A prevalência da constipação foi 25%. As variáveis que obtiveram associação estatística com a constipação foram: a presença de dor ou dificuldade ao evacuar ($p<0,001$), a frequência de evacuações menor que três vezes por semana ($p<0,001$) e sangue nas fezes ($p<0,012$). Também a baixa escolaridade paterna ($p<0,005$), o relato de constipação do filho pela mãe ($p<0,001$) e o passado de constipação ($p<0,001$) estiveram associadas a constipação.
CONCLUSÃO
Foi verificada prevalência significativa da constipação na população estudada. Tendo em vista os efeitos deletérios da constipação na infância, deveria ser dada importante atenção para a prevenção e o tratamento precoce desta doença.

PC-21-021

VERIFICAÇÃO DE PESO ELEVADO PARA IDADE ENTRE CRIANÇAS DE 0 A 5 ANOS CADASTRADAS NO SISVAN DE CINCO COORDENADORIAS REGIONAIS DE SAÚDE DO RIO GRANDE DO SUL

DIANELE VIDAL DOS SANTOS; ANDRÉIA PELEGRINI SANTINI; THAMIRIS CHRISTO DORNELES; THAIS ILHA ANNES; KAREN MELLO DE MATTOS; ADRIANE CERVI BLUMKE; LARISSA COSTA PEREIRA
Instituição: Centro Universitário Franciscano
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER COMENTADO

INTRODUÇÃO
O Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) foi proposto primeiramente pelo INAN (Instituto Nacional de Alimentação e Nutrição) em 1976, mas somente em 1990, após a promulgação da Lei 8080/1990, e com a publicação da Portaria 1.156/1990, é que o SISVAN foi estabelecido nacionalmente. Na saúde o SISVAN é um instrumento para obtenção de dados de monitoramento do estado nutricional e do consumo alimentar da população atendida na atenção básica por demanda espontânea nos Estabelecimentos Assistenciais de Saúde, pela Estratégia Saúde da Família ou pelo Programa de Agentes Comunitários de Saúde. O SISVAN tem como objetivo fornecer informação contínua sobre o perfil alimentar e nutricional da população brasileira, sendo que essa informação irá servir de base para a tomada de decisões pelos responsáveis por políticas, planejamento e o gerenciamento de programas para melhoria dos padrões de consumo alimentar e do estado nutricional.
OBJETIVOS
Desta forma, esse estudo tem como objetivo analisar o percentual de crianças com peso elevado para a idade em cinco Coordenadorias Regionais de Saúde (CRSs) do Rio Grande do Sul.
METODOLOGIA
Esta pesquisa caracteriza-se por ser do tipo transversal com coleta de dados secundários. Os dados foram coletados em sites de domínio público (SisvanWeb) durante o mês de fevereiro de 2011. As CRSs possuem número inferior a 20 municípios em sua área de abrangência e foram identificadas respectivamente com as letras A, B, C, D e E.
RESULTADOS
As Coordenadorias A e B possuem 12 municípios em sua área de abrangência; as C e D 13 municípios e a E apenas sete município. Quanto ao total de crianças cadastradas no SISVAN as CRSs possuem, respectivamente, 4.592; 1.651; 1.559; 314 e 89. Sendo que o percentual de crianças com peso elevado para a idade é 7,6%(n=351); 9,7% (n=160); 8,2% (n=128); 9,2% (n=29) e 11,2% (n=10), respectivamente nas CRSs A; B; C; D; E.
CONCLUSÃO
Os resultados obtidos mostram o empenho das Coordenadorias e equipes de saúde em acompanhar o desenvolvimento infantil. A disponibilização dos dados permite um conhecimento em relação à saúde do público infantil e contribuem para elaboração de políticas públicas que visam minimizar futuros agravos à saúde. Destaca-se a importância de realizar um estudo complementar a esse, na qual seja realizada uma série temporal para ver se houve aumento ou diminuição do sobrepeso/obesidade nessa população.

PC-21-022

ANEMIA FERROPRIVA E HÁBITOS ALIMENTARES DE CRIANÇAS MENORES DE 24 MESES DE DOIS MUNICÍPIOS DO AMAZONAS.

ELIZABETH BATISTA; DIONISIA NAGAHAMA; MARGARETE SOARES; ESTER MOURÃO; ROSANA CASTRO ALBUQUERQUE; NEIDIANA RIBEIRO ARAÚJO
Instituição: Instituto Nacional de Pesquisa da Amazônia
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER COMENTADO

INTRODUÇÃO
A deficiência de ferro é, isoladamente, a mais comum das deficiências nutricionais no mundo, sendo a anemia a sua forma mais severa. Os lactentes fazem parte do grupo de risco para o desenvolvimento da anemia ferropriva devido à maior necessidade de ferro em função do crescimento acentuado dos tecidos.
OBJETIVOS
Objetivou-se avaliar os hábitos alimentares de crianças de 9 a 24 meses, assim como a ocorrência de anemia ferropriva.
METODOLOGIA
Este estudo faz parte de um projeto maior avaliando o Programa Nacional de Suplementação de ferro em crianças a partir de 9 até 24 meses de vida, atendidas nas Unidades Básicas de Saúde de dois municípios do Amazonas em dois períodos: setembro de 2008 e setembro de 2009. Para se obter os dados socioeconômicos e demográficos foram realizadas entrevistas com os responsáveis. As informações da criança foram retiradas do cartão de acompanhamento como peso e estatura de nascimento. A concentração de hemoglobina foi obtida através da leitura direta em fotômetro portátil HemoCue® do sangue coletado por punção digital. Foi considerada anemia a concentração de hemoglobina inferior a 11,0 g/dL. Foi utilizado o software Epi Info versão 6.0. Para estudar a relação entre as diversas variáveis independentes e cada uma das variáveis dependentes, utilizou-se o teste do qui-quadrado e o teste exato de Fisher.
RESULTADOS
Verificou-se que da população estudada 74,4% e 72,73% encontravam-se anêmicas, destes 34,9% e 36,36% apresentavam anemia na forma grave (9,5g/dL). Observou-se a introdução precoce de água e chá, especialmente em um dos municípios, apesar da OMS preconizar a sua introdução após os 6 meses de vida. Em relação aos alimentos fontes de ferro verifica-se a introdução tardia de peixe, caldo de feijão, carnes e com ênfase a freqüência baixa de crianças que já tinham introduzido o fígado (34,89% e 24,24%).
CONCLUSÃO
Neste trabalho foi observada alta prevalência de anemia em ambos os municípios, assim como introdução precoce de água chá e leite e tardia dos alimentos fontes de ferro. Uma vez que a composição da dieta, e não a quantidade da alimentação é o elemento que parece condicionar a deficiência de ferro, ações de caráter educativo, neste caso, não podem ser desconsideradas. Devido a importância da alimentação adequada para o crescimento normal, necessita-se de estudos da situação da amamentação e de outros hábitos de alimentação infantil para obter-se informações que contribuam para o desenvolvimento de estratégias de intervenção alimentar.

PC-21-023

PARÂMETRO BIOQUÍMICOS DE RATOS WISTAR SUBMETIDOS AO JEJUM E A REALIMENTAÇÃO COM DIETAS HIPERLIPÍDICAS

ANA LÍGIA DA SILVA NASSAR; LUISA PEREIRA MAROT; PAULA PAYÃO OVÍDIO; ALCEU AFONSO JORDÃO JR
Instituição: Universidade de São Paulo
Área: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL
Forma de Apresentação: PÔSTER COMENTADO

INTRODUÇÃO
A prática do jejum é muito comum em crenças religiosas e condições patológicas como os transtornos alimentares. Isso provoca alterações metabólicas para a manutenção da homeostasia,tais como a mobilização de ácidos graxos livres para o fígado.O consumo de dietas ricas em gorduras aumenta a oferta de ácidos graxos,podendo contribuir para a ocorrência de esteatose e a possível evolução para NASH.O jejum, associado a realimentação com dietas hiperlipídicas(HL) parece favorecer a esteatose hepática e o aumento do estresse oxidativo.
OBJETIVOS
Avaliar os efeitos do jejum seguido por realimentação aguda com dietas HL no metabolismo lipídico e indução de esteatose em ratos.
METODOLOGIA
Foram 50 ratos machos Wistar,divididos em 5 grupos e submetidos ao jejum por 48 horas.Um grupo foi sacrificado em jejum (SR) e os demais foram realimentados com 30g de dieta composta por 20% de dieta padrão AIN-93 e 80% de gordura vegetal hidrogenada (GVH) ou margarina trans-free ou margarina trans-free com mono e poliinsaturados.O grupo controle recebeu 100% de dieta padrão.O sangue foi coletado para dosagens de glicemia, colesterol, triglicérides e transaminases hepáticas; e o fígado foi coletado para para quantificação de gordura total,colesterol e triglicérides.
RESULTADOS
O grupo SR apresentou um quadro hipoglicêmico significativo em relação ao controle. Os triglicérides plasmáticos aumentaram para todos os grupos em relação ao controle, mostrando os efeitos da privação alimentar e da oferta excessiva de lipídeos($p<0,05$). A gordura total hepática foi aumentada para os grupos que receberam dietas HL em relação ao controle ($p<0,05$), com maior aumento para a GVH, que também apresentou elevação significativa das frações colesterol e triglicérides hepáticos($p<0,05$). Houve dano na função hepática,com aumento das transaminases de todos os grupos em relação ao controle($p<0,05$).
CONCLUSÃO
A hipoglicemia do grupo SR explica a elevação dos triglicérides pela lipólise.Todas as dietas HL aumentaram a esteatose hepática, entretanto os resultados mais deletérios foram vistos com a GVH, que tem grande quantidade de ácidos graxos trans e saturados,aumentando a gordura total, triglicérides e colesterol hepáticos. Alguns alimentos industrializados contém grande quantidade desse tipo de gordura,o que contribui para a piora desses parâmetros na população.O aumento das transaminases indicam lesão hepática no jejum e,mais ainda,na realimentação com dietas hiperlipídicas,quando a oferta de ácidos graxos livres para oxidação é maior.

PC-21-025

INFLUÊNCIA DO CONSUMO DE ÁCIDO LINOLÉICO CONJUGADO E DE FITOSTERÓIS NA COMPOSIÇÃO CORPORAL DE CAMUNDONGOS ALIMENTADOS COM DIETA HIPERLIPÍDICA.

CARINA CARLUCCI PALAZZO; ANNE Y CASTRO MARQUES; NATHALIA ROMANELLI DRAGANO; CINTHIA BETIM CAZARIN; MÁRIO ROBERTO MARÓSTICA JR.
Instituição: Unicamp
Área: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL
Forma de Apresentação: PÔSTER COMENTADO

INTRODUÇÃO
A composição corporal da população vem sofrendo importantes transformações, entre as quais se destaca o aumento de tecido adiposo causado pelo sedentarismo e pela alimentação inadequada. Entre as conseqüências provenientes deste distúrbio encontram-se obesidade, dislipidemia e doenças cardiovasculares. O ácido linoléico conjugado (CLA), uma mistura de isômeros do ácido linoléico (C18:2 n6), têm sido apontado por pesquisas como substância capaz de reduzir a gordura corporal e aumentar a massa magra. Já os fitosteróis, esteróis oriundos de alimentos vegetais, são reconhecidos por suas propriedades hipocolesterolêmicas.
OBJETIVOS
O objetivo deste trabalho foi avaliar as possíveis alterações na composição corporal de camundongos alimentados com dieta hiperlipídica suplementada com CLA e/ou fitosteróis.
METODOLOGIA
Camundongos Swiss machos, recém desmamados (21 dias), foram divididos em cinco grupos experimentais (n = 35), de acordo com o tipo de dieta ofertada: dieta padrão AIN 93-G (grupo P); dieta AIN 93-G modificada com 35% de lipídio (grupo HF); e três dietas hiperlipídicas suplementadas com 2% de CLA (grupo C), 2% de fitosteróis (grupo F), e 2% de CLA e 2% de fitosteróis (grupo S). O óleo de cártamo foi usado como controle nas dietas (2%) dos grupos P e HF. Após 9 semanas de tratamento, os animais foram sacrificados, sendo as carcaças congeladas, picadas, liofilizadas e trituradas (Park et al, 1997). As análises de umidade, proteína total e cinzas foram realizadas segundo os métodos da AOAC (1995) e o teor de lipídios totais foi determinado por Bligh & Dyer (1959).
RESULTADOS
Todas as análises mostraram diferenças significativas entre os grupos experimentais. Os grupos C e S apresentaram teores superiores de cinzas e proteína e teores inferiores de lipídios em relação aos demais grupos. Os teores de cinzas, proteína e lipídios do grupo F foram estatisticamente iguais aos do grupo HF. Estes resultados indicam que a menor concentração de lipídios, maior quantidade de proteína e de cinzas observado no grupo S se deve à suplementação com CLA, e não aos fitosteróis.
CONCLUSÃO
A suplementação com CLA ou com CLA e fitosteróis resultou na diminuição da gordura corporal e no aumento de massa magra em camundongos alimentados com dieta hiperlipídica. A suplementação apenas com fitosteróis não obteve o mesmo resultado, indicando que este composto não interfere na relação massa magra/massa gorda.

PC-21-026

PERFIL HIGIÊNICO-SANITÁRIO E ORGANIZACIONAL DE AMBIENTES DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN) ESCOLAR SGUNDO PERCEPÇÃO DE NUTRICIONISTAS

ALLANA R B D TOLEDO; ALICINEZ GUERRA ALBUQUERQUE; MIDORI CABRAL SUGAYA
Instituição: Secretaria de Educação do Governo de Pernambuco
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO
Forma de Apresentação: PÔSTER COMENTADO

INTRODUÇÃO
As UANs escolares apresentam importante destaque no ambiente escolar, visto que são responsáveis pela produção da merenda. Esta considerada atualmente um direito a ser garantido a todos os escolares, segundo Programa Nacional de Alimentação Escolar, que possui como um dos objetivos o oferecimento de refeições saudáveis do ponto de vista nutricional e higiênico-sanitário. Portanto, faz-se necessário o acompanhamento periódico das UANs escolares por meio da verificação das condições higiênicas sanitárias dos ambientes de armazenamento e produção das refeições, a fim de garantir a qualidade das mesmas.
OBJETIVOS
Descrever as condições higiênico-sanitárias das áreas de produção e armazenamento de gêneros de UANs de escolas públicas estaduais, as quais produzem as refeições da merenda escolar, por meio de indicadores de monitoramento.
METODOLOGIA
Estudo transversal, realizado durante o ano de 2010 em 98 escolas públicas estaduais, selecionadas por meio de amostra de conveniência. Nessas foram realizadas visitas técnicas por nutricionistas, as quais observam as condições de adequação e inadequação do ponto de vista organizacional e higiênico sanitárias das áreas de armazenamento (acondicionamento dos gêneros alimentícios, higiene do ambiente e integridade dos alimentos) e produção dos alimentos (higienização e fixação do plano de limpeza).
RESULTADOS
Como resultados das 98 escolas, foram observados com relação ao acondicionamento dos gêneros alimentícios no estoque (82,1% adequadas quanto à disposição dos alimentos nas prateleiras e 43,5% estavam adequadas quanto ao uso de etiquetas de identificação de validade do produto); quanto à higiene do estoque (39,3% estavam adequadas); integridade dos alimentos (95,5% estavam com embalagens conservadas, 16,2% havia presença de gêneros impróprios para consumo, mesmo dentro do prazo de validade). Em relação à área de produção, 72,6% estavam adequadas quanto à higienização e 47,9% (possuíam o plano de limpeza fixado em local visível na cozinha).
CONCLUSÃO
Observa-se a necessidade de fortalecimento da aplicação do Manual de Boas Práticas nas UANs escolares, a fim de proporcionar a melhoria das condições higiênicas sanitárias e organizacionais da mesma e assim garantir a inocuidade da merenda escolar.

PC-21-027

AVALIAÇÃO DO ESTILO DE VIDA DE ESTUDANTES DE UMA FACULDADE PARTICULAR DE TERESINA

BÁRBARA V SOUSA CARDOSO; GILMARA PÉRES RODRIGUES; LUIZA MARIA SILVA OLIVEIRA; JÔMAZYA C OLIVEIRA COSTA; MICHELLY SANTOS PINHEIRO; MARCELO PEREIRA CUNHA; MARÍLIA SOUSA LIMA; MARLÍVIA V OSÓRIO S PEREIRA; RAULLIANE SOUSA AZEVEDO; CLEANNE LIMA ABREU
Instituição: Centro de Ensino Unificado de Teresina
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO
Forma de Apresentação: PÔSTER COMENTADO

INTRODUÇÃO
O estilo de vida representa o conjunto de ações cotidianas que reflete as atitudes e valores das pessoas sendo caracterizado por padrões de comportamento que podem ter efeito direto na saúde da população. Considerando a mudança comportamental dos jovens ao ingressarem na universidade fez-se necessário este estudo com o intuito de avaliar o estilo de vida dos mesmos.
OBJETIVOS
Avaliar o estilo de vida dos universitários de uma faculdade particular.
METODOLOGIA
Realizou-se um estudo transversal com 40 acadêmicos divididos em dois grupos, 20 estudantes da área da saúde e 20 da área de humanas, com idade de 20 a 59 anos e entre o 3º e 6º período do curso. O estilo de vida destes foi avaliado por meio de um questionário de "Estilo de Vida Fantástico" contendo 25 questões fechadas que exploravam nove domínios (família e amigos; atividade física; nutrição; cigarro e drogas; álcool; sono, estresse e sexo seguro; tipo de comportamento; introspecção; trabalho).
RESULTADOS
Os resultados mostraram que estudantes da área de humanas possuem estilo de vida mais saudável quando comparado ao estilo de vida de estudantes da área de saúde, exceto nos domínios da nutrição, cigarro e drogas. Em relação à nutrição 40% dos estudantes da área de humanas responderam que quase nunca consomem uma dieta balanceada e 35% dos estudantes da área de saúde responderam que quase nunca. Sobre o consumo de açúcar, sal, gordura animal, guloseimas e salgadinhos, na área de humanas, 35% responderam que consomem os quatros itens, já os estudantes da área de saúde responderam que consomem apenas dois itens. Metade dos alunos das respectivas áreas refere está com o peso inadequado e serem sedentários.
CONCLUSÃO
Notou-se que o conhecimento adquirido sobre estilo de vida saudável durante a graduação por si só não é um fator de proteção, já que os estudantes sentem dificuldade ou não aplicam esse conhecimento de forma a não existir relação direta com a área de formação e o estilo de vida.

PC-21-028

NECESSIDADES IMPLÍCITAS DE PROFESSORES EM PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO DE FORMAÇÃO DE NUTRIÇÃO BASEADA EM PROBLEMAS: POR QUE NÃO EXPLICIITAR?

CATARINA S F M LIMA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO
Forma de Apresentação: PÔSTER COMENTADO

INTRODUÇÃO
O processo de expansão e interiorização dos cursos de graduação das Instituições de Ensino Superior, permitiu a criação de Projetos Políticos Pedagógicos (PPP) com estruturas curriculares e metodologias que privilegiam a integração entre diversas áreas do conhecimento e a integração com as ações de saúde na sociedade.Impregnada por pressupostos filosóficos do construtivismo de John Dewey e de Paulo Freire, a Problem-Based Learning (PBL) implica o estudante como sujeito ativo do conhecimento, a relação professor-aluno horizontalizada, na qual odocente atua como tutor, facilitador e mediador do processo ensino-aprendizagem. O início de um campus de Saúde, com vários cursos adotando esta metodologia, traz demandas diferenciadas de cursos tradicionais, principalmente no que se refere ao dimensionamento de necessidades de recursos humanos, em especial de docentes. Se todo projeto tem uma dimensão utópica - um futuro a fazer, um tornar possível (Passos, 2000), nele deve se incluir o quantitativo de docentes, ao qual se adiciona a qualificação dos mesmos, sendo que os projetos pedagógicos em geral não estimam estas necessidades.
OBJETIVOS
Contribuir para a evolução do planejamento de Projeto Pedagógico e implementação do método de Aprendizagem Baseada em Problema.
METODOLOGIA
A partir do PPP do Curso de Nutrição, foram calculadas necessidades de professores distribuindo horas requeridas para docência nos diferentes espaços pedagógicos. Os resultados foram comparados ao que a IES contratou.
RESULTADOS
Ficou evidenciada insuficiência de docentes para iniciar um curso formativo; além disso, a capacitação destes profissionais para aplicação da metodologia PBL não se fez com antecipação devida, fatos que fragilizam a implementação do método e do curso
CONCLUSÃO
O quantitativo insuficiente de docentes constitui dificuldade na implantação da PBL. A aliada a dificuldade institucional em resolver estas defasagens - diante de históricas demandas reprimidas, legislações e cálculos internos à contratação - temos a reconhecer que embora eles possuam títulos de Mestre ou Doutor, na maioria dos casos não passou por qualquer processo de formação pedagógica, menos ainda em PBL, fazendo emergir a imperativa a necessidade de dotar os docentes de conhecimentos e habilidades de natureza pedagógica aplicada a PBL. Nesse contexto, o PPP é um instrumento indispensável como ferramenta inicial a deflagrar o encaminhamento das propostas, para ser acompanhado e avaliado por todos os envolvidos no processo educativo.

PC-21-029

ANÁLISE DA REGIONALIZAÇÃO DOS CARDÁPIOS OFERTADOS NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE UMA CAPITAL DO NORTE DO PAÍS

DAÍSE REIS CUNHA; DINELMA MARTINS; RÉIA SÍLVIA LEMOS
Instituição: Universidade Federal do Pará
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO
Forma de Apresentação: PÔSTER COMENTADO

INTRODUÇÃO
Dentre as diretrizes que norteiam a elaboração dos cardápios do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) cita-se a adoção de alimentação saudável, regional e variada, como garantia ao Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), conforme disposto na Lei nº 11.346, 15 de Setembro de 2006, tomando por base os hábitos alimentares e a vocação agrícola de cada região do país.
OBJETIVOS
O presente trabalho objetiva analisar a utilização e frequência de alimentos regionais na alimentação escolar.
METODOLOGIA
A metodologia do trabalho foi a de análise do grau de regionalização de 50 cardápios elaborados por uma secretaria municipal de uma capital do norte do país, para a oferta no ano de 2009, em escolas da zona urbana dessa cidade. A coleta e a análise dos dados foram realizadas em planilha ®Excel 2007.
RESULTADOS
A análise revela que 12% dos cardápios planejados apresentavam em suas preparações algum tipo de alimento que pudesse ter sido oriundo de produção regional; 38% dos cardápios continham hortaliças e destes somente 10% eram 'regionais', de escassa variedade, com oferta de cenoura (53%), batata inglesa (26%) na maioria das preparações; e mais, abóbora (21,05%), couve (10,52%), e jambú (5,2%). No que tange à inclusão de frutas nos cardápios foi verificado que em 12% dos cardápios havia dois tipos de sucos de frutas, que não se pode precisar se natural ou industrializado, sendo as frutas regionais inexistentes em todos eles.
CONCLUSÃO
Os cardápios da alimentação escolar fornecida por este município, no referido ano, mostram monotonia alimentar: por exemplo, uma hora é frango com legumes (batata e cenoura) e outra hora é canja com legumes (frango, batata e cenoura); além de serem hipocromáticos (indicativo da ausência de frutas e hortaliças), não cumprindo de forma adequada as premissas do PNAE, uma vez que a composição dos cardápios não priorizou o resgate da cultura alimentar regional e nem colocou em prática os princípios de alimentação saudável de Pedro Escudeiro: quantidade, qualidade, harmonia e adequação. Os baixos percentuais de frutas e hortaliças indicam que devam ser melhorados com o incentivo da participação da agricultura familiar, como maneira de fomentar a economia local e propiciar alimentação escolar de qualidade. Ressalta-se que o estudo teve como fonte dados de cardápios que refletem o padrão da alimentar escolar do ano de 2009, evidenciando inadequada implementação dessa política pública no município, por parte dos gestores e responsáveis técnicos atuantes nesta área.

PC-21-030

MERENDEIRAS: FORMADORAS DO PALADAR INFANTIL PREOCUPADAS COM A CULTURA E A SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL.

DIOGO VALE; VERA LÚCIA X PINTO; CAMILA VANESSA S MOREIRA
Instituição: Universidade Federal do Rio Grande do Norte
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO
Forma de Apresentação: PÔSTER COMENTADO

INTRODUÇÃO
As merendeiras estão atuando diariamente na construção de pertencimentos identitários pautados em um saber alimentar que reflete os conhecimentos adquiridos por elas ao longo dos anos. E o Programa Nacional de Alimentação Escolar foi criado com esse objetivo de estimular a regionalização da produção de merendas, o que é bom, pois valoriza a formação da identidade alimentar atrelado às idéias básicas de segurança alimentar. Pensando nessa importância social que as merendeiras possuem na formação do paladar infantil e na propagação cultural, alunos da Universidade Federal do Rio grande do Norte alunos do curso de nutrição e participantes do programa de extensão Trilhas potiguares, elaboraram e desenvolveram quatro oficinas com as merendeiras do município de Ipanguaçu.
OBJETIVOS
Objetivando construir conceitos de boas práticas na manipulação de alimentos, mas também despertar a importância delas na comunidade como detentoras e transmissoras da cultura e da cidadania.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo descritivo do tipo relato de experiencia das ações desenvolvidas com merendeiras em município participante do Programa Trilhas Potiguares. A oficina descrita tratou da regionalização da merenda, e foi dividida didaticamente em três partes: visita ao mercado público da cidade, conversa sobre a formação do paladar infantil e a construção do conhecimento sobre segurança alimentar e nutricional. No qual foram utilizados uma abordagem dinâmica de construção do conhecimento no qual todos são protagonistas.
RESULTADOS
Os momentos propostos proporcionaram-nos atingir todos os objetivos esperados. Conseguimos despertar a identidade de merendeira em cada profissional que encontrava-se na oficina. Notamos também que muitas tinham a consciência da sua importância na educação dos alunos proporcionado a eles direitos cidadãos. Muitas delas também mostraram que diariamente assumem seu papel de merendeira e conscientizam-se da sua importância na formação do paladar infantil, na formação cultural e na promoção a saúde.
CONCLUSÃO
Portanto, entendemos que estratégias como essas devem ser realizadas como meio de proporcionar os direitos e conscientizar dos deveres que os diversos indivíduos possuem e que juntos promovem a cidadania.

PC-22-001

TEOR DE VITAMINA C, FLAVONÓIDES, ANTOCIANINAS, β-CAROTENO E LICOPENO DO BURERÉ (BROSIMUM GAUDICHAUDII TRÉC.).

MARINA SOUZA ROCHA; RAIMUNDO WILANE DE FIGUEIREDO; REGILDA SARAIVA MOREIRA-ARAÚJO
Instituição: Universidade Federal do Piauí
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: PÔSTER COMENTADO

INTRODUÇÃO
O bureré (*Brosimum gaudichaudii* Tréc.) é uma espécie da família Moraceae, nativa do Cerrado, com ampla dispersão neste bioma. Aspectos ecológicos justificam a necessidade de maior conhecimento científico sobre o bureré, por se tratar de uma planta nativa do Cerrado, não domesticada, o uso comercial é feito pelo extrativismo na natureza, o que pode levar à extinção desta espécie vegetal.
Vários efeitos benéficos à saúde têm sido atribuídos aos compostos bioativos presentes nas frutas, vegetais, chás e vinhos. Estudos epidemiológicos, clínicos e *in vitro* mostram múltiplos efeitos biológicos relacionados aos compostos bioativos da dieta, tais como: atividades antioxidante, antiinflamatória, antimicrobiana e anticarcinogênica.
OBJETIVOS
Determinar o teor de vitamina C, flavonóides, antocianinas, licopeno e β-caroteno do Bureré do (*Brosimum gaudichaudii* Tréc.).
METODOLOGIA
O fruto do cerrado analisado foi o bureré (*Brosimum gaudichaudii* Tréc.). Utilizou-se toda a parte comestível do fruto (Casca e polpa). Os dados foram analisados no programa statístico EPI INFO, versão 6.04b e foi aplicado o teste de Tukey.
O Ácido Ascórbico (Vitamina C), foi analisada pelo Método de Tillmans, que se baseia na redução do 2,6-diclofenol indofenol-sódio (DCFI) pelo ácido ascórbico (Instituto Adolfo Lutz, 2005).
Para determinação de flavonóides e antocianinas foram preparados extratos e leu-se em espectrofotômetro a 535nm. O resultado final foi expresso em mg/100g. Para análise de flavonóides realizou-se o mesmo procedimento, sendo que a leitura foi realizada a 374nm (FRANCIS, 1982).
A Determinação de carotenóides foi realizada segundo Nagata e Yamashita (1992), adaptado. Os resultados foram obtidos com leitura em espectrofotômetro nos seguintes comprimentos de onda: 453nm, 505nm, 645nm e 663nm.
Para o cálculo do β- caroteno e licopeno utilizou-se formulas e os resultados foram multiplicados por 1000 e expressos em μg/100g de amostra fresca.
RESULTADOS
Os resultados obtidos analisando-se o bureré (*Brosimum gaudichaudii* Tréc.) demonstraram que ele possui 86,5 ±11,8mg/100g de vitamina C; 18,79 ±1,2mg/100 de flavonóides; 1,12 ±0,3 de antocianinas; 361,91±19,4μg/100g para β-caroteno e para licopeno não foi detectado nenhum valor.
CONCLUSÃO
Conclui-se que o Bureré (*Brosimum gaudichaudii* Tréc.) possui compostos biativos, como vitamina C, flavonóides, antocianinas e β-caroteno.

PC-22-002

PERFIL ELETROFORÉTICO DE ZEINAS EXTRAÍDAS DO MILHO INTEGRAL OU DO ENDOSPERMA UTILIZANDO DIFERENTES SOLVENTES

RITA DE CÁSSIA OLIVEIRA SANT ANA; MARIA CRISTINA DIAS PAES; CHRISTIANO VIEIRA PIRES; MARIA GORETI DE ALMEIDA OLIVEIRA
Instituição: Universidade Federal de Viçosa
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: PÔSTER COMENTADO

INTRODUÇÃO
As proteínas do milho são constituídas de 40% prolaminas (proteínas insolúveis em água e solúveis em álcool 70%) e 40% de glutelinas (proteínas insolúveis em água e álcool), sendo estas conhecidas como proteínas de reserva. No milho, as prolaminas são denominadas zeínas e a maioria das glutelinas torna-se solúveis em álcool após redução das ligações de dissulfeto, e também têm sido classificados como prolaminas por várias semelhanças de sequência e composição de aminoácidos. Assim as zeínas totais representam cerca de 80% das proteínas do milho. São polipeptídeos de massa molecular de 10 a 28 KDa classificadas em α (19 KDa e 22 KDa), β (14 KDa e 16 KDa), γ (28 KDa e 48 KDa) e δ (10 KDa) zeínas. Essas proteínas são altamente hidrofóbicas, devido ao seu grande teor de aminoácidos hidrofóbicos leucina, prolina e alanina e possuem baixa qualidade nutricional e por isso são usadas em várias aplicações tecnológicas nas áreas agrícola, farmacêutica, alimentos entre outras.
OBJETIVOS
O objetivo deste trabalho foi avaliar amostras de zeína extraídas do grão do milho integral ou do endosperma moídos utilizando diferentes solventes quanto ao perfil eletroforético das zeínas, analisando possíveis distinções entre elas.
METODOLOGIA
Para isolamento do endorperma os grãos foram, primeiramente, dissecados. Os endospermas obtidos e os grão inteiros que foram utilizados nas análises foram moídos por um moinho martelo utilizando peneira de 2 mm e armazenado a -80ºC. A extração da zeína foi conduzida seguindo o protocolo descrito por Forato et al (2008) com modificações, analisando amostras desengorduradas ou não, utilizando etanol 70% ou isopropanol 55% como solvente. Após a extração as amostras foram congeladas e em seguida liofilizadas. A caracterização das frações de proteínas foi realizada por eletroforese em gel de poliacrilamida desnaturante na presença de dodecil sulfato de sódio (SDS-PAGE), em cuba vertical utilizando-se o sistema de mini-gel.
RESULTADOS
O perfil revelou a presença de bandas proteicas variando entre 10kDa e 50kDa, podendo-se verificar as quatro frações de zeínas.
CONCLUSÃO
A análise do gel demonstrou que os padrões das zeínas não diferiram entre os materiais extraídos por diferentes solventes.

PC-22-003
INFLUÊNCIA DA PROTEÍNA C REATIVA EM FATORES DE RISCO CARDIOVASCULAR DE PACIENTES HIPERCOLESTEROLÊMICOS
KAROLINE MACÊDO G. FROTA; RAUL DIAS SANTOS FILHO; VALDENIR QUEIROZ RIBEIRO; JOSÉ ALFREDO G. ARÊAS
Instituição: Universidade de São Paulo
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER COMENTADO

INTRODUÇÃO
Introdução: A aterosclerose representa o principal contribuinte para a patogênese das doenças cardiovasculares. A aterosclerose além de ser uma doença decorrente do acúmulo de lipídeos, também representa um processo inflamatório crônico.
OBJETIVOS
Objetivos: Identificar a correlação entre a proteína-C reativa ultrasensível (PCRus) e os marcadores clássicos de risco cardiovascular em adultos hipercolesterolêmicos com diferentes estados nutricionais.
METODOLOGIA
Metodologia: Estudo transversal com 46 indivíduos hipercolesterolêmicos (LDL-c > 160mg/dL). Foram quantificadas as variáveis bioquímicas (PCRus, colesterol total, LDL-colesterol, HDL-colesterol, triglicerídeos, apolipoproteína A1, apolipoproteína B, insulina de jejum, glicose de jejum, homa-IR) e antropométricas (Índice de Massa Corporal-IMC, circunferência da cintura-CC, circunferência do quadril-CQ). Realizou-se ANOVA, correlação de Pearson, teste de comparação de médias e análise de regressão múltipla stepwise ao nível de significância de 5%.
RESULTADOS
Resultados: Os indivíduos obesos apresentaram maiores valores de PCRus (1,38mg/L) comparado aos eutróficos (0,98mg/L). O mesmo foi observado com a glicose de jejum, apresentando médias de 101,55mg/dL e 92,41mg/dL, entre os indivíduos obesos e eutróficos, respectivamente. Houve correlação positiva entre PCRus x glicose de jejum (r=0,423; p=0,0034), PCR x colesterol total (r=0,327; p=0,0267); PCR x IMC (r=0,321; p=0,0293) e PCR x CQ (r=0,266; p=0,0457). A análise de regressão linear múltipla mostrou que colesterol total (β=0,009 p=0,004), glicose de jejum (β=0,021 p=0,035) e RCQ (β=2,686 p=0,022) explicam em 41% a variabilidade da PCRus.
CONCLUSÃO
Conclusões: O aumento de IMC está correlacionado com a piora da inflamação e da glicose de jejum, fatores de risco para as doenças cardiovasculares. Portanto, a perda de peso e a conseqüente melhora do estado nutricional podem contribui para um perfil cardiometabólico mais favorável em indivíduos hipercolesterolêmicos.

PC-22-004
EFEITO DO CONSUMO ALIMENTAR E DA SUPLEMENTAÇÃO DE VITAMINA E, C E ZINCO SOBRE O TEMPO DE REEPITELIZAÇÃO.
LETÍCIA C. R. PEREIRA; VIVIANE R. G. SILVA; ELIANA BARBOSA; EMILIA A. M. MOREIRA; JOEL FAINTUCH; MAURÍCIO J. L. PEREIMA
Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER COMENTADO

INTRODUÇÃO
As grandes queimaduras induzem a uma severa depleção de antioxidante associado ao acentuado aumento das necessidades nutricionais. Dentro deste contexto, alguns nutrientes têm recebido atenção especial no tratamento de queimados destacando-se a vitamina E, vitamina C e o zinco, que além de possuírem a função de antioxidantes, participam da formação das fibras colágenas e proliferação de fibroblastos, essenciais no processo de cicatrização.
OBJETIVOS
Avaliar o consumo alimentar e o efeito da suplementação dos antioxidantes vitamina E, C e zinco no tempo de reepitelização (TR) em pacientes queimados.
METODOLOGIA
Ensaio clínico randomizado, duplo cego desenvolvido em uma Unidade de Queimados de um Hospital Infantil. Foram avaliadas 21 crianças do sexo masculino e 11 do sexo feminino com a idade média de 54 meses. Durante 7 dias, 15 pacientes do grupo controle (GC) receberam placebo e 17 do grupo experimental (GE), receberam suplementação de vitamina E (1,3 UL), vitamina C (1,5 UL) e zinco (2 x RDA). O consumo alimentar foi obtido pelo método de pesagem direta durante 3 dias, com tomadas de peso no 2º, 4º e 6º dia de internação. A reepitelização foi avaliada por meio de registro fotográfico e número de dias necessários para a formação de uma nova camada de epitélio estável cobrindo completamente a lesão de segundo grau, sem necessidade de curativos e sem sangramento ou ulcerações.
RESULTADOS
O consumo dietético de energia e macronutrientes foram semelhantes entre os grupos estudados, sem diferença estatística significante. Após a suplementação dos antioxidantes a média de consumo dos micronutrientes foi significativamente maior no GE (P<0,001). Na análise do consumo dietético individual de micronutrientes observou-se que todos os indivíduos estudados consumiram quantidades de vitamina C provavelmente adequadas. A vitamina E se mostrou com maior probabilidade de inadequação em ambos os grupos. Em relação ao zinco, a maior parte dos pacientes consumiu quantidades provavelmente adequadas deste micronutriente. Após a suplementação, 100% dos pacientes consumiram quantidades de antioxidantes provavelmente adequadas. O TR foi significativamente menor para o GE (P<0,001), havendo uma correlação inversamente significante com o consumo alimentar quando suplementado de vitamina E (P<0,001; r= -0,598), vitamina C (P=0,004; r = -0,490) e zinco (P=0,021; r= -0,406).
CONCLUSÃO
O tempo de reepitelização foi reduzido com a suplementação de antioxidantes no GE.

PC-22-005
CONDIÇÕES DE SAÚDE BUCAL E ESTADO NUTRICIONAL DE PESSOAS COM SÍNDROME DE DOWN
LETÍCIA C. R. PEREIRA; LUCIANA R. V. BATISTA; EMILIA A. M. MOREIRA; MICHELLE S. RAUEN; ARLETE C. T. CORSO
Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER COMENTADO

INTRODUÇÃO
A Síndrome de Down é a alteração cromossômica mais freqüente observada na espécie humana. Essa anomalia genética acarreta alterações mentais e físicas, como o comprometimento na cavidade bucal, hipotonia muscular (sobretudo bucal), baixa imunidade, distúrbios gastrointestinais, atraso no desenvolvimento psicomotor e retardo mental.
OBJETIVOS
Avaliar a condição bucal e o estado nutricional em portadores de Síndrome de Down.
METODOLOGIA
Estudo transversal realizado com oitenta e dois indivíduos com idades entre 5 e 44 anos, ambos os sexos. A avaliação da condição bucal foi realizada por meio de um exame onde foram coletados: o índice ceo-d (índice de dentes decíduos cariados obturados e com extração indicada) e CPO-D (índice de dentes permanentes cariados perdidos e obturados). A amostra foi categorizada em grupos conforme a faixa etária: Grupo I (5 a < 8 anos), Grupo II (8-12 anos), Grupo III (>12 a < 20 anos) e Grupo IV (20 anos ou mais). A condição bucal para os grupos I e II foi considerada satisfatória (CPO-D/ceo-d= 0) e insatisfatória (CPO-D/ceo-d> 0), para o Grupo III: satisfatória quando dentes perdidos (P= 0) e insatisfatória (P> 0) e para o Grupo IV (CPO-D até 13) e insatisfatória (CPO-D> 13). Foi aplicado um questionário em relação aos dados socioeconômicos, higiene bucal e consistência da alimentação. O diagnóstico do estado nutricional foi realizado segundo o Índice de Massa Corporal.
RESULTADOS
Foi encontrada associação estatisticamente significativa entre a condição bucal insatisfatória e baixo nível socioeconômico ($\chi2$= 6,239; p= 0,012), condição bucal satisfatória e freqüência de escovação ($\chi2$= 25,148; p< 0,001), e a condição bucal insatisfatória e consistência da alimentação ($\chi2$= 18,543; p< 0,001). Verificou-se, ainda, associação estatisticamente significativa entre a condição bucal insatisfatória e o estado nutricional inadequado ($\chi2$= 22,006; p< 0,001).
CONCLUSÃO
Concluiu-se que a condição bucal parece ser influenciada pelo nível socioeconômico, higiene bucal e consistência das refeições. Existe evidência de que o estado de saúde bucal esta relacionado com o estado nutricional em indivíduos portadores da Síndrome de Down.

PC-22-006
HIPOVITAMINOSE D EM PACIENTES IDOSOS COM FRATURA DO QUADRIL
FERNANDA CARLA COELHO GUILHERME; LILIANE VIANA PIRES; ALEXANDRE GUILHERME; LÍGIA ARAÚJO MARTINI; SILVIA M.F. COZZOLINO
Instituição: Universidade de São Paulo
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER COMENTADO

INTRODUÇÃO
A deficiência grave de vitamina D causa má-absorção de cálcio e osteomalácia, aumentando o risco de fraturas. Idosos possuem deficiência em vitamina D devido à ingestão insuficiente desta na dieta, à inadequada exposição ao sol, à diminuição da eficiência de sua síntese através da pele e da absorção intestinal e à diminuição renal da síntese de calcitriol. Assim, a suplementação com vitamina D tem sido cada vez mais indicada para essa população.
OBJETIVOS
Avaliar o efeito da suplementação com vitamina D e cálcio sobre os níveis plasmáticos de vitamina D em idosos com fratura do quadril.
METODOLOGIA
Este estudo foi do tipo longitudinal. A seleção dos participantes foi realizada de forma aleatória. Foram incluídos neste estudo 28 idosos com fratura do quadril, com idade acima de 60 anos, e distribuídos em dois grupos: um recebendo suplementação com vitamina D_3 (400UI) e cálcio (1200mg) por dia, e outro sem suplementação, durante 3 meses. Não houve diferenças estatisticamente significativas em relação ao gênero, à média da idade e do IMC entre os dois grupos. A determinação da 25(OH)D no plasma foi realizada por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência (CLAE). A análise estatística em relação à concentração da vitamina D no plasma, depois da suplementação de vitamina D e cálcio, foi comparada entre os dois grupos pelo modelo de ANCOVA, sendo ajustado pelos valores basais.
RESULTADOS
A maioria dos participantes apresentou IMC normal, de acordo com os valores de referência para idosos. A média da concentração de 25(OH)D plasmática, após o período de avaliação, foi de 41,82 ± 12,48 nmol/L e 46,19 ± 26,20 nmol/L, para o grupo suplementado e não suplementado, respectivamente, sem diferença estatística significativa entre estes (p=0,820).
CONCLUSÃO
No período estudado, a suplementação com vitamina D e cálcio não foi efetiva para recuperar o estado nutricional dos pacientes em relação à vitamina D. Quanto ao cálcio devemos ressaltar que o tempo de suplementação foi muito curto para observação de efeito positivo na população estudada.

PC-22-007

ASSOCIAÇÃO DA IODÚRIA COM CARACTERÍSTICAS PÓS PARTO DE LACTENTES

LIVIA FERNANDES DE LI; ANDERSON MARLIERE NAVAR
Instituição: Universidade de São Paulo
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER COMENTADO

INTRODUÇÃO
O iodo é um componente essencial para a formação dos hormônios tireoidianos, que estão relacionados ao crescimento e desenvolvimento dos seres humanos. Grande atenção tem sido dada nos efeitos da deficiência de iodo sobre o desenvolvimento cerebral no feto e no lactente, aceita como a causa mais comum de defeito mental previsível. O excesso de iodo também pode gerar uma doença crônica autoimune (Tireoidite de Hashimoto). Embora esse assunto seja de grande importância mundial, no Brasil não existem referências que relatem e quantifiquem os valores de iodúria nos recém nascidos ou que relacionem características pós parto do lactente com a iodúria. Desta forma, trabalhos que avaliam a situação da iodúria em lactentes são de grande importância para a sociedade.
OBJETIVOS
O objetivo deste trabalho é avaliar se há influência das características pós parto pertencentes ao lactente com sua iodúria.
METODOLOGIA
Foram selecionados 32 lactantes e lactentes que estavam recebendo leite materno com idade inferior a 6 meses e que concordaram com o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A análise de iodo na urina se deu através do método que se baseia na reação de Sandell-Kolthoff (1937). Todos os dados referentes aos lactentes foram fornecidos por suas mães através de um Questionário. Os dados foram organizados em média e desvio padrão e foi aplicado o teste t de Student com nível de significância de 5% entre as diferentes variáveis de estudo.
RESULTADOS
Dos 32 lactentes selecionados, a média de idade foi de 2 meses e meio, sendo que a maioria nasceu a termo. O tipo de parto predominante foi cesárea (59%). A altura e peso médio ao nascer dos lactentes foram de 47,56cm e 3,2Kg, respectivamente. 75% dos recém nascidos apresentaram amamentação exclusiva, os outros 25% faziam uso de fórmulas infantis e/ou papinha de fruta. Oito recém nascidos faziam uso de suplementos polivitamínicos e/ou suplemento de ferro. A média de iodúria dos lactentes foi de 193,69µg/L, com um desvio padrão de 99 µg/L, sendo que destes, 6 lactentes obtiveram iodúria menor que 100 µg/L e 15 tiveram iodúria maior que 200 µg/L. No teste t de Student observou-se um p valor de 0,21; 0,48; 0,53 e 0,79 ao se comparar a média das variáveis parto, amamentação, suplementos e tempo de gestação com a iodúria, respectivamente.
CONCLUSÃO
O presente estudo mostrou que a média de iodúria em lactentes encontrou-se adequada em relação ao recomendado e que não houve diferenças significativas entre as características pós parto do lactente com sua iodúria.

PC-22-008

A FORÇA DE PREENSÃO PALMAR É PREDITORA DE ÚLCERA DE PRESSÃO EM PACIENTES COM FRATURA DE QUADRIL

LUCIANA DA MATTA E GRADELLA; DAVID NICOLETTI GUMIEIRO; BRUNA PAOLA MURINO RAFACHO; PAULA SCHMIDT AZEVEDO; GILBERTO CAÇÃO PEREIRA; LEONARDO MAMEDE ZORNOFF; SÉRGIO RUPP DE PAIVA; MARCOS FERREIRA MINICUCCI
Instituição: Faculdade de Medicina de Botucatu - UNESP
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER COMENTADO

INTRODUÇÃO
As úlceras de pressão (UPs) são uma das complicações mais frequentes das fraturas de quadril, sendo a desnutrição energético-protéica fator de risco para o seu aparecimento. No entanto, o papel de dados antropométricos e da força muscular na predição do aparecimento de UPs em pacientes com fratura de quadril ainda é pouco estudado.
OBJETIVOS
O objetivo deste trabalho foi avaliar o papel de dados antropométricos (circunferências da coxa, do braço, da panturrilha e da cintura (CC); e pregas cutâneas tricipital, suprailíaca, subescapular (PS) e bicipital), da força de preensão palmar (FPP), da albumina e da proteína C reativa (PCR) em predizer o aparecimento de UPs em pacientes com fratura de quadril durante a internação hospitalar e 30 dias após a alta.
METODOLOGIA
Foram estudados 92 pacientes consecutivos, com idade superior a 65 anos, internados na enfermaria de Ortopedia e Traumatologia no período de fevereiro a dezembro de 2010, com fratura de quadril. Foram excluídos 3 pacientes com UPs prévias. A avaliação antropométrica, da FPP e a coleta de sangue para dosagem da albumina e PCR foram realizadas em até 72 horas após internação. A presença de UP foi avaliada na alta hospitalar e 30 dias após. Para análise estatística foi utilizado o teste t de Student, o teste de χ^2 e a regressão logística multivariada.
RESULTADOS
Oitenta e nove pacientes foram estudados, 70,8% do sexo feminino, e com idade média 80,6 ± 7,5 anos. Destes 49,4% apresentaram UP na alta hospitalar, 5,6% foram a óbito durante a internação e 12,4% até a reavaliação em 30 dias. Na análise univariada a diminuição da FPP e o maior tempo de internação foram associados ao aparecimento das UPs durante a internação; e a idade em 30 dias. Maiores valores da PCR, e menores valores da CC (p=0,07), PS (p=0,07) e FPP (p=0,08) apresentaram tendência de estar associados ao aparecimento das UPs 30 dias após a alta. Na análise multivariada, quando as variáveis foram ajustadas pelo gênero, idade e tempo de internação apenas a diminuição da FPP foi preditora do aparecimento das UP durante a internação (OR: 0,88; CI95%: 0,77-0,99; p=0,04).
CONCLUSÃO
A força de preensão palmar diminuída é preditora de UP durante a internação em pacientes com fratura de quadril.

PC-22-009

FATORES PREDITORES DA MORTALIDADE NA NUTRIÇÃO PARENTERAL - COMPLICAÇÕES INFECCIOSAS E METABÓLICAS

MELAINE PRISCILA FIDELIX; BRUNA CAMARGO DE OLIVEIRA; ANGELA VALERIA PELLIZZON BARBIN; MARCOS FERREIRA MINICUCCI; LUCIANA DA MATTA E GRANELA; PAULA S AZEVEDO GAIOLLA; SERGIO ALBERTO RUPP DE PAIVA
Instituição: Faculdade de Medicina de Botucatu - UNESP
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER COMENTADO

INTRODUÇÃO
A Nutrição Parenteral (NP) é indicada quando o trato gastrointestinal está inacessível ou encontra-se não funcionante, mantendo assim, o estado nutricional do paciente. Porém não está isenta de complicações, podendo apresentar complicações mecânicas, infecciosas e metabólicas.
OBJETIVOS
Verificar se as presenças de complicações metabólicas, infecciosas ou de acesso aumentam a mortalidade em pacientes com Nutrição Parenteral em um Hospital Universitário.
METODOLOGIA
Estudo retrospectivo realizado em hospital universitário com prescrição da nutrição parenteral pela equipe médica do paciente. Foram avaliados 173 prontuários de pacientes que receberam terapia nutricional parenteral entre o período de maio de 2007 a dezembro de 2010. Foram coletados dados relacionados: ao sexo, à idade, ao diagnóstico, tempo de internação e de uso da NP, evolução (alta ou óbito) e dados de complicações: infecciosas relacionadas ao acesso venoso e metabólicas. Foram realizadas: estatística descritiva e regressão logística uniram e multivariada com as variáveis relacionadas à presença de complicação infecciosa ou metabólica está categorizada (0 – ausente e 1 presente).
RESULTADOS
Dos pacientes estudados apresentaram: evolução ao óbito - 53,8%, complicações infecciosas – 8,7%, hipoglicemia e hiperglicemia - 5,2 e 38,2% respectivamente. Apresentaram distúrbios de: sódio – 77,5%, potássio – 65,9%, magnésio – 57,8%, cálcio – 63,0% e fósforo – 56,1%. Apenas os distúrbios de fósforo explicaram a maior mortalidade. A presença de distúrbios do fósforo aumentou a mortalidade em 2x no modelo de predição univariado e 90,8% no modelo ajustado para sexo e idade.
CONCLUSÃO
Os achados do presente trabalho mostram a importância do fósforo na nutrição parenteral. As concentrações de fósforo devem ser monitorizadas e corrigidas para evitar a maior mortalidade associada à nutrição parenteral.

PC-22-010

QUAL A CONCENTRAÇÃO ADEQUADA DE VITAMINA D PARA EFEITOS EXTRA-ÓSSEOS?

NATIELEN JACQUES SCHUCH; VIVIAN CRISTINA GARCIA; MARIANA CICCA; SANDRA ROBERTA GOUVEA FERREIRA; LÍGIA ARAÚJO MARTINI
Instituição: Faculdade de Saúde Pública
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER COMENTADO

INTRODUÇÃO
Evidências têm sugerido o envolvimento de 25(OH)D em diversos processos metabólicos, como por exemplo, nas doenças crônicas não transmissíveis, dentre elas, a síndrome metabólica(SM).
OBJETIVOS
Determinar as concentrações séricas médias de 25(OH)D para efeitos extra ósseos em indivíduos adultos e idosos que apresentam diversos componentes de síndrome metabólica.
METODOLOGIA
Estudo realizado com indivíduos adultos e idosos. Foram coletadas amostras sanguíneas para dosagens laboratoriais da 25(OH)D, PTH e exames bioquímicos relacionados à SM. A construção da curva ROC foi utilizada para definição do ponto de corte adequado para elevação da circunferência da cintura(CC) em relação às diferentes concentrações de 25(OH)D. As análises foram conduzidas no software SPSS para Windows, v.18, p<0,05. Dados são apresentados em média (desvio-padrão).
RESULTADOS
Amostra de 372 indivíduos (234 mulheres), com idade média de 51(15)anos e IMC médio 29(6)kg/m2. A média geral de 25(OH)D e PTH foi de 56(18)nmol/L e 42(21)pg/ml, respectivamente. A prevalência de SM é de 45%(69% mulheres).Como esperado, os valores dos componentes que classificam a SM são maiores entre os indivíduos com SM. Considerando que os indivíduos apresentam valores médios de IMC classificados como acima do peso (29,6)kg/m2 optou-se em analisar a curva ROC para os valores de 25(OH)D sérica, usando a CC alterada como padrão de referência. Pelos resultados, verifica-se que a 25(OH)D≥52,6nmol/L discriminou significativamente entre os com e sem CC alterada. Considerando a população segundo a concentração sérica de 25(OH)D3 classificada de acordo com o valor proposto pela Curva ROC, 45% da amostra total apresenta insuficiência. Por outro lado, ao considerarmos a classificação desenvolvida para desfecho ósseo, concentrações sérica adequadas de 25(OH)D valores≥75 nmol/L, a prevalência de insuficiência nesta amostra seria 85%%. Ao analisarmos a prevalência da insuficiência de 25(OH)D entre os sexos, as mulheres apresentam prevalência de 42% e os homens 50%. Já quando consideramos essa prevalência segundo a faixa etária, os indivíduos adultos possuem prevalência de insuficiência menor quando comparados aos idosos (43% e 50%, respectivamente).
CONCLUSÃO
Os resultados demonstram que pontos de corte para 25(OH)D diferenciados são necessários para avaliar corretamente a associação entre status da vitamina D em desfechos extra-ósseos.

PC-22-011
VARIAÇÃO DO CONTEÚDO DE ENERGIA E MACRONUTRIENTES DE DIETAS HOSPITALARES MODIFICADAS QUANTO A CONSISTÊNCIA
CAMILA CREMONEZI JAPUR; PATRÍCIA VIGANÓ CONTRI; NILIAN CARLA SILVA SOUZA; GUILHERME VANNUCCHI PORTARI; MARTA NEVES C M VIEIRA
Instituição: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
Área: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
Forma de Apresentação: PÔSTER COMENTADO

INTRODUÇÃO
A alteração na composição nutricional decorrente do processamento culinário é bastante discutida na literatura em relação aos micronutrientes, porém há escassez de dados referentes a energia e macronutrientes. Tais informações são ainda mais importantes quando se trata de dietas hospitalares, pois pacientes necessitam de aporte nutricional controlado e suficiente para recuperação da saúde.
OBJETIVOS
Comparar a composição nutricional das refeições principais da dieta geral com as das dietas modificadas quanto à consistência (branda, pastosa e líquida).
METODOLOGIA
Determinou-se o conteúdo de cinzas, umidade, macronutrientes e energia dos alimentos da refeição principal das dietas coletadas em três dias aleatórios. A análise de cinzas, umidade e macronutrientes foi realizada em triplicata conforme as normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz e a de energia, por bomba calorimétrica. Os valores foram convertidos para as quantidades per capita estabelecidas para cada alimento de cada dieta e somados no intuito de se estimar o total oferecido pela refeição principal. A comparação entre a dieta geral e as dietas modificadas foi feita pelo teste t de Student não pareado ($p<0,05$).
RESULTADOS
As dietas pastosa e líquida apresentaram maior teor de umidade e redução de 41 a 76% no teor de lipídeos, de 45,4% e 79,8% no conteúdo protéico e de 31,9% e 39,9% no valor energético. No entanto, a dieta pastosa não apresentou diferença estatística nos valores energético e protéico em relação à dieta geral. Analisando o arroz e o feijão separadamente, pode-se observar que o arroz da dieta pastosa foi o que apresentou menor conteúdo energético, com 63,2% de variação em relação ao arroz da dieta geral, assim como maior valor de umidade (49%), menor conteúdo de macronutrientes e cinzas, tendo sido observado diferença estatística apenas no valor energético, na umidade, no conteúdo de carboidrato e cinzas. Não houve variação significante entre a composição nutricional do feijão servido em cada uma das dietas.
CONCLUSÃO
As dietas modificadas quanto à consistência apresentaram redução no conteúdo energético e de macronutrientes, sendo que as principais alterações ocorreram nas dietas com maior conteúdo de água (dieta pastosa e líquida), acarretando em um provável comprometimento no aporte de micronutrientes.

PC-22-012
CARACTERIZAÇÃO NUTRICIONAL DE FUNCIONÁRIOS DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DA CIDADE DE NATAL-RN
ANDREA CALINE FERREIRA ARAÚJO; CAROLINE DIAS MACÊDO FIALHO; IZA MARIA CAVALCANTE VIEIRA; THAÍS ARAÚJO MEDEIROS BORGES; VANESSA FERNANDES COUTINHO; CEZAR HENRIQUE AZEVEDO
Instituição: UNIVERSIDADE GAMA FILHO
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER COMENTADO

INTRODUÇÃO
O estado nutricional dos trabalhadores do setor de alimentação e nutrição vem sendo discutido. Pesquisas revelam o alto índice de excesso de peso em operadores de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), sugerindo, que esse aumento de peso corporal ocorre após o início da atividade neste tipo de unidade, como conseqüência do trabalho acompanhado de mudanças significativas de hábitos alimentares. O excesso de peso pode contribuir para tornar a atividade mais desgastante, associando-se a inúmeras patologias como: diabetes mellitus tipo II, doenças cardiovasculares, aterosclerose, hipertensão arterial, dislipidemias, osteoartrite, câncer, síndrome da apnéia obstrutiva do sono, além de gerar uma sobrecarga à coluna vertebral, o que pode levar ao elevado índice de absenteísmo.
OBJETIVOS
Realizar avaliação antropométrica e bioquímica de funcionários de uma unidade de alimentação e nutrição.
METODOLOGIA
O estudo foi realizado em uma UAN da cidade de Natal/RN. A amostra foi composta por 40 indivíduos de ambos os gêneros: 28 mulheres e 12 homens, com idades entre 20 e 54 anos. A prática de atividade física e tabagismo, foram auto referidos pelos indivíduos. O perfil antropométrico foi avaliado, através do IMC e CC. Para avaliação bioquímica, foram utilizados exames de colesterol total, LDL, HDL e triglicerídeos.
RESULTADOS
Do total da amostra, no que se refere ao tabagismo, observou-se que 10,0% são fumantes e 80,0% não praticam nenhuma atividade física. Os resultados antropométricos apontaram que 30,0% estavam eutróficos, 47,5% na faixa de sobrepeso e 22,5% algum grau de obesidade. De acordo com a CC, 47,5% apresentaram algum risco para o desenvolvimento de complicações metabólicas associadas à obesidade. A avaliação bioquímica revelou que 42,5% estavam com níveis de colesterol total desejáveis, 35,0% limítrofes e 22,5% com níveis elevados. Níveis elevados de LDL foram encontrados em 32,5% dos indivíduos, enquanto que 40,0% apresentou níveis reduzidos de HDL. Com relação aos triglicerídeos, apenas 10,0% apresentaram níveis aumentados, porém, dosagens limítrofes estavam presentes em 12,5%.
CONCLUSÃO
Os resultados mostraram prevalência de sobrepeso e obesidade, percentuais aumentados para o desenvolvimento de complicações metabólicas associadas à obesidade e um percentual significativo de indivíduos com LDL aumentado, mostrando a necessidade de medidas preventivas e de orientações, com ênfase em hábitos alimentares adequados e hábitos de vida saudáveis.

PC-22-013
PREFERÊNCIAS POR DIFERENTES CONCENTRAÇÕES DE SAL EM PREPARAÇÃO PADRÃO: SUBSÍDIOS PARA MODIFICAÇÕES CULINÁRIAS NA DIETA HIPOSSÓDICA EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR
CARLA ADRIANO MARTINS; ARIANA ERN SCHMITZ; CAROLINE CAMILA MOREIRA; ANETE ARAÚJO SOUSA; MARIA LUIZA AIRES ALENCAR
Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina/UFSC
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER COMENTADO

INTRODUÇÃO
O consumo excessivo de sal está associado às doenças crônicas não transmissíveis. A recomendação do Guia Alimentar para a População Brasileira é de 5g de sal/dia. Entretanto, a sua redução é um desafio, a exemplo das dietas com restrição de sódio em ambiente hospitalar. A proposta está inserida em um estudo de intervenção para melhorar a aceitação da dieta hipossódica em uma UAN hospitalar.
OBJETIVOS
Avaliar preferências de diferentes concentrações de sal em uma preparação padrão, comparando com os parâmetros recomendados para subsidiar intervenções futuras para melhoria da dieta hipossódica.
METODOLOGIA
Foi realizada análise sensorial com o teste de ordenação-preferência. Definiram-se concentrações de sal baseadas nos valores da Food Standards Agency (0,3% a 1,5%), do Guia Alimentar para a População Brasileira (0,5%), da média de consumo da população brasileira (1,0%) e da prescrição de sal utilizada na dieta hipossódica da UAN estudada (0,2%). As diferentes concentrações de sal foram diluídas em caldo de feijão padronizado, totalizando 5 amostras de 500 mL. As amostras foram divididas em porções em copos descartáveis de 50 ml e ofertadas a julgadores a uma temperatura de 60oC. A análise dos dados foi descritiva.
RESULTADOS
Participaram da análise sensorial 62 indivíduos, predominantemente, do sexo feminino (88,70%); não fumantes (91,93%), de idade entre 19 e 29 anos (50%), com escolaridade superior completa (66,13%) e que não faziam restrição de sal (87,09%). Houve preferência pela amostra de concentração de 0,5% de sal, representando 40,32% (n=25). A amostra menos preferida foi a de concentração de 0,2% de sal (4,84%; n=3), equivalente a dieta hipossódica da UAN.
CONCLUSÃO
A concentração de maior preferência (0,5%) esteve dentro do parâmetro recomendado pelo Guia Alimentar para a População Brasileira. Já a baixa preferência pela concentração de 0,2% de sal refere-se à proporção de sal utilizada na dieta hipossódica da UAN. Recomendam-se medidas para melhorar a aceitação desta dieta, incluindo-se a revisão da prescrição dietética. Há necessidade de avaliações futuras com testes culinários na proporção de 0,3 e 0,4% de sal na dieta hipossódica, incluindo-se a adição de ervas e especiarias e testes de degustação com a população internada.

PC-22-014
PREVALÊNCIA E FATORES ASSOCIADOS À (IN)SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM FAMÍLIAS DOS MUNICÍPIOS DO NORTE DE ALAGOAS
HAROLDO DA SILVA FERREIRA; FABIANA ANDRÉA MOURA; MARIA EDUARDA CAVALCANTE SOUZA; ARIANA DE FARIAS BEZERRA
Instituição: Universidade Federal de Alagoas
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER COMENTADO

INTRODUÇÃO
A insegurança alimentar e nutricional (INSAN) é um problema complexo que apresenta a fome como sua mais grave manifestação. Todavia, esta condição deve ser percebida em seus variados graus, que envolve desde dimensões psicológicas até a experiência de passar fome. A Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA) tem sido recomendada no Brasil como ferramenta adequada para aferir a prevalência da INSAN. Alagoas possui um conjunto de 12 municípios organizados em um Consórcio (CONORTE), objetivando o desenvolvimento de ações conjuntas de promoção da segurança alimentar e nutricional (SAN). Contudo, não se conhece a prevalência e os fatores associados à INSAN nessa região.
OBJETIVOS
Determinar a prevalência e os fatores demográficos e socioeconômicos associados à INSAN em famílias dos municípios do CONORTE.
METODOLOGIA
Estudo transversal, envolvendo amostra probabilística representativa da população do CONORTE. Através de visitas domiciliares, coletaram-se dados socioeconômicos e demográficos. A avaliação da INSAN foi procedida pela aplicação da EBIA (15 perguntas sobre a experiência quanto à preocupação e/ou falta de alimentos na família). A análise estatística (regressão logística múltipla) foi procedida com auxílio do SPSS 18.0.
RESULTADOS
Foram investigadas 1446 famílias, das quais, 495 (34,2%) se encontravam em situação de SAN e 951 (65,8%) em INSAN, sendo 409 (43,0%) em grau leve, 323 (33,9%) em nível moderado e 190 (19,9%) em INSAN grave. Uma proporção de 18,0% da população pertencia às classes B e C e 82,0% às classes D e E. Para a classe E (extrema pobreza), o percentual encontrado foi de 17,9%. Os fatores associados à INSAN ($p<0,05$) foram: "ausência de vaso sanitário no domicílio", "família pertencente à classe econômica D ou E, "chefe da família com 3 ou menos anos de estudo", "domicílio com 5 ou mais pessoas"; "chefe da família sem trabalho ou renda". Sexo e cor da pele do chefe de família não se associaram com maior risco de INSAN.
CONCLUSÃO
A prevalência de INSAN entre as famílias da região norte de Alagoas é alta, caracterizando uma situação de extrema vulnerabilidade social, alimentar e nutricional. Tal achado recomenda a máxima atenção por parte dos gestores das políticas públicas, em suas diferentes esferas, no sentido de promover ações que garantam o direito humano à alimentação adequada a essa população. Para isso, investimentos para modificar os fatores associados devem ser considerados.

PC-22-017

O USO DO QUESTIONÁRIO DE ALIMENTAÇÃO DA CRIANÇA (QAC) PARA O ESTUDO DE ATITUDES, CRENÇAS E PRÁTICAS DOS PAIS EM RELAÇÃO À ALIMENTAÇÃO E PROPENSÃO À OBESIDADE DOS FILHOS

LUCIANA LORENZATO; TELMA MARIA BRAGA COSTA; SEBASTIÃO SOUSA ALMEIDA
Instituição: FFCLRP - USP
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER COMENTADO

INTRODUÇÃO
O Questionário de Alimentação da Criança (QAC) é o primeiro instrumento adaptado para o Brasil para avaliar as crenças, atitudes e práticas dos pais em relação à alimentação dos filhos e a relação destes aspectos com a tendência a obesidade infantil. Para isso analisa os fatores: Percepção de responsabilidade, Percepção do peso dos pais, Percepção do peso da criança, Preocupação com o peso da criança, Restrição, Pressão para comer e Monitoramento.
OBJETIVOS
O presente estudo objetivou investigar as atitudes, crenças e práticas dos pais em relação à alimentação e propensão à obesidade em crianças de 2 a 11 anos, atendidas pelo Sistema Único de Saúde (SUS) da cidade de Ribeirão Preto - SP.
METODOLOGIA
Participaram deste estudo 150 pais e seus respectivos filhos, com idade entre 2 a 11 anos, de ambos os sexos. O QAC foi aplicado aos pais e a avaliação antropométrica foi realizada através da aferição de peso corporal e estatura dos pais e filhos. Realizou-se a descrição dos dados através de freqüências e percentuais e a correlação de Kendall entre as variáveis em estudo. A avaliação do estado nutricional foi realizada através do IMC, segundo os critérios de classificação recomendados pela OMS.
RESULTADOS
Os resultados mostraram que 16,5% das crianças e 27,5% dos pais apresentaram excesso de peso. Em relação ao QAC, no fator Percepção de responsabilidade as mães consideram-se, na maior parte do tempo, responsáveis pela alimentação dos filhos (68%). Para o fator Percepção do peso dos pais e Percepção do peso da criança, estas relatam peso normal desde a infância até atualmente (82% e 87%). Para o fator Preocupação com o peso da criança as mães consideram-se preocupadas (50%). Para o fator Restrição, as mães concordam com a prática de restringir que sua criança coma determinados alimentos (52%). No fator Pressão para comer, as mães concordam em relação à pressão para que sua criança coma determinada quantidade ou tipo de alimento (47%). No fator Monitoramento, as mães relatam que sempre devem monitorar o que sua criança come (48%). Além disso, verificou-se correlação positiva entre as variáveis estado nutricional dos filhos e dos pais (t=0,45) e Percepção de responsabilidade (t=0,30), Restrição e Monitoramento (t=0,60); e negativa entre estado nutricional dos filhos e Pressão para comer (t=–0,60).
CONCLUSÃO
Conclui-se que as crenças, atitudes e práticas dos pais em relação à alimentação dos filhos podem estar associadas positivamente com o excesso de peso na infância.

PC-22-018

OPINIÃO DOS CONSELHEIROS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR QUANTO À ACEITABILIDADE DE PREPARAÇÕES SERVIDAS EM ESCOLAS MUNICIPAIS GOIANAS

LUCILENE MARIA SOUSA; SIMONI URBANO SILVA; KÉNIA MACHADO ALMEIDA; VERUSKA PRADO ALEXANDRE; KARINE ANUSCA MARTINS; ESTELAMARIS TRONCO MONEGO; MARIA RAQUEL CAMPOS
Instituição: FACULDADE DE NUTRIÇÃO - UNIVERSIDADE FEDERAL GOIÁS
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER COMENTADO

INTRODUÇÃO
O Programa Nacional de Alimentação Escolar atende de forma gratuita todos os alunos da educação básica de escolas públicas, filantrópicas e comunitárias. Dentre seus participantes está o Conselho de Alimentação Escolar (CAE), órgão colegiado de caráter fiscalizador, que tem entre suas funções zelar pela qualidade dos alimentos oferecidos pelo PNAE.
OBJETIVOS
Verificar a aceitabilidade de preparações oferecidas na alimentação escolar, segundo a opinião de membros do CAE
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo descritivo sobre a atividade "Entendendo o Cardápio", desenvolvida durante a "Formação de Conselheiros de Alimentação Escolar", proposta pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) ao Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar da Universidade Federal de Goiás. Participaram da formação 156 conselheiros de 53 municípios goianos, distribuídos em 10 municípios pólo. Em cada pólo, os CAEs foram questionados sobre quais preparações os estudantes gostavam/gostariam de comer (boa aceitação) e quais eles não gostavam/gostariam (baixa aceitação). A atividade foi financiada pelo FNDE.
RESULTADOS
Foram citadas 155 preparações com boa aceitação, e 105 preparações com baixa aceitação. "Galinhada" e "Pão com carne moída" foram as preparações mais citadas como bem aceitas, apresentando um percentual de 37,50% e 23,21% dos CAE´s, respectivamente. Além destas, foram citadas "Sopa de legumes com carne" e "Bolo" (21,24%, cada); Salada de frutas (19,64%); Torta salgada e suco (17,86%); "Feijão tropeiro" e "Baião de dois ou de três" (16,07%, cada); "Farofa com suco" e "Arroz com carne" (14,28%, cada); "Cachorro quente" (10,71%); e abaixo de 10% as seguintes preparações: "Caldo de frango ou feijão", "Rosca", "Macarrão frito com carne moída", "Pão de queijo", "Frutas", e outras. Dentre as preparações com maiores índices de baixa aceitação foram: o "Arroz doce" (25,00%), "Canjica" (21,43%), "Mingau" (16,07%), "Biscoito água e sal", "Sopa de Feijão", "Macarrão frito", "Soja e seus derivados", e outros (menos de 10% cada).
CONCLUSÃO
Como zelar pela aceitabilidade dos cardápios oferecidos na alimentação escolar é uma das atribuições do CAE, a realização desta atividade permitiu verificar opinião dos conselheiros sobre a aceitabilidade das preparações servidas nas escolas. Verificou-se a importância do trabalho do nutricionista acompanhado pelo CAE, na elaboração dos cardápios oferecidos aos escolares quanto na aplicação de testes de aceitabilidade.

PC-22-019

CRIANÇAS RECUPERADAS DE DESNUTRIÇÃO EM HOSPITAL-DIA APRESENTAM INCREMENTO DE ESTATURA PARA IDADE MAIOR QUE PESO PARA IDADE.

MARIANA FACHIM FERNANDES; ANNA CAROLINA MARCHESANO; ANA PAULA GROTTI CLEMENTE; VINÍCIUS MARTINS; MARIA PAULA ALBUQUERQUE; ANA LYDIA SAWAYA
Instituição: Universidade Federal de São Paulo
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER COMENTADO

INTRODUÇÃO
A interação entre a pobreza (condição sócio-econômica e familiar), a saúde e a alimentação de crianças determina o estado nutricional. O indicador estatura para idade (E/I) mede o crescimento linear e seu déficit relaciona-se a alterações cumulativas de longo prazo na situação nutricional, refletindo formas crônicas de desnutrição.
OBJETIVOS
Avaliar a recuperação nutricional a partir dos índices E/I, P/I e IMC/I de crianças desnutridas num Centro de Recuperação entre os anos de 1994 e 2009.
METODOLOGIA
Foram avaliadas 240 crianças desnutridas de 0 a 72 meses. Realizou-se antropometria e calculou-se o estado nutricional pelos escores z de peso P/I, E/I e IMC/I (OMS,2006) a partir do Anthro software (WHO, 2005). O diagnóstico da desnutrição foi feito a partir dos índices de P/I e E/I. Quando estes se mostraram abaixo de -1 escore z, classificou-se em desnutrição leve, abaixo de -2, desnutrição moderada, e valores abaixo de -3 classificou-se como desnutrição grave.
RESULTADOS
Entre as crianças estudadas, 50,41% eram do sexo masculino e 49,59% do sexo feminino. Ao comparar as médias de P/I e E/I das crianças na admissão e na alta do serviço, observou-se que houve melhora em todos os graus de desnutrição. A média do incremento em escore z de E/I foi de 0.851 (±0.900), de P/I foi de 0.651 (±0.933) e de IMC/I foi de 0.195 (±0.195). A média do incremento em escore z para os desnutridos leves foi de 0.615 (±0.797) em E/I, 0.545 (±0.862) em P/I e 0.302 (±0.899) em IMC/I; para os desnutridos moderados foi de 0.833 (±0.863) em E/I, 0.600 (±0.865) em P/I e 0.119 (±1.00) em IMC/I; e para os desnutridos graves foi de 1.043 (±0.981) em E/I, 0.788 (±1.038) em P/I e 0.2483 (±1.152) em IMC/I. Ao comparar as médias de incremento em escore z de desnutridos leves e desnutridos graves encontrou-se diferença estatisticamente significante (p=0.009).
CONCLUSÃO
A recuperação nutricional foi influenciada pela gravidade da desnutrição na admissão. O tratamento em hospital-dia permitiu melhora em ambos os índices, mas principalmente em E/I que é o déficit nutricional mais difícil de ser revertido.

PC-22-020

ASPECTOS SOCIODEMOGRÁFICOS E ANTROPOMÉTRICOS NA PREVALÊNCIA DE ANEMIA INFANTIL

MARIANA NUNES PASCOAL; SIMONE CARDOSO LISBOA PEREIRA; LUANA CAROLINE DOS SANTOS
Instituição: Universidade Federal de Minas Gerais
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER COMENTADO

INTRODUÇÃO
Apesar das mudanças epidemiológicas observadas na população, constata-se ainda deficiência de micronutrientes, sobretudo de ferro, constituindo-se um dos principais alvos de políticas públicas. Segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS), a prevalência de anemia entre pré-escolares atinge 47,4% em âmbito mundial e 54,9% no Brasil, sendo a segunda maior da América Latina. Em Vitória/ES, os estudos são escassos, mas indicam que 25% das crianças de Centros Municipais de Educação Infantil apresentam anemia.
OBJETIVOS
Avaliar a prevalência de anemia e a influência de aspectos sociodemográficos e antropométricos em crianças de Vitória/ES.
METODOLOGIA
Estudo transversal com crianças de 1 a 6 anos residentes em Vitória/ES, cujos dados foram coletados em Unidades Básicas de Saúde e envolveu a dosagem de hemoglobina, aferição de peso e estatura, além de aplicação, aos responsáveis legais, de questionário semiestruturado com informações sociodemográficas. Realizou-se análise descritiva dos dados e testes Kolmogorov-Smirnov, exato de Fisher, Mann-Whitney e correlação de Spearman, com significância de 5%.
RESULTADOS
Foram avaliadas 980 crianças, 51,1% do sexo feminino, e mediana de idade de 46,00 (IC95%: 45,52-48,09) meses. A maioria pertencia às classes C (46,6%) e D (42,9%), sendo a mediana de idade materna 28,00 (IC95%: 28,15-29,05) anos com 3,00 (IC95%: 3,43–3,46) anos de estudo e 4,00 (IC95%: 4,71–4,94) pessoas na família. Identificou-se 7,1% de baixa estatura para idade, mais frequente em filhos de mães de menor escolaridade (p<0,001); 22,6% de excesso de peso (15,8% sobrepeso e 6,8% obesidade) e 3,5% de baixo Índice de Massa Corporal para a idade. O IMC correlacionou-se com número de pessoas na família (r=-0,69; p=0,032). Constatou-se 37% de anemia na amostra, sendo 30,1% de anemia leve, 6,8% moderada e 0,7% grave. O valor mediano de hemoglobina foi de 11,4 (IC95%: 11,15-11,36) g/dL, apresentando correlação significativa com idade (r=0,256; p<0,001), número de pessoas na família (r=-0,68; p=0,035) e IMC (r=-0,101; p=0,002). A prevalência de anemia foi maior em crianças com baixa estatura para idade (p=0,024) e baixa renda per capita (p=0,032).
CONCLUSÃO
A elevada prevalência de anemia, apesar da transição nutricional, e sua forte correlação com dados sociodemográficos sugerem a necessidade de políticas públicas mais efetivas, que contemplem ações mais amplas que apenas fortificação e suplementação de alimentos.

PC-22-021

REVELANDO A CONSTRUÇÃO DE UMA COOPERATIVA DE PESCA ARTESANAL E BENEFICIAMENTO DE PESCADO.

MARINA C B MELO; ANA LUÍZA C L RAPOSO; ANA EMÍLIA L GUEDES; GENYKLÉA S OLIVEIRA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER COMENTADO

INTRODUÇÃO
A Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável (SANS) é a realização do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), saudável, acessível, de qualidade, em quantidade suficiente e de modo permanente, sem comprometimento do acesso às outras necessidades essenciais, com base em práticas alimentares e de saúde saudáveis, respeitando diversidades culturais, e realizando-se em bases sustentáveis do ponto de vista sócio-econômico e agro-ecológico. O cooperativismo apresenta-se atuante e fundamental para a economia brasileira que está cada vez mais excludente. Os princípios do cooperativismo representam o elo entre a teoria e a prática de um empreendimento cooperativista. No Projeto de Extensão Pesqueira de uma universidade pública nos anos de 2005/2008, buscou-se socializar os saberes do cooperativismo no contexto da SANS por meio de um empreendimento verdadeiramente cooperativista, respeitando a participação popular, a cultura alimentar local e a natureza.
OBJETIVOS
O objetivo principal deste trabalho foi descrever o processo de formação cooperativista, no contexto da SANS e do DHAA, oferecido pelo Projeto de Extensão Pesqueira de uma universidade pública nos anos de 2005 a 2008, durante o processo de constituição de uma Cooperativa de Pesca Artesanal e Beneficiamento de Pescado.
METODOLOGIA
A abordagem foi qualitativa e a metodologia utilizada constou da análise de depoimentos do grupo focal de beneficiadores de pescado, de pesquisa documental a partir de relatórios técnicos do Projeto de Intervenção (2005/2008) e de pesquisa bibliográfica em sites especializados sobre a temática. A análise foi realizada sob a ótica da formação e da educabilidade e adotou como referência os sete princípios do cooperativismo: adesão livre e voluntária, gestão democrática, participação econômica, autonomia e independência, educação, formação e informação, cooperação entre as cooperativas e finalmente, preocupação com a comunidade.
RESULTADOS
Os resultados revelaram que o processo formativo fundamentado na dialogia e na transformação contribuiu sobremaneira
para a melhoria da qualidade do trabalho cooperativista, e, se constituiu como uma primeira estratégia para a inclusão social dos beneficiadores de pescado.
CONCLUSÃO
Enxergou-se que a educação é de fato um processo social de extrema importância na formação humana e na formação
cooperativista, na perspectiva da SANS e do DHAA.

PC-22-022

INGESTÃO DE CAROTENÓIDES POR ALUNOS RESIDENTES EM ÁREA RURAL

MARINA VIEIRA DA SILVA; THAIS CAMILA JUNQUEIRA PENITENTE; GIOVANA ELIZA PEGOLO; MARIANA SCHIEVANO DANELON; NATALIA MORENO GAINO; RODRIGO DANTAS AMANCIO
Instituição: Universidade de São Paulo- ESALQ
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER COMENTADO

INTRODUÇÃO
A presença dos alimentos conhecidos como "funcionais" na dieta habitual dos indivíduos tem recebido atenção especial. No Brasil as analises envolvendo o consumo desses alimentos entre crianças e jovens são escassas. Os carotenóides destacam-se entre os compostos, classificados como funcionais pelas reconhecidas atividades como pró-vitamínicos A e antioxidantes.
OBJETIVOS
Analisar o conteúdo de carotenóides da dieta de escolares de município paulista.
METODOLOGIA
Foi adotada amostra (probabilística) composta por 104 escolares, de ambos os sexos, com idade entre 10 e 14 anos, matriculados em unidades da rede de ensino pública. Avaliou-se o estado nutricional (com base no Índice de Massa Corporal – IMC, segundo classificação preconizada pela Organização Mundial da Saúde) e o consumo alimentar, por meio de Recordatórios 24h.Foram construídos bancos de dados específicos referentes ao conteúdo de energia e carotenóides da dieta dos escolares. As análises estatísticas envolveram testes de qui-quadrado e de comparação de médias.
RESULTADOS
Verificou-se reduzida participação dos carotenóides na dieta da maioria dos escolares: ingestão média de 2952μg (dp = 2577μg) para carotenóides totais, e de 1032μg (dp = 1006μg) para pró-vitamínicos A (alfa e beta caroteno; beta criptoxantina). Entre os alunos (n = 95; 91,4%) que apresentaram consumo de carotenóides totais, classificado como reduzido (<9mg), 60% tinham idade superior a 12 anos e 65% eram meninas (49,5% apresentavam IMC < 18,5). Foi identificada associação estatisticamente significativa entre as variáveis rendimentos familiares *per capita* e consumo de carotenóides totais (p<0,0001):entre os alunos mais pobres (≤ ½ salário mínimo - s.m.) o consumo médio revelou-se inferior 2886 μg; dp = 1626μg), enquanto para os alunos relativamente mais ricos (> 1 s.m.), a ingestão média alcançou 5727 μg (dp = 4773μg). Associação igualmente significativa foi identificada entre a variável rendimento e carotenóides pró-vitamínicos A (p<0,0001), licopeno (p<0,05) e luteína + zeaxantina (p<0,05).
CONCLUSÃO
As análises mostrando as diferenças no consumo em função dos fatores sócio-demográficos devem ser consideradas na elaboração de estratégias para a promoção do consumo. Apesar de residirem predominantemente nas áreas rurais, o que provavelmente poderia facilitar o acesso a frutas e hortaliças, reconhecidas fontes de carotenóides, a maioria dos escolares adotava dieta deficiente no que tange a presença dos compostos analisados.

PC-22-025

PRÁTICA DE ATIVIDADE FÍSICA E PADRÕES ALIMENTARES EM MULHERES DURANTE A GESTAÇÃO.

FLÁVIA SANTOS BARBOSA; LUANA AZEVEDO AQUINO; SILEIA NASCIMENTO; JULIANA MATA MACHADO; MARIA BEATRIZ TRINDADE CASTRO; ROSELY SICHIERI
Instituição: Instituto de Medicina Social/UERJ
Área: NUTRIÇÃO, ATIVIDADE FÍSICA E ESPORTE
Forma de Apresentação: PÔSTER COMENTADO

INTRODUÇÃO
Padrões alimentares expressam situações reais de disponibilidade de alimentos e refletem o estilo de vida da população. Estudos que investigam fatores associados ao consumo alimentar podem ser úteis na promoção da saúde.
OBJETIVOS
Estimar a associação entre a prática de atividade física e os padrões alimentares em mulheres durante a gestação.
METODOLOGIA
Estudo transversal, desenvolvido em um Município do Rio de Janeiro, Brasil, incluindo 265 mulheres durante a gestação com idade entre 18 e 45. Dados de consumo alimentar foram obtidos por meio do questionário de freqüência alimentar semi-quantitativo, e os padrões alimentares identificados por meio da análise fatorial, utilizando análise de componentes principais e rotação varimax. A consistência interna dos padrões foi verificada por meio do alpha de Cronbach. Por fim, aplicou-se regressão linear múltipla para estimar a associação entre a prática de atividade física e os padrões alimentares, ajustados por idade e escolaridade.
RESULTADOS
Três padrões alimentares foram identificados: "ocidental" caracterizado pelo consumo de bebidas açucaradas, doces, bolos, biscoitos, salgados, fastfood, molhos, gorduras, raízes e feculentos; "prudente" caracterizado pelo consumo de arroz, feijão, frango, hortaliças, verduras, frutas, leite e derivados; e "proteínas e pães" caracterizado pelo consumo de pães, manteiga e margarina, carnes e ovos. Na análise multivariada, a pratica de atividade física associou-se positivamente com o padrão alimentar "prudente" durante a gestação (b=0,959; p<0,01).
CONCLUSÃO
A escolha de um padrão alimentar faz parte do estilo de vida. Este estudo mostrou que, no período gestacional, mulheres que praticam atividade física possuem consumo alimentar "prudente".

PC-22-026

RELAÇÕES EXISTENTES ENTRE OS PORTADORES DA SÍNDROME DE BERARDINELLI-SEIP E A ADOÇÃO DE HÁBITOS ALIMENTARES SAUDÁVEIS NOS AMBIENTES SOCIAIS.

DIÔGO VALE; NATALIE MARINHO DANTAS; REBEKKA FERNANDES DANTAS; VERA LÚCIA XAVI PINTO
Instituição: Universidade Federal do Rio Grande do Norte
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO
Forma de Apresentação: PÔSTER COMENTADO

INTRODUÇÃO
A Síndrome de Berardinelli também é conhecida como lipodistrofia generalizada congênita e é uma patologia extremamente rara e foi relatada pela primeira vez, pelo brasileiro Waldemar Berardinelli, em 1954 e foi revista por Seip em 1959. Diante da escassez de pesquisas qualitativas relacionadas à Síndrome de Berardinelli, e levando em consideração o grande grupo existente no estado do Rio Grande do Norte, que compõe a Associação dos Pais e Portadores da Síndrome de Berardinelli do Rio Grande do Norte (ASPOSBERN). realizou-se um estudo considerando os aspectos sócio-culturais de uma pessoa com a síndrome.
OBJETIVOS
Visou observar e entender as relações existentes entre as pessoas com síndrome de Berardinelli-Seip e a adoção de hábitos alimentares saudáveis nos ambientes sociais em que estão inseridos a maior parte do tempo.
METODOLOGIA
Consta de um estudo de caso qualitativo, em que o marco-teórico referencial adotado foi o pensamento complexo. Foi entrevistado um indivíduo com 19 anos e do sexo masculino que possui a síndrome. A análise da entrevista foi feita pelo método de Shütez.
RESULTADOS
Observou-se que os ambientes sociais: família e escola têm forte influencia sobre as escolhas alimentares do portador da síndrome, principalmente quando crianças e adolescentes, pois é nesses ciclos em que é formado os hábitos e saberes alimentares. Os alimentos das escolas possuem um forte apelo visual pelo discurso midiático propagado pelos colegas. Destacando, também, que apenas com a maturidade e a educação nutricional desde os estágios iniciais da vida é que as pessoas que convivem com essa síndrome conseguem entender as restrições alimentares existentes e adotá-las.
CONCLUSÃO
Com isso a necessidade de conhecer a influencia que esses ambientessociais têm na alimentação, como estratégia para criar estratégias e ferramentas de atenção à saúde mais efetivas.

PC-22-027

PLANO DE AÇÃO PARA A CONSTRUÇÃO E IMPLEMENTAÇÃO DO SISTEMA DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NUM ESTADO NORDESTINO

EVLA DARC FERRO VIEIRA
Instituição: CONSEA/AL
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO
Forma de Apresentação: PÔSTER COMENTADO

INTRODUÇÃO
O Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN - é um sistema que tem o objetivo de formular e implementar políticas e planos, realizar o acompanhamento, o monitoramento e a avaliação das ações de segurança alimentar e nutricional (SAN), objetivando promover o direito humano à alimentação adequada (DHAA). O estabelecimento do SISAN nos estados nordestinos é de extrema importância, uma vez que esta é uma região bastante necessitada de políticas que atendam populações em vulnerabilidade social.
OBJETIVOS
Montar um plano de ação que forneça subsídios para a construção e implementação do SISAN num estado do Nordeste.
METODOLOGIA
Para a elaboração do plano de ação foram observados na Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional – LOSAN (Lei 11.346/2006) os órgãos e entidades que devem compor o SISAN. Em seguida foi feito um levantamento sobre quais desses órgãos e entidades estavam funcionando no estado. A partir daí foi elaborado o plano de ação.
RESULTADOS
Foi observado que a Lei Estadual de SAN ainda não foi elaborada, e a câmara intersetorial não foi instituída. O conselho estadual de SAN está em funcionamento com a composição de membros dentro do preconizado (2/3 sociedade civil, 1/3 governo), tendo a presidência ocupada por um membro da sociedade civil. O plano de ação resultou em oito tarefas a serem desenvolvidas para a implementação do SISAN. Foi apontando como estas tarefas devem ser executadas e de quem é a responsabilidade. Os principais pontos necessários são: a criação da câmara intersetorial, requisito mínimo para adesão ao sistema, e a elaboração da LOSAN e do plano estadual de SAN.
CONCLUSÃO
Ainda há muito a ser feito para que o SISAN seja efetivamente implantado, e o DHAA seja concretizado. O envolvimento de todos os atores do processo, bem como a vontade política dos governantes são fatores essenciais para a consolidação do SISAN.

PC-22-028

ELABORAÇÃO E IMPLEMENTAÇÃO DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (MBPF) NO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (CRECHES MUNICIPAIS), DE UM MUNICÍPIO DO INTERIOR DE SÃO PAULO.

FLÁVIA QUEIROGA A ALMEIDA; ANA CAROLINA MOURÃO DIEGOLI; THAÍS SARAN SARTORI
Instituição: Instituto de Biociências - UNESP
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO
Forma de Apresentação: PÔSTER COMENTADO

INTRODUÇÃO
Um aspecto muito importante sobre a alimentação escolar refere à qualidade dos alimentos disponíveis, que deve ser analisada sob ponto de vista nutricional, organoléptico e principalmente higiênico-sanitário; quando este não é cumprido com êxito, problemas graves podem ocorrer com facilidade, pois microrganismos presentes em alimentos contaminados são capazes de acarretar quadros graves de intoxicações alimentares, apresentando até mesmo risco de morte ao infectado.
OBJETIVOS
Elaborar o Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBPF) no serviço de alimentação escolar, para estabelecer normas adequadas de preparação dos alimentos; treinar os funcionários que do serviço de alimentação escolar.
METODOLOGIA
Foi aplicado o checklist, para avaliar as porcentagens de conformidades e não conformidades referentes às condições higiênico-sanitárias, baseado nas Portarias do Ministério da Saúde (MS) nº 1.428 de 26/11/93 e da Secretaria do Estado de São Paulo – CVS 06/99 de 10/03/99. O checklist foi aplicado antes e depois do treinamento a título de comparação. A população beneficiada foi cerca de 304 crianças que frequentam as 04 creches municipais onde o estudo foi desenvolvido, com faixa etária de 06 meses a 05 anos de idade, de ambos os sexos, distribuída da seguinte maneira: berçário I e II e maternal I e II. As crianças permanecem na creche por tempo integral (manhã e tarde), das 7:00h até às 17:00h. Recebem as seguintes refeições: mamadeira as 8:00h, almoço as 10:15h, mamadeira as 13:15h e o lanche da tarde as 15:00h para as crianças do berçário I e II, e café da manhã as 8:00h, almoço as 10:30h e o lanche da tarde as 14:30h para as crianças do maternal I e II.
RESULTADOS
A creche 1 apresentou 40% de conformidade antes do treinamento, e 48% de conformidade após o treinamento. Na creche 2, antes 50% de não conformidade, e passou para 76% de conformidade. Na creche 3, havia 61% com não conformidade, e passou para 67% de conformidade. Na creche 4, havia 40% com não conformidade antes do treinamento e passou para 52% de conformidade após o treinamento. Após o treinamento e orientações as porcentagens de não conformidades apresentaram diminuição em relação ao diagnóstico inicial, também é importante ressaltar que o sistema de implantação de boas práticas é um processo contínuo.
CONCLUSÃO
No geral houve uma melhoria nos itens analisados do checklist, mas precisa continuar com a adoção das boas praticas de fabricação no serviço de alimentação escolar.

PC-22-029

CARACTERIZAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR DE CRIANÇAS NO TERCEIRO ANO DE VIDA NO NORDESTE BRASILEIRO

JULIANA SANTOS BARBOSA; WASHINGTON SANTOS DA PAIXÃO; DANIELLE GOÉS DA SILVA; RAQUEL SIMÕES MENDES NETTO; RICARDO QUEIROZ GURGEL
Instituição: Universidade Federal de Sergipe
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO
Forma de Apresentação: PÔSTER COMENTADO

INTRODUÇÃO
Os primeiros anos de vida são períodos cruciais no estabelecimento de hábitos alimentares saudáveis e na prevenção de doenças crônicas não transmissíveis da vida adulta. Conhecer as práticas alimentares nesta fase é indispensável para o planejamento de políticas públicas de prevenção e controle de problemas nutricionais.
OBJETIVOS
Caracterizar o consumo alimentar, nas refeições principais (almoço e jantar), de crianças no terceiro ano de vida do município do nordeste brasileiro.
METODOLOGIA
Estudo transversal realizado nos postos de vacinação com 681 crianças. O consumo alimentar foi investigado a partir da aplicação de questionário, aos pais ou responsáveis, para obtenção do consumo alimentar nas principais refeições (almoço e jantar) do dia anterior a entrevista. Os dados deste trabalho foram coletados após a concordância do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido pelos pais ou responsáveis.
RESULTADOS
No almoço, os grupos alimentares mais consumidos foram cereais (93,7%), carnes e ovos (83,0%) e leguminosas (80,0%) em detrimento do baixo consumo de frutas, verduras e hortaliças que foram consumidos por no máximo 25% das crianças. Entre os grupos mais consumidos foram observados maiores consumo de arroz, macarrão, carne bovina, carne de frango e feijão. No jantar, o grupo dos cereais também foi o mais consumido (85,0%) e em seguida esteve presente o grupo de leite e derivados (56,1%). Nesta refeição destaca-se a presença de alimentos como as mucilagens, cuscuz de milho (flocos de milho), pão e leite de vaca. A presença da tradicional combinação brasileira arroz e feijão esteve presente em 78,9% das refeições do almoço e em apenas 3,6% do jantar.
CONCLUSÃO
Apesar da tendência de mudança no padrão alimentar, relatada pela literatura, o consumo de arroz e feijão no almoço ainda é expressivo nesta população. O consumo de outros importantes grupos alimentares como frutas e verduras é escasso. A prática alimentar no jantar reflete tanto características culturais (alto consumo de cereais) como a persistência de práticas alimentares características da primeira infância (excesso de refeições lácteas). Acredita-se que uma educação nutricional adequada às demandas nutricionais deste grupo, e respeitando hábitos culturais, pode ser de grande valia na formação de hábitos alimentares saudáveis nesta população.

PC-22-030

O ESTADO NUTRICIONAL E SUA INFLUÊNCIA NA CAPACIDADE FUNCIONAL DE IDOSOS NÃO-INSTITUCIONALIZADOS

KARLLA KRISTINA ALMEIDA MEDEIROS; LIDIANE BERNARD FARIA VILELA; FERDINANDO AGOSTINHO; LAIRA LEÃO DE MORAES
Instituição: Fesurv - Universidade de Rio Verde
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO
Forma de Apresentação: PÔSTER COMENTADO

INTRODUÇÃO
A capacidade funcional é a aptidão em manter as habilidades físicas e mentais necessárias a uma vida independente e autônoma para realizar atividades diárias comuns. A identificação da condição funcional do idoso é uma importante informação na saúde, pois reflete não apenas o seu estado geral de saúde, mas como esta condição está influenciando no seu dia-a-dia. Na avaliação geriátrica as escalas de Katz e de Lawton são amplamente utilizadas para avaliar as atividades básicas de vida diária (ABVD) e as atividades instrumentais de vida diária (AIVD) de idosos. A primeira escala classifica em independente, dependente parcial ou dependente importante para realizar ABVD, enquanto a segunda escala atribui uma pontuação de 9 até 27 pontos, na qual quanto maior o número de pontos o idoso obter, melhor a sua capacidade para realização das AIVD. O Índice de Massa Corporal (IMC) é a forma mais rápida, econômica e objetiva para determinação do estado nutricional nos idosos. Entretanto, alterações no peso e principalmente na estatura, associadas ao envelhecimento, impõem limitações à sua utilização, principalmente relacionadas à dificuldade em definir padrões de normalidade.
OBJETIVOS
Este estudo objetivou avaliar a influência do Índice de Massa Corporal (IMC) e da porcentagem de gordura nos membros inferiores (%GMMII) na capacidade funcional (CF) de idosos não-institucionalizados
METODOLOGIA
Participaram do estudo um total de 77 idosos, sendo 39 do sexo masculino com idade média de 68,05±6,28 anos e 38 do sexo feminino com idade média de 67,36±5,91 anos. A CF foi avaliada pela Escala de Atividades Básicas de Vida Diária (ABVD) (KATZ) e a Escala de Atividades Instrumentais de Vida Diária (AIVD) de Lawton.
RESULTADOS
Todos os idosos foram classificados como independentes para realização das ABVD. As variáveis peso corporal (p=0,027), IMC (p=0,000) e %GMMII (p=0,000) se correlacionaram significativamente de forma negativa com a CF em ambos os sexos.
CONCLUSÃO
O aumento do peso corporal, altos valores de IMC e o aumento da %GMMII são condições deteriorantes da capacidade funcional do idoso.

PC-22-031
CONSTRUÇÃO E VALIDAÇÃO DE ESCALA DE SILHUETAS DE FOTOTIPOS PARA AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE MULHERES ADULTAS
LUIZ ANTONIO ANJOS; SANDRA MSA MARINHO; CRISTIANE FERREIRA MORAES
Instituição: Universidade Federal Fluminense
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO
Forma de Apresentação: PÔSTER COMENTADO

INTRODUÇÃO
Escalas de silhuetas têm sido utilizadas como instrumento para avaliar de forma subjetiva o estado nutricional (EN) e a imagem corporal (IC) de indivíduos. O método é de fácil e rápida aplicação além de ter baixo custo, mas depende da existência de escalas de silhuetas específicas etnicamente.
OBJETIVOS
Construir e validar uma escala de silhuetas (ES) de fototipos de mulheres adultas.
METODOLOGIA
Numa visita ao laboratório, além da obtenção de medidas antropométricas (massa corporal, estatura, perímetro de cintura - PC) e de composição corporal, obtiveram-se, também, fotografias de frente e de perfil em um total de 123 mulheres com idade entre 18 e 69 anos usando roupas padronizadas. As fotografias foram processadas em programa de edição de imagens e transformadas em fototipos que foram agrupados em ES de frente (ESF) e de perfil (ESP) segundo o valor de índice de massa corporal (IMC) medido: <18,5; 18-5-20; 20-22,5; 22,5-25; 25-27,5; 27-5-30; 30-35; e ≥35 kg/m^2) e de perfil (ESPC) em três faixas de PC (<80; 80-88 e ≥88 cm). Um painel com as escalas de silhuetas de fototipos produzidas foram mostrados à um grupo de 70 mulheres cujas medidas antropométricas tambem foram obtidas.
RESULTADOS
Os valores de concordância (índice Kappa - k) entre as ESF e ESP foram 0,45 e 0,50, respectivamente, e 0,42 para a ESPC. Os índices k ponderado foram 0,60, 0,56 e 0,52, respectivamente. Os coeficientes de correlação de Spearman foram 0,83 para a ESF e ESP e 0,68 para a ESPC. As mulheres com sobrepeso e obesidade tenderam a se identificar em figuras menores do que aquelas que representam sua faixa de IMC como figuras ideais.
CONCLUSÃO
As ES construídas apresentam concordância moderada com o EN medido em mulheres adultas mas superior ao encontrado para a mais famosa ES usada no país. A validade das escalas de silhuetas construídas devem ser validadas em outras amostras de mulheres adultas brasileiras antes de seu uso universal.

PC-23-001
AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE HIDROLISADOS PROTÉICOS DO CONCENTRADO PROTÉICO DO SORO DO LEITE
THAÍS S.CHAVES DE OLIVEIRA; MAITÊ COSTA DA SILVA; VIVIANE DIAS MEDEIROS SILVA; MARIALICE PINTO COELHO SILVESTR
Instituição: Universidade Federal de Minas Gerais
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: PÔSTER COMENTADO

INTRODUÇÃO
Os oligopeptídeos provenientes do processo de hidrólise têm sido empregados com êxito em suplementos alimentares utilizados na nutrição clínica em virtude de sua melhor absorção intestinal quando comparados às proteínas na forma intacta.
O concentrado protéico do soro de leite (CPS) é um produto originado da separação em membranas das proteínas do soro de leite, as quais apresentam elevado valor biológico, sendo empregado na indústria de alimentos em uma grande variedade de produtos.
O controle do perfil peptídico representa um importante passo na obtenção de hidrolisados enzimáticos já que o comprimento da cadeia desses peptídeos influencia sua taxa de absorção.
OBJETIVOS
O objetivo do presente trabalho foi quantificar o teor de grandes peptídeos (> 7000 Da), peptídeos médios (400 a 700 Da), di- e tripeptídeos e de aminoácidos livres em hidrolisados enzimáticos do concentrado protéico do soro de leite obtidos a partir de diferentes relações enzima:substrato (E:S).
METODOLOGIA
Foram preparados três hidrolisados (H1, H2 e H3) enzimáticos do concentrado protéico do soro de leite empregando-se a enzima de origem animal pancreatina, na concentração do substrao de 10%, pH 7 e temperatura de 50ºC, sendo avaliadas diferentes relações enzima:substrato (E:S): 1% (H1), 2% (H2) e 3% (H3).
Para a avaliação da qualidade dos hidrolisados protéicos foi utilizada a cromatografia líquida de alta eficiência de exclusão molecular (SE-HPLC) e o método rápido da Área Corrigida da Fração (ACF).
RESULTADOS
O teor de grandes peptídeos apresentado pelos hidrolisados enzimáticos do CPS foi de: 15,7% (H1); 54% (H2) e 80,6% (H3). Em relação aos peptídeos médios os resultados obtidos foram de: 22,3% (H1); 19,4% (H2) e 9,8% (H3). O teor de di- e tripeptídeos apresentado pelos hidrolisados foi de: 6,5% (H1); 2,7% (H2) e 5,7% (H3). Já em relação ao teor de aminoácidos livres os resultados encontrados para H1, H2 e H3 foram respectivamente: 55,4%, 23,9% e 3,8%.
O melhor resultado foi obtido com o emprego de uma menor relação E:S (1%), uma vez que levou à obtenção de um maior teor de di- e tripeptídeos (6,5%) e um menor teor de grandes peptídeos (15,7%). Este resultado é favorável ao processo de absorção de proteínas já que os oligopeptídeos possuem vantagem nesse processo quando comparado às proteínas intactas.
CONCLUSÃO
Conclui-se que o hidrolisado enzimático do concentrado protéico do soro de leite que obteve o melhor resultado foi obtido empregando-se uma menor relação enzima:sustrato (1%).

PC-23-002
IMPACTO DA ADIÇÃO DE FRUTANOS PRÉ E PÓS-EXTRUSÃO NAS PROPRIEDADES FÍSICAS, NA ACEITABILIDADE E NA RESPOSTA GLICÊMICA DE EXTRUSADOS DE MILHO
VANESSA DIAS CAPRILES; JOSÉ ALFREDO GOMES ARÊAS
Instituição: Universidade de São Paulo
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: PÔSTER COMENTADO

INTRODUÇÃO
No processo de cocção por extrusão a matéria prima é cozida e texturizada por ação combinada da umidade, da pressão, da temperatura e do cisalhamento mecânico que levam à formação de uma nova estrutura molecular, gerando uma série de produtos prontos para o consumo como snacks e cereais matinais. Esse processo ocasiona um alto grau de gelatinização e dextrinização do amido, resultando em produtos de elevada resposta glicêmica. Acredita-se que a incorporação de fibras solúveis, como os frutanos, pode contribuir para a redução da resposta glicêmica desses produtos. No entanto, ainda não se sabe em qual etapa do processo as fibras devem ser adicionadas visando à maior atenuação da resposta glicêmica e a manutenção das características do produto.
OBJETIVOS
Avaliar o efeito da adição frutanos pré e pós-extrusão nas propriedades físicas, na aceitabilidade e na resposta glicêmica de extrusados de milho.
METODOLOGIA
Extrusados de milho foram formulados com a adição de 13,3% de frutanos pré e pós-extrusão, e comparados quanto as suas características de expansão, textura, composição centesimal, aceitabilidade e resposta glicêmica.
RESULTADOS
A incorporação de frutanos pré e pós-extrusão não interferiu na capacidade de expansão e nem na textura dos extrusados, resultando em produtos com o mesmo grau de aceitabilidade (sabor=7, crocância=7, global=7, numa escala hedônica estruturada de 9 pontos). Não foram observadas perdas de frutanos durante o processo de extrusão e ambos os produtos apresentaram 15,3% de fibra alimentar, teor sete vezes maior do que o normalmente encontrado nos extrusados de milho. O extrusado de milho convencional apresenta elevados índice glicêmico (IG:81) e carga glicêmica (CG:19) em uma porção de 30g. A incorporação de frutanos pré e pós-extrusão resultou no mesmo efeito: redução de 12% do IG e de 26% da CG, no entanto, os produtos continuaram apresentando elevada resposta glicêmica (IG:71 e CG:14).
CONCLUSÃO
A abordagem adotada permitiu melhorar o valor nutritivo dos extrusados, mantendo as suas características estruturais e a elevada aceitabilidade típica desses produtos. Novas abordagens, como o aumento do teor de frutanos, a incorporação de fibras solúveis que apresentem maior viscosidade e a utilização de matérias primas integrais devem ser testadas na tentativa de se obter extrusados de baixo IG e CG.

PC-23-003
DETERIORAÇÃO DE ESTADO NUTRICIONAL SEGUNDO ESTÁGIO DA DOENÇA DE ALZHEIMER
PAULA GARCIA CHIARELLO; LARISSA VIEIRA MARINO; VITOR TUMAS; LILIANA RAMOS; MARIANA RAMBELLI BIBIAN
Instituição: Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto-USP
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER COMENTADO

INTRODUÇÃO
As demências como a Doença de Alzheimer (DA) estão extensamente associadas a distúrbios nutricionais, como disfunção alimentar e perda de peso.
OBJETIVOS
Avaliar o estado nutricional de pacientes com demência por Doença de Alzheimer pura, seguidos em ambulatório.
METODOLOGIA
A amostra foi constituída por 36 indivíduos de ambos os sexos, atendidos no Ambulatório de Neurocomportamental (ANCP) de um hospital terciário. Foram incluídos pacientes que apresentavam apenas diagnóstico de doença de Alzheimer, sem nenhuma outra demência associada. Os pacientes incluídos neste estudo apresentavam-se em diferentes estágios da doença segundo o CDR (Clinical Dementia Rating), o qual variou de 0,5 a 3. Para a avaliação do estado nutricional utilizou-se a Mini Avaliação Nutricional (MAN) e medidas antropométricas como peso, altura, IMC, circunferência da cintura (CC), do quadril (CQ), do braço (CB), da panturrilha (CP) e abdominal (CA). Além disso, foi feita uma avaliação da composição corpórea através do método de Bioimpedância Elétrica (BIA).
RESULTADOS
O grupo de estudo foi formado por indivíduos idosos, com uma média de idade de 74,17 anos (±10,14). Dentre estes, 72,22% eram do sexo feminino. A MAN mostrou que a maioria destes indivíduos apresentava risco de desnutrição (55,56%). O IMC exibiu alto índice de eutrofia (44,44%) e a RCQ mostrou que poucos estavam em risco de problemas metabólicos associados à obesidade (25%). Já a CA revelou que mais da metade dos indivíduos apresentou um risco muito elevado de complicações metabólicas associadas à obesidade (55,56%) e a BIA mostrou que a maior parte dos indivíduos (80,54%) apresentava-se com uma quantidade de gordura corporal acima da média. Foi encontrada uma correlação positiva entre CDR e MAN (p= 0.0083) e entre MEEM (Mini Exame do Estado Mental) e a Avaliação Global da MAN (p= 0.0359), ambos resultados indicando piora nutricional com a progressão da doença.
CONCLUSÃO
O estudo em questão revelou que os pacientes com DA são, na grande maioria, idosos e apresentam um quadro de desnutrição periférica, com acúmulo de gordura abdominal e alterações na composição corporal, fato decorrente do processo de envelhecimento, bem como das conseqüências da demência já instalada, piorando o prognóstico destes pacientes.

PC-23-004

PERFIL DA DOENÇA ÓSSEA NO PACIENTE COM INSUFICIÊNCIA RENAL CRÔNICA EM HEMODIÁLISE

PRISCILA BENEVIDES FIUZA; MARIANA VIEIRA FERNANDES; FREDERICO ARAÚJO LIMA VERDE; FRANCISCO AGENOR LIMA VERDE
Instituição: Instituto de Nefrologia do Ceará
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER COMENTADO

INTRODUÇÃO
As alterações no metabolismo mineral e ósseo são comuns e importantes na Doença Renal Crônica (DRC). Esses distúrbios estão associados ao aumento da morbimortalidade, principalmente relacionadas às calcificações em tecidos moles (artérias coronárias, válvulas cardíacas). Estas alterações se desenvolvem nos estágios iniciais da DRC e persistem através da progressão da doença, sendo, portanto, essencial o monitoramento do cálcio (Ca), fósforo (P) e paratormônio (PTH) séricos em todas as fases da DRC. As anormalidades laboratoriais mais comuns relacionadas ao metabolismo mineral-ósseo são hipocalcemia, hipercalcemia, hiperfosfatemia, hiperparatireoidismo secundário e baixos níveis da vitamina D ativa. A hiperfosfatemia é um dos distúrbios metabólicos mais prevalentes, contribuindo para o hiperparatireoidismo secundário, resistência à vitamina D e hipocalcemia. Em combinação com outros fatores pode levar a calcificação vascular, aterosclerose e aumento do risco de morte cardiovascular. Os níveis desejáveis de cálcio, fósforo e PTH são 8,4 a 9,5mg/dl, 3,5 a 5,5mg/dl e 150 a 300pg/ml, respectivamente, devendo o produto cálcio x fósforo ser mantido abaixo de 55mg/dl.
OBJETIVOS
Determinar o perfil da doença óssea no paciente renal crônico em hemodiálise.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo transversal, de abordagem quantitativa. Foram avaliados os resultados dos exames bioquímicos de cálcio, fósforo, produto CaxP e PTH de 110 indivíduos, sendo estes coletados através de investigação no prontuário.
RESULTADOS
Após a coleta dos dados, verificou-se que 18% dos pacientes obtiveram valores de cálcio abaixo da normalidade, 45% dentro da normalidade e 37% acima dos valores de referência; fósforo: 3% abaixo da normalidade, 42% apresentaram valores normais e 55% acima da normalidade; produto CaxP: 38% acima dos valores ideais; PTH: 38% abaixo da normalidade, 22% apresentando-se dentro da normalidade e 40% abaixo do valor de referência. Estes dados mostram que uma elevada parcela dos indivíduos avaliados possuem níveis elevados de fósforo, produto CaxP e PTH, estando estes pacientes mais propensos à complicações cardiovasculares.
CONCLUSÃO
Avaliar e monitorar os exames laboratoriais são fundamentais para o acompanhamento e prevenção de complicações cardiovasculares no paciente com DRC, uma vez que alterações metabólicas mineral-óssea são freqüentes nestes indivíduos, apresentando forte impacto na morbimortalidade.

PC-23-005

UTILIZAÇÃO DA ESCALA FOIS COMO INDICADOR DE DESMAME DE DIETA ENTERAL

REGINA MAYUMI TAKEMATSU; BRUNO VEIGA CIMMINIELLO; RUTH YAMADA
Instituição: Universidade de Mogi das Cruzes
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER COMENTADO

INTRODUÇÃO
A disfagia é sintoma de uma doença de base que pode acometer qualquer parte do trato digestório desde a boca ao estômago e pode causar complicações como a desnutrição, desidratação e complicações respiratórias. Um instrumento que tem sido descrito na literatura para avaliar a reabilitação da ingestão de alimentos por via oral são as escalas funcionais. Em 2005 foi validada a Functional Oral Intake Scale – FOIS, que gradua em níveis específicos a quantidade de ingestão por via oral. Esta graduação pode ser aplicada ao longo de todo o processo de desmame de dieta enteral monitorando-o.
OBJETIVOS
O objetivo deste estudo foi aplicar o desmame seguro da dieta enteral em pacientes com disfagia, a partir da Escala FOIS, conforme a aceitação da dieta via oral
METODOLOGIA
Foram estudados 15 pacientes de ambos os sexos no período de agosto a novembro de 2010, inseridos no protocolo de disfagia em acompanhamento fonoaudiológico. Os valores de diagnóstico nutricional foram comparados aos valores de referência da OMS (1995). Foi elaborada uma ficha de avaliação da evolução do paciente durante o desmame. Para verificação do nível de aceitação da dieta foi utilizada a escala hedônica facial.
RESULTADOS
Do total de pacientes avaliados 73,3% receberam alta hospitalar com orientação de dieta via oral e foram encaminhados ao ambulatório de fonoaudiologia para acompanhamento, 20% foram a óbito e 6,7% evoluíram na escala FOIS. A maioria dos pacientes submetidos a pesquisa era idosa (o), correspondendo a 60%. Entre as mulheres 12,5% eram eutróficas, 25% sobrepeso e 62,5% baixo peso. Em relação aos homens 57% eram eutroficos, 28,5% sobrepeso e 14,5% baixo peso. O principal diagnóstico de internação foi AVE (26,5%) e TCE (20%). Através da escala hedônica facial observou-se 45,2% de aceitação total, 51,2% de aceitação parcial e 3,6% de baixa aceitação. Verificou-se maior freqüência de pacientes classificados no nível 4 da escala FOIS (34%) seguido do nível 3 (26,5%) e nível 6 (26,5%), no nível 1 e nível 7 foram 6,5% e no nivel 2 e 5 não houve nenhum paciente.
CONCLUSÃO
A escala FOIS, apesar de ser criada para aplicação em indivíduos pós-acidente vascular encefálico foi eficaz em mensurar as alterações da funcionalidade da alimentação durante o processo de desmame da dieta enteral.

PC-23-006

PERFIL NUTRICIONAL DE PACIENTES ADMITIDOS EM CENTRO DE ATENDIMENTO DE INTERCORRÊNCIAS ONCOLÓGICAS (CAIO)

THAIS DE CAMPOS CARDENAS; GISLAINE APARECIDA OZÓRIO; ANA CAROLINA AOKI FRAILE; GUSTAVO AYRES NETTO; SUZANA CAMACHO LIMA
Instituição: Instituto do Câncer do Estado de São Paulo - ICESP
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER COMENTADO

INTRODUÇÃO
A desnutrição e a perda de peso são complicações comuns aos pacientes oncológicos que podem levar a alterações nas funções imunológicas e funcionais, podendo prejudicar a qualidade de vida e o resultado da terapêutica implantada
OBJETIVOS
Traçar o perfil nutricional dos pacientes admitidos no setor de atendimento a emergências de um hospital especializado no tratamento de câncer na cidade de São Paulo
METODOLOGIA
Utilizou-se prontuário eletrônico para obtenção dos dados. Foram selecionados apenas os pacientes que permanecem por mais de 24h no setor e aqueles que foram a óbito no período inferior a este, objetivando conhecer o perfil nutricional e de mortalidade real no setor em outubro/2010. Para identificação do risco nutricional na admissão hospitalar (até 48h de internação) foi utilizada Nutritional Risk Screening-NRS 2002 (Kondrup et al., 2003). Para determinação do estado nutricional foi utilizada Avaliação Subjetiva Global (ASG) (Detsky et al., 1987).
RESULTADOS
Em outubro de 2010, 380 pacientes permaneceram no setor mais de 24h,sendo que 06 foram a óbito em menos de 24h da admissão hospitalar.A idade média dos pacientes foi 59,9 anos,sendo 54,0% do sexo masculino. A distribuição entre os principais diagnósticos de câncer foi: Pulmão-12,1%, Mama-10,0%, Cólon-8,7%, Reto-7,4%,Linfomas Não-Hodgkin-6,6%,Estômago-6,0%, Próstata-7,7% e outros-41,5%. Metástases foram encontradas em 39,0% dos casos. Os principais motivos, não isolados, para internação foram: dores-20,8%, dispnéia-18,7%, vômitos-16,6%, febre-15,8% e astenia-14,2%. O Serviço de Nutrição avaliou 85,5% dos pacientes (n=325) e 85,0% destes apresentaram risco nutricional na admissão hospitalar.A ASG foi aplicada em todos os pacientes com risco nutricional (n=276), indicando 25,6% de eutróficos, 50,2% moderadamente desnutridos e 24,2% gravemente desnutridos.Entre os pacientes com câncer de pâncreas e esôfago em risco nutricional, 50,0% deles apresentavam diagnóstico de desnutrição grave. Parcela considerável também foi encontrada no caso de estômago 47,8%, caracterizando maior comprometimento do estado nutricional para tais diagnósticos. A gravidade do estado nutricional pode, segundo literatura, levar à maior tempo de internação e morbimortalidade
CONCLUSÃO
Pacientes oncológicos devem ser acompanhados com atenção especial por nutricionistas capacitados em avaliação inicial detalhada, prática de triagem, diagnóstico nutricional e determinação precoce de Terapia Nutricional, antecipando possíveis complicações clinicas no decorrer da internação.

PC-23-007

PREVALÊNCIA DE SÍNDROME METABÓLICA EM INDIVÍDUOS NA BASE NAVAL DE NATAL DA MARINHA DO BRASIL

THAYANA TAREJA GARCIA COELHO; ADRIANA DE OLIVEIRA FERNANDES; VILMA BAYMA MONTENEGRO; BRUNA LEAL LIMA MACIEL; SANDRA MARIA NUNES MONTEIRO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER COMENTADO

INTRODUÇÃO
Fatores de risco cardiovascular, tais como hipertensão arterial, resistência à insulina, intolerância à glicose, diabetes do tipo 2, obesidade central, dislipidemia, distúrbios da coagulação sanguínea e a microalbuminúria podem estar associados no quadro clínico conhecido como Síndrome Metabólica (SM), que é vista como uma epidemia mundial, com números alarmantes, sendo associada à alta morbi-mortalidade cardiovascular e elevado custo sócio-econômico. Estudos envolvendo diferentes populações em diferentes países são necessários para caracterizar melhor a prevalência da síndrome.
OBJETIVOS
Verificar a prevalência de SM em uma população residente em Natal-RN e vinculada às forças armadas.
METODOLOGIA
Foi realizado estudo do tipo transversal com coleta de dados de Julho a Outubro de 2008. Um total de 504 indivíduos participaram deste trabalho, sendo a SM diagnosticada utilizando os critérios propostos pelo NCEP ATPIII (2001). O estado nutricional foi avaliado por meio do Índice de Massa Corporal (IMC).
RESULTADOS
Verificou-se que a população estudada apresentou 471 (93,5%) homens e 33 (6,5%) mulheres, com idade média de 27,04 ± 10,71 anos, variando de 18 a 56 anos. De acordo com as definições do NCEP ATPIII, a prevalência de síndrome metabólica foi de 8,3 % entre todos os participantes, sendo de 8,3% entre os indivíduos do gênero masculino e de 9,1% entre o feminino (Chi-quadrado, $p > 0,05$). Observou-se uma prevalência maior da doença entre os indivíduos na faixa etária de 41 a 50 anos (69,05%) do que nos pertencentes a estratos etários inferiores (Chi-quadrado, $p < 0,0005$). O IMC esteve associado com a doença, sendo observadas prevalências maiores de sobrepeso, de 38,1% (n = 16); obesidade grau I, de 40,5% (n = 17); e de obesidade grau II, de 11,9% (n = 5) dentre os indivíduos com SM (Chi-quadrado < 0,0005).
CONCLUSÃO
Os resultados permitem concluir que foi baixa a prevalência de SM na população estudada, sendo maior nos estratos etários mais avançados. No entanto, verificou-se associação significativa do IMC com a presença da doença, o que demonstra a interação entre obesidade e a SM.

PC-23-008

AUMENTO DE PESO EM MULHERES TRATADAS COM PROTOCOLOS QUIMIOTERÁPICOS A BASE DE ANTRACILCINAS PARA O CÂNCER DE MAMA

VANESSA CECCATTO; DAISY GALVAN; MARINA HEINECK; CECILIA CESA; ALYNE CARDOSO; HARUNA KOIDE; PATRICIA FARIA DI PIETRO; SHEYLA DE LIZ; CRISTIANE SABEL; GABRIELA DA SILVA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA

Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

Forma de Apresentação: PÔSTER COMENTADO

INTRODUÇÃO

Após o diagnóstico do câncer de mama percebe-se um ganho de peso que pode ocorrer tanto durante quanto após a quimioterapia adjuvante. O tratamento quimioterápico evidencia-se como forte preditor clínico para o ganho de peso, sendo os compostos quimioterápicos, as doses e a duração do tratamento fatores de risco associados a este aumento de peso.

OBJETIVOS

Avaliar o peso corporal das mulheres com câncer de mama não expostas e expostas a diferentes protocolos quimioterápicos antracíclicos e não antracíclicos antes e após o tratamento antineoplásico.

METODOLOGIA

O estudo caracterizou-se como um ensaio clínico não randomizado do tipo antes e depois. Os dados de peso (kg) e estatura (m) foram aferidos para posterior cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC) e classificado de acordo com a Organização Mundial da Saúde. Os dados obtidos foram comparados entre os dois momentos pelo teste t-Student pareado ou teste de Wilcoxon. Para avaliar os efeitos dos diferentes protocolos utilizou-se ANOVA ou Kruskal-Wallis.

RESULTADOS

A amostra do estudo foi composta por 66 mulheres e as pacientes divididas em dois grupos, não exposta (n= 22) e exposta à quimioterapia (n=44). Em relação aos tipos de protocolos quimioterápicos, 36 (82%) mulheres foram tratadas a base de antracíclicos, das quais 23 (52%) receberam AC(T) (Doxorrubicina, Ciclofosfamida, acompanhados ou não de Paclitaxel) e 13 (30%) receberam FAC (5-Fluorouracil, Doxorrubicina, Ciclofosfamida). Outras 8 mulheres (18%) receberam tratamento a base do não antracíclico CMF (Ciclofosfamida, Metotrexato e 5-Fluorouracil). No momento do diagnóstico, 67% das pacientes já apresentavam IMC acima de 25 kg/m2, indicando sobrepeso ou obesidade. Observou-se que o grupo de pacientes expostas à quimioterapia obteve aumento significativo no peso corporal e IMC após o tratamento, enquanto o grupo de mulheres não expostas não apresentou diferença significativa. Em relação ao primeiro grupo, aquelas que receberam FAC obtiveram aumento significativo de peso em relação ao grupo exposto ao AC(T).

CONCLUSÃO

Os resultados evidenciam que mesmo após o término do tratamento, há aumento de peso corporal e IMC nas mulheres expostas à quimioterapia. Além disso, o protocolo antracíclico FAC foi responsável por maior aumento de peso corporal. Nesse sentido, torna-se importante a educação nutricional, na tentativa de minimizar os efeitos do tratamento, visto que o peso adequado está associado a menores taxas de reincidência e maior sobrevida a doença.

PC-23-009

ANÁLISE DE CORRELAÇÃO ENTRE MARCADORES DE ESTRESSE OXIDATIVO: ESTUDO EM MULHERES COM CÂNCER DE MAMA

VANESSA CECCATTO; DAISY GALVAN; CECILIA CESA; ALYNE CARDOSO; HARUNA KOIDE; PATRICIA FARIA DI PIETRO; SHEYLA DE LIZ; CRISTIANE SABEL; MARINA HEINECK; GABRIELA DA SILVA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA

Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

Forma de Apresentação: PÔSTER COMENTADO

INTRODUÇÃO

Para o tratamento do câncer de mama, existem terapias adjuvantes que podem estar ou não relacionadas, entre elas a radioterapia e a hormonioterapia. Tais terapias podem favorecer o surgimento de espécies reativas de oxigênio e nitrogênio, que embora desempenhem um importante papel fisiológico como na sinalização celular, em altas concentrações, podem causar danos às estruturas celulares de lipídios, proteínas e ácidos nucléicos promovendo uma condição de estresse oxidativo.

OBJETIVOS

Avaliar as alterações nos marcadores de estresse oxidativo em mulheres expostas à radioterapia e/ou hormonioterapia para o tratamento do câncer de mama.

METODOLOGIA

A amostra foi composta por 22 mulheres, com idade média de 53 anos, que foram expostas a radioterapia e/ou hormonioterapia. A análise está inserida em um estudo caracterizado como ensaio clínico não randomizado. Os parâmetros bioquímicos analisados através das substâncias que reagem com ácido tiobarbitúrico (TBARS), potencial antioxidante redutor férrico (FRAP), glutationa reduzida (GSH), hidroperóxidos lipídicos (LOOH) e proteína carbonilada (PC). Todas as participantes do estudo foram avaliadas em dois momentos: T0 antes da cirurgia e T1 após o tratamento antineoplásico. Os dados obtidos foram avaliados inicialmente pelo teste t-Student pareado ou teste de Wilcoxon e correlacionados por Spearmann ou Pearson. A análise estatística foi realizada com auxílio do software SPSS. Para todos os testes foi utilizado nível de significância de 5%.

RESULTADOS

Não houve aumento significativo entre os marcadores de estresse oxidativo em T0 e T1. Porém, através da análise de correlação entre os marcadores dos parâmetros oxidativos (TBARS, LOOH e PC), e de parâmetros anti-oxidantes (GSH e FRAP) foi encontrada uma correlação negativa moderada (-0,6) entre os marcadores PC e FRAP.

CONCLUSÃO

Os achados demonstram que mesmo sem o tratamento quimioterápico, já bem estabelecido quanto a sua associação com o estresse oxidativo, observou-se que embora não houve alterações significativas nos parâmetros de estresse oxidativo, a correlação negativa moderada entre PC e FRAP pode ser um indício de dano oxidativo. Este pode contribuir negativamente no curso e tratamento da doença.

PC-23-010

AVALIAÇÃO DO APORTE NUTRICIONAL ATRAVÉS DA TERAPIA DE NUTRIÇÃO ENTERAL EM PACIENTES INTERNADOS EM UM HOSPITAL ENSINO

VIVIANE CARVALHO PEREIRA; FERNANDA KAMP

Instituição: Faculdade Arthur Sá Earp Neto

Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

Forma de Apresentação: PÔSTER COMENTADO

INTRODUÇÃO

O benefício da Terapia de Nutrição Enteral (TNE) na evolução clínica do paciente hospitalizado é conhecido e indiscutível. Entretanto, para atingi-lo a dieta enteral deve ser adequadamente prescrita e administrada.

OBJETIVOS

Avaliar a adequação nutricional das dietas enterais prescritas e administradas em um grupo de pacientes hospitalizados, identificando os principais fatores limitantes.

METODOLOGIA

Foram acompanhados 25 pacientes (70,6 ± 13,4 anos) com TNE exclusiva, internados em um Hospital Escola, desde o início até o desmame da TNE (14 ± 11,4 dias). As necessidades nutricionais foram estimadas considerando-se as recomendações específicas das doenças de base e o diagnóstico nutricional (índice de massa corporal, IMC) dos voluntários. A avaliação das dietas, prescrita (DP) e administrada (DA), foi realizada com base nos dados do fabricante e através de formulário próprio desenvolvido para o acompanhamento da TNE, respectivamente.

RESULTADOS

O IMC médio do grupo estudado foi de 23,3 ± 4,5 Kg/m², sendo o diagnóstico de magreza o mais prevalente entre os idosos (41%) e o de eutrofia entre os adultos (75%). As quantidades médias de energia e de proteína nas DP foram, respectivamente, 13,6% e 7,7% menores ($p< 0,001$) do que as necessidades estimadas como ideais. O aporte médio de energia e de proteína na DA foi ainda menor (33,5% e 30,8%, respectivamente) ($p<0,0001$) comparado às necessidades energéticas e protéicas estimadas. Dentre os micronutrientes, apenas o cálcio foi ofertado em quantidades inferiores às recomendadas (36%, $p<0,0001$). Fatores relacionados à equipe (39,69%) e jejum para procedimentos (23,28%) foram os que mais contribuíram para a inadequação da DA.

CONCLUSÃO

O aporte nutricional através da terapia de nutrição enteral no grupo estudado foi aquém das necessidades nutricionais estimadas, devido à inadequação da prescrição da dieta e a fatores extrínsecos, relacionados ao ambiente hospitalar.

PC-23-011

CATÁLOGO FOTOGRÁFICO COM MODELOS DE APRESENTAÇÃO DE DIETA GERAL DE FORMA LÚDICA PARA CRIANÇAS E ADOLESCENTES PORTADORES DE DOENÇA ONCOLÓGICA EM REGIME DE INTERNAÇÃO: UMA ESTRATÉGIA DE HUMANIZAÇÃO NO AMBIENTE HOSPITALAR

LILIA FERREIRA SANTOS-ZAGO; ROBERTA OLIVEIRA SANTOS; ANDRÉA GISLENE NASCIMENTO; ADRIANA HILDEFONSO ZAMPOLO; VANESSA CUNHA OLIVEIRA

Instituição: Universidade Federal de São Paulo

Área: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

Forma de Apresentação: PÔSTER COMENTADO

INTRODUÇÃO

Comer é humanizador por excelência. É uma experiência integral do ser humano. Uma verdadeira refeição deve alimentar os sentidos, envolver o corpo inteiro e convidar às emoções sensoriais envolvidas.

OBJETIVOS

A fim de prevenir a possível recusa pela criança da dieta hospitalar e, levando em consideração o lado lúdico infantil, esse trabalho teve o objetivo de elaborar um catálogo fotográfico com modelos de apresentação lúdica de dieta geral para crianças e adolescentes portadores de doença oncológica em regime de internação hospitalar.

METODOLOGIA

O estudo foi realizado em parceria com o serviço de onco-hematologia de um hospital público da cidade de São Paulo. Após visita ao serviço de nutrição do hospital de estudo, os pratos servidos aos pacientes foram fotografados, com a apresentação padrão do próprio serviço. Posteriormente, em laboratório de técnica dietética, as dietas foram reproduzidas e os modelos de apresentação lúdica foram testados.

RESULTADOS

Ao todo foram padronizados e fotografados 39 modelos de apresentação, das quais, 53,8% foram de dieta geral, e 46,2% de "pedido especial", uma opção que o hospital de estudo oferece às crianças. Dentre os modelos da dieta geral, 100% foram trabalhados com formas definidas como, por exemplo, "faces". Em 61% dos modelos de "pedido especial" também trabalhou-se com formas definidas, e o restante (39%) com cores e formas abstratas. Quando a criança é internada, é bruscamente subtraída de seu mundo mágico de brincadeiras e, se o período de hospitalização for longo, a única atividade lúdica que lhe resta é o balançar ritmado do próprio corpo. Assim, é importante que se perceba a condição de ser frágil e indefeso da criança, para que se possa transformar a inevitável passagem dela pelo hospital, num momento menos doloroso e até quem sabe, numa lembrança agradável. O catálogo fotográfico elaborado traz modelos lúdicos que possam chamar a atenção dos pacientes. Espera-se que esses modelos possam ajudar a aumentar a ingestão e contribuir para a recuperação/manutenção do estado nutricional adequado.

CONCLUSÃO

O estudo traz uma maneira de humanização hospitalar no âmbito da alimentação, sendo uma proposta para uma possível melhora da aceitação da dieta pelas crianças e adolescentes portadores de doenças oncológicas em regime de internação hospitalar. Apesar de ser destinado a um público de um local específico, pode ser usado por outros hospitais fazendo suas devidas adaptações.

PC-23-012
IDENTIFICAÇÃO DE PONTOS CRÍTICOS PARA O USO DE SAL E SÓDIO NO PROCESSO PRODUTIVO DE REFEIÇÕES
CRISTINA BARBOSA FRANTZ; ANETE ARAÚJO DE SOUSA; MARCELA BORO VEIROS; ROSSANA PACHECO DA COSTA PROENÇ
Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER COMENTADO

INTRODUÇÃO
A redução do consumo de sal e sódio pelas populações é uma das metas da Organização Mundial de Saúde (OMS). O excesso na alimentação está diretamente ligado ao desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis. Considerando esse fato, estratégias para sua redução tem sido discutidas e implementadas em diversos países. Devido à ascensão do fenômeno da alimentação fora de casa, os restaurantes são citados como parceiros importantes para a execução desses preceitos tendo em vista seu papel na promoção de hábitos alimentares saudáveis.
OBJETIVOS
Identificar os principais pontos críticos para o uso de sal e sódio desde a seleção de fornecedores até a distribuição das refeições, em um restaurante comercial localizado na cidade de Florianópolis – SC.
METODOLOGIA
Trata-se de uma pesquisa qualitativa descritiva delineada como estudo de caso. Esta investigação fez parte do estudo Desenvolvimento de um Método de Controle de Sal e Sódio na Produção de Refeições (CSPR). Para a coleta de dados utilizaram-se as técnicas de observação direta com protocolos previamente estruturados e análise documental (cardápios, receituários, fichas técnicas de preparação, listas de substituição de preparação).
RESULTADOS
Na seleção dos fornecedores identificou-se compra de gêneros com médio e alto teor de sódio (conforme classificação da Food Standards Agency do Reino Unido) e ausência de seleção de marcas com menor teor do nutriente. No armazenamento, observou-se a falta de controle na liberação de sal e gêneros com médio/alto teor de sódio para a área produtiva. Durante o pré-preparo identificou-se a ausência de padronização de receitas de marinadas conforme cardápio de carnes. Na etapa de preparo, os principais pontos críticos foram: falta de padronização de utensílios para adição de sal e não seguimento das quantidades de sal e ingredientes com elevado teor de sódio previstas nas fichas técnicas de preparação. Por fim, na distribuição, observou-se substituição emergencial e planejada de preparações por outras com teor de sódio mais elevado que as originais.
CONCLUSÃO
Os resultados encontrados demonstraram a necessidade de desenvolver ferramentas para auxiliar gestores e operadores nas atividades de avaliação e controle do processo produtivo e assim contribuir para a execução das responsabilidades do setor de alimentação fora de casa quanto às metas de redução de sal e sódio da OMS.

PC-23-013
CONSUMO DE ÁGUA PARA O DESCONGELAMENTO DE CARNE BOVINA EM UNIDADES PRODUTORAS DE REFEIÇÕES
SUELLEN SECCHI MARTINELLI; SUZI BARLETTO CAVALLI; ROSSANA PACHECO DA COSTA PROENÇA; PEDRO PAULO PIRES
Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER COMENTADO

INTRODUÇÃO
No intuito de preservar a qualidade da carne bovina, o processo de descongelamento deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. Para isso, a RDC 216/2004 estabelece que seja efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5ºC. No entanto, quando se faz necessário rapidez no processo, utiliza-se alternativamente a imersão do alimento congelado em água corrente, que pode comprometer a qualidade nutricional, sensorial, regulamentar e de sustentabilidade, se inadequadamente realizado.
OBJETIVOS
O objetivo do estudo foi verificar o consumo de água potável para realização do descongelamento de carne bovina sob água corrente em uma Unidade Produtora de Refeições (UPR), com enfoque na sustentabilidade.
METODOLOGIA
Trata-se de uma pesquisa descritiva, com abordagem teórica de natureza qualitativa e quantitativa, delineada como estudo de caso. O método baseia-se na estimativa da água utilizada no descongelamento forçado de carne bovina sob água corrente. A obtenção do consumo deu-se pelo cálculo da vazão, cronometrando o tempo necessário para o enchimento completo de um recipiente com volume de 1 litro, no início do processo e a cada 30 minutos transcorridos, até o fechamento da torneira, indicando sua finalização. As estimativas de consumo realizaram-se mediante o acompanhamento da atividade em cinco dias distintos.
RESULTADOS
Os resultados revelaram um consumo de aproximadamente 8340 litros de água para o procedimento nos dias acompanhados. A quantidade diária de carne e de água foram em média 21,9kg (DP5,1) e 1668 litros, respectivamente. O consumo de água variou de 1208 a 2380 litros. A vazão média foi de 9,3 litros/minuto, chegando ao máximo de 14,8 litros/minuto. Pode-se observar que a vazão da água contribuiu para o elevado consumo, no entanto, os dados demonstraram que o total consumido esteve mais relacionado aos hábitos dos funcionários durante a rotina de descongelamento.
CONCLUSÃO
Práticas como essa se tornam inaceitáveis num momento em que se discutem os grandes impactos ambientais ocasionados pelo consumo de carne, além de não acordar com preocupações atuais sobre o uso racional da água. Verifica-se o grande potencial de redução no consumo de água em UPRs que fazem uso dessa técnica, particularmente pela realização do procedimento de forma programada, que exige organização no processo produtivo, qualificação dos operadores e atuação de um nutricionista, centrado também na busca pela sustentabilidade.

PC-23-014
OFICINA CULINÁRIA COMO INCENTIVO PARA PRODUÇÃO DE LANCHES SAUDÁVEIS
MILENE LANNES; ODETE SANTELLE
Instituição: Centro Universitário Adventista de São Paulo
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER COMENTADO

INTRODUÇÃO
A educação nutricional é o processo primordial no desenvolvimento de hábitos saudáveis principalmente na infância já que os hábitos incorporados serão levados até a vida adulta. A Portaria Interministerial n° 1010 de 8 de Maio de 2006 preconiza em seu artigo 5° III a importância de definir estratégias para oferecer informações às famílias que constituem parte indispensável no processo de promoção à saúde das crianças.
OBJETIVOS
Desenvolver uma intervenção educativa em nutrição com as mães de escolares de 1ª à 3ª séries de ensino fundamental I de uma escola de ensino privado, como incentivo para a produção de lanches nutritivos e saudáveis.
METODOLOGIA
O estudo constou de uma intervenção educativa desenvolvida em quatro Oficinas Culinárias que foram desenvolvidas nas dependências da lanchonete de uma escola particular na zona sulde São Paulo. Para medir o impacto relacionado à satisfação das mães com as oficinas, utilizou-se um questionário com duas questões dissertativas e duas questões objetivas que foram respondidas no último encontro. As respostas das questões dissertativas foram analisadas pela técnica do Discurso do Sujeito Coletivo. As respostas objetivas foram agrupadas em
gráficos.
RESULTADOS
Foram elaboradas dez preparações de lanches saudáveis e nutritivos. As receitas foram compiladas em uma pequena apostila que foi entregue para as participantes. Em cada encontro foi realizada degustação dos alimentos e observou-se boa aceitação das preparações. Os momentos de degustação resultaram em interação social entre o grupo de participantes. A análise dos dados que mediu o impacto da intervenção produziu discursos mostrando o interesse das mães em participar de novos encontros semelhantes a esses registrou também sugestões para que as crianças também tenham oportunidade de participar de oficinas para o preparo de lanches saudáveis.
CONCLUSÃO
Consideramos que a estratégia de Oficinas Culinárias para as mães de escolares, somando informações teóricas e práticas é um instrumento facilitador para lançar as bases da promoção da saúde das crianças através da merenda saudável, além de ser um fator chave de motivação na incorporação de novos hábitos.

PC-23-015
QUANTOS INQUÉRITOS RECORDATÓRIOS DE 24 HORAS SÃO NECESSÁRIOS PARA ESTIMATIVA DE NUTRIENTES NA GESTAÇÃO?
PATRICIA BARBIERI; RENATA YUMI NISHIMURA; LIVIA CASTRO CRIVELENTI; FABIOLA DARCIE MARQUITTI; DANIELA SAES SARTORELLI
Instituição: Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto (FMRP-USP)
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER COMENTADO

INTRODUÇÃO
A estimativa de nutrientes da dieta habitual de gestantes é um grande desafio devido a elevada variabilidade intra-individual do consumo alimentar neste período. Para estimativa adequada de nutrientes da dieta habitual faz-se necessário conhecer o número mínimo de replicações de inquéritos recordatórios de 24 horas (IR 24h). Um estudo realizado com 184 gestantes africanas no segundo ou terceiro trimestres gestacionais, verificou que seriam necessários entre 8 e 23 IR24h para estimar a energia, proteína, carboidrato e fibras da dieta, e entre 95 e 213 IR24h para a estimativa de micronutrientes. Desconhecemos a existência de estudos que investigaram o número de replicações de IR 24h para estimativa de nutrientes em gestantes brasileiras.
OBJETIVOS
O objetivo do presente estudo foi determinar o número de IR 24h necessários para a estimativa de energia e nutrientes de gestantes no primeiro e segundo trimestres gestacionais.
METODOLOGIA
A amostra foi composta por 88 gestantes usuárias do Sistema Único de Saúde de Ribeirão Preto, SP. Os critérios de inclusão foram: idade entre 18-35 anos, eutrofia pré-gestacional e ausência de patologias que alterem o consumo alimentar. Dois IR 24h foram obtidos presencialmente, sendo 1 em cada trimestre de gestação. Um segundo IR 24h em cada trimestre foi obtido em uma subamostra de 33 gestantes. Para determinação do número de replicações foi empregado o método da variância intra-individual em cada trimestre gestacional.
RESULTADOS
Para estimativa de energia da dieta das gestantes avaliadas, apenas 1 IR 24 h seria necessário tanto no primeiro como no segundo trimestre gestacional. Para estimativa de nutrientes no primeiro trimestre gestacional seriam necessários 36 IR24h para carboidrato, 70 para proteína, 59 para lipídio, 98 para fibra, 417 para cálcio, 3 para folato,1 para ferro e 287 vitamina A(UI). Já no segundo trimestre de gestação seria necessário 8 replicações para carboidrato, 22 para proteína, 69 para lipídio, 21 para fibra e 774 para cálcio, 3 para folato, 2 para ferro e 148 para vitamina A(UI).
CONCLUSÃO
Os dados do presente estudo sugerem a necessidade que um elevado de replicações de IR 24h são necessários para estimativa de nutrientes da dieta habitual no primeiro e segundo trimestres gestacionais.

PC-23-016

PERCEPÇÃO DE SAÚDE DE USUÁRIOS DA ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE: A INFLUÊNCIA DE FATORES CONTEXTUAIS.

REGIANE PENAFORTE SANTOS; LUANA CAROLINE DOS SANTOS; REGINA CÉLIA DE CASTRO; ANA CLARA REZENDE DOS SANTOS; PRISCILA SANTOS OLIVEIRA; SABRINA LANA ALVES
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER COMENTADO

INTRODUÇÃO
A avaliação empírica da saúde incorpora, atualmente, diversos domínios, que incluem aspectos objetivos e subjetivos. No segundo grupo, destacam-se a percepção do indivíduo, concebida a partir dos conhecimentos e crenças pessoais. É possível apreender e mensurar a percepção do estado de saúde através da autoavaliação que representa um indicador válido e relevante do estado geral de indivíduos e de populações, e pode possibilitar o conhecimento da influência desta percepção nos hábitos saudáveis de vida.
OBJETIVOS
Caracterizar a percepção de saúde de usuários da Atenção Primária à Saúde e investigar os fatores e comportamentos a ela relacionados.
METODOLOGIA
Trata-se de estudo transversal realizado com amostra representativa de usuários da Atenção Primária à Saúde. Foram obtidos, por meio de questionário pré-testado, dados sociodemográficos (como idade, sexo e renda per capita), autoavaliação da saúde, estado nutricional, morbidades referidas (diabetes e hipertensão) e a percepção sobre saúde, alimentação e atividade física. Realizou-se análise descritiva e foram aplicados os testes Kolmogorov-Smirnov, Kruskal-wallis, qui-quadrado e exato de Fisher.
RESULTADOS
Foram avaliados 499 participantes, 82,8% do sexo feminino, com 51 ± 15,5 anos, e medianas de renda per capita de R$ 400,00 (IC95%: 456,77 - 534,66) e escolaridade de 5 anos de estudo (IC95%: 6,3 - 6,9). Desses, 43,2% informaram que sua saúde era boa e 36,5% razoável, sem diferenças entre os sexos (p>0,05). Quanto aos modos de vida, 64,9% consideraram sua alimentação saudável e 42,4% das pessoas se avaliaram como inativos em relação à prática de atividades físicas. A percepção de saúde foi influenciada de maneira negativa pelo número de morbidades (p=0,0001); pela idade (p=0,003), tendo em vista que os idosos apresentaram maior classificação "razoável" da saúde (45,8% vs 32,5% dos adultos) e pelo decréscimo da renda per capita (p=0,009). Em contraste, houve associação positiva da prática de atividade física com melhor percepção de saúde (p=0,003). O estado nutricional e a percepção de alimentação não se associaram com a percepção de saúde (p>0,05).
CONCLUSÃO
As influências das morbidades, idade, renda e atividade física com a percepção de saúde apontam a necessidade de estratégias diferenciadas na Atenção Primária que considerem estes fatores, com destaque para a atividade física que deve ser incentivada em ações de promoções da saúde.

PC-23-017

INTERVENÇÕES EM MODOS SAUDÁVEIS DE VIDA: REVISÃO SOBRE A AVALIAÇÃO E EFETIVIDADE NA ATENÇÃO PRIMÁRIA.

REGIANE PENAFORTE SANTOS; LUANA CAROLINE DOS SANTOS
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS - UFMG
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER COMENTADO

INTRODUÇÃO
A compreensão sobre intervenções em modos saudáveis de vida já realizadas é fundamental, sobretudo na atenção primária, que contempla a porta de entrada do indivíduo no sistema de saúde e representa o primeiro local chave para ações de promoção de saúde.
OBJETIVOS
Avaliar as intervenções na atenção primária a saúde e identificar a aplicabilidade e efetividade das ações.
METODOLOGIA
Estudo de revisão sistemática, com consulta às bases de dados nacionais e internacionais, abrangendo publicações de 2000 a 2010, com os descritores: Aconselhamento, Aconselhamento Diretivo, Atenção Primária, Estilo de Vida, Intervenção, Orientação, Promoção da Saúde, Programa Saúde da Família (PSF) e suas respectivas traduções em inglês. Foram utilizados os seguintes critérios de inclusão: intervenção em período > 3 meses, desenvolvidos na atenção primária e com amostra composta por adultos e/ou idosos.
RESULTADOS
Participaram dessa avaliação 32 estudos, totalizando 28% dos artigos detectados, sendo 61% internacionais. A maioria (95%) contemplou estudos randomizados, com amostras em tamanhos diversos (n=14 a 1143) e taxa de não adesão de 0 a 65%. Das propostas de intervenção, o uso de atividade física associada às orientações nutricionais e o aconselhamento (educativo, nutricional, atividade física, consumo de álcool ou suporte para mudanças) foram as mais presentes em 25% e 22%, respectivamente. As intervenções abordadas apresentaram resultados positivos diversos com redução significativa de variáveis antropométricas (50%), aumento da prática de atividade física (46%), melhoria do perfil metabólico (43%) e de parâmetros bioquímicos (37%), mudança dos hábitos alimentares (28%) e redução do consumo de álcool (3%). Das intervenções analisadas, as menores taxas de não adesão verificadas (< 10%) foram associadas ao uso de técnicas de motivação, participação e incentivo ao autocuidado, bem como pelo estabelecimento de melhores relações profissional-paciente-família-comunidade. Identificou-se maior efetividade das intervenções quando houve associação da atividade física e orientação nutricional, e a duração se aproximou dos 12 meses.
CONCLUSÃO
As intervenções em modos saudáveis de vida, implementadas na Atenção Primária à Saúde, podem ser estratégias factíveis e potenciais para promoção da saúde da população atendida, sobretudo quando priorizam a adoção de hábitos alimentares associada ao incentivo à atividade física.

PC-23-018

USO DE QUESTIONÁRIOS DE TRIAGEM PARA TRANSTORNOS ALIMENTARES E PERFIL ANTROPOMÉTRICO DE ADOLESCENTES

ROBERTA STOFELES CECON; FRANCIANE ROCHA FARIA; ELIANE RODRIGUES FARIA; FERNANDA MENDONÇA SILVA; NATASHA CHARNET G SILVA; SYLVIA CARMO C FRANCESCHINI; MARIA DO CARMO GOUVEIA PELUZIO; GILBERTO PAIXÃO ROSADO; SILVIA ELOIZA PRIORE
Instituição: Universidade Federal de Viçosa
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER COMENTADO

INTRODUÇÃO
Na anorexia nervosa há restrição dietética auto-imposta, acentuada perda de peso, temor de engordar e má percepção corporal, já na bulimia nervosa há ingestão descontrolada de quantidades exageradas de alimentos, visando saciar a fome e atender a um estado emocional ou de estresse. Para avaliação de indivíduos com possíveis sintomas de transtornos alimentares existem questionários que a partir de pontos de corte específicos, sugerem uma tendência a esses transtornos, sendo Eating Attitudes Test (EAT) para anorexia e Bulimic Investigatory Test Edinburg (BITE) para bulimia os mais conhecidos.
OBJETIVOS
Verificar a prevalência de tendência para transtornos alimentares em adolescentes e correlacionar os resultados dos questionários com dados antropométricos.
METODOLOGIA
Estudo realizado em escolas públicas e privadas, com adolescentes de 15 a 19 anos. Aferiu-se peso e estatura e aplicou-se questionários de triagem para transtornos alimentares.
RESULTADOS
A prevalência de triagem positiva de transtornos foi de 20,6% (n=170), sendo: 9,1% (n=63) para anorexia; 4,5% (n=31) bulimia e 7,1% (n=49) ambos. Agrupou-se os adolescentes em grupos: EAT positivo (n=95) e BITE positivo (n=65). A pontuação dos questionários foi dividida em quartis, sendo percentil 25, mediana e percentil 75 do EAT, 24, 27 e 35 pontos (min. 20 e máx. 57) e do BITE, 16, 18 e 22 (min. 15 e máx. 29) respectivamente. O teste de Kruskal Wallis não revelou diferença das variáveis peso, altura e índice de massa magra (IMC) entre os diferentes quartis, e os testes de correlação e de regressão linear simples não mostraram nenhuma relação entre os dados antropométricos e pontuação dos questionários. Porém, o teste de Wilcoxon revelou diferença das variáveis peso (p=0,03) e IMC (p=0,01) comparando-se o quartil 4 dos dois questionários, tendo o BITE valores mais altos.
CONCLUSÃO
O uso de questionários de triagem é importante para que haja melhora no sintoma de preocupação com imagem corporal e compulsão alimentar, sendo que, neste estudo a antropometria e composição corporal destes indivíduos se relacionaram com as triagens realizadas. Apoio: FAPEMIG

PC-23-019

INTEGRAÇÃO DE ALUNOS COM E SEM NECESSIDADES EDUCATIVAS ESPECIAIS: CONTRIBUIÇÃO DA APRENDIZAGEM BASEADA EM PROBLEMAS COM FOCO NOS TEMAS ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO.

SILVIA ELIZA ALMEIDA PEREIRA; ALEXANDRA SILVA ANASTACIO; GILSON COSTA; DEBORA SOUZA; BARBARA MARTORELLI; THAYSA COUTO; SAMARA SAMPAIO
Instituição: Universidade Federal Fluminense
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER COMENTADO

INTRODUÇÃO
Atualmente, há um maior acesso de alunos portadores de necessidades especiais (NE) às escolas regulares de ensino. A metodologia da Aprendizagem Baseada em Problemas (ABP) possui uma abordagem humanística e pode ser uma ferramenta útil na inclusão social destes alunos. Além disso, associados à dificuldade de entendimento da linguagem escrita e/ou falada, as informações sobre saúde e nutrição não são transmitidas, ou quando o são, podem não ser bem compreendidas
OBJETIVOS
Promover a integração entre alunos portadores de necessidades especiais e não portadores utilizando a ABP e temas de Alimentação e Nutrição como instrumento.
METODOLOGIA
O estudo foi realizado com alunos adultos portadores (deficiência auditiva; DA) e não portadores de NE matriculados em uma escola de ensino supletivo, na modalidade semipresencial. Participaram deste estudo 14 alunos, 04 DA e 10 não portadores divididos em 2 turmas com 07 alunos, (cada turma foi composta por 02 alunos DA), 02 professores tutores e um professor especialista na Linguagem Brasileira de Sinais (LIBRAS). Foi abordado em sala de aula o tema Hipertensão (tema mais votado dentre 10 temas da área de Alimentação e Nutrição). A execução da ABP seguiu o protocolo de 7 passos propostos por DUCH, 2000 e BARROWS, 2001. Todos os alunos e os professores responderam a um questionário padronizado sobre a aplicação da ABP e dificuldades de integração entre os alunos.
RESULTADOS
As respostas dos alunos DA e não portadores de NE, relacionadas ao conteúdo abordado, foram divididas em quatro categorias: 1) consumo de sal, alimentação saudável, saúde e rotulagem de alimentos; 2) causas da hipertensão, relação com a raça negra e influência genética; 3) aprendizado de outras disciplinas, o dinamismo da metodolgoia e a relação do conteúdo com o cotidiano; 4) socialização do conhecimento. Esta última categoria vai de encontro com os resultados do questionário que abordou a interação entre os alunos DA e não portadores, onde os 04 DA declararam não se sentirem excluídos e todos os não portadores declararam não terem tido dificuldades para integração. Os professores tutores declararam não terem tido dificuldades e o professor de LIBRAS relatou que os alunos DA tiveram um entendimento mais demorado, mas sem desperdício de conteúdo.
CONCLUSÃO
No contexto de uma aprendizagem dinâmica como a ABP, as atividades educativas em Nutrição têm espaço próprio nas escolas ao falar em promoção de saúde e Nutrição e na possibilidade de se tornarem produtoras de conhecimento e integração social.

PC-23-020

CARACTERIZAÇÃO QUALI-QUANTITATIVA DA PRODUÇÃO FAMILIAR DE UMA POPULAÇÃO RIBEIRINHA

SILVIANE RIBEIRO CASTILHO; ELAINE PANTOJA; PEDRO RUAN CHAVES FERREIRA; RÉIA SÍLVIA LEMOS

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ

Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA

Forma de Apresentação: PÔSTER COMENTADO

INTRODUÇÃO

Para uma alimentação saudável o consumo de frutas e hortaliças é de suma necessidade. A população urbana ao adentrar no supermercado logo é atraída pelas novidades industrializadas, esquecendo-se da importância desses tipos de alimentos e a qualidade de seus nutrientes. A população ribeirinha, em princípio, tem maior tendência a ter sua horta caseira, e, consciente ou inconscientemente, uma alimentação bem mais adequada do que a urbana.

OBJETIVOS

O presente trabalho objetivou analisar a produção agrícola da população ribeirinha fluvial, verificando se tem uma produção consciente, se conta com o auxílio de órgãos agrícolas e conhecer o que mais produzem.

METODOLOGIA

O levantamento foi feito com 35 entrevistados, aplicando questionário semi-estruturado, com questões abertas e fechadas, de cunho sócio-demográfico e de produção agrícola familiar, com a possibilidade de preenchimentos de vários itens produzidos por questão formulada.

RESULTADOS

Os dados revelaram sua condição de pequeno produtor dessa população ribeirinha, pois 91,43% não utilizam máquina agrícola; 74,29% não fazem uso de agrotóxico, enquanto 20% nada responderam. Em relação à produção hortícola, os alimentos mais produzidos são maxixe (45,71%), pimenta (37,14%), quiabo e caruru, com valores semelhantes (25,71%); a menos produzida é a alface (3%). Quanto à produção frutícola dessas famílias os alimentos mais produzidos são a banana (48,57%), o açaí (40%), o cupuaçu e a manga, em montante similar (34,29%); a de menor produção é o abricó (2,86%). A atividade coletora das famílias é expressiva para o açaí (77,14%), a manga (65,71%), o cupuaçu (62,86%); e a de menor porcentagem é para o cotite (2,86%). Os agricultores não contam com auxílios de técnicos agrícolas da Prefeitura ou de órgãos como a EMATER e a SAGRI, pois apenas 2,86% referiram ter sido orientados por técnicos agrícolas; 14,29% não responderam e 82,86% admitiram não receber qualquer orientação. Quanto à atuação desses órgãos, 82,86% não recebem auxílio da EMATER, 2,86% recebem; 14,29% não responderam; 88,57% responderam não receber nenhum auxílio da SAGRI e 11,43% não responderam.

CONCLUSÃO

Ao analisar esses dados percebe-se que a produção familiar da região em estudo é qualitativamente e quantitativamente aquém do esperado, pois pouco produz, mantendo a atividade coletora ancestral. O descaso das autoridades competentes no que tange ao exercício da função dos agentes fomentadores da produção agrícola familiar junto ao pequeno agricultor é patente.

PC-23-022

RELAÇÃO ENTRE ESTADO NUTRICIONAL, IDADE DA MENARCA E SÍNDROME DOS OVÁRIOS POLICÍSTICOS EM ADOLESCENTES DE 15 A 18 ANOS

VIVIAN SIQUEIRA S GONÇALVES; ELIANE RODRIGUES FARIA; SYLVIA CARMO C FRANCESCHINI; SILVIA ELOIZA PRIORE

Instituição: Universidade Federal de Viçosa - UFV

Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA

Forma de Apresentação: PÔSTER COMENTADO

INTRODUÇÃO

A Síndrome dos Ovários Policísticos (SOP) é um distúrbio endócrino que pode acarretar várias complicações de saúde, como a síndrome metabólica. Ela tem sido considerada um fator de risco para o desenvolvimento de diabetes melito tipo 2, hipertensão arterial e doenças cardiovasculares. Além da vida adulta, a SOP pode ser comum na adolescência e, frequentemente, relaciona-se com a resistência insulínica e dislipidemia. A menarca precoce pode trazer risco para o excesso de peso, sendo que a obesidade está presente em vários graus nas mulheres acometidas por SOP.

OBJETIVOS

Determinar o estado nutricional de adolescentes, segundo IMC/Idade, e sua relação com a idade da menarca e prevalência de SOP.

METODOLOGIA

A amostra constou com 482 meninas de 15 a 18 anos, estudantes do ensino fundamental e médio, que já haviam apresentado a menarca. Aferiu-se o peso e a estatura; coletou-se dados sobre a idade da menarca e a existência da SOP, através de entrevista; calculou-se o IMC; determinou-se o estado nutricional através de Z-score, considerando sobrepeso e obesidade como excesso de peso; utilizou-se os testes: Kolmogorov-Smirnov, correlação de Pearson ou Spearman e Odds ratio com nível de significância de 5% ou $p< 0,05$.

RESULTADOS

A idade média foi 16,8±0,89 anos e a estatura 161,45±6,21 cm; o peso, o IMC e a idade da menarca medianos foram 53,55 (mín 37,3 / máx. 119,7) kg, 20,54 (mín 15,24 / máx. 42,3) kg/m2 e 12 (mín 9 / máx. 16) anos. Em relação ao estado nutricional, pelo IMC/Idade, encontrou-se 10,98% de excesso de peso, 87,16% de eutrofia e 1,86% de baixo peso. Foi relatado por 6,22% (n=30) das adolescentes, já ter sido diagnosticadas com SOP. Houve correlação negativa em duas situações: peso x idade da menarca ($r=-0,15$; $p<0,001$) e IMC x idade da menarca ($r=-0,2$; $p<0,001$), demonstrando que quanto maior o peso das adolescentes, mais precoce foi a ocorrência da menarca. Verificou-se que as adolescentes que apresentaram a menarca até 12 anos tiveram 2,98 mais chances de apresentarem SOP que aquelas que a apresentaram depois dessa idade (IC: 1,19 – 7,8).

CONCLUSÃO

Percebeu-se que o excesso de peso esteve relacionado com a incidência precoce da menarca, o que pode ter trazido mais chances de aparecimento da SOP nas adolescentes, podendo comprometer sua saúde no futuro. Evidenciou-se a necessidade de monitoramento do peso corporal das adolescentes, através de atividades educativas e de intervenção, a fim de prevenir complicações metabólicas futuras.

PC-23-023

COMPONENTES DA SÍNDROME METABÓLICA E SUA RELAÇÃO COM A ZINCEMIA E A ATIVIDADE DAS ENZIMAS SUPERÓXIDO DISMUTASE E GLUTATIONA PEROXIDASE EM MULHERES OBESAS

VANESSA BATISTA DE SOUSA LIMA; FLÁVIA ENNES DOURADO FERRO; NINA ROSA MELLO SOARES; KALUCE GONÇALVE DE SOUSA ALMONDES; SILVIA MARIA FRANCISCAT COZZOLINO; NADIR DO NASCIMENTO NOGUEIRA; DILINA NASCIMENTO MARREIRO

Instituição: Universidade Federal do Piauí

Área: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

Forma de Apresentação: PÔSTER COMENTADO

INTRODUÇÃO

Alterações no sistema antioxidante em pessoas obesas com síndrome metabólica podem contribuir para o estresse oxidativo. No entanto, dados sobre a defesa antioxidante nestes pacientes ainda são escassos.

OBJETIVOS

O objetivo deste estudo foi de avaliar a relação entre os componentes da síndrome metabólica, a zincemia e a atividade das enzimas superóxido dismutase e glutationa peroxidase em mulheres obesas.

METODOLOGIA

Setenta e três mulheres pré-menopausadas, com idade entre 20 e 50 anos, foram distribuídas em dois grupos: grupo caso, obesas (n=37) e grupo controle, não-obesas (n=36). Foram realizadas análises da ingestão de zinco, zinco plasmático e eritrocitário, atividade das enzimas superóxido dismutase e glutationa peroxidase, bem como os parâmetros da síndrome metabólica, segundo o National Cholesterol Education Program Adult Treatment Panel III (NCEP-ATP III).

RESULTADOS

Os valores médios do índice de massa corporal das mulheres obesas e do grupo controle foram 34,5 ± 3,4 Kg/m^2 e 21,7 ± 1,9 Kg/m^2, respectivamente ($p<0,05$). O índice de massa corporal, a ingestão de zinco e a circunferência da cintura foram superiores nas mulheres obesas ($p<0,05$). A concentração plasmática de zinco e a atividade da enzima superóxido dismutase não apresentaram diferença significativa entre as obesas e grupo controle ($p>0,05$). Os valores médios de zinco eritrocitário foram 36,4 ± 15,0 µg/gHb para as mulheres obesas e de 45,4 ± 14,3 µg/gHb para o grupo controle ($p<0,05$). A média da atividade da enzima glutationa peroxidase foi 46,4 ± 19,4 U/gHb e 36,7 ± 13,6 U/gHb nas mulheres obesas e grupo controle, respectivamente ($p<0,05$). Os resultados da análise de regressão multivariada demonstraram que a glicose plasmática, o índice de massa corporal e a circunferência da cintura possuem relação inversa com a atividade da enzima superóxido dismutase ($r^2= -0,39$, $p<0,05$). Além disso, estes parâmetros antropométricos também possuem relação inversa com o zinco eritrocitário ($r^2= -0,32$, $p<0,05$).

CONCLUSÃO

O estudo demonstra que há alterações nos parâmetros bioquímicos do zinco em mulheres obesas, com concentrações reduzidas de zinco nos eritrócitos. A análise de regressão mostra que o zinco eritrocitário e a atividade da enzima superóxido dismutase parecem ser influenciados por componentes da síndrome metabólica, sendo que a glicose plasmática, o índice de massa corpórea e a circunferência da cintura possuem relação negativa com esta enzima.

PC-23-025

AVALIAÇÃO DA TEMPERATURA DOS EQUIPAMENTOS DE EXPOSIÇÃO DE PRODUTOS REFRIGERADOS E CONGELADOS, EM SUPERMERCADOS DE FORTALEZA, CEARÁ.

JÉSSICA GONÇALVES MELO; LUÍZA SILVA LEITE; CAROLINNE REINALDO PONTES; GLAUCIA POSSO LIMA

Instituição: Universidade Estadual do Ceará

Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO

Forma de Apresentação: PÔSTER COMENTADO

INTRODUÇÃO

Os alimentos perecíveis são mais favoráveis ao crescimento bacteriano, por isso devem ser armazenados sob refrigeração ou congelamento, para que suas características microbiológicas, sensoriais, físico-químicas e nutricionais permaneçam viáveis até o prazo de validade determinado. Segundo a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), são estabelecidos alguns padrões de temperatura de alimentos em Serviços de Alimentação e em alguns rótulos dos alimentos também pode se encontrar a recomendação de temperatura de armazenamento.

OBJETIVOS

Avaliar a temperatura dos equipamentos de exposição de produtos refrigerados e congelados e comparar com a temperatura ideal de conservação.

METODOLOGIA

Foram visitados 5 supermercados de diferentes redes na cidade de Fortaleza, Ceará. Foram avaliadas as temperaturas de 114 equipamentos da rede de frio com o auxílio de um termômetro do tipo espeto, da marca INCOTERM Indústria de Termômetros. Os equipamentos pesquisados foram 51 Balcões Refrigerados Abertos (BRA); 13 Balcões Refrigerados Fechados (BRF); 44 Balcões de Congelamento Abertos (BCA); 6 Balcões de Congelamento Fechados (BCF). Em cada equipamento foi feita uma medição na parte mais distante da saída do ar frio. A avaliação das temperaturas encontradas seguiu a Resolução RDC 216 de 2004 do Ministério da Saúde e a temperatura recomendada pelo fabricante, que constava no rótulo de cada produto. Em caso de divergência entre as recomendações foram consideradas como parâmetro as menores temperaturas de conservação.

RESULTADOS

No geral, 30 balcões (26,3%) apresentaram temperatura inadequada. Entre os BRA, oito balcões (15,7%) estavam com a temperatura inadequada. Entre os BRF, dois balcões apresentaram temperatura inadequada (15,4%). Entre os BCA, 17 balcões (38,6%) apresentaram inadequação na temperatura. Já entre os BCF, três estavam fora dos padrões de temperatura (50%). Além disso, foi observado que em 100% dos balcões a temperatura indicada pelo próprio aparelho era diferente da aferida pelo termômetro utilizado na pesquisa, como também, alguns balcões apresentaram o indicador de temperatura quebrado, impedindo a visualização da temperatura pelos consumidores.

CONCLUSÃO

Os equipamentos da cadeia fria estão na maioria das vezes em desacordo com as recomendações. Portanto, faz-se necessário uma manutenção e calibração dos equipamentos para indicar a temperatura correta, além de uma maior atenção por parte dos responsáveis pelo controle de qualidade nos supermercados.

PC-23-026
DISTRIBUIÇÃO DESIGUAL DOS CURSOS DE NUTRIÇÃO NO BRASIL EM FUNÇÃO DE PARAMETROS POPULACIONAIS
DIANA RENATA COSTA; MARCOS AURÉLIO MACEDO
Instituição: Faculdades INTA
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO
Forma de Apresentação: PÔSTER COMENTADO

INTRODUÇÃO
Em geral os estados com maiores níveis de desenvolvimento industrial e infra-estrutura adequada para a formação de recursos humanos, são os que possuem mais Cursos de Nutrição; o que, ao lado do investimento em outros cursos, contribui para aprofundar as desigualdades regionais no Brasil. Visto que há menos faculdades e universidades justamente nas regiões com menores atrativos para o desenvolvimento tecnológico, àquelas que pouco se desenvolvem também pela falta de formação de pessoas qualificadas com o ensino superior acessível para a população local.
OBJETIVOS
Conhecer a proporção de Cursos de Nutrição por população em diferentes contextos geopolíticos do Brasil, com enfoque no Ceará e São Paulo.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo descritivo do tipo transversal, com abordagem quantitativa, onde foram cruzados dados de projeção populacional (IBGE, jun2009) com a informação relativa ao número de cursos de graduação em nutrição no Brasil (CFN, ago2009). Realizou-se o cálculo da proporção de cursos por população nos níveis nacional, regional, estadual e distrital; seguindo-se de uma análise comparativa, através de gráficos e tabelas, quanto às diferenças de distribuição em relação ao estado do Ceará.
RESULTADOS
Os dados mostram que o Sudeste concentra 56.6% (n=221), o Nordeste, 14.6% (n=57), o Centro-Oeste, 7,6% (n=30); e o Norte, 4,3% (n=17) dos Cursos de Nutrição do Brasil, O estado de São Paulo, com mais de um quinto (22%) da população brasileira, conta com 27,6% (n=108) dos cursos do país. No Ceará foi observado um Curso de Nutrição para cada 1.673.167, enquanto que no Nordeste essa proporção foi de 918.436 por curso, ao tempo que no Brasil representou 487.156 para cada um. Quando comparado com São Paulo (387.162 hab/curso), o Ceará apresentou proporcionalmente cerca de quatro vezes menos cursos. O Nordeste, com mais de um quarto (1/4) da população do país (27,5%), pouco menos de 15% dos cursos de nutrição do Brasil.
CONCLUSÃO
Há uma desproporcional concentração regional de Cursos de Nutrição no Brasil, coerente com a desigualdade econômica e demográfica do país. Onde há registro de má distribuição daqueles cursos em relação à população por área geopolítica. Hipótese essa confirmada a partir da comparação de dados populacionais e de número de cursos por estados, empreendida nesse trabalho.

PC-23-027
EDUCAÇÃO NUTRICIONAL: INTERVENÇÃO EM ESCOLARES
MARIA EUGÊNIA SILVESTRE SILVA; FÁBIO DA VEIGA UED; MARIA JÚLIA DE MIGUEL AMISTÁ; JORDANA MOREIRA DE ALMEIDA; SYLVANA ARAÚJO LUZ
Instituição: Universidade Federal do Triângulo Mineiro
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO
Forma de Apresentação: PÔSTER COMENTADO

INTRODUÇÃO
É indiscutível a importância de uma alimentação adequada para assegurar o crescimento e desenvolvimento, principalmente durante a infância, fase mais vulnerável fisiologicamente aos agravos da desnutrição e da deficiência de micronutrientes, e o seu papel para a promoção e a manutenção da saúde e do bem-estar do indivíduo (Moita et al, 2001). É na infância que os hábitos alimentares são formados e se consolidam, e quando pouco saudáveis constituem fatores de risco para o desenvolvimento de doenças crônicas (Mondini & Monteiro, 2000). Um bom instrumento de educação nutricional pode ser baseado em guias alimentares, que adaptam conhecimentos sobre requerimentos nutricionais e composição de alimentos em mensagens práticas, facilitando a seleção e o consumo de alimentos saudáveis.
OBJETIVOS
O objetivo deste trabalho foi utilizar instrumentos de educação nutricional baseados em guias alimentares e cartilhas, que adaptam conhecimentos sobre requerimentos nutricionais, composição de alimentos e higiene, em mensagens práticas, facilitando a seleção e o consumo de alimentos saudáveis.
METODOLOGIA
Através da Pirâmide Alimentar Brasileira, mostrou-se os grupos alimentares, diferenciando-os. As crianças construíam suas próprias pirâmides utilizando recortes de revistas. A montagem de um almoço saudável em um prato de papel, com figuras escolhidas por eles, reforçou os conceitos da pirâmide. A simulação de um mercado de compras para avaliar as escolhas das crianças mostrou a percepção e associação dos alimentos e equilíbrio que uma dieta saudável deve conter. Noções de higiene pessoal e dos alimentos foram transmitidas com a dinâmica de erros e acertos na aparência de um manipulador de alimentos fictício.
RESULTADOS
Os resultados esperados foram alcançados uma vez que todo o grupo envolvido participou das atividades. Desenvolveu-se a consciência crítica sobre o saudável e o adequado equilíbrio do consumo entre os grupos alimentares. A utilização de atividades lúdicas e compatíveis com a realidade das crianças estudadas possibilitou a total adesão às intervenções.
CONCLUSÃO
Assim concluiu-se que os escolares constituem importante grupo etário para a formação de hábitos alimentares, e a orientação correta dessas crianças pode resultar em benefícios ao longo da vida, diminuindo o risco de morbidades, sobretudo crônicas não transmissíveis.

PC-23-028
PERFIL ANTROPOMÉTRICO E DIETÉTICO DE IDOSOS LONGEVOS
PATRÍCIA F DO PRADO MOREIRA; LARA M QUIRINO ARAUJO; AUDREY ANDRADE BERTOLINI; JULIA CABRAL MARTUSCELLO; CLINEU DE MELLO ALMADA-FILHO; MAYSA SEABRA CENDOROGLO
Instituição: Disciplina de geriatria e gerontologia - UNIFESP
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO
Forma de Apresentação: PÔSTER COMENTADO

INTRODUÇÃO
A longevidade é associada com estilo de vida saudável incluindo exercícios regulares e dieta tipo mediterrânea. A população com 80 anos ou mais é a que mais cresce em relação a outras faixas etárias e os cuidados envolvendo essa população tornam-se cada vez mais específicos e diferenciados, até mesmo em relação aos idosos mais jovens. Para isso métodos de avaliação corporal e dietética são utilizados com a finalidade de conhecer as particularidades dessa população.
OBJETIVOS
Avaliar o índice de massa corpórea (IMC) e a composição corporal e investigar consumo alimentar relacionado com saúde em idosos longevos.
METODOLOGIA
Estudo descritivo e quantitativo realizado com idosos participantes de pesquisa longitudinal sobre longevidade. O IMC foi classificado por Lipschitz; e a composição corporal obtida através de bioimpedância (BIA). A investigação do consumo alimentar baseou-se em um score de estilo de vida relacionado a comportamentos saudáveis (Spencer et al 2005). Na análise estatística aplicou-se: Freqüência, média e DP, teste T de student e foi considerado $p<0,05$.
RESULTADOS
Foram selecionados 122 idosos independentes com idade entre 80 a 100 anos (média: 88+/-4,8 anos). O IMC médio das mulheres foi 26,5 kg/m2 e dos homens foi 25,6 kg/m2, indicando eutrofia para ambos. As mulheres apresentaram uma porcentagem média de gordura corporal de 40,9%, enquanto que nos homens foi observada porcentagem média de 32,9% ($p<0,01$). Analisando a dieta obteve-se que 88% dos pesquisados comem peixe menos que 3 vezes por semana, sendo que a sardinha é consumida por 71% deles. A carne bovina é consumida menos de cinco vezes por semana por 71,1% dos participantes. Quanto ao leite de vaca, observou-se que 98% consomem esse produto; já os seus derivados como o iogurte e o queijo são consumidos por 67,5% e 93,4% respectivamente. O consumo de vegetais verde-escuros foi relatado por 93,4% da amostra, enquanto que o consumo de oleaginosas ficou com 53% dos indivíduos estudados.
CONCLUSÃO
O IMC desses idosos longevos indica eutrofia e não difere daqueles já apresentados em outros estudos. A porcentagem de gordura mantém-se elevada nas mulheres em relação aos homens mesmo nesta faixa etária. Na análise dietética, observou-se que não há um grande consumo de proteínas advindas do peixe e carne bovina. O hábito de consumir leite e seus derivados é freqüente, possivelmente ajudando no aporte de Ca. Também é verificada freqüência de consumo de vegetais verde-escuros, que pode contribuir para a manutenção da saúde destes idosos.

PC-23-029
COMPREENSÃO DOS AGENTES COMUNITÁRIOS DE SAÚDE SOBRE SUA ATUAÇÃO PARA PROMOVER ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL: O QUE REVELA A TÉCNICA DO GRUPO FOCAL
SEMIRAMIS M ALVARES DOMENE; JULIANA PAVAN; LAIS AMARAL MAIS; MARINA BORELLI; JOSE AUGUSTO AGUIAR C TADDEI
Instituição: Unifesp
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO
Forma de Apresentação: PÔSTER COMENTADO

INTRODUÇÃO
OBJETIVOS
Verificar as impressões dos ACS quanto a sua prática profissional na comunidade e no serviço de saúde, às facilidades e dificuldades no desempenho de seu papel e às ações educativas voltadas à alimentação e nutrição materno-infantil.
METODOLOGIA
O método de grupo focal (GF), técnica de caráter descritivo e abordagem qualitativa, foi empregado por promover discussão em debate. Foram realizados dois encontros, em janeiro e julho de 2010, que contaram com a participação de seis e nove ACSs, respectivamente, de três Unidades Básicas de Saúde (UBS) de um mesmo distrito de saúde.
RESULTADOS
O ACS se reconhece como o facilitador para o sistema de saúde, pelo estabelecimento de "vínculo e escuta com a comunidade". O fato de gostarem do seu trabalho possibilita o enfrentamento das diversas dificuldades inerentes à profissão, como a "desvalorização profissional", o "desvio e o acúmulo de funções". A falta de capacitação também é vista como um fator impedidor do desempenho com qualidade de suas atividades, principalmente nas ações de alimentação e nutrição, o que leva à simples transmissão de informações provenientes da mídia e de conhecimentos populares, nem sempre seguros e, portanto, distante do que se concebe como apoio para ações de educação e assistência em saúde.
CONCLUSÃO
O ACS é peça-chave para o funcionamento e manutenção da atenção básica em saúde pelas atividades de mediador e tradutor que exerce. Historicamente, por ser o profissional destinado à realização de ações educativas em saneamento, higiene e alimentação, a escassez de ações dirigidas a capacitações e treinamentos efetivos nessa área dificulta tais atividades, o que impossibilita o desenvolvimento dos princípios básicos da atenção primária, promoção e prevenção em saúde. Recomenda-se o aproveitamento de material já produzido na forma de publicações para a organização e a oferta de programas de capacitação que possibilitem melhor apropriação de seu conteúdo e aprimoramento da atuação profissional do ACS para ações de alimentação e nutrição em conjunto com o nutricionista e outros profissionais de saúde.

PC-23-030

VALIDAÇÃO DE DIFERENTES MODELOS DE BIOIMPEDÂNCIA EM MULHERES ADULTAS RESIDENTES NO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

VIVIAN WAHRLICH; LUIZ ANTONIO DOS ANJOS; MARIANA LOUZADA MACEDO; TATIANA MILIANTE TEIXEIRA; BRUNA A. MESSIAS SILVA; MELINA DA FROTA FERREIRA
Instituição: Universidade Federal Fluminense
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO
Forma de Apresentação: PÔSTER COMENTADO

INTRODUÇÃO
A bioimpedância (BIA) é uma técnica promissora para estimar os componentes corporais, podendo ser usada na prática clínica e em estudos epidemiológicos. Atualmente existem no mercado diversos modelos de BIA, todavia para qualquer aparelho são utilizadas equações para estimar a composição corporal (CC) que variam conforme o equipamento sendo específicas para a população na qual foram geradas. Por isso, é necessária a avaliação do desempenho de cada equipamento para diferentes populações a fim de garantir a acurácia.

OBJETIVOS
O objetivo deste trabalho foi avaliar a acurácia de quatro equipamentos de BIA na determinação do percentual de gordura corporal (%GC) em mulheres entre 20 e 60 anos de idade.

METODOLOGIA
As avaliações antropométricas e por BIA ocorreram pela manhã, com a voluntária em jejum, após esvaziar a bexiga, vestir roupa padronizada e remover todos os objetos de metal. O %GC foi determinado pelos modelos de BIA que medem simultaneamente a impedância em membros superiores e inferiores (Omron BF-500 e Tanita BC-418), apenas em membros inferiores (Tanita TBF-305) e somente superiores (Omron BF-300). A absorptiometria de raios X de dupla energia (DXA) foi utilizada como padrão-ouro sendo realizada em um intervalo de 15 dias após a primeira avaliação. Para verificar a concordância entre os valores de %GC obtidos por DXA e as diferentes BIA utilizou-se os gráficos de Bland & Altman.

RESULTADOS
Participaram do estudo 61 mulheres com idade média (± desvio-padrão) de 36,1 ± 12,7 anos, estatura de 160,5 ± 6,9 cm e massa corporal de 65,8 ± 14,9 kg. A análise de Bland & Altman indicou viés médio para os equipamentos de BIA Omron BF-300, Omron BF-500, Tanita BC-418 e Tanita TBF-305 de -7,6 ± 3,6 %GC, -1,1 ± 3,8 %GC, -6,0 ± 3,8 %GC e -0,9±6,4 %GC, respectivamente. Apesar de apresentar menor viés, a Tanita TBF-305 apresentou uma correlação positiva e significativa ($r = 0,77$) entre as diferenças e os valores médios de %GC. O aparelho que apresentou menor limite de concordância (média das diferenças ± 2 desvio-padrão) foi o Omron BF-500, com valores entre 6,3 e -8,5 %GC.

CONCLUSÃO
A BIA Omron BF-500 apresentou o melhor desempenho na avaliação do %GC neste grupo de mulheres quando comparada as demais BIA. Desta forma, essa BIA pode ser uma boa alternativa para a determinação da composição corporal em clínicas ou estudos de campo já que é de fácil manuseio, portátil e de baixo custo.

Temas Livres
Pôster Simples

PS-21-001
COMPOSTOS BIOATIVOS E ATIVIDADE ANTIFÚNGICA DA POLPA, CASCA E SEMENTE DO NONI.
ADRIANA BARBOSA COSTA; ALESSANDRO LIMA; KLÉGEA MARIA CÂNCIO RAMOS; MANOEL DE JESUS MARQUES SILVA; DENISE VILELA PEREIRA; ADENILMA SILVA FARIAS; FRANCISCO CHAGAS CARDOSO FILHO
Instituição: Universidade Federal do Piauí
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Dentre os compostos mais pesquisados nos alimentos estão os antioxidantes naturais, como os carotenóides e as vitaminas E e C, que estão entre os nutrientes da dieta com reconhecida atividade antioxidante, sendo que o ácido ascórbico é considerado um dos mais potentes e o menos tóxico dos antioxidantes naturais, já os carotenóides, presentes nos vegetais, apresentam atividade de pró-vitamina A como também está relacionado com a atividade antioxidante.
Portanto, vários estudos estão sendo feitos com a planta Morinda citrifoli Linn., conhecida por noni. As pesquisas envolvendo esta planta estão relacionadas principalmente com a atividade antioxidante atribuída aos seus compostos bioativos bem como também, atividades antifúngica, antibacteriana entre outras.
OBJETIVOS
Este trabalho teve por objetivo analisar os teores de carotenóides totais e vitamina C presente na polpa, casca e semente do noni (Morinda citrifoli Linn), bem como sua atividade antinfúngica.
METODOLOGIA
OBTENÇÃO E PREPARO DAS AMOSTRAS
Os frutos foram coletados maduros, triturados em moinho analítico e armazenados sob congelamento a -18°C.
CAROTENÓIDES
A determinação dos carotenóides foi realizada segundo AOAC (2000).
VITAMINA C
A determinação de vitamina C foi feita a partir do método de TILLMANS (IAL, 2005) modificado por Benassi e Antunes (1998).
ATIVIDADE ANTIFÚNGICA
A atividade antifúngica foi avaliada por meio da inibição do crescimento micelial do Aspergillus terreus, de acordo com a metodologia proposta por Franzener et al., (2007).
RESULTADOS
O teor de ácido ascórbico encontrado na polpa do noni (23,1±0,1/ 100g) foi maior do que o encontrado na casca (10,55±0,34/100g) e na semente (1,36±0,14/ 100g), O conteúdo de carotenóides totais na polpa do noni foi de 3,90±0,05mg/100g, um pouco maior que o encontrado na casca (3,60±0,10/100g) e superior ao encontrado na semente (1,06±0,10/100g). O teste de fungitoxidade do noni para Aspergillus terreus demonstrou uma taxa de inibição de 29,72% na concentração de 4 mg.mL do extrato aquoso da casca, acompanhados por polpa (18,91%) e semente (13,5%).
CONCLUSÃO
Os resultados demonstraram que o noni (polpa casca e semente) possuem teores significativos de compostos bioativos (carotenóides e vitamina C) e atividade antifungica considerável portanto se evidenciando como um fruto que possui propriedades que devem ser melhor exploradas.

PS-21-002
TBCA-USP: ATUALIZAÇÃO DOS DADOS DE VITAMINA A E CAROTENÓIDES
ALEXANDRA TAVARES MELO; FERNADA GRANDE; ELIZABETE WENZEL MENEZES
Instituição: Universidade de São Paulo - Faculdade de Ciências
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A vitamina A atua em diversos processos fisiológicos fundamentais ao organismo, abrangendo o retinol e os carotenóides pró-vitamina A encontrados em alimentos de origem animal e vegetal, respectivamente. Os carotenóides ocorrem predominantemente na sua forma natural toda-trans, porém a transformação em isômeros cis com menor atividade pró-vitamina A é bastante comum e pode ser favorecida principalmente pelo aquecimento. Nos países em desenvolvimento, especialmente naqueles de clima tropical como o Brasil, onde existe uma grande variedade de frutas e vegetais, os carotenóides com atividade pró-vitamina A, provenientes destes alimentos, são de extrema importância, pois correspondem a 70% da ingestão diária dessa vitamina. Dessa forma, conhecer a quantidade de vitamina A nos diferentes alimentos é fundamental para as atividades de nutricionistas e outros profissionais da saúde.
OBJETIVOS
Atualizar os dados de vitamina A da Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA-USP).
METODOLOGIA
O total de vitamina A foi computado de duas formas: utilizando os fatores de conversão empregados atualmente pela Food and Agriculture Organization (FAO)/World Health Organization (WHO), uma vez que este é adotado pelo Codex Alimentarius e pela Anvisa na rotulagem de alimentos embalados, e por meio do cálculo utilizado pelas Dietary Reference Intakes (DRIs), adotado mundialmente, sendo neste caso a atividade de vitamina A dos carotenóides reconhecida como metade da considerada pelo primeiro. A separação de isômeros cis e trans também foi considerada na estimativa dos cálculos.
RESULTADOS
Foram revisadas informações de 160 alimentos in natura e processados. Quando a separação de isômeros não era realizada observou-se uma superestimação média no total de vitamina A de 18% (zero-42%) em 28 alimentos in natura e 26% (4-53%) em 60 processados. Nos demais alimentos não foi possível fazer esta avaliação, pois as quantidades de todos os isômeros não estavam disponíveis. Em amostras de tomate ficou evidente a importância da separação de isômeros, principalmente em alimentos processados, pois apesar da fruta in natura não apresentar isômeros cis, após seu processamento na forma de purê de tomates enlatado houve uma superestimação de 35% no conteúdo de vitamina A sem a separação de isômeros.
CONCLUSÃO
O resultado desse trabalho foram informações mais precisas sobre o conteúdo de vitamina A e carotenóides nos alimentos brasileiros, sendo em breve disponibilizadas para consulta através do site da TBCA-USP.

PS-21-003
BANCO DE DADOS ELETRÔNICO DE REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS EM COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS BRASILEIROS (BDRB)
ALEXANDRA TAVARES MELO; MARLIZ KLAUMANN J MEDINA; FERNANDA GRANDE; TÁSSIA VALE C LOPES; FRANCO MARIA LAJOLO; ELIZABETE WENZEL MENEZES
Instituição: Universidade de São Paulo - Faculdade de Ciências
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Dados de composição de alimentos são fundamentais em diversas áreas do conhecimento. Ferramentas de compilação são essenciais para a geração e gerenciamento desses dados. A principal ferramenta utilizada na Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA-USP) é o Formulário para Compilação, que tornou-se referência para toda a América Latina. Entretanto, faltava criar uma ferramenta para gerenciar e armazenar, de forma simples, as referências utilizadas na TBCA-USP e as disponíveis para compilação.
OBJETIVOS
Elaboração de um banco de dados para sistematizar a busca e gerar um histórico de referências bibliográficas, bem como avaliar a evolução das informações disponíveis na literatura no período de 2000 a 2009.
METODOLOGIA
O Banco de Dados Eletrônico de Referências Bibliográficas em Composição de Alimentos Brasileiros (BDRB) foi criado no *software* Access®, composto por um formulário onde são registradas informações das referências (identificação completa da referência, situação em relação à compilação para a TBCA-USP e tipo de componente apresentado). O banco foi composto pelas fontes de dados reunidas durante o desenvolvimento da TBCA-USP e outras referências levantadas em bases de dados nacionais e internacionais.
RESULTADOS
Foram cadastradas no BDRB 1.560 referências, das quais 215 já foram compiladas e incluídas na TBCA-USP e 107 descartadas por falta de dados, emprego de métodos inadequados ou por não se tratar de alimento para consumo humano. Dos 520 artigos não compilados com dados de composição centesimal, mais da metade não traz informações completas em relação a fibras alimentares (81%), umidade (9%), lipídios (2%) ou cinzas (8%). Foi observada uma tendência de aumento no volume de produção de dados de composição química de alimentos, ao longo do tempo, o que levou à inclusão de dados de carboidratos e de flavonóides na TBCA-USP. O volume de referências com dados de minerais foi 3 vezes maior entre 2008 e 2009, comparando com o período entre 2000 e 2001. Essa mesma tendência de aumento no número de publicações foi observada para dados de vitaminas e compostos bioativos, principalmente nos últimos 4 anos.
CONCLUSÃO
O BDRB permite uma busca rápida nas informações dos trabalhos arquivados, auxiliando em futuras pesquisas, além de possibilitar o acompanhamento da evolução da produção de dados de composição química de alimentos.

PS-21-004
INFLUÊNCIA DO TIPO DE AÇÚCAR NAS PROPRIEDADES ORGANOLÉPTICAS DO DOCE DE LEITE
ALICINEZ GUERRA ALBUQUERQUE; ANA CAROLINA LIMA CIRINO; CECILIA LIVIA OLIVEIRA MARTINS; MÔNICA SOUZA GOMES
Instituição: Universidade Federal de Pernambuco
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O doce de leite é um alimento apreciado no Nordeste. Sua elaboração geralmente envolve a participação apenas de leite e sacarose. Apresenta uma coloração marrom, sabor e aroma peculiares, resultantes normalmente da Reação de Maillard. Essa provoca o escurecimento no alimento decorrente da descoloração provocada pela reação entre carbonila e os grupos amina livre, com formação do pigmento denominado melanoidina. Assim, o doce de leite é um produto em que ocorre a Reação de Maillard, a qual deriva da complexação dos aminoácidos presentes no leite e dos açúcares redutores. Diante disso, é interessante conhecer as alterações das propriedades organolépticas no decorrer do doce de leite com diferentes tipos de açúcares tanto redutores quanto não redutores.
OBJETIVOS
Avaliar a influência dos açúcares redutores e não redutores na Reação de Maillard em doce de leite.
METODOLOGIA
Foi utilizado leite pasteurizado com diferentes açúcares (glicose, frutose e sacarose), na proporção 1:1. Após a dissolução dos açúcares, as soluções foram levadas para cocção em fogo baixo por diferentes períodos (tempo zero, 15, 20, 25, 30, 50, 58 minutos). Findo o período, foram colhidas amostras em tubos de ensaio para avaliação organoléptica e determinação da concentração de sólidos solúveis totais pelo método de refratometria..
RESULTADOS
Os resultados obtidos mostram que houve variação das características organolépticas em virtude do tipo de açúcar empregado para produção do doce de leite. Ademais, necessitou-se de um período de tempo maior para que houvesse o escurecimento do doce de leite constituído por sacarose do que pelos outros açúcares. O sabor, aquele peculiar ao doce de leite se sentiu no constituído por sacarose, em detrimento do relacionado aos açúcares redutores, que se mostraram com gosto característicos, lembrando bombom. A textura se mostrou de forma endurecida e quebradiça quando da constituição deste por sacarose em comparação com os açúcares redutores, que se exibiram endurecidos (tipo toffe), em função do tempo de aquecimento mais acentuado no primeiro caso. As mudanças ocorrem mais rapidamente nos doces preparados com açúcares redutores em relação à sacarose, o que está de acordo com a literatura.
CONCLUSÃO
Conclui-se que além das melhores características sensoriais conferidas ao doce de leite produzido com sacarose, a reação de Maillard também foi efetiva com a glicose e frutose, produzindo, entretanto, doces com características distintas.

PS-21-005

ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR ENTRE PARTICIPANTES DE UM GRUPO DE INCENTIVO A AMAMENTAÇÃO.

ALINE ALVES BRASILEIRO; ROSANA DE FÁTIMA POSSOBON; GLÁUCIA MARIA BOVI AMBROSANO; SÉRGIO TADEU MART MARBA; ANTÔNIO BENTO ALVE MORAES
Instituição: Universidade Estadual de Campinas - UNICAMP- FCM
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Em 2001, a Organização Mundial de Saúde definiu como sendo seis meses a idade adequada para a introdução de alimentos complementares, antes desta idade, o leite materno deve ser oferecido de forma exclusiva1. O desmame inicia-se no momento em que a criança passa a receber outro alimento além do leite materno. A introdução precoce de alimentos complementares além de interferir na manutenção do aleitamento materno, pode não ser suficiente para suprir as necessidades nutricionais desta fase do desenvolvimento e pode afetar a velocidade de crescimento2. A partir dos seis meses, o leite materno por si só não supre todas as necessidades nutricionais da criança, sendo necessária a introdução de outros alimentos, de forma lenta e gradual evoluindo até que a criança receba alimentação semelhante à da família, ao completar doze meses de idade3.
OBJETIVOS
Identificar a época de introdução da alimentação complementar entre filhos de muleres trabalhadoras formais e não trabalhadoras formais, participantes de um programa de incentivo ao aleitamento materno.
METODOLOGIA
Foi feito um inquérito com 200 mulheres com filhos menores de 12 meses, participantes de um programa de incentivo ao aleitamento materno, trabalhadoras formais ou não. Trata-se de um estudo de coorte. Os resultados foram analisados pelo teste de Qui-quadrado considerando o nível de singificância de 5%.
RESULTADOS
Os dois grupos de mulheres, trabalhadoras formais e não trabalhadoras formais, diferiram estatisticamente em algumas variáveis. Ressalta-se a diferença estatística nas taxas de aleitamento materno exclusivo ao sexto mês entre os dois grupos ($p<0001$) e na introdução precoce de outro tipo de leite. Entre as mães trabalhadoras formais, 76% eram primíparas ($p<0001$). A média da idade das crianças na época em que as mulheres retornaram ao trabalho foi de 4,20 meses após o parto.
CONCLUSÃO
O retorno ao trabalho se mostra um fator de risco para a introdução precoce de alimentos, ou seja, para diminuição do tempo de aleitamento exclusivo, mesmo em mulheres participantes de programas de apoio.

PS-21-006

PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS DO MURICI (BYRSONIMA SSP) DO CERRADO PIAUIENSE

ANA LINA CARVALHO C SALES; ANA VITÓRIA C ANDRADE; NATÁLIA Q COSTA; MARCOS A. MOTA ARAÚJO; REGILDA S. REIS MOREIRA-ARAÚJO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUI
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O murici (Byrsonima ssp) é uma fruta de forma arredondada de coloração amarelada, polpa carnosa e translúcida destaca-se pelo elevado valor nutritivo e funcional, sendo encontrado de dezembro a março. De sabor forte, agridoce e ligeiramente oleoso, pode ser consumido in natura ou em doces, sorvetes e licores.
OBJETIVOS
Determinar as características físicas (peso, altura e diâmetro do fruto), físico-químicas (acidez e sólidos solúveis) e composição centesimal da polpa e casca do murici.
METODOLOGIA
As análises dos parâmetros físicos foram realizadas em cem frutos e as determinações físico-químicas e químicas das amostras da polpa e casca do murici foram realizadas em triplicata.
A altura e o diâmetro foram determinados de acordo com metodologia descrita por Araújo & Minami, 2001. A determinação de pH e Sólidos solúveis totais (ºBrix) seguiu metodologia do IAL, 2008. Umidade, Cinzas e Lipídios seguiu metodologia do IAL, 2008; Proteína, segundo A.O.A.C., 1984, e Carboidrato por diferença.
RESULTADOS
O fruto inteiro apresentou peso médio de 2,05±0,34 g, altura média de 13,09±2,73 mm e diâmetro médio de 15,15±3,89 mm. O peso médio da polpa foi de 1,19±0,04 g, o da casca de 0,14±0,01 g e o da semente 0,46±0,02 g. Na determinação da composição centesimal (umidade-U, cinzas-C, lipídios-L, proteínas-P e carboidratos-CH) obteve-se os seguintes resultados para polpa(%): U= 74,92±3,89; C= 0,96±0,07; L= 7,52±0,56; P= 8,5±0,81 e CH= 8,75±0,97 (por diferença). Para a casca os resultados foram (%): U= 55,19±8,79; C= 1,17±0,52; L= 3,98±0,19; P= 8,02±0,27; CH = 32,02±2,98. O fruto apresentou 0,66 ±0,1 de sólidos solúveis (ºBrix) na polpa e 1,99±0,1 na casca; e pH 3,99±0,12 e 4,01±0,48 na polpa e casca, respectivamente.
CONCLUSÃO
O murici do cerrado piauiense destacou-se pelo seu elevado teor de cinzas e carboidratos. Destacou-se, ainda, o elevado conteúdo de lipídio na polpa.

PS-21-007

DESENVOLVIMENTO DE BOLO DOCE ELABORADO COM FARINHA DE RESÍDUOS OBTIDOS DO PROCESSAMENTO DE POLPA DE GOIABA (PSIDIUM GUAJAVA, L.)

ANA MARIA ATHAYDE UCHÔA; AINARA SANTOS SILVA; ELDINA CASTRO SOUSA; ROSÁLIA MARIA TORRES LIMA; ALESSANDRO LIMA; JOSÉ OSVALDO BESERRA CARIOCA
Instituição: IFPI
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Durante o processamento industrial de sucos e polpas uma grande quantidade de resíduos (cascas e sementes) de frutas é produzida. Na maioria das vezes esses resíduos são desperdiçados, sendo que eles contêm um elevado valor nutricional. Um bom exemplo é a goiaba, cujos resíduos equivalem a aproximadamente 40% do peso total do fruto. A importância de tentar minimizar perdas de matéria-prima e acúmulo de resíduos industriais torna necessário o surgimento de novas alternativas para a utilização dos resíduos de frutas. Uma boa opção são as farinhas de frutas, obtidas através do processamento de cascas e sementes.
OBJETIVOS
Este trabalho objetivou a elaboração de produto alimentício do tipo bolo utilizando diferentes concentrações de farinha de resíduos de goiaba.
METODOLOGIA
Os resíduo de goiaba foram secos em estufa, à uma temperatura de 65° C por 16 horas. O resíduo desidratado foi triturado em um liquidificador doméstico. Em seguida, o pó foi padronizado em tamis de 50 mm. O pó obtido foi acondicionado e protegido com papel filme e armazenado em ambiente seco. Elaborou-se bolo doce, contendo farinha dos resíduos de goiaba, em proporções de 0%, 5% e 10%. Após um período de 1 hora, os bolos foram assadas em forno industrial à uma temperatura de aproximadamente 150° C, no tempo de 25 minutos. Foi aplicado um teste sensorial à 30 provadores não treinados e foram avaliados os atributos de aparência, aroma, sabor, textura e impressão geral, utilizando-se uma escala hedônica de 9 pontos variando de 1(Desgostei muitíssimo) a 9 (Gostei muitíssimo). Já a intenção de compra foi avaliada por meio de outra escala de 5 pontos onde 1 representava a nota máxima, "Certamente compraria" e 5 a nota mínima, "Certamente não compraria".
RESULTADOS
Como resultado pode-se observar que o bolo doce apresentou um pequeno decréscimo na aceitação com o aumento da concentração de pó as amostras com 5% e 10% de farinha de resíduos de goiaba, apresentaram médias equivalentes aos termos hedônicos "gostei ligeiramente" e "gostei moderadamente". Em relação a intenção de compra todos os produtos obteveram médias equivalentes ao termo hedônico "provavelmente compraria".
CONCLUSÃO
Com isso, pode-se concluir que o desenvolvimento de produtos utilizando farinhas de resíduos de frutas como a goiaba é uma alternativa bastante viável para evitar o desperdício das cascas e sementes das mesmas e agregar um valor nutricional.

PS-21-008

A INFLUÊNCIA DOS COMPONENTES DE EMBALAGEM NA ESCOLHA DE SALGADINHO INDUSTRIALIZADO

TATIENE FERREIRA DA SILVA; ANA PAULA GINES GERALDO
Instituição: Universidade Paulista
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
As indústrias de alimentos utilizam a embalagem do produto para atrair a atenção do consumidor, principalmente das crianças, em virtude das estratégias de marketing empregadas, tais como cores, personagens e brindes. Assim, é importante conhecer quais componentes da embalagem influenciam na escolha dos alimentos industrializados pelas crianças.
OBJETIVOS
Verificar quais componentes da embalagem mais influênciam a criança na escolha de salgadinho industrializado e a associação com o sexo e idade do escolar.
METODOLOGIA
O estudo foi realizado com 171 escolares entre 6 e 10 anos matriculados no ensino fundamental I de uma escola municipal da cidade de Embu Guaçu, São Paulo. Foi aplicado um questionário para obter informações sobre idade, marca de salgadinho que essa população conhecia e se a mesma consumia esse tipo de alimento. A partir desses dados foram relacionadas e avaliadas as três marcas mais mencionadas e feita a criação dos protótipos de embalagem com os componentes personagem, imagem do produto, marca, sabor, fabricante e características nutricionais, sendo que cada um possuía apenas um componente de embalagem. Todas as crianças que mencionaram serem consumidoras de salgadinho industrializado foram expostas aos protótipos das embalagens elaborados (Marca C, Marca F e Marca D) e foi solicitado que cada uma escolhesse apenas uma embalagem de cada marca de salgadinho. Foi realizado o teste estatístico qui-quadrado para verificar associação entre sexo e seleção do componente da embalagem.
RESULTADOS
Independente do sexo da criança, o personagem teve maior influência na escolha de salgadinho industrializado (34,3%), seguido da imagem do produto (24,4%), marca (20,1%), sabor (10,3%), fabricante (7,2%) e características nutricionais (3,7%). Foi observada diferença estatística significativa entre idade e escolha de todos componente avaliados da embalagem ($p< 0,05$). Além disso, constatou-se que as meninas escolheram mais as embalagens da Marca C com o componente marca ($p=0,039$) e características nutricionais ($p=0,032$) e da marca F com o componente personagem ($p=0,042$) quando comparada aos meninos.
CONCLUSÃO
O personagem é o componente da embalagem que mais influencia na escolha de salgadinho industrializado pelas crianças. Existe associação entre a escolha do componente da embalagem e a idade da criança e as meninas são mais influenciadas pela marca, características nutricionais e personagem, dependendo da marca avaliada.

PS-21-009

DESENVOLVIMENTO DE PREPARAÇÕES CULINÁRIAS UTILIZANDO UMA FARINHA COMERCIAL SEM GLÚTEN A BASE DE POLVILHO DOCE, FÉCULA DE BATATA E FARINHA DE ARROZ

CRISTI HARUME MORIGUSHI; MARIANA FAULIN FORESTO; ANA PAULA GINES GERALDO; MARIA ELISABETH PINTO E SILVA
Instituição: Faculdade de Saúde Pública- USP
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A doença celíaca é uma intolerância permanente ao glúten, observada em indivíduos geneticamente susceptíveis e que se caracteriza pela atrofia total ou subtotal da mucosa do intestino delgado proximal com consequente má absorção dos alimentos. O tratamento da doença é essencialmente dietoterápico e consiste na adoção de dieta isenta de glúten.
OBJETIVOS
Desenvolver e avaliar a aceitabilidade de preparações culinárias, utilizando uma farinha sem glúten comercial a base de polvilho doce, farinha de arroz e fécula de batata.
METODOLOGIA
Foram selecionadas receitas de preparações culinárias tradicionais em páginas da internet. Foi realizada a substituição da farinha de trigo pela farinha comercial sem glúten na proporção 1:1 e feitas adaptações necessárias para preservar as características sensoriais de cada preparação. Todas as preparações desenvolvidas foram submetidas ao teste sensorial de aceitabilidade, utilizando-se escala hedônica de 9 pontos, avaliando os atributos cor, sabor, aroma, aparência e textura. Foram consideradas aceitas as preparações que obtiveram pelo menos 50% das notas maiores ou iguais a 7 em todos os atributos.
RESULTADOS
As preparações elaboradas foram bolinho de chuva, pão de mel, bolo de caneca, panetone, colomba pascal, pão de batata e pão de forma. Para as preparações bolinho de chuva, pão de mel e panetone a substituição pela farinha de glúten na proporção 1:1 não foi adequada, pois a massa tornou-se muito líquida, prejudicando as características sensoriais, sendo necessário aumentar sua proporção. Na receita de pão de fôrma, obteve-se um produto com crosta quebradiça, para melhorar as características da crosta, foi realizada a umidificação do forno. O pão de batata ficou com o miolo ressecado, assim, foi acrescentada maior quantidade de batata com o objetivo de aumentar a umidade do pão. Participaram da análise sensorial 50 provadores. Com exceção do bolo de caneca e da colomba pascal, todas as outras preparações foram consideradas aceitas.
CONCLUSÃO
Foram desenvolvidas preparações culinárias com boa aceitabilidade. A farinha sem glúten a base de polvilho doce, farinha de arroz e fécula de batata não pode ser utilizada como indicada no rótulo do fabricante em todas as preparações testadas, faz-se necessário adaptações na quantidade de farinha utilizada, em outros ingredientes da receita e nas técnicas de preparo.

PS-21-010

ANÁLISE FISICO-QUÍMICA E MANIPULAÇÃO DE ÓLEOS DE BARRACAS DE PASTEL EM FEIRA LIVRE NA REGIÃO CENTRAL DA CIDADE DE SÃO PAULO

ANDREA GUERRA MATIAS; MARCELA BARTHICHOTO; BIANCA CAMILA BRAVO; KEILA LOPES COSTA; MARIANNE PINHEIRO ROCHA
Instituição: Universidade Presbiteriana Mackenzie
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O pastel comercializado em feiras livres é um produto bastante apreciado pelos brasileiros. Este produto é submetido ao processo de fritura, o qual proporciona ao alimento boas características organolépticas, sendo também um método prático de aquecimento. Todavia, sem se esquecer dos aspectos epidemiológicos relacionados com o aumento de lipídeos na dieta, tais como obesidade e doenças cardiovasculares, no processo de fritura há fatores que acarretam na degradação do óleo, produzindo substâncias tóxicas como peróxidos, aldeídos, cetonas, radicais livres e ácidos graxos *trans,* prejudiciais à saúde. Também merece evidência a forma de descarte do óleo, que quando realizado inapropriadamente pode: provocar o entupimento das tubulações; se espalhar na superfície dos rios e represas causando danos a fauna aquática; e impermeabilizar o solo contribuído com enchentes.
OBJETIVOS
O objetivo deste estudo foi avaliar a degradação e manipulação do óleo de fritura de pastéis, em uma feira livre da região central da cidade de São Paulo (SP).
METODOLOGIA
Foram avaliadas quatro barracas de pastel. O óleo foi colhido ao final da feira. Foram realizadas análises de Índice de acidez e Índice de peróxidos, segundo os métodos analíticos do Aldolfo Lutz (2008). Paralelamente, por meio de entrevista, foi verificada a frequencia das trocas de óleo, se era realizada reposição do mesmo por cima do óleo quente, bem como a forma de descarte do óleo usado.
RESULTADOS
Todos declararam que o óleo usado é doado para a confecção de sabão, três barracas declararam trocar o óleo a cada feira, e uma somente quando o mesmo está turvo. Os resultados tolerados para o Índice de acidez e Índice de peróxidos previstos em legislação são 0,3g/100g e 10meq/100g (RDC n.° 482, ANVISA), respectivamente. Uma barraca apresentou valor limítrofe para Índice de acidez, 0,36g/100g, para as demais os valores foram 0,43g/100g (duas barracas) e 0,50g/100g. Para o Índice de peróxidos, duas barracas estavam em conformidade, 10meq/100g, as demais apresentaram 13meq/100g e 18 meq/100g, respectivamente.
CONCLUSÃO
A doação do óleo para a fabricação de sabão diminui a degradação do meio ambiente, e colabora como uma opção de renda para famílias de baixo nível socioeconômico. Provavelmente a reposição do óleo ao longo da feira tenha contribuído para os resultados observados nas barracas que se adequaram aos valores previstos em legislação. Sugere-se a avaliação físico-química dos óleos ao longo da feira para verificação da curva do tempo de degradação dos mesmos.

PS-21-011

CONCENTRAÇÕES DE SELÊNIO (SE) E DE MERCÚRIO (HG) EM ALIMENTOS DE PORTO VELHO, RONDÔNIA.

ARIANA VIEIRA ROCHA; CRISTIANE COMINETTI; MARITSA BORTOLI; MILENA BARCZA PINTO; JOSÉ ALEXANDRE PIMENTEL; LUCIANA APARECIDA FARIA; DÉBORA INÊS FAVARO; SILVIA COZZOLINO
Instituição: Universidade de São Paulo, USP.
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A Amazônia é detentora da maior biodiversidade do planeta, com enorme diversidade de alimentos. Os solos desta região são considerados ricos em Se, com influência na concentração desse mineral nos mesmos. Por outro lado, estudos demonstram também a presença de Hg nesta região, com impacto devido ao alto consumo de peixes. Entretanto são poucos os estudos sobre a concentração desses elementos em alimentos de uso habitual na região, motivando este trabalho.
OBJETIVOS
Determinar as concentrações de Se na castanha-do-brasil (Bertholetia excelsa), na pupunha (Bactris gasipaes H. B. K.) e Hg nos peixes pacu (Piaractus brachypomus), traíra (Hoplias malabaricus), jatuarana (Bricon cephalus), piau (Leporinus steindachneri) e cachorro (Hidrolycus scomberoides) de Porto Velho-Rondônia.
METODOLOGIA
Os peixes foram identificados, congelados, conservados em sacos plásticos em temperatura de -20º C e mantidos em gelo durante o transporte. Os alimentos foram transportados de Porto Velho para São Paulo por via aérea e em seguida armazenados em freezer -80ºC. Antes das análises, os peixes foram descongelados em temperatura ambiente e fritos com óleo de soja, e as pupunhas cozidas em água e sal com o objetivo de simular a situação real de consumo. O Se foi determinado por espectrometria de absorção atômica por geração de hidretos acoplado à cela de quartzo. O Hg total nos peixes foi realizado por espectrometria de absorção atômica com geração de vapor frio. As análises foram realizadas na Universidade de São Paulo-USP. Os valores de referência utilizados para avaliar as concentrações de Hg nos peixes foi de 0,1mg/100g para peixes predadores e 0,05 para peixes não predadores. A Ingestão Dietética de Referência (DRIs) para Se considerando a população adulta é de 55µg/dia.
RESULTADOS
A concentração média de Se nas castanhas foi de 5,83µg/g e nas pupunhas 0,03µg/g. Em relação à concentração de Se e Hg para 100g de peixe foi de: pacu 31µg de Se e 0,002mg de Hg, traíra 62µg de Se e 0,26mg de Hg, jatuarana 12µg de Se e 0,17mg de Hg, cachorro 83µg de Se e 0,04mg de Hg, pacu 65µg de Se e 0,003 mg de Hg.
CONCLUSÃO
As concentrações de selênio nas castanhas coincidem com os dados da literatura. As pupunhas apresentaram baixas concentrações do mineral. Em relação às concentrações de selênio e mercúrio nos peixes, ambas foram elevadas e não foi observado correlação. Vale ressaltar que o peixe é a principal fonte protéica desses ribeirinhos, sendo estes resultados preocupantes.

PS-21-012

DESENVOLVIMENTO DE PETIT-GATEAU COM TEOR DE GORDURAS REDUZIDO

AUREA JULIANA BOMBO TREVISAN; CARINA SIMÕES TRICARICO CAMAR
Instituição: Universidade Nove de Julho
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Petit-gateau é um tipo de bolo muito apreciado, porém, desequilibrado nutricionalmente, com teor de gordura saturada e densidade energética elevados. Os dados de consumo alimentar da população brasileira para açúcares, doces e alimentos industrializados apontam que estes grupos de alimentos fazem parte do hábito alimentar de diversas classes sociais e, sendo excessivamente consumidos, contribuem com o aumento do risco e prevalência das doenças crônicas não-transmissíveis (DCNT). Inverter esse panorama é um grande desafio e o desenvolvimento de alimentos industrializados sensorialmente atrativos e com uma melhor composição nutricional pode constituir medida eficaz no campo da Saúde Pública.
OBJETIVOS
Desenvolver formulação de sobremesa tipo petit gateau com teor de gorduras reduzido que se constitua uma opção mais saudável para consumo.
METODOLOGIA
A partir da receita original (RO) foram substituídos parcialmente os ingredientes: chocolate meio-amargo, manteiga e ovos pelos substitutos de gordura: cacau em pó, amido modificado e leite em pó desnatado, e efetuados poucos ajustes no modo de preparo. Para cálculo de calorias e macronutrientes foram utilizadas TBCA USP (2008), TACO (2006) e a análise da adequação nutricional considerou o preconizado por DRI (2002).
RESULTADOS
Foram produzidas seis formulações, que revelaram, sem exceção, características visuais muito próximas à RO. Com relação à adequação das calorias, RO é hipoproteica, hipoglicídica e hiperlipídica. Entre as formulações desenvolvidas 66,6% são hipoproteicas, 50% hipoglicídicas e 83% hiperlipídicas. Os percentuais de redução calórica, gordura total e saturada, foram, respectivamente (md±dp): (18,2±5,3), (26,9±16,1), (23,0±11,4). Três formulações resultaram em redução de gordura total e saturada ≥ 25%. A sexta formulação apresentou a melhor redução: 47,1% para gordura total, 38,7% para gordura saturada e 18,2% para calorias e também a melhor adequação nutricional: normoproteica, normoglicídica e normolipídica sendo a eleita para estudo mais detalhado.
CONCLUSÃO
Comparado ao petit-gateau convencional, foi obtido uma formulação nutricionalmente adequada e que permite o uso da alegação light de acordo com a legislação brasileira; serão realizadas análises sensoriais e químicas da nova receita frente a RO posteriormente.

PS-21-013

DETERMINAÇÃO DO TEOR DE SELÊNIO E AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE AMOSTRAS DE CASTANHAS-DO-BRASIL (BERTHOLETIA EXCELSA H.B.K.)

BÁRBARA RITA CARDOSO; KÁTIA RAU DE ALMEIDA KALO; LILIANE VIANA PIRES; CRISTIANE COMINETTI; GRAZIELA BIUDE SILVA; SILVIA M FRANCISCAT COZZOLINO
Instituição: Faculdade de Ciências Farmacêuticas - USP
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Introdução: A castanha-do-brasil (Bertholetia excelsa H.B.K.) é conhecida por ser a fonte alimentar com maior concentração de selênio. Este alimento, abundante nas regiões norte e nordeste do Brasil, é utilizado em alguns estudos com o intuito de melhorar o estado nutricional de selênio de diferentes populações. Entretanto, as concentrações de selênio nas castanhas são muito variáveis, em virtude de fatores geológicos e climáticos, o que gera dúvidas em relação à quantidade ideal de castanhas a ser consumida diariamente.
OBJETIVOS
Objetivos: Determinar a concentração de selênio e a composição centesimal em amostras de castanhas-do-brasil.
METODOLOGIA
Métodos: Foram selecionadas, aleatoriamente, amostras de castanha-do-brasil das safras de 2007, 2009 e 2010, provenientes do Amazonas. A concentração de selênio foi determinada pelo método de espectrofotometria de absorção atômica por geração de hidretos acoplados a cela de quartzo. A composição centesimal foi determinada de acordo com as normas do Instituto Adolfo Lutz (umidade, lipídeos e cinzas) e da Association of Official Analyctical Chemists – AOAC (proteínas).
RESULTADOS
Resultados: Os lotes de castanha-do-brasil dos 3 anos avaliados apresentaram os seguintes valores médios: 74,6±18,7µg de Se/g de castanha. Quanto à composição centesimal da castanha in natura, observou-se 1,6±0,9% de umidade, 3,2±0,06% de cinzas, 71,3±1,4g de lipídios, 15,1±1,0g de proteínas e 8,9±1,1g de carboidratos, em 100g de castanha. Considerando que uma castanha-do-brasil pesa em torno de 5g, cada unidade fornecerá, em média, 36,9±0,22kcal e 373,2±93,5µg de selênio.
CONCLUSÃO
Conclusões: O teor de selênio em 1 unidade de castanha-do-brasil é suficiente para atender as recomendações nutricionais (55µg) e, além disto, se aproxima ao valor de UL (valor tolerável de máxima ingestão), que é de 400µg/dia. Portanto, esta pode ser utilizada como fonte de selênio com vistas à melhora do estado nutricional de indivíduos sujeitos à deficiência, e deve ser utilizada com cautela para evitar efeitos adversos.

PS-21-014

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DA ATEMÓIA PRODUZIDA EM LIMOEIRO DO NORTE - CE.

BEATRIZ AGUIAR NOGUEIRA; ELAYNE CRISTINA MATIAS NÓBREGA; ANA PAULA COLARES DE ANDRADE; GISLAINY KARLA DA COSTA BARBOSA
Instituição: Faculdade Estácio do Ceará
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A atemóia é uma fruta obtida do cruzamento interespecífico natural ou artificial entre a cherimóia (Annona cherimola Mill.) com a fruta-do-conde (Anonna squamosa L.). Os primeiros cruzamentos aconteceram em 1908, nos Estados Unidos. No Brasil, as primeiras plantações datam da década de 60. O Estado de São Paulo é o principal produtor. A atemóia apresenta algumas vantagens em relação à fruta-do-conde e a cherimóia. Ela é considerada mais saborosa, apresenta um número menor de sementes e possui uma vida pós-colheita mais duradoura. Os produtores têm se interessado cada vez mais por esta cultura, uma vez que a atemoieira mostra uma alta resistência a pragas e ao controle biológico além de adaptar-se melhor a climas subtropicais ou tropicais. São poucas as pesquisas em andamento e estas se encontram predominantemente no Sul do País, sendo reduzidos os registros sobre produção no Nordeste. Com intuito de fornecer subsídios para o desenvolvimento científico dessa espécie e divulgar o potencial nutricional desse fruto este trabalho se propôs realizar algumas análises químicas e físicas para caracterizar essa fruta.
OBJETIVOS
O objetivo deste trabalho foi estudar a composição nutricional da atemóia.
METODOLOGIA
As frutas foram coletadas no estado fisiológico maduro, com massas de 310g ± 5g. Os frutos foram descascados, as sementes foram extraídas manualmente, as polpas foram homogeneizadas e em seguida, separadas em diferentes porções e congeladas. As análises foram realizadas em triplicata. Para cada parâmetro avaliado foram calculados a média e o desvio padrão. A polpa foi analisada quanto ao pH (medida direta em potenciômetro), sólidos solúveis totais (leitura direta em refratômetro), vitamina C (método de Tillman), acidez total titulável (titulação com solução de hidróxido de sódio a 0,01N), lipídeos (método de extração a frio – Bligh-Dyer) e umidade (secagem em estufa a 105ºC).
RESULTADOS
As análises realizadas apresentaram os seguintes resultados: sólidos solúveis: 22,6ºBrix ±0,99; acidez titulável: 0,17% ±0,03; pH: 4,72 ±0,32; umidade: 80,14% ± 0,56; vitamina C: 10,86 mg/100g ±1,83 e lipídeo: 0,29% ±0,12.
CONCLUSÃO
Os resultados obtidos nesse trabalho demonstram que a polpa da atemóia pode ser considerada uma importante fonte alimentar, uma vez que os resultados se encontram compatíveis com a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos.

PS-21-015

COMPARAÇÃO DAS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS CONTIDAS NOS RÓTULOS DE DIFERENTES MARCAS DE PÃO DE QUEIJO

FREDERICO JOSÉ BESERRA; BENEDITA JALES SOUZA; PATRÍCIA NEUMA GOMES SILVA; VANIELLE HOLANDA BESSA
Instituição: Universidade de Fortaleza
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O pão de queijo é um produto genuinamente brasileiro, surgido em época indefinida nas fazendas de Minas Gerais e, além de ser rico em carboidrato, é também isento de glúten, podendo ser consumido por pessoas com doença celíaca. É um produto tradicionalmente caseiro, de fácil e rápido preparo; porém, hoje já é bastante industrializado, congelado e exportado. O consumo de alimentos energéticos para alguns indivíduos está associado ao desenvolvimento ou agravamento da obesidade. Indivíduos propensos à obesidade ou já obesos constantemente monitoram seu consumo energético diário. Assim, a composição centesimal dos alimentos adquire uma grande importância para o controle de qualidade e nutricional.
OBJETIVOS
Esse estudo tem como objetivo comparar as informações nutricionais contidas nos rótulos das embalagens de diferentes marcas de pão de queijo. Também objetiva analisar a adequação das informações contidas no rótulo dos produtos com as legislações vigentes.
METODOLOGIA
Compararam-se as informações nutricionais contidas nos rótulos de pão de queijo industrializado, onde se analisaram o valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio de quatro marcas obtidas em um supermercado na cidade de Fortaleza-CE. Essas marcas foram classificadas de acordo com as letras A, B, C e D. Inicialmente, foi verificado se as informações presente nas embalagens estavam de acordo com as normas estabelecidas pela legislação (ANVISA) e posteriormente, compararam-se as informações nutricionais apresentadas nos rótulos de cada marca com a literatura. O valor energético total dos pães de queijo formulados foi estimado e os dados foram analisados e comparados para definir a qualidade das formulações pesquisadas e a segurança em suas informações.
RESULTADOS
As marcas A, B e C apresentaram valores energéticos inferiores ao calculado em 1,2kcal, 1,7kcal e 19kcal, respectivamente, ao passo que a marca D mostrou valor energético igual ao calculado. Os resultados de valor energético das marcas B e D encontraram-se próximos aos encontrados por TACO (2006), sendo de 147,5kcal.
CONCLUSÃO
Concluímos que todas as marcas estudadas tinham em suas embalagens rótulos nutricionais conforme exigida pela ANVISA. Os valores energéticos apresentados na rotulagem nutricional de três marcas de pão de queijo comerciais são questionáveis, uma vez que o valor total expresso em quilocalorias são inferiores aos informados nas embalagens.

PS-21-016

COMPOSIÇÃO QUÍMICA E LIPÍDICA DA CARNE DE OVINOS MORADA NOVA SUBMETIDOS A TRATAMENTO ALIMENTAR CONTENDO BAGAÇO DE CAJU

FREDERICO JOSE BESERRA; BENEDITA JALES SOUZA; DHYANA LEITÃO BRITO
Instituição: Universidade de Fortaleza
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A carne ovina é uma fonte de proteína de alto valor biológico e está presente na dieta das populações de quase todos os países. Fatores como raça, ambiente e dieta interferem na composição centesimal da carne. A composição centesimal inclui a determinação do teor de umidade, proteínas, lipídeos totais, carboidratos e cinzas. Várias estratégias têm sido utilizadas para conseguir atender a procura dos consumidores por carne saudável, dentre elas a escolha da raça, do sexo e da dieta oferecida aos animais. O caju é um fruto típico do nordeste brasileiro e cada vez mais o seu cultivo adquire maior importância socioeconômica. O uso racional de recursos forrageiros adaptados e economicamente viáveis quando combinados com a pastagem nativa, permite elevar a eficiência da produção animal.
OBJETIVOS
O objetivo desse estudo foi analisar a composição centesimal e lipídica da carne de ovinos da raça Morada Nova submetidos a dois sistemas de alimentação, avaliando a qualidade da carne e, assim, poder viabilizar fontes alternativas de alimentação para o animal em períodos de estiagem.
METODOLOGIA
O experimento foi realizado em um Laboratório de Bromatologia em Fortaleza. Foram abatidos 12 ovinos da raça Morada Nova ao atingirem o peso de 25 kg. Os cortes de pernil e lombo foram homogeneizados, identificados, armazenados em sacos plásticos e congelados em freezer a -18ºC, para posterior analise centesimal. Os ovinos foram separados em dois grupos contendo 6 animais cada que foram submetidos a dois tipos de tratamento alimentar: alimentação apenas com ração de silagem de sorgo (Tratamento 0) e alimentação com ração de silagem de sorgo juntamente com bagaço de caju desidratado (Tratamento 1). A umidade foi retirada através de secagem em estufa a 105ºC. As cinzas totais foram extraídas em forno mufla a 550ºC. Já os lipídeos totais foram obtidos por extração à quente e os teores de proteína foram determinados pelo calculo da diferença de 100g pela soma total de umidade, resíduos minerais, proteína, carboidrato e fibra alimentar.
RESULTADOS
Não houve diferença significativa entre os valores das composições centesimais dos cortes de lombo e pernil em relação aos diferentes tratamentos alimentares.
CONCLUSÃO
Podemos concluir que o uso de bagaço de caju pode ser utilizado como suplemento alimentar no período de estiagem sem que haja perdas nutricionais do animal a ser consumido.

PS-21-017
TEOR DE GLICOSINOLATOS E CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DE BRÓCOLIS (BRASSICA OLERACEA) SOB DIFERENTES FORMAS DE ARMAZENAMENTO.
BIANCA FREITAS SERMARINI; RENATA MADUREIRA POLINATI; SILVIA MAGALHÃES COUTO; ELIANE FIALHO
Instituição: Universidade Federal do Rio de Janeiro
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Compostos bioativos presentes nos alimentos funcionais e a ampla aplicação destes, justificam a inesgotável busca por conhecimentos relativos às propriedades funcionais e de saúde. As Brassicas são consideradas alimentos funcionais e seu consumo está associado a redução de risco de doenças crônicas não transmissíveis, dentre elas o câncer.
OBJETIVOS
O objetivo do trabalho foi quantificar o teor de glicosinolatos e a capacidade antioxidante de brócolis (Brassica oleracea) sob diferentes formas de armazenamento.
METODOLOGIA
As amostras de brócolis, adquiridas na cidade do RJ, foram denominadas: controle; temp. ambiente 3 dias; refrigeração 7 dias/2ºC; congelamento 15dias/– 22°C; congelamento 30 dias/– 22°C; congelamento 60 dias/ – 80ºC. O ensaio de capacidade antioxidante (CA) foi realizado por dois métodos distintos: sistema β-caroteno/ácido linoléico, onde a CA foi expressa como percentual de inibição da oxidação do betacaroteno, calculada em relação a 100% da oxidação do controle. Para o método de seqüestro do radical DPPH (2,2-difenil 1 picrilhidrazila), o percentual de CA foi expresso utilizando a leitura do DPPH (sem antioxidante) como 100% de radical livre. Para quantificação dos glicosinolatos foi utilizada amostra controle de extrato de brócolis utilizando mistura de padrão interno de sinigrina a 2,2μM. A extração foi realizada com metanol a 70%/30 minutos a 70°C. Para cromatografia utilizou-se coluna C18, com fluxo de 1ml/min e injeção de 20 μL, a corrida foi utilizada como fase A 0.5% TFA/ água e para fase B metanol de acordo com gradiente de eluição. A leitura foi realizada a 227nm, utilizando curva padrão de sinigrina (0,06 a 1mM).
RESULTADOS
Os brócolis armazenados em temp. ambiente por 3 dias apresentaram melhor CA com 73,3% de inibição e 81,3% de CA pelo método do DPPH. O teor de glicosinolatos para amostras refrigeradas por 7 dias apresentou 2mEq de sinigrina/mL enquanto que amostras congeladas apresentaram 0,20mEq de sinigrina/mL. O armazenamento a 3 dias em temp. ambiente aumentou 81,3% e sob refrigeração 7 dias aumentou 90,9% em relação ao controle.
CONCLUSÃO
Conclui-se que brócolis armazenado sob refrigeração por 7 dias possui maior capacidade em inibir a oxidação. A temp. ambiente por 3 dias não apresentou efeito deletério na CA e no teor de glicosinolatos. Conclui-se previamente que o armazenamento sob refrigeração durante o tempo utilizado neste estudo, mostrou ser a melhor forma de conservar os glicosinolatos e a capacidade antioxidante de brócolis.

PS-21-018
NOTIFICAÇÃO DA GORDURA TRANS EM RÓTULOS DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS COMERCIALIZADOS EM UM SUPERMERCADO DO BRASIL
BRUNA MARIA SILVEIRA; ROSSANA PACHECO DA COSTA PROENÇA
Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC)
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A crescente preocupação mundial com o consumo de gordura trans fez com que a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), em 2003, incluísse a notificação da gordura trans (maior que 0,2g na porção) como item obrigatório na rotulagem nutricional.
OBJETIVOS
Investigar como a gordura trans é notificada na informação alimentar e nutricional de rótulos de produtos alimentícios comercializados em um supermercado brasileiro.
METODOLOGIA
Analisou-se a lista de ingredientes, a informação nutricional e o destaque de ausência de gordura trans nos rótulos dos produtos alimentícios. Os dados foram tratados utilizando o programa estatístico Stata versão 11.0 e, para as análises de concordância, aplicou-se o teste Kappa e calcularam-se os valores preditivos negativo (VPN) e positivo (VPP).
RESULTADOS
Informações de 2327 produtos alimentícios foram coletadas. Apenas 18,1% dos produtos notificaram algum conteúdo de gordura trans na informação nutricional e 22,2% apresentaram destaque de ausência de gordura trans. Para quase todos os produtos alimentícios, os percentuais de falsos negativos oscilaram entre 40-60%, independentemente de se avaliar a informação nutricional ou o destaque de ausência de gordura trans em relação à lista de ingredientes. A notificação da gordura trans na informação nutricional mostrou concordância muito baixa em relação à lista de ingredientes (Kappa=0,16), e os valores preditivos foram piores quando foi notificada ausência de gordura trans (VPN=54,5%) do que para uma notificação positiva (VPP=72,9%). Por sua vez, em relação ao destaque de ausência, a concordância foi nula (Kappa=0,00) e o VPN foi de 42,0%.
CONCLUSÃO
As análises de concordância sugerem que não se pode considerar apenas a informação nutricional e o destaque de ausência para determinar a presença ou ausência de gordura trans nos produtos. Assim, observa-se a necessidade da reformulação na legislação brasileira que determina a rotulagem nutricional, para que esta possa auxiliar os consumidores no controle do consumo de gordura trans.

PS-21-019
COMPOSIÇÃO ORGANO-MINERAL DE SALGADOS FREQUENTEMENTE CONSUMIDOS POR ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS
CAROLINA FERRAZ F. MOREIRA; FLÁVIA DA S. LIMA DIAS; YASMIN C. F. C. GONZÁLEZ; PAOLA D. S. MAIA; KIM O. P. INADA; IRACEMA TAKASE; MARIA LÚCIA M. LOPES; VERA L. VALENTE-MESQUIT
Instituição: UFRJ
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Estilo de vida saudável está relacionado à alimentação balanceada associada à prática de atividade física. Entretanto, o consumo de lanches ricos em açúcar, lipídeos e ácidos graxos trans aumentou nos últimos anos, levando a maior incidência de sobrepeso e obesidade e ao aumento do risco de desenvolvimento de doenças crônicas não-transmissíveis. No Brasil, é freqüente o consumo de alimentos fora do lar, dentre eles os salgados. O ingresso na universidade constitui um período de mudanças no comportamento dos jovens, que frequentemente passam a consumir alimentos de baixa qualidade nutricional, seja pelo preço, conveniência, preferências ou influência de amigos. Dados sobre a composição química de salgados estão ausentes ou incompletos nas tabelas de composição de alimentos nacionais. Considerando o freqüente consumo de salgados entre jovens, é importante a divulgação das informações nutricionais desse tipo de preparação à comunidade científica e aos consumidores em geral.
OBJETIVOS
Determinar a composição organo-mineral dos dez salgados identificados como os mais frequentemente consumidos por estudantes de uma universidade pública no Brasil.
METODOLOGIA
A identificação dos salgados mais consumidos foi realizada a partir de um estudo prévio de avaliação de consumo alimentar entre os universitários. As amostras tiveram a composição centesimal analisada segundo os métodos da AOAC. Foram, ainda, determinados os teores dos seguintes minerais: ferro, cobre, zinco, cálcio e magnésio por espectrometria de absorção atômica; sódio e potássio por fotometria de chama; e fósforo por espectrofotometria.
RESULTADOS
As análises mostraram que os salgados possuem elevados teores de lipídeos e valor energético. Os teores de ferro e cobre não diferiram entre as amostras. O pão de queijo foi o salgado que apresentou o maior teor de sódio, enquanto que o croissant integral de peito de peru e queijo obteve maiores teores de magnésio e fósforo.
CONCLUSÃO
Considerando a elevada densidade energética, alto teor de lipídeos e de sódio de alguns salgados, o consumo frequente destes pode contribuir para o aumento do risco de ocorrência de doenças crônicas não-transmissíveis. Apoio. Faperj, CNPq.

PS-21-020
CAROTENÓIDES TOTAIS EM SUCO DE CAJU SUBMETIDO À ALTA PRESSÃO HIDROSTÁTICA
CAROLINA FERRAZ F. MOREIRA; KIM O. P. INADA; MERYTRA A. S. CARNEIRO; MARIA LUCIA M. LOPES; VERA L. VALENTE-MESQUIT
Instituição: Instituto de Nutrição/UFRJ
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Alimentos de origem vegetal, como o caju (Anacardium occidentale, L.), são fontes de compostos antioxidantes, que contribuem para a prevenção de doenças crônicas não transmissíveis. Embora o Brasil seja o maior produtor mundial de caju, mais de 80% da produção do pedúnculo é descartada. O aumento do consumo de caju depende de avanços tecnológicos em seu processamento. A alta pressão hidrostática (APH) é uma tecnologia não-térmica que permite a obtenção de produtos seguros e a preservação dos atributos sensoriais e nutricionais dos alimentos.
OBJETIVOS
O objetivo deste trabalho foi avaliar o efeito do processamento por APH e posterior estocagem sob refrigeração sobre o teor de carotenóides totais de suco de caju.
METODOLOGIA
Dois lotes de caju foram adquiridos em estádio de maturação comercial, selecionados e higienizados, para obtenção do suco em extrator. Alíquotas do suco foram subdivididas em sacos nylon/poli, que foram selados a vácuo e processados a 400 MPa por 3 minutos, em temperatura ambiente. Alíquotas não pressurizadas foram consideradas como controle. Posteriormente, o suco foi armazenado sob refrigeração (4,0 ± 2,4 ºC) por 60 dias e, periodicamente, foi determinado, em triplicata, o teor de carotenóides totais, por espectrofotometria, utilizando o β-caroteno como padrão. Os resultados obtidos foram submetidos ao teste t-Student pareado ($p<0,05$).
RESULTADOS
O teor inicial de carotenóides totais do suco in natura foi de 0,40 μg de b-caroteno equivalente/mL. Imediatamente após a aplicação da APH, não houve alteração estatisticamente significativa do teor deste nutriente. Após 60 dias de estocagem, o teor de carotenóides totais manteve-se constante, tanto no suco in natura, quanto no suco submetido à APH.
CONCLUSÃO
Com base nos resultados obtidos, observou-se que o processamento por APH não promoveu alterações no teor de carotenóides totais, inclusive ao longo do armazenamento. Apoio: Faperj.

PS-21-021

INFLUÊNCIA DA EMBALAGEM SOBRE O TEOR DE ÁCIDO ASCÓRBICO, CAROTENÓIDES, COMPOSTOS FENÓLICOS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE SUCOS DE GOIABA INDUSTRIALIZADOS

CERES MATTOS DELLA LUCIA; SAMANTA THOMAS VALDÉS; MARIA DAS GRAÇAS VAZ TOSTES; FABIANA ROSSI HAMACEK; PRISCILA ROSSINI G. SANTOS; SÔNIA MACHADO R. RIBEIRO; ANA VLÁDIA BANDEIRA MOREIRA; HELENA MARIA PINHEIRO-SANTAN

Instituição: Universidade Federal de Viçosa

Área: ALIMENTOS

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

O consumo de sucos de frutas industrializados tem aumentado, mostrando a importância da determinação de seu valor nutricional. Apesar de diferentes embalagens e marcas de sucos de frutas estarem disponíveis comercialmente, pouco se sabe sobre a interferência destes fatores no valor nutricional.

OBJETIVOS

Determinar o teor de ácido ascórbico (AA), carotenóides, compostos fenólicos e atividade antioxidante em sucos de goiaba comercializados em diferentes embalagens.

METODOLOGIA

Foram avaliados sucos industrializados, sabor goiaba, de 2 marcas, A e B, envasados em embalagens encontradas no comércio local (marca A: plástico e tetrapak e marca B: lata e tetrapak). AA e carotenóides foram avaliados por cromatografia líquida de alta eficiência. A determinação do potencial antioxidante foi baseada no teste do DPPH e o conteúdo de fenólicos foi determinado utilizando-se o reagente de Folin-Ciocalteau. Utilizou-se o delineamento inteiramente casualizado com 3 repetições e análise de variância e teste de Duncan (α=5%) para comparar as médias entre as variáveis analisadas.

RESULTADOS

Para AA, os maiores teores foram encontrados em sucos da embalagem tetrapak da marca B (22,1±1,9 mg/100 mL), seguido pelos sucos da embalagem em lata desta mesma marca (17,8±7,9 mg/100 mL). Quanto aos carotenóides, o β-caroteno foi encontrado em maiores concentrações nos sucos das embalagens tetrapak (4896,7±542,9 µg/100 mL) e lata (4252,6±1262,1 µg/100 mL) da marca B quando comparado à embalagem plástica da marca A (967,7±23,8 µg/100 mL). Licopeno foi encontrado em maiores concentrações nos sucos da embalagem tetrapak da marca A (504,9±403,1 µg/100 mL) e em lata da marca B (590,8±277,2 µg/100 mL). O maior teor de fenólicos foi encontrado em sucos da embalagem tetrapak da marca B (0,025±0,002 g/L). Quanto à atividade antioxidante, na marca B o percentual de inibição de oxidação foi maior nos sucos das embalagens tetrapak (27,9%) e embalagens de lata (28,8%), seguida pela embalagem tetrapak da marca A (17,6%).

CONCLUSÃO

A marca B apresentou maiores concentrações de AA, β-caroteno e maior atividade antioxidante; e quanto às embalagens, a tetrapak se destacou entre as demais. Quanto aos compostos fenólicos, não houve diferença estatística entre as formas de envase e as marcas. A embalagem influenciou os teores de vitamina C, β-caroteno, licopeno e a atividade antioxidante dos sucos, podendo interferir na sua qualidade. Apoio financeiro: FAPEMIG.

PS-21-022

ELABORAÇÃO, PERFIL SENSORIAL E ROTULAGEM NUTRICIONAL DE BISCOITO DE FARINHA DE SOJA COM CHOCOLATE.

CLAÍSA A. S. FREITAS; ÁLVARO M. C. PEREIRA; LAÍSE PEREIRA MONTE; LIAMARA SILVA LOPES; NATHANYELLY DIAS DE SOUZA

Instituição: Universidade Estadual do Ceará

Área: ALIMENTOS

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

A soja (Glycine max), nos últimos anos, se tornou famosa por suas qualidades nutricionais, sendo, considerada um alimento funcional. Ela é rica em isoflavonas, as quais são compostos que estão relacionados à prevenção de doenças crônico-degenerativas. No entanto, devido a seu forte sabor, muitas pessoas sentem dificuldade de introduzir esse alimento na dieta.

OBJETIVOS

Diante do exposto, este trabalho teve como objetivos desenvolver um biscoito de farinha de soja com chocolate, avaliar o perfil sensorial deste produto e determinar sua rotulagem nutricional.

METODOLOGIA

Foram elaborados três tipos de biscoito, com, respectivamente, 20%, 30% e 40% de farinha de soja. Para a elaboração dos biscoitos foram utilizados açúcar refinado, chocolate em pó (50% de cacau), ovos, farinha de trigo, margarina, farinha de soja e raspas de limão. A técnica de produção consistiu de peneiração, bateção, homogeneização, descanso da massa (1 hora/10ºC), pesagem, modelagem, cocção (180ºC/20 min), resfriamento e embalagem. Os três tipos de biscoitos foram submetidos à análise sensorial, realizada com 40 provadores não treinados, através de teste de aceitação global, utilizando-se uma escala hedônica estruturada de 9 pontos, testes de idealidade da textura e idealidade do sabor de soja, utilizando-se uma escala estruturada de 7 pontos. Os resultados da análise sensorial foram avaliados estatisticamente, através de análise de variância (ANOVA) e teste de Tukey ao nível de 5%. Para o biscoito com maior teor de farinha de soja e melhor aceito pelos provadores foi realizada a rotulagem nutricional, de acordo com as normas estabelecidas pela legislação brasileira vigente, através das Resoluções RDC nº360, RDC nº259, RDC nº359 e Portaria nº27, todas da ANVISA.

RESULTADOS

Os biscoitos com 20%, 30% e 40% de soja apresentaram boa aceitação sensorial obtendo notas médias próximas a 7 o que corresponde a "gostei moderadamente". De acordo com a análise estatística a aceitação global, a intensidade do sabor de soja e a textura dos biscoitos com 20%, 30% e 40% de soja não diferiram, ao nível de 5% de significância. Portanto, foi realizada a rotulagem nutricional para o biscoito com 40% de soja, sendo definida a porção de 30g (3 biscoitos) como tendo 150 Kcal de valor energético, 10g de carboidratos, 4,1g de proteínas, 10,0g de gorduras totais, 2,4g de gorduras saturadas, 1,7g de fibra alimentar e 104,0mg de sódio.

CONCLUSÃO

Conclui-se que foi possível obter um biscoito com 40% de farinha de soja, sensorialmente agradável ao consumidor.

PS-21-023

INVESTIGAÇÃO FÍSICO-QUIMICA POR MÉTODOS ANALÍTICOS EM CARNE DE HAMBURGUER

CLÁUDIA HADDAD CALEIRO; ANA LÚCIA BASSI PINHEIRO; DIANIEIRI TANER RODRIGUES; KARINA TAVARAYAMA,; NILSA DE SOUZA DIVINO; FERNANDO DAGOBERTO RODRIGUES PEREI; ALEXANDRE AUGUSTO FERREIRA

Instituição: Universidade de Franca - Unifran

Área: ALIMENTOS

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

Devido a globalização e o ritmo de vida acelerado das pessoas, destaca-se o consumo crescente nacional de lanche em especial o hambúrguer. O fato de realizar dietas ricas em gorduras saturadas, baixas em carboidratos complexos e micronutrientes, unidos a uma vida sedentária, pode estar desencadeando fatores responsáveis por doenças como obesidade,cardiovasculares, câncer que causam inabilidades e aumentam os custos da saúde pública. Para o consumidor ao escolher determinada marca que este julga ser de boa qualidade, este pressupõe que ela atenda todas as necessidades nutricionais de um indivíduo, como os carboidratos, as proteínas, as gorduras, as vitaminas e os sais minerais, que pelo processo de digestão são absorvidos pelo organismo.

OBJETIVOS

Caracterizar as carnes tipo hambúrgueres de vários fabricantes, submetendo-as a análises físico-químicas, a fim de detectar os níveis de segurança alimentar para o consumidor.

METODOLOGIA

Os dados foram coletados usando cinco amostras de hambúrgueres de diferentes marcas, denominados de amostras I, II, III, IV e V; adquiridos em estabelecimentos comerciais. Foram investigados, a concentração de cinzas e umidade, a determinação de pH e a quantidade de lipídeos presentes, de acordo com métodos descritos na Regulamentação Técnica Vigente do Ministério da Agricultura

RESULTADOS

Experimentalmente baixo teor de porcentagem de gordura para todas as amostras analisadas (2,00 a 4,76%), que condiz com a análise de outros autores e estes valores,Das cinco (100%) amostras estudadas, I e III (40%) tiveram como resultado pH 6,6; as amostras IV e V (40%) pH 6,5 e a amostra II (20%) teve como resultado pH 6,4. Esta análise permitiu verificar a importância da refrigeração, visto que o pH aceitável para consumo é de 5,8 a 6,2. A análise química de teor de umidade apresentou resultados experimentais de 31 a 41%, inferiores aos valores encontrados na literatura (65 a 75%) e também para os valores especificados nas embalagens (67%). A porcentagem de cinzas foi de 3,54 e 5,46%. As amostras II, IV e V se mostraram com valores acima do encontrado na literatura que é 3,80%.

CONCLUSÃO

Os resultados indicam que 50% das amostras estavam em desacordo com a legislação, medidas preventivas devem continuar sendo tomadas como controle de qualidade pelas indústrias e vigilância sanitária do alimento envolvido. Por se um produto cárneo com fácil processo de deterioração deve-se ressaltar a importância do acondicionamento correto nas câmeras frias desde a fábrica até os pontos de vendas.

PS-21-024

USO DE ISÓTOPOS ESTÁVEIS NA IDENTIFICAÇÃO DE BACALHAU

DÉBORA APARECIDA SANTIAGO; EMANUEL J.V.M.O. LIMA; CARLOS DUCATTI; LÉA SILVIA SANT ANA

Instituição: Universidade Estadual Paulista UNESP

Área: ALIMENTOS

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

O Brasil é destaque no comércio mundial de peixes salgados e secos, uma vez que apresenta um grande mercado consumidor. Assim sendo, o país têm importado, principalmente da Noruega, quantidades cada vez maiores desses produtos. Segundo dados do Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior do Brasil, em 2009, os noruegueses foram responsáveis por fornecer cerca de 30 mil toneladas de peixes salgados, a um custo aproximado de 153 milhões de dólares.

Nesse contexto, apenas peixes do gênero Gadus (*Gadus morhua, Gadus macrocephalus e Gadus ogac*) podem ser processados e, portanto, classificados como bacalhau. Entretanto, espécies similares têm sido comercializadas de forma indevida em ações fraudulentas, tendo em vista o menor valor comercial estabelecido para os demais peixes salgados e secos, como Ling, Saithe e Zarbo.

Uma técnica capaz de identificar fraudes em alimentos é a espectrometria de massa de razão isotópica (IRMS), em geral, utilizando as razões de isótopos estáveis do carbono ($\delta\ ^{13}C$) e do nitrogênio ($\delta\ ^{15}N$). Os valores isotópicos desses elementos refletem os hábitos alimentares recentes e pregressos dos animais, dependendo do tecido analisado.

OBJETIVOS

Verificar se é possível identificar as espécies bacalhau do Atlântico (*Gadus morhua*) e zarbo (*Brosme brosme*), a partir do isótopo estável do nitrogênio presente na pele e no músculo de cada espécie.

METODOLOGIA

Utilizou-se 6 amostras (pele e músculo) de bacalhau do Atlântico e 5 de Zarbo, as quais foram secas a aproximadamente 50º C, por 48 horas, e pulverizadas em um pó fino, através do moinho criogênico. Posteriormente, foram pesadas (entre 500 e 600 microgramas) e analisadas em espectrômetro de massa de razão isotópica (IRMS).

RESULTADOS

Os valores médios de ^{15}N encontrados para o bacalhau do Atlântico foram 18,43‰±1,30 e 18,65‰±1,12, enquanto para o zarbo foram 15,41 ‰±0,83 e 15,41‰±0,56, no músculo e na pele, respectivamente.

Plotando tais valores no gráfico, é possível determinar duas regiões de confiança, as quais permitem identificar as duas espécies analisadas.

CONCLUSÃO

O estudo mostrou que a razão isotópica do $\delta\ ^{15}N$, entre os diferentes tecidos (pele e músculo), pode ser usada na identificação de Zarbo e bacalhau do Atlântico. Estudos prévios já demonstraram a possibilidade de usar a técnica de IRMS para identificar bacalhau do Atlântico e Saithe. Assim sendo, um objetivo futuro deste estudo é analisar amostras de Ling; outro peixe salgado muito comercializado no país.

PS-21-025

ANÁLISE SENSORIAL E ELABORAÇÃO DE PRODUTOS COM A FARINHA DA BATATA YACON (POLYMNIA SONCHIFOLIA).

DÉBORA POLETTO PAPPEN; SARA FRAGATA
Instituição: UNIPAR -Universidade Paranaense
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Nos dias atuais vem se discutindo os problemas inerentes à saúde humana e o efeito protetor dos alimentos sobre a mesma. O interesse por esta classe de alimentos, denominada alimentos funcionais, tem aumentado muito e está diretamente relacionado com a crescente valorização da qualidade de vida. A batata yacon pode ser uma alternativa alimentar para o desenvolvimento de produtos ricos em fibras, pois apresenta como principal reserva o frutooligossacarídeo.
OBJETIVOS
Elaborar e analisar a aceitação de produtos que serão preparados a base da Batata Yacon (Polymnia Sonchifolia).
METODOLOGIA
Primeiramente foi elaborada a farinha com batata yacon in natura, em seguida foram elaboradas as preparações de bolo e pão contendo concentrações de 10% da farinha no bolo e de 11% no pão. Posteriormente foi realizada a análise sensorial dos produtos, onde foi preenchido a escala hedônica com as opções de ótimo, bom, regular e péssimo para os itens sabor, cor, odor e textura abordados em relação às novas preparações apresentadas juntamente com uma questão que solicitava se os mesmos comprariam ou não os produtos apresentados.
RESULTADOS
Após a coleta de dados foi possível constatar em relação ao bolo com adição de 10% da farinha da batata yacon que a porcentagem mais elevada foi na opção BOM, onde o índice com maior percentual foi o item relacionado à cor do bolo que obteve 62,5% e o item que mais obteve a opção de ÓTIMO foi o sabor do bolo com 44,1%. Para o pão com adição de 11% da farinha foi possível observar que igualmente ao bolo obteve índices mais elevados na opção BOM, sendo que nesta opção o item que mais teve percentuais significativos foi o odor do pão com 60,0%. Já diferente do bolo, no que diz respeito à opção REGULAR foi possível observar que os índices foram bem mais elevados nesta preparação apresentando 25,8%, 21,6%, 14,6% e 20,0% para sabor, cor, odor e textura, respectivamente. Em relação à questão que objetivava saber se os participantes comprariam o bolo e pão a base da farinha de batata yacon, foi possível constatar que os dois produtos tiveram boa aceitação e que 92% comprariam o bolo e 70% deles comprariam o pão
CONCLUSÃO
O Pão e o Bolo adicionados da farinha da batata yacon in natura apresentaram características sensoriais satisfatórias, sendo observado pelo índice de aceitação. Assim, diante do presente estudo foi possível observar que os novos produtos elaborados atendem as exigências do consumidor, sendo uma nova alternativa de produto saudável para comercialização.

PS-21-026

AVALIAÇÃO SENSORIAL DE PÃES PRODUZIDOS COM SUBSTITUIÇÃO PARCIAL DA FARINHA DE TRIGO POR FARINHA DE BANANA VERDE

EDNA REGINA NETTO-OLIVEIRA; JANAYNA PRESA DA SILVA; SUELLEN CRISTINA DE MICO PEREIRA; ANTONIO ROBERTO GIRIBONI MONTEI
Instituição: Universidade Estadual de Maringá
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Pela falta de tempo a população modificou seus hábitos alimentares com a substituição do consumo de vegetais e frutas por produtos industrializados de fácil preparo. Com isso reduzindo a ingestão de fibras, vitaminas e minerais. Assim, a indústria de alimentos tem como desafio enriquecer alimentos processados com nutrientes carentes na dieta e, ao mesmo tempo, obter um alimento acessível à população economicamente menos favorecida. No caso da banana, sua industrialização é uma alternativa para seu aproveitamento integral. Na forma de farinha pode ser empregada em produtos de panificação por ser rica fonte de amido e sais minerais.
OBJETIVOS
Este trabalho objetivou identificar as alterações sensoriais do pão francês produzido com substituição parcial da farinha de trigo por farinha de banana verde em diferentes proporções.
METODOLOGIA
A farinha de banana foi produzida com a desidratação de os frutos no estágio de desenvolvimento ¾ de gorda, ainda verdes (FBV) (Dotto, 2004). Ao final do processo se obteve uma farinha fina de coloração clara e odor característico que foi acondicionada em embalagens plásticas armazenadas em freezer até a sua utilização. Para a receita padrão do pão francês foram utilizados 2 Kg de farinha de trigo, 1 L de água, 30 g de sal, 30 g de melhorador e 60 g de fermento biológico. As outras formulações foram baseadas na receita padrão com substituição de 8% (S1) e 12% (S2) da farinha de trigo por FBV. Além disso, usou-se 1,1 e 1,2 L de água, respectivamente. A análise sensorial foi feita por universitários, tendo sido avaliados os seguintes atributos: cor, aroma, textura e sabor, segundo a metodologia descrita por Monteiro (2005). Os resultados foram tabulados e analisados no programa Microsoft Excel e através de análises de variância (ANOVA). As amostras foram comparadas entre si pelo cálculo do Teste de Tukey, a 5% de significância.
RESULTADOS
A formulação que obteve a maior aceitação pelo público foi a padrão. Dos atributos avaliados, na formulação padrão somente a cor e o aroma diferiram dos pães com FBV. Os atributos não diferiram significativamente entre as duas formulações substituídas com FBV. A formulação padrão apresentou nota média de 7,59 (gostei moderadamente) e as formulações S1 e S2 médias de 6,35 e 6,42 (gostei ligeiramente), respectivamente, porém as médias não diferiram entre as 3 formulações.
CONCLUSÃO
Pode-se afirmar que a FBV afetou de forma negativa a cor e o aroma do produto, mas não sua textura e sabor, podendo ser usada no enriquecimento de pães.

PS-21-027

DESENVOLVIMENTO, ACEITABILIDADE E INTENÇÃO DE COMPRA DE PIZZA DE BANANA COM CANELA ELABORADA A PARTIR DA FARINHA DE RESÍDUOS DE UVA (VITIS LABRUSCA)

ELDINA CASTRO SOUSA; BIANCA RODRIGUES DA SILVA; ANA MARIA ATHAYDE UCHOA; ROSÁLIA MARIA TORRES DE LIMA; ALESSANDRO LIMA; JOSÉ OSVALDO BESERRA CARIOCA
Instituição: IFPI
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Vários estudos demonstram que as uvas são fontes naturais de antioxidantes e que apresentam, em média, 17 tipos de compostos fenólicos, encontrados principalmente nos resíduos gerados durante o processamento de sucos e vinhos. A recuperação destes resíduos (cascas, sementes e engaço) é importante para agregar valor a subprodutos elaborados a partir destes resíduos, uma vez que pesquisas demonstram que os compostos antioxidantes podem contribuir para a redução do risco doenças crônico-degenerativas e para reduzir os sérios impactos ambientais que estes resíduos podem causar.
OBJETIVOS
Este trabalho teve como objetivo desenvolver pizza de banana com canela a partir da farinha obtida de resíduos de uva, variedade Benitaka e avaliar a sua aceitação e intenção de compra.
METODOLOGIA
Após higienizadas, as uvas foram submetidas ao processo manual de extração e separação das cascas e sementes. Posteriormente, o resíduo foi seco em estufa, à uma temperatura de 65° C por 16 horas. O resíduo desidratado foi triturado em um liquidificador doméstico. O pó foi padronizado em tamis de 50 mm. Elaborou-se pizza de banana com canela, contendo farinha dos resíduos de uva, em proporções de 0%, 5% e 10%. Após um período de 1 hora, as pizzas foram assadas em forno industrial à 250° C, no tempo de 15 minutos. Foi aplicado um teste sensorial à 23 provadores não treinados e foram avaliados os atributos de aparência, aroma, sabor, textura e impressão geral, utilizando-se uma escala hedônica de 9 pontos variando de 1(Desgostei muitíssimo) a 9 (Gostei muitíssimo). A intenção de compra foi avaliada por meio da escala de 5 pontos onde 1 representava a nota máxima, "Certamente compraria" e 5 a nota mínima, "Certamente não compraria".
RESULTADOS
Os resultados para pizza adicionada de 5% de farinha de resíduos de uva apresentou uma média de 6,8 para aparência, 6,3 para aroma, 6,7 para sabor e textura e 7,0 para impressão geral, que correspondem na escala hedônica utilizada à expressão "gostei moderadamente". Estes valores não diferiram significativamente das formulações com 0% e 10%, que apresentaram médias para impressão geral de 7,2 e 7,0, respectivamente. Em relação à intenção de compra, todas as amostras apresentaram média 4, referente ao termo " provavelmente compraria".
CONCLUSÃO
A pizza desenvolvida com adição da farinha, obteve uma boa aceitação geral pelos provadores, os quais indicaram que "provavelmente comprariam", demonstrando que essa farinha poderá ser utilizada como ingrediente alimentar em outras preparações.

PS-21-028

PARÂMETROS COLORIMÉTRICOS DE SUCO DE UVA OBTIDO POR EXTRAÇÃO A VAPOR

MARIA LUCIA MENDES LOPES; KIM PIMENTA INADA; YASMIN CORREA GONZALES; ELIANE FIALHO; VERA LÚCIA VALENTE MESQUIT
Instituição: Universidade Federal do Rio de Janeiro
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
As uvas (Vitis labrusca) são frutas ricas em compostos antioxidantes, que contribuem para a redução do risco de ocorrência de doenças crônicas não transmissíveis. O Brasil é um dos grandes produtores mundiais desta fruta e a produção e o consumo de suco de uva vêm crescendo anualmente. A demanda é maior, especialmente por produtos integrais sem adição de açúcar. A cor é uma importante característica do suco de uva e é o primeiro indicador de qualidade avaliado pelo consumidor. Um dos métodos empregados para a obtenção deste suco em escalas doméstica e semi-industrial é a extração a vapor.
OBJETIVOS
O objetivo deste trabalho foi avaliar o efeito do tempo de extração a vapor de suco de uva sobre os parâmetros colorimétricos deste, bem como a estabilidade durante estocagem sob refrigeração.
METODOLOGIA
Amostras de uva da cultivar Isabel foram adquiridas em estádio de maturação comercial, selecionadas e higienizadas. Aproximadamente 6 kg de uvas foram utilizadas para obtenção do suco em três repetições. Durante o processo de extração, alíquotas do suco foram coletadas periodicamente entre 50min e 140min para avaliação, em triplicata, dos parâmetros colorimétricos. Após a extração, alíquotas dos sucos foram mantidas sob refrigeração por até 120h para análises periódicas. Amostras de três sucos integrais industrializados também foram analisadas. Os seguintes parâmetros do sistema CIELab foram determinados em colorímetro CR-400 (Konica Minolta): luminosidade (L); espectro vermelho-verde (a*); espectro amarelo-azul (b*); croma (C), que representa a intensidade/brilho; e ângulo de tonalidade (h°), que representa as nuances de coloração. Os resultados obtidos foram submetidos à análise de variância e as médias comparadas pelo teste de Tukey ($p<0,05$).
RESULTADOS
Durante o processo de extração, os parâmetros colorimétricos mantiveram-se estáveis em torno de L=19,2; a*=5,1; b*=0,71; C=5,1 e h°=7,9. Os parâmetros L e b* não diferiram significativamente daqueles obtidos para as três marcas os sucos industrializados. Os parâmetros a*, C e h° apresentaram diferenças de 6,6; 6,3 e 13%, respectivamente, em relação aos sucos industrializados. Houve variação nesses parâmetros após cinco dias de estocagem sob refrigeração.
CONCLUSÃO
Os resultados indicam que o tempo de extração de suco de uva a vapor por até 140min não interfere na cor do mesmo e que esse processo permite a obtenção de produtos com algumas características colorimétricas similares àquelas apresentadas pelos sucos de uva integrais disponíveis no mercado.

PS-21-029
AVALIAÇÃO DA ADEQUAÇÃO DOS CRITÉRIOS DO PROGRAMA MINHA ESCOLHA PARA ALIMENTOS BRASILEIROS INDUSTRIALIZADOS
ELIZABETE WENZEL DE MENEZES; ELIANA BISTRICHE GIUNTINI; TASSIA DO VALE C LOPES; ELIANA RODRIGUES MAZZINI; CAROLINA GODOY; DEBORAH PEIXOTO
Instituição: Faculdade de Ciências Farmacêuticas-USP
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A transição nutricional e epidemiológica tem-se mostrado bastante acentuada no Brasil, cuja população vem apresentando índices crescentes de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT). Entre elas estão as cardiovasculares, diabetes e obesidade, associadas ao consumo de alimentos de alta densidade energética, alta concentração de lipídios saturados e trans, sódio e açúcares solúveis, e reduzida ingestão de fibra alimentar. O Programa Minha Escolha, iniciado na Holanda, adota critérios estabelecidos por um comitê de experts de vários países visando à diminuição de ingestão de componentes-chave (lipídios saturados e trans, açúcares adicionados, sódio, energia) e aumento de ingestão de fibra alimentar. Esses critérios foram baseados nas recomendações da Organização Mundial de Saúde. Através de um selo de qualidade, o Programa proporciona aos consumidores opções mais saudáveis dentro das diferentes categorias de alimentos, podendo assim contribuir para a redução de desenvolvimento de DCNT; paralelamente também pretende estimular as indústrias de alimentos no sentido de adequar a composição de seus produtos atendendo a esse perfil.
OBJETIVOS
Com o objetivo de sedimentar a iniciativa no Brasil, é necessário verificar a possibilidade de adoção dos critérios conforme concebidos internacionalmente.
METODOLOGIA
Para tanto é preciso criar um banco de dados de alimentos industrializados, com informação sobre a composição química fornecida pelas empresas, sejam elas de rótulos de produtos, websites ou serviço de atendimento ao consumidor.
RESULTADOS
Em um estudo piloto, com 560 alimentos de 21 grupos, foi possível observar que quase 50% apresenta algum componente chave acima do recomendado pelo Programa, dentro de sua categoria: 48% dos produtos apresentam alta concentração de lipídios saturados, 48% alta em sódio, 19% em energia e 3% em ácidos graxos trans; 20% apresentam fibra alimentar abaixo do recomendado. Desses alimentos, 30% estão em desacordo com 2 critérios e 9% em mais de dois. Não foi possível verificar a adequação referente a açúcar adicionado, pois raros alimentos brasileiros trazem essa informação.
CONCLUSÃO
A partir da análise do banco de dados, com significativo número de alimentos, será possível identificar a necessidade de uma eventual adequação dos critérios aos produtos brasileiros, bem como o potencial de alimentos à proposta do Programa. A próxima etapa do estudo prevê a avaliação do impacto da introdução dos produtos com selo Minha Escolha na dieta usual da população brasileira.

PS-21-030
EFEITO DO CONSUMO DE FARINHA DE BANANA VERDE SOBRE O PERFIL DE HORMÔNIOS GASTRINTESTINAIS RELACIONADOS À SACIEDADE
ELIZABETE WENZEL MENEZES; MILANA C. TANASOV DAN; ELIANA BISTRICHE GIUNTINI; CLAUDIO FUKUMORI; FRANCO MARIA LAJOLO
Instituição: Universidade de São Paulo
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A ingestão de carboidratos não-disponíveis aliada ao adequado aporte energético de alimentos têm apresentado relação inversa com a possibilidade de aparecimento de doenças crônicas não-transmissíveis (DCNT). Como a farinha de banana verde (FBV) tem elevado conteúdo de amido resistente (AR) de alta fermentabilidade, espera-se que este ingrediente potencialmente funcional possa provocar efeitos positivos sobre o perfil de hormônios gastrintestinais relacionados com a fome e a saciedade e, assim, reduzir a ingestão energética em uma refeição posterior.
OBJETIVOS
O objetivo do presente trabalho foi avaliar, em ensaio de curta duração com humanos, o efeito da FBV sobre o perfil de hormônios gastrintestinais relacionados à saciedade.
METODOLOGIA
A FBV foi produzida com banana verde, Musa acuminata, subgrupo Cavendish, estádio de maturação I, em escala industrial e de acordo com patente depositada pelo grupo (Patente (RPI - 1941), 2008). Foram estudadas duas refeições: RC - refeição controle e RF - RC descongelada, aquecida e adicionada de FBV. Durante cada comparecimento, os voluntários responderam os testes de escala visual (Visual Analogue Scale - VAS) e escala bipolar de Holt et al. (1995), para avaliação de fome/saciedade. Após jejum de 4 h, responderam os testes no tempo zero (t=0) e após o consumo de uma das refeições (30, 60, 90, 120 e 180 min). Os hormônios grelina, leptina e insulina foram analisados (duplicata) através de kits LINCOplex® específicos (Linco Research Inc, St Charles, MO, USA) segundo a tecnologia Luminex™ xMAP (Luminex Corporation, Austin, TX, USA). Os valores foram expressos em pg/ mL de plasma ou soro.
RESULTADOS
A FBV (base integral) é uma fonte concentrada de carboidratos não-disponíveis (64%), com 56% de AR e 8% de FA. A adição de FBV na refeição resulta em positiva variação pós-prandial nas concentrações plasmáticas de hormônios gastrintestinais em relação à refeição controle, proporcionando: menor aumento de grelina (180 min) e insulina (30 min) (hormônios relacionados à fome em alta concentração) e menor redução de leptina (hormônio responsável pela saciedade).
CONCLUSÃO
A adição de FBV (8 g) na refeição proporciona significante saciedade, com boa correlação entre os níveis plasmáticos de grelina e insulina. A FBV apresenta atributos positivos para elaboração de produtos que ampliem as opções para uma alimentação saudável, bem como propiciam aumento da saciedade.

PS-21-031
CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA E SENSORIAL DE BISCOITOS PRODUZIDOS COM FARINHA DE CASCA DE MARACUJÁ E FÉCULA DE MANDIOCA
ELMA REGINA S. ANDRADE-WARTHA; VANESSA CIBELLE B. CARVALHO; FERNANDA CARVALHO SANTANA; JANAINA VALÉRIA SILVA
Instituição: Universidade Federal de Sergipe
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Atualmente, cada vez mais crianças exibem elevado consumo de alimentos ricos em energia e gordura e pobre em fibras, como doces, biscoitos, salgados e produtos industrializados. A escola pode ser veículo para ensino e aprendizagem de hábitos alimentares saudáveis. Assim, a elaboração de produtos de panificação, como biscoitos, bolos, entre outros, com incorporação de subprodutos ricos em fibras torna-se uma alternativa nutricional e economicamente viável; possibilitando, assim, substituição parcial da farinha de trigo, redução de custos e, do biscoito mostrar-se como veículo de nutrientes em potencial.
OBJETIVOS
Elaborar um biscoito com elevado teor de fibras incorporando farinha de casca de maracujá e fécula de mandioca e avaliar sua aceitação por escolares, como alternativa de lanche na merenda escolar.
METODOLOGIA
O biscoito enriquecido com farinha de casca de maracujá e fécula de mandioca a partir de formulação padrão (isenta da farinha e da fécula) foi avaliado quanto à composição centesimal e fibras. Sua aceitação foi verificada por escolares, na faixa etária entre 7 a 10 anos, usando escala hedônica facial mista estruturada de nove pontos, na qual o nível 1 correspondia a "horrível" e o 9, a "ótimo". O atributo avaliado foi o sabor, comparando com o biscoito padrão.
RESULTADOS
O biscoito enriquecido resultou em maiores teores de umidade e cinzas quando comparado ao biscoito padrão ($p<0,01$). Contudo, a quantidade de umidade foi em torno de 6 g/100g, demonstrando que está dentro do padrão permitido pela legislação que não deve ultrapassar de 15%. Quanto ao teor de fibra bruta presente no biscoito enriquecido (4,91g), foi observado que a incorporação de farinha de casca de maracujá foi eficaz no acréscimo de fibras, visto que correspondeu a aproximadamente 28 vezes mais quando comparado ao biscoito padrão (0,17g). Na aceitação do biscoito enriquecido, a maioria das notas atribuídas pelos escolares (88,3%) foram maior ou igual a 7, indicando, de modo geral, boa aceitabilidade do produto, situando-se a maioria das notas na escala positiva da análise sensorial.
CONCLUSÃO
O biscoito enriquecido com farinha de maracujá e fécula de mandioca por apresentar elevado teor de fibras e expressiva aceitabilidade se apresenta como alternativa para elevar o consumo deste nutriente. Portanto, os resultados demonstram que este biscoito pode ser implementado na merenda escolar, pois é utilizado produtos de baixo custo, incrementa a qualidade nutricional de biscoitos e destaca-se por apresentar boa palatabilidade.

PS-21-032
PERCEPÇÃO DOS GOSTOS BÁSICOS POR ACADÊMICOS DO CURSO DE NUTRIÇÃO DE UMA UNIVERSIDADE
GRAZIELLE GEBRIM SANTOS; ERYKA SILVA
Instituição: Faculdade Anhanguera de Anápolis
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O paladar é um mecanismo sensorial complexo resultante da interação de quatro gostos básicos e influenciado por fatores olfativos e trigeminais (como textura, consistência, temperatura, etc). Os testes de reconhecimento de gostos básicos verificam a capacidade de identificar os gostos doce, salgado, ácido e amargo como parte da seleção de indivíduos para julgadores em testes sensoriais.
OBJETIVOS
Avaliou-se a percepção dos gostos básicos por acadêmicos do curso de nutrição de uma universidade.
METODOLOGIA
Foi realizado o teste de percepção aos gostos básicos com as soluções aquosas de sacarose (0,8%) - gosto doce, cloreto de sódio (0,15%) - gosto salgado, ácido cítrico (0,07%) - gosto ácido e cafeína (0,06%) - gosto amargo. Cada indivíduo recebeu um copo de água potável (200 mL) e 30 mL de cada solução em copos descartáveis de 50 mL codificados com números de três dígitos em cabines individuais iluminadas com luz vermelha. Solicitou-se a identificação das soluções e os respectivos gostos básicos percebidos em ficha apropriada. Os acadêmicos foram orientados a enxaguar a boca com água entre uma amostra e outra.
RESULTADOS
Participaram da pesquisa 86 acadêmicos, sendo 93% (n=80) do sexo feminino e 7% (n=6) do sexo masculino. Não foi observado nenhum erro para a percepção do gosto doce, sendo o maior erro para a percepção do gosto ácido (29,1%) diferindo significativamente dos demais gostos ($P=0,002$), seguido dos gostos amargo e salgado, ambos com um erro de 11,6% ($P<0,05$). O maior erro na identificação do gosto ácido pode estar associado ao alto consumo de alimentos adicionados de sacarose, responsável pela redução da acidez dos alimentos. A incapacidade de identificar o gosto salgado em soluções de 0,15% de cloreto de sódio pode ser explicada pelo elevado consumo de sal na população estudada.
CONCLUSÃO
Embora a percepção dos gostos seja influenciada por fatores como a sensibilidade e o humor, não existem evidências de que a sensibilidade aos estímulos doce, salgado, ácido e amargo esteja relacionada ao desempenho da equipe de análise sensorial. A maioria dos acadêmicos avaliados na presente pesquisa possui baixa capacidade de reconhecimento para os gostos básicos.

PS-21-033

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E SENSORIAL DO YACON

ESTER DE QUEIRÓS COSTA; SHIZUKO KAJISHIMA GOMES; WANISE DE SOUZA CRUZ; MATILDE PUMAR; ANA PAULA CANTARINO; CAROLINA DE OLIVEIR COUTINHO; NATÁLIA ALVARENGA BORGES; SABRINA MATTOS GUIMARÃES; TATIANA AMARAL

Instituição: Universidade Federal Fluminense

Área: ALIMENTOS

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

O yacon (Polymnia sonchifolia Poepp) é uma raiz tuberosa, oriunda da América do Sul com elevado teor de frutooligossacarídeos (FOS). É considerado alimento funcional, devido à ação prebiótica.

OBJETIVOS

O presente trabalho objetiva caracterizar, física e quimicamente o yacon, in natura e avaliar sensorialmente as preparações utilizando yacon.

METODOLOGIA

As amostras foram adquiridas no comércio local. Procedeu-se à análise de: pH, acidez total titulável (ATT), sólidos solúveis totais (ºBrix), umidade, proteínas, lipídeos e cinzas, segundo métodos do Instituto Adolfo Lutz (2005). A porcentagem de carboidratos totais foi determinada, pela diferença da porcentagem dos somatórios de umidade, lipídios, proteínas e cinzas. Para a determinação do valor energético foram considerados os fatores de conversão de Atwater. As preparações suco de laranja com yacon e salpicão de frango com yacon foram submetidas ao teste de aceitabilidade com 80 provadores não treinados, utilizando-se a escala hedônica de 7 pontos. Para a amostra ser aceita 70% dos provadores deveriam atribuir nota ≥ 5.

RESULTADOS

Os resultados foram comparados com os encontrados na literatura, apresentando algumas variações: pH 5,51; ATT 0,318; ºBrix 1,332; umidade 90,08%; cinzas 0,33%; lipídios 0,05% e proteínas 3,20%. Os valores de ºBrix e ATT foram diferentes da literatura; o pH apresentou valores próximos aos encontrados por Ventura (2004) e Michels (2005). Apesar da falta de dados literários, a determinação destes é importante para a avaliação da qualidade pós-colheita do yacon. O valor obtido para carboidratos foi de 6,34%, diferente daqueles encontrados por Lachman (2003), 13,8%, e Michels (2005), 12,5%. Esta diferença pode ser explicada pela variação na composição de frutanos e açúcares redutores do yacon nas diferentes épocas de colheita e condições de cultivo. O valor calórico encontrado foi de 38,6kcal/100g, próximo ao obtido por Michels (2005), 34,7kcal. Como resultado da aceitabilidade, o suco de laranja obteve uma aceitação de 98% e o salpicão de 93%.

CONCLUSÃO

Pode-se concluir que o yacon é um alimento de baixo valor energético e a incorporação de yacon em preparações tradicionalmente já utilizadas pela população torna-se viável, agregando propriedades funcionais sem prejudicar o aspecto sensorial, tornando assim uma alternativa na prevenção e tratamento nutricional de diversas doenças.

PS-21-034

ELABORAÇÃO DE SORVETE DE BETERRABA COM ABACAXI E HORTELÃ

EVELYN FREITAS MOTA; JANAÍNA CUNHA MARTINS; CLAÍSA ANDREA S. FREITAS; ALANE NOGUEIRA BEZERRA; MARÍLIA BATISTA P. BORGES; LÍLIA TEXEIRA EUFRÁSIO; JULLIETE RAULINO ALCANTARA; NATÁLIA SALES DE CARVALHO; DEUSDEDIT MATOS CAPISTRANO

Instituição: Universidade Estadual do Ceará

Área: ALIMENTOS

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

O consumo de sorvetes em nosso país é bastante comum, ainda mais incentivado pelo clima tropical. Porém mesmo sendo refrescantes e saborosos, a maioria dos sorvetes apresentam uma grande quantidade de gordura hidrogenada e aditivo químicos, além disso, o mercado investe muito em sabores pouco nutritivos ou que poucos remetem às frutas ou hortaliças consumidas no nosso país, que possuem boas quantidades de vitaminas, minerais e fibras. Com a crescente conscientização do consumidor para uma alimentação saudável, inúmeras técnicas têm sido elaboradas visando atender esta necessidade.

OBJETIVOS

Desta forma, o presente trabalho detalha a produção de um sorvete de leite adicionado de beterraba, abacaxi e hortelã, levando ao consumidor as ricas propriedades funcionais desses alimentos.

METODOLOGIA

A técnica utilizada ainda que artesanal, foi feita com a preocupação em se preservar as qualidades nutricionais dos alimentos, obtendo um produto final com apelo nutricional, qualidades sensoriais satisfatórias e sem aplicação de aditivos. As etapas do fluxograma do processamento são lavagem e higienização das frutas e hortaliças, descasque e corte do abacaxi, cocção das frutas e hortaliças, tratamento térmico das claras, diluição da gelatina, homogeneização, maturação da mistura, congelamento e batimento, armazenamento, pesagem e rotulagem. A rotulagem nutricional seguiu a padronização estabelecida pela ANVISA na RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Realizou-se a análise físico-química para determinação do pH, proteínas, lipídeos e umidade. Foram feitas também análises microbiológicas de acordo a RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001. A contagem de coliformes totais e fecais a 35°, foi segundo a metodologia de SILVA et al (1997).

RESULTADOS

O resultado da análise mostrou que o produto encontrava-se dentro do padrão microbiológico aceito. Cada porção de sorvete foi armazenada em pequenas vasilhas contendo 72g. Devido o uso da técnica artesanal, não foi possível a obtenção de uma aeração adequada no produto final, o que ocasionou uma grande concentração de solutos por porção, resultando num alto teor de proteínas e lipídeos e uma média de 244 kcal por porção.

CONCLUSÃO

Ainda assim o produto mostrou-se uma boa fonte de vitaminas, minerais e fibras, além de incentivar o consumo das furtas e hortaliças em outras preparações ou mesmo in natura, visto que obteve uma boa aceitação sensorial.

PS-21-035

ANÁLISE SENSORIAL DE SORVETE DE BETERRABA COM ABACAXI E HORTELÃ

EVELYN FREITAS MOTA; JANAÍNA CUNHA MARTINS; CLAÍSA ANDREA S. FREITAS; MARÍLIA BATISTA P. BORGES; ALANE NOGUEIRA BEZERRA; NATÁLIA SALES CARVALHO; LÍLIA TEXEIRA EUFRÁSIO; DEUSDEDIT MATOS CAPISTRANO; JULLIETE ALCANTARA RAULINO

Instituição: Universidade Estadual do Ceará

Área: ALIMENTOS

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

O sorvete é um produto que agrada aos mais variados paladares, além de ser um alimento refrescante que combina bem com o clima tropical do país, onde existe uma variada gama de ingredientes que podem ser usados para enriquecer e diversificar ainda mais as suas receitas. Porém, a indústria vem investindo em sabores pouco nutritivos e que não incentivam o consumo de frutas e hortaliças pela população. Ao mesmo tempo, observa-se que o consumo de alimentos de origem vegetal reduziu bastante em todas as faixas etárias, colaborando para o aumento do risco de doenças. Assim, tem-se buscado alternativas que promovam a aceitação da população, conscientizando-a da importância do consumo contínuo de frutas e hortaliças e para a construção de hábitos alimentares mais saudáveis.

OBJETIVOS

Este trabalho objetivou verificar a aceitabilidade de um sorvete de beterraba adicionado de pedaços de abacaxi e hortelã.

METODOLOGIA

Produziu-se 40 amostras de sorvete, as quais foram analisadas microbiologicamente e sensorialmente. A análise microbiológica obteve resultados adequados quanto à presença de Coliforme Totais e Fecais. A análise sensorial teve a participação voluntária de 40 provadores, ofertou-se uma amostra de 72 g do produto para cada.

RESULTADOS

Após a degustação foi aplicado um questionário com 4 questões objetivas. A primeira analisava a freqüência habitual do consumo de beterraba, verificou-se que apenas 4% da amostra consumia a beterraba de 3 a 4 vezes por semana, enquanto que 21% da amostra referiu consumir menos que 1 vez na semana, ou menos que 1 vez no mês ou nenhuma vez. A segunda avaliou a aceitação do sorvete entre nove opções de respostas, variando entre gostei muitíssimo até desgostei muitíssimo. O resultado mostrou que 27% gostaram muitíssimo ou gostaram muito e apenas 2% desgostaram ligeiramente ou desgostaram moderadamente do produto. A terceira avaliou o motivo que levaria a consumir o produto tendo como opção o sabor agradável, a textura, a cor, o valor nutricional e a mudança no hábito alimentar. A opção mais escolhida foi o sabor agradável com 26% das respostas, a de menor escolha foi a mudança no hábito com 1%. A última questão analisou a intenção de compra do produto, onde 77,5% da amostra relataram que certamente compraria ou possivelmente compraria o sorvete.

CONCLUSÃO

Observou-se, portanto, que houve uma elevada aceitação do sorvete pelos provadores, surgindo como uma nova opção de sabor para a indústria e uma forma de conscientizar as pessoas para a adoção de hábitos mais saudáveis.

PS-21-036

ELABORAÇÃO DE BISCOITOS CONTENDO GRAVIOLA: ANÁLISE SENSORIAL E AVALIAÇÃO DA QUALIDADE NUTRICIONAL

FABIANA MELO SOARES; AMANDA APARECIDA DE FARIAS SOUZA; MÔNICA KAROLINE B SOUZA; ELMA REGINA S. ANDRADE-WARTHA

Instituição: Universidade Federal de Sergipe

Área: ALIMENTOS

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

Na tentativa de se elevar o consumo de fibras, vitaminas e minerais, devido à baixa ingestão de frutas e vegetais pela população, uma alternativa é o enriquecimento nutricional de produtos alimentícios, destacando-se produtos de boa aceitação como, por exemplo, produtos de panificação. A elaboração de biscoitos à base de frutas já se encontra disponível no comércio, os quais, além de ter elevado valor nutricional apresentam boa aceitação por consumidores e uma longa vida de prateleira.

OBJETIVOS

Desenvolver biscoito tipo cookies sensorialmente aceitáveis com a incorporação de farinha de graviola.

METODOLOGIA

Para obtenção da farinha, gomos de graviola foram secos em estufa convencional a 50ºC, depois submetidos à trituração e peneirados em tamis (500 mesh). A partir da substituição parcial de farinha de trigo de um tipo de cookie padrão foram formulados cookies com 10% (FI), 25% (FII) e 40% (FIII) de farinha de graviola. Foi realizado teste de aceitação com 47 provadores não treinados utilizando escala hedônica estruturada de 9 pontos, atribuindo nota a quanto gostaram ou desgostaram de cada formulação. Os resultados foram analisados por Anova e as médias comparadas pelo teste de Tukey.

RESULTADOS

Todas as formulações apresentaram boa aceitabilidade, com notas médias superiores a 6. Não houve diferença significativa ($p>0,05$) entre os seguintes parâmetros avaliados para os cookies: aparência, textura e impressão global. Para o sabor e o aroma, os cookies FIII diferenciaram-se dos demais significativamente ($p<0,05$), compreendendo notas médias de 7,1 e 7,2, respectivamente. Igualmente, estas características foram as mais apreciadas por aproximadamente 90% dos provadores. Vale destacar que FIII concentra maior proporção de farinha de graviola (40%); acentuando-se, desse modo, o sabor e aroma agradáveis e peculiares da fruta, essas características particulares são de fundamental importância para a maior aceitabilidade destas formulações.

CONCLUSÃO

O direcionamento da distribuição dos valores de aceitação na escala hedônica para região positiva de satisfação é característico de produtos com boa e/ou elevada aceitabilidade sensorial e com grande potencial de mercado. Dessa forma, a incorporação da farinha da polpa de graviola na formulação de biscoitos tipo cookies propiciou produtos de aceitabilidade sensorial satisfatória; considerando-se, portanto, excelente alternativa para o enriquecimento de biscoitos com agregação de valor nutricional.

PS-21-037

ÁCIDO ASCÓRBICO, CAROTENÓIDES, COMPOSTOS FENÓLICOS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE EM SUCOS DE UVA INDUSTRIALIZADOS COMERCIALIZADOS EM DIFERENTES EMBALAGENS

FABIANA ROSSI HAMACEK; MARIA DAS GRAÇAS VAZ TOSTES; SAMANTA THOMAS VALDÉS,; CERES MATTOS DELLA LUCIA; PRISCILA ROSSINI G SANTOS; SÔNIA MACHADO R RIBEIRO; ANA VLÁDIA BANDEIRA MOREIRA; HELENA MARIA P SANT`ANA

Instituição: Universidade Federal de Viçosa

Área: ALIMENTOS

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

Sucos de frutas industrializados são muito consumidos e aumentam o valor nutricional da alimentação. Vários tipos de envase são utilizados, mas pouco se sabe sobre sua interferência no teor de nutrientes.

OBJETIVOS

Determinar o teor de ácido ascórbico (AA), carotenóides, compostos fenólicos e atividade antioxidante em sucos de uva comercializados em diferentes tipos de embalagens.

METODOLOGIA

Foram avaliados sucos industrializados, sabor uva, de duas marcas comerciais, A e B, envasados em embalagens encontradas no comércio local (marca A: plástico e *tetrapak* e marca B: lata e *tetrapak).* AA e carotenóides foram avaliados por cromatografia líquida de alta eficiência. A determinação do potencial antioxidante foi baseada no teste do DPPH e o conteúdo de fenólicos foi determinado utilizando-se o reagente de Folin-Ciocalteau. O delineamento foi inteiramente casualizado com 3 repetições. Utilizou-se a análise de variância e o teste de Duncan (α=5%) para comparar as médias entre as variáveis analisadas.

RESULTADOS

AA não foi encontrado em quantidade significativa nos sucos da marca A. Nos sucos da marca B, os teores de AA foram 7,8±0,8 mg/100 mL em embalagem de lata e 8,1±0,8 mg/100 mL em *tetrapak*, sem diferenças entre elas. Quanto aos carotenóides, somente foi encontrado β-caroteno nos sucos da marca B em embalagem *tetrapak* (125,3±68,4 μg/100 mL). O licopeno foi encontrado nos sucos das duas marcas, sendo que na marca A somente foi observado em sucos da embalagem de plástico (102,3±19,4 μg/100 mL), com concentração superior à encontrada na marca B, nas embalagens de lata (17,3±7,8 μg/100 mL) e *tetrapak* (16,6±3,9 μg/100 mL). Para os compostos fenólicos, o maior teor foi encontrado em sucos da embalagem *tetrapak* da marca B (0,028±0,001 g/L) enquanto que o menor teor foi encontrado naqueles em embalagem de plástico da marca A (0,016±0,004 g/L). A atividade antioxidante da marca B, em sucos das embalagens *tetrapak* (27,3%) e lata (26,6%), não diferiram da embalagem *tetrapak* da marca A (24,8%).

CONCLUSÃO

Nem todas as marcas de sucos de uva industrializados apresentaram AA e carotenóides em sua composição. A embalagem não interferiu no teor de AA dos sucos, mas mostrou interferência nos teores de carotenóides. Os compostos fenólicos dos sucos foram influenciados pela embalagem e também pela marca comercial. A atividade antioxidante foi menor em sucos da embalagem de plástico, comparada às demais embalagens.

Apoio financeiro: FAPEMIG.

PS-21-038

TAMARINDO DO CERRADO MINEIRO: CARACTERIZAÇÃO FÍSICA, FÍSICO-QUÍMICA, CAROTENÓIDES E VITAMINAS

FABIANA ROSSI HAMACEK; PRISCILA ROSSINI G SANTOS; SABRINA DE FREITAS BEDETTI; LEANDRO DE MORAIS CARDOSO; SÓNIA MACHADO R RIBEIRO; HÉRCIA STAMPINI D MARTINO; ANA VLÁDIA BANDEIRA MOREIRA; HELENA MARIA P SANT`ANA; HELENA MARIA P SANT`ANA

Instituição: Universidade Federal de Viçosa

Área: ALIMENTOS

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

O Cerrado, segundo maior bioma do Brasil, apresenta uma rica biodiversidade vegetal, que possui elevado potencial econômico, nutricional e tecnológico. Entre as espécies nativas do Cerrado, destaca-se o tamarindo *(Tamarindus indica L.)*, árvore frutífera nativa da África Tropical, pertencente à família *Leguminosae*, e frequentemente encontrada em regiões de clima tropical e subtropical no Brasil.

OBJETIVOS

Visando contribuir para o conhecimento da composição nutricional de frutos do Cerrado, realizou-se a caracterização física, físico-química e investigou-se a ocorrência e conteúdo de diferentes isoformas de folatos (5-FTHF, 5-MTHF e THF); vitamina C (ácido ascórbico-AA e ácido desidroascórbico-ADA), carotenóides (a-caroteno, β-caroteno, b-criptoxantina e licopeno) e os oito diferentes isômeros da vitamina E emfont-family:"Arial","sans-serif"; mso-fareast-font-family:"Times New Roman";
color:black; mso-ansi-language:PT-BR; mso-fareast-language:PT-BR; mso-bidi-language:
AR-SA">Os frutos foram coletados em época de safra, selecionados e caracterizados fisicamente, quanto ao peso, comprimento, largura, altura e rendimento. Foram determinados os teores de acidez titulável total, sólidos solúveis e pH. A análise da vitamina C e carotenóides foi realizada por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência (CLAE), com detecção UV-visível e a de vitamina E e folatos por CLAE, com detecção por fluorescência. Utilizou-se o delineamento inteiramente casualizado, com cinco repetições.

RESULTADOS

Os frutos de tamarindo apresentaram formato alongado, com casca pardo-escura e quebradiça, contendo de 2 a 10 sementes com polpa suculenta parda e rendimento da porção comestível de 52,2%. O fruto apresentou polpa com elevada acidez titulável (17,8% ácido tartárico 100g^{-1}), pH igual a 2,90 e sólidos solúveis igual a 45º Brix. O conteúdo de vitamina C na polpa foi igual a 2,25 mg.100g^{-1}, correspondente a AA. Não foram encontrados nenhum dos carotenóides pesquisados. Dos oito isômeros da vitamina E encontrou-se α-tocoferol, β-tocoferol e λ-tocoferol, sendo observado conteúdo total de vitamina E de 0,14 mg.100g^{-1}. A polpa de tamarindo apresentou 0,05 mg.100g^{-1} de folatos, sendo observada a presença de THF (63,7%) e 5-MTHF (36,3%).

CONCLUSÃO

Observou-se no tamarindo elevada acidez, o que proporciona um sabor característico ao fruto. Apesar de não se destacar quanto ao valor nutricional, o consumo do tamarindo, tanto na forma in natura como na forma de doces, geléias e outros produtos, por famílias localizados em área de vegetação típica do Cerrado, pode contribuir para suprir as necessidades nutricionais.

Apoio Financeiro: FAPEMIG.

PS-21-039

HIDRÓLISE ENZIMÁTICA PARCIAL DE GALACTOMANANAS DE CAESALPINIA PULCHERRIMA (FLAMBOYANZINHO) PARA A SUA APLICAÇÃO COMO FONTE DE FIBRA ALIMENTAR EM ALIMENTOS

FLÁVIA C. A. BURITI; KARINA M. O. DOS SANTOS; GILCENARA OLIVEIRA; TALITA A. PEREIRA; RENATO A. MOREIRA; ANTONIO S. EGITO

Instituição: Embrapa Caprinos e Ovinos / UNIFOR

Área: ALIMENTOS

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

Galactomananas (GM) são polissacarídeos de reserva de vegetais, consistindo de uma cadeia principal de moléculas de D-manose unidas através de ligações β-(1,4), com ramificações de D-galactose via ligações α-(1,6). O Brasil possui uma rica biodiversidade de flora, com espécies que são fontes potenciais desses polissacarídeos para uso industrial. *Caesalpinia pulcherrima* (flamboyanzinho) é uma espécie que acumula elevadas quantidades de GM nas sementes, cujas condições de cultivo são muito favoráveis no país, inclusive nas regiões de clima semiárido. A capacidade gelificante das GM de *C. pulcherrima* é bastante elevada devido ao seu alto grau de polimerização (GP), o que limita sua aplicação como fonte de fibra alimentar (FA) em alimentos líquidos (1,5g por porção), como sucos e leites fermentados. Uma alternativa seria a sua hidrólise parcial, processo que deve ser controlado para que as alterações no teor de FA sejam pequenas, assegurando o seu valor nutricional.

OBJETIVOS

O presente trabalho visou a obtenção de hidrólise parcial de GM de *C. pulcherrima* avaliando-se o teor de fibra alimentar total (FAT) e a viscosidade relativa (η_{rel}) dos produtos de hidrólise.

METODOLOGIA

Soluções de GM extraídas de sementes de *C. pulcherrima* (1,5%, lotes de 2L) foram hidrolisadas com celulase de *Aspergillus niger* (12,8U/g de GM, Sigma) durante 60 (t_{60}) e 120 (t_{120}) min. O teor de FAT foi determinado nas amostras antes da hidrólise (t_0) e em t_{60} e t_{120} pelo método 985.29 AOAC. A η_{rel} das amostras t_{60} e t_{120} foi determinada em viscosímetro capilar Cannon-Fenske (Quimis), a 25ºC.

RESULTADOS

Em t_0, 86,0±1,3% dos sólidos foram recuperados como FAT. Após a hidrólise, a proporção de sólidos recuperada como FAT foi significativamente menor para t_{60} e t_{120} (50,0±0,7% e 51,3±0,7%, respectivamente, p<0,05). No entanto, é provável que uma fração adicional de oligômeros resistentes às enzimas gastrintestinais humanas também esteja presente, uma vez que a detecção de GM pelo método utilizado pode ser parcial. Não houve diferença significativa quanto ao teor de FAT das amostras t_{60} e t_{120} (p>0,05), mas a η_{rel} foi reduzida significativamente no período (de 10,19±2,36 para 3,22±0,18, p<0,001), evidenciando uma diminuição do GP.

CONCLUSÃO

As GM de *C. pulcherrima* foram hidrolisadas parcialmente em ambos os tempos utilizados, resultando em produtos com potencial aplicação como FA em alimentos líquidos. Estudos adicionais serão realizados para a caracterização dos produtos de hidrólise, bem como para a sua utilização em bebidas lácteas.

PS-21-040

FARINHA DE GRAVIOLA: CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA E VALOR NUTRICIONAL

INDIRA ANDRADE O SOBRAL; KARLA P SOARES ALVES; ELLEN R LIMA SANTANA; ELMA R ANDRADE WARTHA; FLAVIA MILAGRES CAMPOS

Instituição: Universidade Federal de Sergipe

Área: ALIMENTOS

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

As frutas tropicais, como a graviola, apresentam-se em destaque no comércio nacional e internacional. No entanto, trata-se de alimento extremamente perecível e a secagem e produção de farinha mostra-se interessante por viabilizar o consumo em qualquer época do ano, além do emprego na elaboração de outros produtos.

OBJETIVOS

O objetivo deste trabalho foi a caracterização da farinha de graviola.

METODOLOGIA

Utilizaram-se frutas maduras e o processo de desidratação foi feito à temperatura de 60° em secador convectivo de bandeja por período de 30 a 40 horas. Após a desidratação, a polpa foi triturada em liquidificador doméstico e peneirada. As determinações físico-químicas foram realizadas em triplicata, de acordo com as técnicas da AOAC e Instituto Adolfo Lutz, para proteínas, cinzas, lipídios, umidade e açúcares redutores. O teor de fenólicos totais foi quantificado pelo método de Folin Ciocalteau e a atividade antioxidante foi medida empregando DPPH.

RESULTADOS

A farinha de graviola apresentou 17,10% +0,45 de umidade, pH 3,41 +0,12; 6,64% +0,27 de proteínas totais; 0,27% +0,07 de lipídeos; 72,28% de carboidratos totais (calculado por diferença); 10,18% +0,85 de açúcares redutores; 3,71% +0,05 de cinzas e 738,07 +18,52 mg de fenólicos totais (em mg de ácido gálico/100g de amostra). Estes valores apresentaram-se elevados quando comparados à fruta in natura, pois o processo de desidratação promove uma concentração de nutrientes presentes no alimento em sua forma original. A capacidade antioxidante da farinha mostrou-se baixa tanto no extrato alcoólico, quanto no aquoso, embora neste último tenha sido ligeiramente maior (16,8% + 0,02 de proteção in vitro na concentração de 100 μg/mL).

CONCLUSÃO

A secagem em secador convectivo de bandeja mostrou-se viável, tanto por se tratar de um instrumento acessível em termos de custo, quanto por possibilitar a obtenção de um produto com características desejáveis, preservando parte considerável dos nutrientes da graviola, bem como seu sabor e aroma característicos.

PS-21-041
ELABORAÇÃO E ACEITABILIDADE DE BISCOITO À BASE DE SOJA
FRANCISCA PALOM DOS SANTOS SOUSA; ISMÊNYA SOUSA LINHARES; ANDRESSA OLIVEIRA RIBEIRO; LUCILENE RODRIGUES DA SILVA; EUDES DE ASSIS FERNANDES; EVA LIMA LINHARES; ODARA MARIA DE SOUSA SÁ
Instituição: NOVAFAPI
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Nas últimas décadas tem havido um grande interesse nos fitoestrógenos e em particular nos potenciais benefícios que uma dieta rica nestes compostos pode conferir no controle de muitas doenças crônicas. Em adição à sua atividade anti-estrogênica, estes compostos possuem diversas propriedades biológicas (atividade antioxidante, inibição da atividade enzimática e outras) que podem influenciar muitos processos bioquímicos e fisiológicos.
OBJETIVOS
O objetivo deste estudo foi a elaboração de um biscoito à base de soja e verificação de sua aceitabilidade através da escala Hedônica.
METODOLOGIA
Para a fabricação do biscoito de soja utilizou-se farinha de soja (2.160g), goma (1.200g), fermento (45g), sal (45g), leite de soja (705,8mL) e uva passas (660g). Utilizou-se a escala hedônica como forma de avaliar a aceitabilidade do produto, em três dimensões: sabor, aroma e aparência.
RESULTADOS
A pesquisa obteve a participação de 62 julgadores. Após a degustação, observamos a aceitabilidade de 82,25%, obtida através da soma do número de julgadores que optaram pelos número 9 (gostei muitíssimo), 8 (gostei muito), 7 (gostei moderadamente) e 6 (gostei ligeiramente) multiplicado pela quantidade total de amostra (100) divido por 100. No aspecto sabor 15 (24,19%) gostaram muitíssimo, 21 (33,87%) gostaram muito, 11 (17,74%) gostaram moderadamente, 4(6,45%) gostaram ligeiramente, 0 (0%) não gostou, 5 (8,06%) desgostaram ligeiramente e 4 (6,45%) desgostou muito. Com relação ao aroma 21(33,87%) gostaram muitíssimo, 15 (24,19%) gostaram muito, 10 (16,13%) gostaram moderadamente, 8 (12,90%) gostaram ligeiramente, 3 (4,84%) não gostou, 1 (1,61%) desgostaram ligeiramente,1 (1,61%) desgostei moderadamente e 3 (4,84%) desgostaram muito. Quando questionado a aparência, 26 (41,94%) gostaram muitíssimo, 19 (30,65%) gostaram muito, 7 (11,29%) gostaram moderadamente, 5 (8,06%) gostaram ligeiramente, 0 (0%) não gostaram, 0 (0%) desgostaram ligeiramente, 2 (3,23%) desgostei moderadamente, 3 (4,84%) desgostaram muito e 0 (0%) desgostei extremamente. Os resultados obtidos, em nível de provadores, evidenciaram aprovação sensorial do biscoito de soja, indicando potencial para sua utilização na dieta habitual.
CONCLUSÃO
A realização do teste de aceitabilidade foi satisfatório. E o procedimento utilizado para diminuição do acentuado sabor da soja foi suficiente para aumentar o consumo do biscoito.

PS-21-042
ELABORAÇÃO DE UM SORVETE A BASE DE MACAXEIRA E SUAS VERSÕES DIET E LIGHT
GABRIELLA DE F. M. VILLAS BÔAS; ANA VLÁDIA BANDEIRA MOREIRA
Instituição: Universidade Federal do Rio Grande do Norte
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A macaxeira é um alimento freqüente mesa dos nordestinos, além de ser servida como acompanhamento, ela pode ser ingrediente de diversas preparações como bolos, pães, cremes e massas. O Nordeste é uma região de clima quente e o sorvete, no geral, possui grande aceitabilidade. Como a macaxeira é muito popular devido à sua abundância e baixo custo, o trabalho em questão propõe a fusão de dois produtos muito comuns na região nordeste: a macaxeira e o sorvete.
OBJETIVOS
Este trabalho teve como objetivo desenvolver um sorvete à base de macaxeira e suas versões diet e light.
METODOLOGIA
Vários testes foram realizados e após quatro pilotos o obteve-se o sorvete de macaxeira padrão que serviu de referência para a elaboração das preparações diet e light. Após a obtenção da formulação padrão, partiu-se para o desenvolvimento das demais versões.
RESULTADOS
Como resultado, além do sorvete de macaxeira padrão, outras duas formulações foram obtidas: o sorvete de macaxeira diet (alimento para ingestão controlada de açúcares) e light (em calorias, açúcares e gorduras), contendo 43% menos calorias, 42%, menos carboidrato e 54% menos gordura total e o sorvete de macaxeira light (em calorias e gorduras), contendo 32% menos calorias e 63% menos gordura em relação à formulação padrão.
CONCLUSÃO
Os resultados obtidos, responderam o desafio inicial de criar uma receita aproveitando um dos alimentos mais abundantes na região Nordeste, bem como o de adaptá-la às necessidades fisiológicas e/ou patológicas dos indivíduos, abrangendo principalmente àquelas relacionadas ao controle da ingestão de energia, açúcares e/ou gorduras.

PS-21-043
PERCENTUAL DE GORDURA ELEVADO EM MULHERES COM CÂNCER DE MAMA
ÁDILA DA SILVA CASTRO; CAMILLA OLIVEIRA DUARTE DE ARAÚJ; PRISCILA CARMELITA CARNEIRO; VANESSA SOUSA NOBRE; MARIA DE FÁTIMA REBOUÇAS ANTUNE; ADRIANA PEREIRA SAMPAIO; SARA MARIA MOREIRA LIMA VERDE
Instituição: UNIVERSIDADE DE FORTALEZA
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O excesso de tecido adiposo têm sido descrito como um importante fator de risco para o câncer de mama em função da sua disfunção endócrina, como aumento de estrógeno e adipocitocinas, e também por seu potencial inflamatório. Estudos recentes apontam uma possível correlação entre o percentual de gordura corporal, avaliado por bioimpedância elétrica, com o valor do ângulo de fase. O ângulo de fase é um indicador da integridade da membrana celular e tem sido
OBJETIVOS
Verificar o percentual de gordura em mulheres com câncer de mama e sua relação com o valor de ângulo de fase.
METODOLOGIA
Estudo transversal, observacional e com abordagem quantitativa, onde foram avaliadas 28 mulheres com diagnóstico de neoplasia mamária, atendidas em um centro de referência em oncologia na cidade de Fortaleza/CE. A determinação do estado nutricional foi feita através do índice de massa corporal – IMC (kg/m2). Para avaliação do percentual de gordura e do valor de ângulo de fase foi realizado o exame de bioimpedância elétrica. Os dados obtidos foram analisados pelo software SPSS (16.0), sendo considerados significativos os valores de $p<0,05$.
RESULTADOS
Os resultados mostraram que a idade das participantes variou de 32 a 59 anos, com média de 47,2(±6,8). Com relação ao estado nutricional o IMC médio das pacientes foi de 28,4Kg/m² (±4,4), evidenciando sobrepeso. Os percentuais de massa gorda mostraram valores mínimos e máximos de 21% e 44,7%, respectivamente, com média de 34,7%, indicando pré-obesidade. Os valores do ângulo de fase encontrados variaram entre 4,2 e 9,7, com média de 6,4 (± 0,98).Verificamos correlação negativa entre percentual massa gorda e ângulo de fase ($p=0,04$).
CONCLUSÃO
A população mostrou IMC elevado e % de massa gorda acima do recomendado, ambos importantes fatores de risco para recidiva da neoplasia. Além disso, o % de massa gorda mostro correlação negativa com os valores de ângulo de fase. Portanto, o excesso de tecido adiposo apresentado por essas pacientes pode inferir um pior prognóstico clínico.

PS-21-044
CUIDADO NUTRICIONAL DO PACIENTE HOSPITALIZADO: A IMPORTÂNCIA DA PADRONIZAÇÃO DAS DIETAS HOSPITALARES
AFRICA CRUZ NEUMANN; ALINE ALMEIDA RIBEIRO; CAMILA COSENTINO FERREIRA
Instituição: Centro Universitario Padre Anchieta
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Desnutrição hospitalar piora as condições do enfermo. Alimentação é parte essencial. A falta de padronização nas nomenclaturas das dietas podem induzir a erros prejudicando mais o estado nutricional..
OBJETIVOS
Verificar a existência de padronização de dietas em hospitais de município do interior do estado de São Paulo.
METODOLOGIA
Estudo transversal, exploratório, qualiquantitativo. Foram entrevistados os responsáveis pelos serviços de nutrição e dietética dos seis hospitais gerais do município do interior do estado de São Paulo, sendo dois públicos e quatro privados, por meio de questionário semi-estruturado.
RESULTADOS
Verificou-se que todos os serviços possuem uma padronização que se limita apenas à descrição geral de alimentos oferecidos, permitidos e excluídos, sem quantificação dos macro e micronutrientes. Quanto às nomenclaturas utilizadas para identificação das dietas com mudança de consistência verificou-se que todos utilizam nomenclaturas similares para as dietas de rotina, porém diferem na sua composição. Para as dietas com aumento ou diminuição de nutrientes, houve diferença em relação às nomenclaturas utilizadas para algumas dietas com a mesma finalidade. Verificou-se também que os entrevistados consideraram insatisfatório o conhecimento da equipe médica referente à nomenclatura e conteúdo das dietas. A prescrição da dieta realizada pela equipe médica é feita de forma aleatória e despadronizada o que dificulta o trabalho do Serviço de Nutrição e Dietética (SND) das respectivas instituições.
CONCLUSÃO
Faz-se necessária a adoção/criação de padronização das dietas hospitalares que permita a utilização de linguagem unificada entre o SND e todas as equipes envolvidas na assistência ao paciente, minimizando condutas inadequadas que possam aumentar a desnutrição intra-hospitalar.

PS-21-045

ANÁLISE DO IMPACTO DO TRATAMENTO NUTRICIONAL NO PERFIL LIPÍDICO DE PACIENTES OBESOS GRAVES

ALÉCIA JOSEFA ALVES O. SANTOS; ALINE REZENDE ALVES; MÁRCIA FERREIRA CÂNDIDO; LILLIAN ALVES DE SOUZA; AMANDA APARECIDA DE FARIAS SOUZA; AMANDA MENEZES REIS; CARINA NASCIMENTO CASTELO BRANCO; PRISCILA SANTOS RIBEIRO

Instituição: Hospital Universitário/UFS

Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

A dislipidemia consiste numa alteração dos níveis séricos lipídicos. Sendo uma condição freqüentemente associada à obesidade, considerada uma co-morbidade desta afecção.

OBJETIVOS

O presente estudo tem como objetivo a análise do perfil lipídico de pacientes obesos graves acompanhados pelo ambulatório de nutrição de um Hospital Universitário.

METODOLOGIA

Estudo transversal com amostra de 41 pacientes. Foram coletados os dados bioquímicos nos protocolos dos pacientes em dois momentos distintos: na primeira consulta com o Nutricionista da equipe de cirurgia bariátrica e após um tempo médio de 14 meses. O tratamento nutricional foi prescrito e acompanhado de forma individualizada. Para a comparação dos dados foram utilizados os testes estatístico "t" de Student e o teste pareado.

RESULTADOS

Dos 41 pacientes da amostra, 12 eram do sexo masculino e 29 do sexo feminino com média de 42,6 anos (±9,78 anos). A análise dos resultados bioquímicos, antes e após a intervenção nutricional, demonstraram uma melhora estatisticamente significativa ($p<0,05$) do perfil lipídico ($p=0,000$) em ambos os sexos. Contudo, segregando os gêneros houve diferença estatisticamente significativa ($p= 0,044$) na evolução do HDL, apenas entre as mulheres.

CONCLUSÃO

O tratamento nutricional teve um papel significativo na melhora do perfil lipidico em pacientes obesos graves.

PS-21-046

VARIAÇÃO DE ESTRESSE OXIDATIVO EM PACIENTES COM LEUCEMIA E LINFOMA APÓS O TRATAMENTO QUIMIOTERÁPICO

ALESSANDRA NAGANO CAVALLARI; KARINA MERCALDI CARLUCCI; NILIAN CARLA SILVA SOUZA; PAULA PAYÃO OVÍDIO; EDITH BRANDÃO; BELINDA PINTO SIMÕES; ALCEU JÚNIOR JORDÃO; PAULA GARCIA CHIARELLO

Instituição: Universidade de São Paulo - FMP

Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

A quimioterapia traz prejuízos para o estado nutricional incluindo perda de peso, modificações no padrão alimentar e diminuição das concentrações séricas de vitaminas antioxidantes, o que pode interferir negativamente na sobrevida do paciente após o término do tratamento. Alguns estudos demonstram a associação entre o tratamento anti-neoplásico, a concentração plasmática de nutrientes e de enzimas antioxidantes. Além disso, o câncer, como fator isolado, também exerce papel importante no desenvolvimento do estresse oxidativo.

OBJETIVOS

Avaliar concentrações plasmáticas de vitaminas antioxidantes (vitaminas C, α-tocoferol, retinol, β-caroteno) e de marcadores de estresse oxidativo (produtos finais de glicoxidação avançada - AGEs e produtos protéicos de oxidação avançada – AOPP) em indivíduos com neoplasia hematológica, antes (T0) e após um ciclo de quimioterapia (T1), e em indivíduos controles (GC).

METODOLOGIA

Foram selecionados 15 indivíduos que preenchiam os critérios de inclusão em tratamento quimioterápico para neoplasia hematológica. O grupo controle foi composto por 14 indivíduos saudáveis e foi pareado com o experimental por gênero, idade e Índice de Massa Corporal (IMC). Para a avaliação de antioxidantes foram analisadas as vitaminas β-caroteno, α-tocoferol plasmático e vitamina C. Para avaliar o estresse oxidativo dos pacientes foram medidos os níveis séricos dos produtos finais de glicoxidação avançada (AGEs) e produtos protéicos de oxidação avançada (AOPP).

RESULTADOS

A diferença entre os valores dos grupos controle e experimental no período pré quimioterapia foram significantes para β-caroteno (0,56±0,20 μmol/L e 0,56±0,25 μmol/L, respectivamente, $p=0,047$) e vitamina C (86,74±49,88 μmol/L e 49,00±37,86 μmol/L, respectivamente, $p=0,007$), mas não significantes para vitamina A e E. Em relação ao grupo experimental no período pós quimioterapia quando comparado ao GC todos os parâmetros apontaram diferença significativa. Os valores de MDA não obtiveram diferenças significativas entre o período pré e o pós quimioterpia, mas, quando comparado ao grupo controle houve diferença significativa no período pré quimioterapia (pré quimioterapia: 0,12±0,04 μmol/gPT e GC:0,06±0,02 μmol/gPT, $p= 0,001$).

CONCLUSÃO

Apesar de não terem sido encontradas diferenças significantes entre os períodos pré e pós quimioterapia do grupo experimental, houve diferença entre os grupos controle e experimental, o que mostra que o câncer, como fator isolado, tem um importante papel no desenvolvimento de estresse oxidativo.

PS-21-047

PERFIL NUTRICIONAL DE PACIENTES COM HIV/AIDS RECÉM DIAGNOSTICADOS.

ALINE VICTÓRIO FAUSTINO ONISHI; MARIA CRISTINA CORRÊA DE SOUZA; ELLEN CRISTINA VERÃO SCHINESTZKI; ANDRÉA PEREIRA VICENTINI

Instituição: UFGD/UNIGRAN

Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

A AIDS é hoje um dos mais importantes problemas de saúde no mundo. De acordo com o Ministério da Saúde 63 mil pessoas vivem com HIV no Brasil. A desnutrição nestes pacientes distingue-se pela perda de peso involuntária maior que 10% do peso corpóreo e perda de massa celular corpórea. A bioimpedância elétrica caracteriza-se por ser um método simples, rápido e não invasivo para avaliar a composição corpórea em pacientes com AIDS.

OBJETIVOS

Avaliar o estado nutricional de indivíduos com HIV/AIDS recém diagnosticados, sem uso de terapia anti retroviral (TARV), segundo o IMC, % de gordura corpórea e perda de peso.

METODOLOGIA

Foram realizadas consultas de nutrição aos pacientes adultos no ambulatório referência de acompanhamento de portadores de HIV/AIDS, no período de julho de 2010 a janeiro de 2011. Realizou-se avaliação do estado nutricional e para tal foram aferidos peso e estatura, com classificação posterior do IMC. Foi calculada a porcentagem de gordura corporal com a utilização do monitor de composição corporal Biodynamics, modelo 450, versão V.5.1- Internacional. A perda de peso foi calculada pelo peso habitual menos o peso atual, expresso em porcentagens. Para análise dos dados utilizou-se média + DP.

RESULTADOS

Foram atendidos 12 pacientes, 66,6% do sexo masculino e 33,3% do sexo feminino. A média do IMC para homens foi de 20,35 kg/m2 + 1,88, e para as mulheres de 23,32 kg/m2 + 3,08 sendo a classificação para ambos de eutrofia. No entanto, apenas um homem (8,3 %) apresentou magreza de grau I (IMC=17,63 kg/m2) e uma mulher (8,3 %) apresentou pré-obesidade (IMC=27,40 kg/m2). A média da porcentagem de gordura corporal também foi maior nas mulheres (25,05% + 3,11 - elevada) em relação aos homens (13,27% + 6,04 - normal). A porcentagem média de perda de peso corporal nos homens foi intensa de 16,82% + 8,13, já nas mulheres apenas 2,61% + 3,01.

CONCLUSÃO

Observou-se uma predominância nas mulheres de alterações da composição corporal para obesidade. Já nos homens as alterações de baixo peso, a depleção de gordura corporal e a alta porcentagem de perda de peso, caracterizaram um quadro de desnutrição.

PS-21-048

IMC E CIRCUNFERENCIA DA CINTURA EM PORTADORES DE HIV/AIDS RECEM DIAGNOSTICADOS.

ALINE VICTÓRIO FAUSTINO ONISHI; MARIA CRISTINA CORRÊA DE SOUZA; ELLEN CRISTINA VERÃO SCHINESTZKI; ANDRÉA PEREIRA VICENTINI

Instituição: UFGD/UNIGRAN

Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

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. É freqüente encontrar desnutrição nos pacientes que não iniciaram a Terapia Anti Retroviral (TARV), porém, com a evolução do tratamento medicamentoso, observa-se redução de 30-50% na prevalência de desnutrição, que é substituída por altas taxas de sobrepeso e obesidade, contribuindo para elevar o risco de complicações metabólicas e cardiovasculares.

OBJETIVOS

Avaliar o índice de massa corporal (IMC) e a circunferência da cintura (CC) em portadores de HIV/AIDS recém diagnosticados, sem uso de TARV.

METODOLOGIA

Estudo do tipo descritivo, onde se realizou consultas de nutrição aos pacientes adultos no ambulatório referencia de acompanhamento de portadores de HIV/AIDS, no período de julho de 2010 a janeiro de 2011. Realizou-se avaliação do estado nutricional e para tal foram aferidos peso e estatura, com classificação posterior do IMC e estudo da CC para avaliar a deposição de gordura na região abdominal. Para análise dos dados utilizou-se média + DP.

RESULTADOS

Foram atendidos 12 pacientes, 66,6% do sexo masculino e 33,3% do sexo feminino. O valor médio de IMC encontrado foi de 21,33 + 2,64 kg/m2 com classificação de eutrofia. No sexo masculino, apenas um (8,3%) apresentou IMC de 17,63 kg/m2 (magreza de grau I). Quanto à CC, os indivíduos do sexo masculino não apresentaram risco de complicações metabólicas associadas à obesidade, sendo o valor médio encontrado de 75,35 + 4,28 cm. Já no sexo feminino, o valor médio encontrado para CC foi de 77,15 + 8,34 cm, porém também se observou o IMC elevado (27,40 kg/m2 - pré-obesidade) com aumento da CC (86,8 cm) e risco de complicações metabólicas associadas à obesidade em uma paciente (8,3%) e em outra somente a CC esteve elevada, no valor de 81,3 cm.

CONCLUSÃO

A maioria dos pacientes apresentou bom estado nutricional analisando o IMC e CC no momento em que receberam o diagnóstico que confirmava o HIV/AIDS. Do total de pacientes atendidos, um homem apresentou déficit nutricional enquanto uma mulher estava com excesso (IMC e CC aumentados), e outra apresentou somente a CC aumentada, o que pode aumentar as complicações geradas pelo tratamento com as drogas anti retrovirais como resistência a insulina e dislipidemia.

PS-21-049

PLANO DIETOTERÁPICO: EVOLUÇÃO DE QUADRO CLÍNICO DE UM TRANSPLANTADO RENAL

AMANDA CORREIA SOARES; MARA LÚCIA RODRIGUES DE SOUSA
Instituição: UNIVERSIDADE DE FORTALEZA
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O transplante renal (Tx) é indicado quando a taxa de filtração glomerular (TFG) encontra-se < 10ml/min. A rejeição aguda é uma das preocupações principais no período pós-transplante imediato, pois resulta em desequilíbrio hidroeletrólitico e acúmulo de substratos nitrogenados como a uréia e creatinina (CUPPARI, 2009).
A combinação do estresse metabólico da cirurgia e o uso de altas doses de imunossupressores conduzem há um catabolismo protéico grave e a uma resistência insulínica (RIELLA, 2001).
OBJETIVOS
O presente plano dietoterápico tem como objetivo fornecer aporte nutricional adequado para promover o anabolismo, prevenir infecção e melhorar desordens metabólicas influenciadas pela dieta.
METODOLOGIA
E.P.R., 49 anos, receptor de Tx de doador cadáver, em uso de drogas imunossupressoras. Evolui com disfunção do enxerto, aumento dos níveis séricos de uréia e creatinina, recebendo suporte dialítico e acordo com avaliação nutricional antropométrica apresenta sobrepeso. Foi realizado o monitoramento dos exames bioquímicos durante o período de internação hospitalar e aceitação da dieta.
Para o planejamento do plano dietoterápico foram utilizadas as recomendações nutricionais pós-transplante imediato e na rejeição aguda, segundo Riella, 2001.
RESULTADOS
Paciente evoluiu com oscilações de peso e glicemia, melhora dos níveis séricos de uréia e creatinina e redução da aceitação da dieta hospitalar, seguindo com suplementação específica para controle da glicemia e função intestinal.
CONCLUSÃO
As intervenções nutricionais são frequentemente necessárias para melhorar as desordens metabólicas induzidas ou influenciadas pela dieta. A avaliação e a educação nutricional são de grande importância em todas as fases do Tx para facilitar a melhora dos hábitos alimentares e o desenvolvimento da disciplina para um estilo de vida saudável (RIELLA, 2001).

PS-21-050

TERAPIA NUTRICIONAL NA SÍNDROME DE HIPERSENSIBILIDADE A DAPSONA: ESTUDO DE CASO

AMANDA CORREIA SOARES; KATARINE FERREIRA DA SILVA; LUANA PONTES BRAGA; GÉSSICA DE OLIVEIRA SOUSA QUEIRÓS; YASMINE DE CASTRO CUNHA; MARA LÚCIA RODRIGUES DE SOUSA
Instituição: Universidade de Fortaleza - UNIFOR
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A síndrome de hipersensibilidade à dapsona (SHD) ou a "dermatite das seis semanas" é considerada rara e ocorre com maior freqüência entre a quarta e sexta semana do início do uso da droga. Consiste de dermatite esfoliativa associada a uma síndrome mononucleose símile (febre, linfadenomegalia generalizada e hepatoesplenomegalia) e doença hepática aguda induzida por droga.
OBJETIVOS
Realizar intervenção nutricional adequada, de acordo com as condições de saúde do paciente.
METODOLOGIA
Paciente, D.F.S., 69 anos, sexo masculino, Síndrome de hipersensibilidade a Dapsona (hepatite medicamentosa); Mal de Hansen; Diabetes Melito tipo 2; Hipertensão Arterial Sistêmica. Realizada avaliação nutricional do paciente através da circunferência do braço, altura do joelho e circunferência do pulso, já que o paciente estava restrito ao leito. Paciente orientado, com sinais clínicos de depleção muscular e pele ressecada. Ausência da icterícia e desidratação. Leve sinal de asa quebrada. Perda de massa muscular nas regiões supra e infra esternal, indicando perda crônica de peso. Ausência de edema de membros inferiores. Presença de manchas roxas e avermelhadas na pele (mal de Hansen). Pêlos, fâneros, lábios e mucosas aparentemente normais. Presença de diarreia. Alterações nos exames laboratoriais, com elevação dos valores de uréia, creatinina e sódio.
RESULTADOS
Paciente em risco nutricional segundo triagem realizada, com desnutrição moderada de acordo com adequação da circunferência do braço (73,95%). Evoluiu da sonda nasogástrica, com uso de NEB e suplementação de Frutoligossacarídeos (1.742,17 kcal/dia) para dieta líquida completa (1.817,12 kcal/dia), com boa aceitação. Houve reclusão da diarreia, além de redução da depleção muscular e adiposa. Também houve redução dos sinais dermatite esfoliativa. Os micronutrientes foram devidamente adequados, obedecendo aos valores propostos pelas Recomendações Diárias de Ingestão. Durante o acompanhamento nutricional, a paciente relatou maior disposição e menor incidência de efeitos colaterais, além da redução da sonolência. Houve normalização dos exames laboratoriais.
CONCLUSÃO
A intervenção nutricional trouxe benefícios ao paciente, pois através de uma dieta adequada e individualizada foi possível garantir um aporte energético apropriado, amenizar os efeitos colaterais da droga, prevenir a desnutrição e promover uma melhor qualidade de vida.

PS-21-051

AVALIAÇÃO DO ÍNDICE DE QUALIDADE DA DIETA EM PORTADORES DE DIABETES MELLITUS TIPO 2 SUBMETIDOS AO MÉTODO DE CONTAGEM TOTAL DE CARBOIDRATOS

AMANDA DE C. LEÃO MENDES; TALITA ARIANE AMARO LOBATO; DANIELA LOPES GOMES; MARÍLIA DE SOUZA ARAUJO; ELEONORA ARNAUD FERREIRA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O Diabetes Mellitus Tipo 2 é uma doença associada ao fator genético, porém, pode ser antecipada ou agravada pelo estilo de vida inadequado, no qual encontra-se fatores de risco como o sedentarismo, estresse e a ingestão de dietas ricas em açúcar simples, gordura saturada e trans e sal. Por isso, torna-se conveniente a utilização de índices que avaliam a ingestão global de alimentos e nutrientes e que incluam vários aspectos da dieta simultaneamente, tendo como principal preocupação a prevenção de doenças crônicas não-transmissíveis.
OBJETIVOS
Avaliar a qualidade da dieta ingerida por meio o Índice de Qualidade da Dieta (IQD) em portadores de diabetes mellitus Tipo 2 submetidos ao método de Contagem Total de Carboidratos.
METODOLOGIA
Participaram do estudo quatro adultos de ambos os sexos. O consumo alimentar foi obtido por meio de oito registros alimentares, para avaliação, foi utilizado o IQD adaptado para atender as Ingestões Recomendadas para Diabéticos segundo a SBD (2007) e ADA (2008). O índice foi obtido por uma pontuação que variou de 0 a 100 pontos analisando-se 10 componentes da dieta: carboidratos, proteínas, gordura total, saturada, poli-insaturada, monoinsaturada, colesterol, sódio, fibras e variedade da dieta, onde a dieta foi classificada em três categorias: dieta inadequada (escore menor ou igual a 40 pontos), dieta que necessita de modificação (escore entre 41 e 64 pontos) e dieta saudável (escore igual ou acima de 65 pontos). A análise foi realizada no programa de análise nutricional Software Avanutri versão 3.15.
RESULTADOS
Observou-se que a maioria dos participantes ficou dentro da faixa de ingestão recomendada para carboidratos, gordura total, poli-insaturada e sódio; e apresentou inadequações frente ao recomendado para proteínas, gordura saturada, monoinsaturada, colesterol, fibras e variedade da dieta. De acordo com todos os componentes analisados da dieta, três participantes apresentaram dieta que necessita de modificação (escores de 59 pontos; 56,25 pontos e 46,42 pontos) e um dieta inadequada (escore de 38,42 pontos).
CONCLUSÃO
A dieta de todos os participantes avaliados necessita de melhoras para então adequar-se as recomendações dietéticas para portadores de diabetes, e assim promover por meio de uma alimentação saudável, aquela que engloba todos os macro e micronutrientes de uma dieta, à melhora da saúde e qualidade de vida dos pacientes diabéticos.

PS-21-052

EFEITOS DO USO DO TREINO DE AUTOMONITORAÇÃO SOBRE A ADESÃO ÀS REGRAS NUTRICIONAIS DA CONTAGEM TOTAL DE CARBOIDRATOS: UM ESTUDO DE CASO

AMANDA DE C. LEÃO MENDES; TALITA ARIANE AMARO LOBATO; DANIELA LOPES GOMES; MARÍLIA DE SOUZA ARAUJO; ELEONORA ARNAUD FERREIRA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O DM Tipo 2 é uma doença associada ao fator genético, porém, pode ser antecipada ou agravada pelo estilo de vida inadequado. A contagem de carboidratos é um método de plano alimentar utilizado por indivíduos portadores de diabetes que visa quantificar o total de carboidratos ingeridos nas refeições. O tratamento do DM contém todos os aspectos que tornam a adesão mais difícil e a dieta tem sido apontada como a exigência de mais difícil adesão. A utilização do registro de automonitoração é uma alternativa econômica a coleta de dados e oferece informações mais completas e minuciosas sobre o comportamento e suas variáveis de controle.
OBJETIVOS
Avaliar a eficácia do treino de automonitoração sobre o comportamento de adesão às regras nutricionais de contagem total de carboidratos (CTC) em um portador de diabetes mellitus tipo 2 com dificuldades de adesão a dieta, inscrito no programa HiperDia de uma Unidade Municipal de Saúde de Belém/PA.
METODOLOGIA
Os dados foram coletados em uma UMS e no domicílio do participante onde este respondeu a uma entrevista inicial e posteriormente recebeu informações sobre o método de CTC e orientações nutricionais, assim como uma tabela de CTC regionalizada, uma calculadora e formulários para a realização do registro de automonitoração. Realizou-se também ao inicio e ao final da pesquisa exame de hemoglobina glicada e avaliação antropométrica com aferição de peso e altura. Os registros de automonitoração foram realizados em dias alternados no período de quinze dias totalizando 8 registros alimentares. O Índice de Adesão à Dieta (IAD) médio do participante foi obtido por meio da média dos IADs diários. Após o término da automonitoração o participante relatou as vantagens e desvantagens do método de CTC.
RESULTADOS
Durante o período de automonitoração, observou-se aumento dos IADs, com média de 81,35%, o que sugere uma boa adesão. Em relação à hemoglobina glicada o participante obteve redução de 7,9% para 6,5% o que indica um bom controle, quanto à mudança de peso este conseguiu perder 4,13% do seu peso inicial. A principal vantagem citada foi a maior liberdade na escolha dos alimentos e em relação a desvantagem foi a diminuição das quantidades ingeridas.
CONCLUSÃO
O treino de automonitoração se mostrou eficaz no que diz respeito à adesão ao tratamento nutricional por meio da CTC proporcionando ao participante um maior autocontrole, repercutindo também nos dados biológicos como hemoglobina glicada e peso.

PS-21-053

COMPARAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL ATRAVÉS DA AVALIAÇÃO SUBJETIVA GLOBAL E ÍNDICE DE MASSA CORPÓREA EM PACIENTES INTERNADOS EM UMA ENFERMARIA DE GASTROENTEROLOGIA EM HOSPITAL PÚBLICO DE ENSINO

RENATA CRISTINA GOBATO; LUCIANE C ROSIM SUNDFELD GIORDANO; LUIZ ROBERTO LOPES; AMANDA F. CANALE

Instituição: Faculdade de Ciências Médicas - UNICAMP

Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

A avaliação do estado nutricional por métodos sensíveis às alterações funcionais, como a Avaliação Subjetiva Global (ASG), têm sido considerados mais adequados em ambientes hospitalares, pois tais alterações podem preceder modificações em composição corporal e peso.

OBJETIVOS

O objetivo deste estudo é comparar a utilização de dois métodos para avaliação do estado nutricional (índice de massa corpórea e ASG) em pacientes hospitalizados.

METODOLOGIA

Foram avaliados 292 pacientes internados no período de abril/2009 a fevereiro/2010 nas Enfermarias de Gastroclínica ou Gastrocirurgia em um Hospital Universitário. Foram excluídos do estudo: pacientes portadores de doença hepática; submetidos à cirurgia bariátrica; e/ou com dados incompletos. Após levantamento de prontuário foram obtidos: dados pessoais (idade e sexo), clínicos (diagnóstico e antecedentes pessoais) e relativos ao estado nutricional (IMC e ASG). Realizou-se análise estatística descritiva e calculou-se o coeficiente Kappa.

RESULTADOS

A amostra foi composta por 37% de mulheres e 63% de homens, sendo 58% adultos (44,0±10,6 anos) e 42% idosos (67,0±6,9 anos). Aproximadamente 55% dos sujeitos foram diagnosticados com neoplasia no trato digestório, sendo que 5% possuíam metástase. Demais enfermidades do trato digestório foram encontradas em 62% dos pacientes. Considerando a amostra, 77% dos pacientes apresentavam um único diagnóstico e os 23% restantes mais de um. Aproximadamente 15%, 27% e 9% dos pacientes possuíam diabetes mellitus, hipertensão arterial ou algum outro antecedente pessoal, respectivamente. De acordo com o IMC, 17% dos adultos e 29% dos idosos encontrava-se com algum grau de desnutrição, sendo que em sua totalidade a ocorrência foi de 22%. A análise da ASG, por outro lado, detectou 74% de indivíduos com desnutrição, considerando-se as classificações B e C. A concordância entre os dois métodos (IMC e ASG), de acordo com o coeficiente Kappa (16,13%) foi considerada pequena. Os resultados mostram que o IMC detectou, em comparação à ASG, uma porcentagem pequena de desnutrição em pacientes com alta susceptibilidade para tal. A ASG inclui, na avaliação do estado nutricional, outros fatores como perda ponderal e alteração na capacidade funcional.Conclui-se, portanto, que a baixa concordância entre os métodos, pode ser o reflexo da diferença nos indicadores utilizados entre eles.

CONCLUSÃO

Conclui-se, portanto, que a baixa concordância entre os métodos, pode ser o reflexo da diferença nos indicadores utilizados entre eles.

PS-21-054

ANÁLISE DO ESTADO NUTRICIONAL, INGESTÃO ALIMENTAR E PRESCRIÇÃO DE TERAPIA NUTRICIONAL EM PACIENTES COM CÂNCER ESOFÁGICO OU GÁSTRICO

AMANDA F. CANALE; RENATA CRISTINA GOBATO; LUCIANE C ROSIM SUNDFELD GIORDANO; LUIZ ROBERTO LOPES; CAMILA BERTINI MARTINS

Instituição: Faculdade de Ciências Médicas - UNICAMP

Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

A alta frequência de desnutrição em pacientes com câncer esofágico ou gástrico é consequência do baixo consumo alimentar, causado pelos sintomas da doença, e do hipermetabolismo, resultado das alterações sistêmicas. A principal consequência da desnutrição no pós-operatório é o aumento de complicações, em especial infecciosas.

OBJETIVOS

Pretende-se assim: avaliar o perfil nutricional e ingestão alimentar de pacientes com câncer esofágico ou gástrico; avaliar a associação entre risco nutricional grave (IMC <18,5kg/m2, albumina sérica <3mg/dL, perda de peso ≥10%/6 meses ou classificação grau C pela ASG) e complicações pós-operatórias.

METODOLOGIA

Realizou-se levantamento dos prontuários médicos de 28 pacientes internados em uma Enfermaria de Gastrocirurgia, entre julho-outubro de 2009, com indicação de esofagectomia ou gastrectomia por câncer esofágico ou gástrico. Foram coletadas informações sobre: estado nutricional, ingestão alimentar habitual em 24 horas e quadro clínico. Realizou-se análise descritiva e Teste Exato de Fisher (P>0,05).

RESULTADOS

Observou-se maior frequência do sexo masculino (21/28) e de adultos (16/28), com idade média de 59,61±11,64 anos. A neoplasia mais prevalente foi o adenocarcinoma gástrico (23/28), seguido pelo carcinoma espino-celular esofágico (5/28). De acordo com o IMC para adultos e idosos, 3/16 adultos e 4/12 idosos apresentavam desnutrição. Na amostragem total, 5/28 pacientes possuíam IMC <18,5kg/m2. O indicador perda ponderal foi importante, pois 14/28 pacientes perderam ≥10% do peso corporal em 6 meses. Dos 14 restantes, 12 perderam <10% do peso corporal e 2 não apresentaram qualquer perda. Observou-se albumina <3mg/dL e classificação grau C pela ASG em 2/28 e 14/28 pacientes, respectivamente. Não houve associação estatística significativa entre pacientes com risco nutricional grave e maior incidência de complicações pós-operatórias. Observou-se baixa ingestão energética em 21/28 pacientes, com indicação para nutrição enteral via sonda (NES) e suplementação via oral (SVO) em 9 e 12 pacientes, respectivamente. Entretanto, prescreveu-se terapia nutricional apenas para 3 pacientes, dos quais um recebeu NES e 2 SVO.

CONCLUSÃO

Conclui-se assim que a avaliação criteriosa do estado nutricional e ingestão alimentar de pacientes portadores de câncer esofágico ou gástrico é fundamental, para que possam usufruir de indicação precoce de terapia nutricional adequada.

PS-21-055

PERFIL NUTRICIONAL E ANEMIA FERROPRIVA EM GESTANTES EM UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE DE ITABAIANA - SE

AMANDA GOIS DE OLIVEIRA; FLÁVIA MILAGRES CAMPOS; INGRID MARIA N. B. DE C COSTA

Instituição: Universidade Federal de Sergipe

Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

Gestantes possuem uma alta vulnerabilidade biológica. O estado nutricional materno e o ganho de peso durante a gestação são cruciais para a mãe e o filho nesta etapa da vida, caracterizada por uma maior sensibilidade a problemas decorrentes da má alimentação. Assim, uma adequada assistência pré-natal e puerperal, incluindo o acompanhamento nutricional é fundamental para amenizar a morbimortalidade materna e perinatal, de formar a assegurar assegurar, ao fim da gestação, o nascimento de uma criança saudável e garantir o bem-estar materno e neonatal.

OBJETIVOS

O objetivo deste estudo foi identificar o perfil nutricional e a prevalência de anemia ferropriva em gestantes atendidas em um serviço público de pré-natal.

METODOLOGIA

Foi um estudo descritivo, de corte transversal, com 147 gestantes em Unidade Básica de Saúde no Município de Itabaiana-Sergipe, com idade entre 18 e 43 anos. Para coletar informações maternas foi utilizado um questionário e a consulta ao cartão da gestante, além da obtenção de dados sobre peso (pré-gestacional, primeira consulta e no momento da entrevista), altura, valores de hemoglobina e uso de suplemento contendo ferro. Os dados foram analisados por meio de medidas de tendência central e medidas de dispersão.

RESULTADOS

A maioria das gestantes eram amasiadas ou casadas; residentes na zona urbana, com saneamento básico e baixa escolaridade. A maioria era primigesta e iniciou a assistência pré-natal no 1º trimestre de gestação (72,2%). Foi identificada alta prevalência desvios ponderais entre as gestantes, 25,85% iniciaram a gestação com sobrepeso/obesidade e 9,52% com baixo peso, estes valores aumentaram para 37% e 22%, já na primeira consulta de pré-natal. E no momento da pesquisa, 36% e 20%, para sobrepeso/obesidade e baixo peso, respectivamente. Quanto ao ganho ponderal para idade gestacional, 46,26% tiveram ganho excessivo e 27,57%, insuficiente. A prevalência de anemia ferropriva foi 23,8%.

CONCLUSÃO

Os resultados mostram a necessidade de acompanhamento nutricional no pré-natal, o mais precoce possível, a fim de prevenir possíveis desvios nutricionais, contribuindo para melhores desfechos gestacionais.

PS-21-056

ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS INTERNADAS NUM HOSPITAL PÚBLICO DE FORTALEZA SEGUNDO TRÊS ÍNDICES ANTROPOMÉTRICOS: IMC/I E A/I E P/I

ANA BEATRICE PINHEIRO CAVALCANTE; FERNANDA CRISTINA SANTIAGO; ALINE SIMÕES BATISTA; DENILLE SANTIAGO DE CARVALHO; ANA CAROLINA MONTENEGRO CAVALCANTE

Instituição: UECE

Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

A utilização das medidas antropométricas como instrumento de avaliação do estado nutricional tem se tornado, embora com algumas limitações, o método mais prático e de menor custo para análise de indivíduos e de populações, tanto na prática clínica, de triagem, ou mesmo em monitoração de tendências. A infância é um período que ocorrem variações na composição corporal caracterizada por um processo dinâmico e complexo, regulado por múltiplos fatores, sendo fundamental o acompanhamento regular do seu estado nutricional.

OBJETIVOS

O objetivo do trabalho foi diagnosticar o estado nutricional de crianças internadas na enfermaria pediátrica de um hospital público de Fortaleza segundo três índices antropométricos.

METODOLOGIA

Tratou-se de um estudo transversal, onde foram avaliadas 80 crianças de 0 a 10 anos segundo os índices: IMC/Idade, Altura/Idade e Peso/Idade; o padrão de referência utilizado foi o da Organização Mundial de Saúde (OMS/2006 e 2007) e os critérios de classificação do estado nutricional foram os propostos pelo Sistema Nacional de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) do Ministério da Saúde para os índices peso/idade e altura/idade; e Conde e Monteiro (2006) para o índice IMC/idade. Para a análise dos dados foi utilizada uma planilha no programa Microsoft Office Excel 2007 e sistema operacional Windows 7.

RESULTADOS

A amostra foi composta por 55,7% de meninas e 44,3% de meninos. Segundo o índice IMC/idade: 75,4% estavam eutróficas, 11,6% com baixo peso e 13% com excesso de peso ou obesidade. Quanto ao índice PESO/IDADE, 76,3% estavam com peso adequado, 13,7% apresentaram peso baixo para a idade e 10% estavam com risco de sobrepeso para idade. Em relação ao índice ALTURA/IDADE. 11,2% apresentaram comprometimento estatural para idade.

CONCLUSÃO

A utilização do índice IMC/I deve ser preferencial, uma vez que o mesmo tem mais representatividade que os demais índices, além de poder ser utilizado por toda vida. Percebem-se nessa pequena amostra distúrbios os nutricionais existentes atualmente: sobrepeso desde a infância (10 a 13%) e déficit estatutal (11,2%), ficando claro a dupla carga de problemas nutricionais existentes, ou seja, o excesso de peso precoce, aumentando a incidência das doenças crônicas não transmissíveis precocemente, e a manutenção das carências nutricionais, de caráter crônico, típico de nossa região.

PS-21-057
PERCENTUAL DE PERDA DE PESO X TEMPO DE PERMANÊNCIA DE CLIENTES DE UM SPA EM FORTALEZA/CE
ANA CAROLINA MONTENEGRO CAVALCANTE; MARIA FERNANDA MONTENEGRO CAVALCANTE; BEATRIZ AGUIAR NOGUEIRA; ELAYNE CRISTINA MATIAS NÓBREGA
Instituição: UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A obesidade é um grave problema de saúde publica, de causas multifatoriais e que requer um tratamento contínuo com monitorado por toda a vida. Dietas hipocalóricas fazem parte do tratamento, mas na prática a manutenção desse tipo dieta por muito tempo é difícil, sendo o SPA uma opção para o inicio do processo de emagrecimento, servindo como um estímulo inicial, já que dietas de muito baixas calorias não devem ser mantidas a longo prazo.
OBJETIVOS
o estudo teve o objetivo de verificar o percentual de perda de peso em relação ao peso inicial durante a estadia no SPA, além de relacionar a perda de peso com o tempo de permanência.
METODOLOGIA
Foram analisadas as fichas de anamnese e acompanhamento nutricional preenchidas pela nutricionista durante a entrada e saída dos clientes internados num SPA no Ceará no ano de 2010. Os dados foram tabulados no Programa Excel. O critério de classificação para o IMC foi o da Organização Mundial de Saúde (1997).
RESULTADOS
Foram analisadas 150 clientes internados no ao de 2010, sendo 75% mulheres e 25% homens, demonstrando uma maior preocupação feminina quanto ao controle de peso. 74% dos homens encontravam-se na faixa etária entre 20 e 49 anos. Quanto ao estado nutricional, 3% estavam eutrófico, 29% apresentavam sobrepeso e 68% dos homens apresentava IMC acima de 30 Kg/m2, caracterizando assim algum grau de obesidade. Em relação às mulheres 33% tinha entre 20 e 39 e quase 51% de 40 a 59 anos. Quanto ao estado nutricional, 24% estavam eutróficas, 45% apresentavam sobrepeso e 31% algum grau de obesidade. Com relação à perda de peso independente dos dias de permanência, 37% dos homens e 40% das mulheres perderam menos de 3% do peso inicial; e 47% dos homens e 52% das mulheres perderam de 3,1 a 4,9% do peso inicial. Quando relacionamos o percentual de perda de peso com o tempo de permanência, foi verificado que numa permanência de 2 a 5 dias, 54% dos homens e 60% das mulheres perdeu menos de 3% do peso inicial; e numa permanência de 6 a 8 dias, o percentual de perda de peso ficou entre 3,1 e 4,9% para 56% dos homens e 59% das mulheres. Dentre os clientes que permaneceram entre 9 e 15 dias no SPA, 50% dos homens e 22% das mulheres perdeu de 6 a 7,6%
CONCLUSÃO
O percentual de perda de peso aumentou proporcionalmente ao tempo de permanencia para os dois primeiros intervalos de tempo: até 5 dias (3% de perda) e de 5 a 8 dias (3,1 a 4,9% de perda), assim uma permanência superior a 5 dias garantiu uma perda de peso mais significativa.

PS-21-058
AVALIAÇÃO DO RISCO NUTRICIONAL EM PACIENTES ONCOLÓGICOS INTERNOS EM UMA CASA DE APOIO EM FORTALEZA- CE.
ANA CAROLINA OLIVEIRA COSTA; ANDRESSA FREIRE SALVIANO; ALANA FLÁVIA FERNANDES DOS S
Instituição: UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A replicação de células anormais com a consequente formação de uma massa tumoral caracteriza o câncer. De acordo com dados da Organização Mundial da Saúde (OMS) o câncer é atualmente a segunda causa de morte por doenças. A morbimortalidade no câncer é aumentada quando há um comprometimento no estado nutricional. O estado nutricional é comprometido devido a fatores psicológicos, tratamentos, alterações no paladar e necessidade energética aumentada. Uma avaliação nutricional periódica deve ser realizada rotineiramente durante o tratamento, por influenciar no prognóstico, na resposta terapêutica e repercutir na susceptibilidade a infecções. O risco nutricional é identificado através de parâmetros antropométricos, bioquímicos, dietéticos e subjetivos.
OBJETIVOS
O objetivo desse estudo foi avaliar o risco nutricional de pacientes oncológicos internos em uma casa de apoio em Fortaleza-CE.
METODOLOGIA
Em dois dias distintos com um intervalo de quinze dias foi realizada coleta de peso, altura, circunferência do braço (CB) e dobra cutânea tricipital (DCT) em 10 pacientes do sexo masculino e feminino com média de idade de 61,6 anos $\pm$ 18,4 anos com câncer e em tratamento internos da casa de apoio. A partir do peso coletado em cada um dos dias foi calculado a variação ponderal. Os valores de referência para classificação da CB e DCT para adultos por Frisancho e para idosos foram os propostos pela National Health and Nutrition Examination Survey (NHANES III).
RESULTADOS
Nas duas pesagens realizadas, dos 10 pacientes, 5 apresentaram perda ponderal variando entre 0,4 a 4% no intervalo de 15 dias e 5 pacientes apresentaram ganho ponderal de 0,7 a 4,5 %. No primeiro dia de coleta, as medidas de DCT demonstraram que 40% dos pacientes encontravam- se em risco nutricional e 0% encontravam-se desnutridos e as medidas de CB demonstraram que 50% encontravam- se em risco nutricional e 20% encontravam- se desnutridos, já no segundo dia de coleta as medidas de DCT demonstraram que 40% dos pacientes encontravam- se em risco nutricional e 10% encontravam- se desnutridos e as medidas de CB demonstraram que 40% encontravam- se em risco nutricional e 20% encontravam- se desnutridos.
CONCLUSÃO
Concluiu- se que no primeiro dia de coleta 40% e 50% dos pacientes apresentaram-se em risco nutricional segundo DCT e CB, respectivamente, evoluindo para 40% e 40% dos pacientes em risco nutricional segundo DCT e CB respectivamente no segundo dia de coleta, devendo-se esse fato provavelmente a uma terapia nutricional pouco periódica.

PS-21-059
AVALIAÇÃO DA DIETA PRESCRITA PARA PACIENTES IDOSOS ATENDIDOS POR UM PROGRAMA DE MEDICINA PREVENTIVA, NA CIDADE DE FORTALEZA.
ANA CAROLYNE ANTUNES; NATHÁLIA GURGEL DE FREIT
Instituição: Faculdade Integrada do Ceará
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Os idosos têm um aumento na suscetibilidade para uma série de doenças crônicas, relacionadas com a idade, e incluem doenças cardiovasculares, doenças neurológicas, hipertensão, diabetes e alguns tipos de câncer. O uso de terapias médicas tende a aumentar com a idade, mas a intervenção na dieta pode ajudar a reduzir futuras despesas relacionadas com a saúde dessa população. O planejamento das necessidades nutricionais do idoso é um desafio e uma arte, pois as necessidades adequadas para alguns nutrientes são alteradas devido às mudanças metabólicas e fisiológicas. A influência de fatores sociais, econômicos e psicológicos pode afetar a ingestão dietética e assim determinar se as necessidades nutricionais foram atingidas. Com isso, a prescrição dietética pretende recuperar problemas nutricionais, colaborando para a promoção ou recuperação da saúde.
OBJETIVOS
O presente trabalho teve como objetivo avaliar a dieta prescrita para pacientes idosos atendidos em um programa de medicina preventiva na cidade de Fortaleza.
METODOLOGIA
O estudo foi do tipo transversal, onde foram avaliados 20 idosos, de ambos os sexos, na faixa etária de 60 a 80 anos, durante 3 meses, atendidos em um programa de Medicina Preventiva, na cidade de Fortaleza. Foi aplicado um formulário abordando assuntos referentes ao seguimento do plano alimentar, modificação de hábitos alimentares, dificuldades de seguimento da dieta.
RESULTADOS
Dos 20 idosos estudados, 90% seguem o plano alimentar, os outros 10% relatam não seguir a dieta por achar que a alimentação já está adequada e todos os problemas de saúde adquiridos são decorrentes do histórico familiar. Quando perguntados se houve mudança dos hábitos alimentares devido às orientações nutricionais, 90% responderam que sim, e suas principais mudanças foram o acréscimo de lanches com uma periodicidade maior, e aumento no consumo de frutas e verduras. Os 10% que responderam não, justificaram que não gostam de seguir dieta e falta de tempo. Em relação à pergunta sobre a dificuldade de seguir a dieta, 70% não tiveram problemas e os 30% dizem não conseguir "fechar a boca" e não pretendem mudar seus hábitos alimentares, pois não gostam de dietas.
CONCLUSÃO
Apesar de pequena resistência por parte de alguns idosos, a maioria apresentou resultado satisfatório com relação ao planejamento dietético prescrito.

PS-21-060
PRESENÇA DE CO-MORBIDADES EM PACIENTES OBESOS ACOMPANHADOS EM PROGRAMA DE MEDICINA PREVENTIVA
ANA CAROLYNE ANTUNES; NATHÁLIA GURGEL DE FREIT
Instituição: Faculdade Integrada do Ceará
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O desenvolvimento da obesidade em um determinado indivíduo depende de uma interação complexa entre fatores genéticos, ambientais e comportamentais que agem no equilíbrio energético. A obesidade abdominal ou andróide, que representa o acúmulo de tecido adiposo na região abdominal, é considerada um fator de risco para diversas morbidades, sendo considerada risco diferenciado quando comparada com outras formas de distribuição de gordura corporal. Suas complicações incluem diabetes mellitus tipo 2, dislipidemia, hipertensão arterial, doenças cardiovasculares e diversos tipos de câncer. Os fatores de riscos de doenças degenerativas estão aumentando vertiginosamente a sua prevalência e, pelos estudos epidemiológicos, este fato está associado ao sedentarismo e a uma alimentação inadequada. A par disto, a obesidade progride alcançando características de epidemia em vários países, principalmente no Brasil.
OBJETIVOS
O presente trabalho tem como objetivo avaliar as co-morbidades em pacientes adultos obesos acompanhados por um programa de medicina preventiva.
METODOLOGIA
A população do estudo consistiu de pacientes com idades entre 30 e 59 anos atendidos por um Programa de Medicina Preventiva, na cidade de Fortaleza que apresentavam excesso de peso, sendo diagnosticados pelo Índice de Massa Corporal (acima de 25 kg/m2) e circunferência abdominal (acima de 102cm e 88cm para homens e mulheres, respectivamente). Investigou-se, através de informação do prontuário, sobre presença das seguintes co-morbidades: diabetes, dislipidemias e hipertensão arterial.
RESULTADOS
Foram avaliados 30 obesos, sendo destes 14 homens e 16 mulheres. A avaliação antropométrica mostrou que 10% (3) dos pacientes encontravam-se com sobrepeso, 66,6% (20) com obesidade grau I, 16,6% (5) com obesidade grau II e 6,6% (2) com obesidade grau III. Todos os 30 pacientes apresentam-se com percentual de gordura acima da média, e com circunferência abdominal muito elevada, variando de 95 a 158 cm. A avaliação das co-morbidades apresentou uma frequência de dislipidêmicos, hipertensos e diabéticos de 86,7% (26), 23,3% (7) e 13,3% (4), respectivamente.
CONCLUSÃO
De acordo com os resultados obtidos, conclui-se que a presença de co-morbidades é muito freqüente em pacientes com excesso de peso e quantidade de gordura corporal excessiva.

PS-21-061
CANCER
ANA CRISTINA OLIVEIRA SOARES; LUCIENE RABELO OLIVEIRA; RAYANE ALVES PIMENTEL
Instituição: Faculdade Catolica Salesiana do Espirito Santo
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O câncer de mama é uma doença causada pela multiplicação anormal das células da mama. A neoplasia mamária é caracterizada como a principal causa de morte entre as mulheres e o segundo tipo de câncer que mais atinge a população brasileira. Entre as mortes por câncer, a dieta inadequada contribui com cerca de 35% dos casos. Durante o tratamento quimioterápico as pacientes podem apresentar efeitos colaterais, como fadiga, náuseas e vômitos. Alteração no peso dessas pacientes também está associada a esse quadro além da presença de aversão alimentar e mudanças na qualidade de vida.
OBJETIVOS
avaliar o comportamento alimentar e a qualidade e vida em mulheres com câncer de mama em tratamento quimioterápico na Clínica Capixaba de Oncologia.
METODOLOGIA
Estudo descritivo e quantitativo, realizado no período de julho a novembro de 2010, com 19 mulheres entre 33 a 73 anos. As pacientes foram avaliadas em dois momentos: M0 – primeira entrevista e M1 – segunda entrevista. Foram realizadas avaliações nutricionais com peso e IMC, avaliação alimentar com dois recordatórios alimentares (R24h), questionário de freqüência alimentar (QFA), aversão alimentar e qualidade de vida.
RESULTADOS
Encontrou-se que as pacientes apresentaram um ganho de peso médio de 2,4kg em comparação M0 e M1. Houve um aumento do consumo de macro e micronutrientes entre M0 e M1. Foram observadas aversões alimentares em 57,9% das pacientes e 63,1% citaram pelo menos um alimento ou grupo para aversão. A qualidade de vida, semelhantes a outros estudos, é baixa durante o tratamento.
CONCLUSÃO
Conclui-se que durante o tratamento se tem um ganho significativo de peso e a aversão alimentar é presente. Por isso se faz necessário uma atuação constante do nutricionista e de toda a equipe para com esse paciente.

PS-21-062
ESTADO NUTRICIONAL DE DOENTES RENAIS: CORRELAÇÕES ENTRE DO ÍNDICE DE MASSA CORPORAL E MARCADORES DE ADIPOSIDADE, MASSA MUSCULAR, INFLAMAÇÃO E DISLIPIDEMIA
ANA CRISTINA TOMAZ ARAÚJO; JOSE EDUARDO DUTRA DE OLIVEI
Instituição: UNESP -ARARAQUARA
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O monitoramento nutricional é fundamental para o controle das doenças cardiovasculares (DCV) na doença renal crônica (DRC).
OBJETIVOS
avaliar o estado nutricional dos pacientes IRC usando IMC e verificar correlações entre os indicadores antropométricos e bioquímicos.
METODOLOGIA
O peso e a altura formam usados para avaliação do IMC. A circunferência de braço (CB) e a prega cutânea tricipital (PCT), foram usadas para avaliação da área muscular do braço corrigida (AMB-c) e circunferência muscular do braço (CMB). A cintura (CC) foi usada para avaliação de risco de DCV associado à avaliação do perfil lipídico.
RESULTADOS
Participaram do experimento 27 pacientes com IRC, 44,44% homens e 55,56% mulheres. 44,44% dos pacientes encontram-se com o IMC adequado e o mesmo ocorre para CMB e PCT, 55,56% e 48,15%, respectivamente. Entretanto, 66,67% encontram-se em risco para DCV quando avaliada a cintura (CC). As correlações significativas (p<0,05) foram para IMC x CC (r=0,551; p=0,003), IMC x PCT (r = 0,595; p=0,001), CC x Idade (r=0,551; p=0,003) e Albumina x Colesterol Total (r=0,470; p=0,013). Entre as variáveis do perfil lipídico e relação ao sexo, o sexo feminino apresentou maior inadequação pala LDL (p=0,005), triglicérides (0,022) e colesterol total (p=0,004).
CONCLUSÃO
O IMC tem boa sensibilidade para a avaliação de adiposidade na IRC, principalmente, associado com a cintura.

PS-21-063
EFEITOS DA SUPLEMENTAÇÃO ORAL DE ÁCIDO FÓLICO NAS CONCENTRAÇÕES DE HOMOCISTEINA E A CORRELAÇÃO ENTRE O PERFIL LIPÍDIO, INFLAMAÇÃO, IMC E CINTURA DE DOENTES EM HEMODIÁLISE.
ANA CRISTINA TOMAZ ARAÚJO; JOSE EDUARDO DUTRA DE OLIVEI; MARCIA VARELLA MORANDI J FRANCO
Instituição: UNESP -ARARAQUARA
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A homocisteína (Hcy) é um aminoácido sulfurado não formador de proteína, esta associada ao maior riso de DCV. O ácido fólico (AF) é uma vitamina hidrossolúvel, importante na doação de grupo metila e consequente controle das concentrações de Hcy.
OBJETIVOS
Verificar os efeitos da suplementação de 5 mg Ácido Fólico, via oral, em doentes renais em hemodiálise, nas concentrações de Hcy plasmática e a correlação com o Perfil Lipídico e marcadores inflamatórios em associação com IMC e Circunferência da Cintura.
METODOLOGIA
24 pacientes com DRC em hemodiálise receberam 5 mg de AF. Para a avaliação dos efeitos da suplementação de AF ao longo do tempo foram feitos exames bioquímicos em três momentos (1, 2 e 3): Início, com 3 e 6 meses de suplementação, respectivamente. Para a avaliação bioquímica foram usados: albumina, perfil lipídico, Proteína C-Reativa (PCR) e Hcy.
RESULTADOS
24 pacientes sendo 16 (66,67%) do sexo masculino e 8 (33,33%) do sexo feminino. A média das idades foi de 46,3 anos Os resultados bioquímicos e antropométricos (IMC e Cintura) foram correlacionados, os valores foram significantes (p>0,05), observou-se diferença entre IMC x Cintura (r=0,494; p=0,014), IMC x CT (r=0,533; p=0,007), IMC x TG (r=0,573; p=0,003). Nas avaliações de LDL (p=0,008), HDL (p=0,001), PCR (p=0,000) e Hcy (p=0,000), durante o período de suplementação de ácido fólico 5 mg, via oral, observou-se redução nas concentrações plasmáticas.
CONCLUSÃO
A suplementação de AF é eficiente na redução de Hcy nos doentes renais em hemodiálise e também influencia na redução de PCR reduzindo o provável risco de DCV. O IMC é eficaz na avaliação nutricional destes pacientes e não se correlaciona com a Hcy.

PS-21-064
ESTADO NUTRICIONAL SEGUNDO EXTENSÃO DA LESÃO INTESTINAL EM PACIENTES PORTADORES DE COLITE ULCERATIVA
ANA PAULA SIGNORI URBANO; JOSÉ EDUARDO CORRENTE; LÍGIA YUKIE SASSAKI; ANA LÚCIA ANJOS FERREIRA
Instituição: FACULDADE DE MEDICINA DE BOTUCATU - FMB / UNESP
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A Colite Ulcerativa (CU) está freqüentemente associada com deficiência nutricional, e isto parece contribuir para a progressão e gravidade da doença.
OBJETIVOS
O objetivo deste estudo foi avaliar o estado nutricional e a estimativa de ingestão de nutrientes em pacientes com CU.
METODOLOGIA
Foram estudados pacientes com colite ulcerativa em remissão ou atividade leve da doença, acompanhados no ambulatório de um hospital acadêmico. A extensão da lesão intestinal foi registrada de acordo com a colonoscopia de diagnóstico. O diagnóstico do estado nutricional foi avaliado segundo o Índice de Massa Corporal (IMC). Para estimar o consumo alimentar utilizaram-se três inquéritos recordatórios de 24 horas, aplicados em dias intercalados. A prevalência de inadequação de consumo na população foi analisada utilizando como ponto de corte a Necessidade Média Estimada (EAR).
RESULTADOS
Dos 59 pacientes estudados, 32 (54,24%) eram mulheres. História prévia de colite distal, hemicolite esquerda e pancolite estiveram presentes em 26 (44,1%), 11 (18,6%) e 22 (37,3%) pacientes, respectivamente. Trinta e três (55,9%) entrevistados encontravam-se com sobrepeso/obesidade, seguido de 24 (40,7%) eutróficos e apenas 2 (3,4%) desnutridos. Em relação à ingestão de alimentos, 27 (45,76%) pacientes faziam alguma restrição alimentar. A prevalência estimada de inadequação de ingestão foi alta para ambos os sexos, especiamente para as vitaminas lipossolúveis (E, > 96%; D, > 76%; K, > 37%; A, > 35%), cálcio (> 85%), magnésio (> 50%) e fibras totais (> 84%). Houve associação com efeito protetor entre estimativa da ingestão diária de vitamina D e extensão da lesão intestinal, mostrando que pacientes que consumiam mais vitamina D apresentavam menor probabilidade de desenvolvimento da maior lesão (pancolite).
CONCLUSÃO
Estes dados permitem concluir que pacientes portadores de colite ulcerativa em remissão da atividade ou atividade leve apresentaram ingestão alimentar inadequada, em especial para as vitaminas lipossolúveis, cálcio, magnésio e fibras, e que a ingestão de vitamina D apresenta efeito protetor para a extensão da lesão intestinal. Também, foi encontrada alta prevalência de pacientes sobrepesos/obesos nesta população.

PS-21-065
ASSOCIAÇÃO ENTRE BIOIMPEDÂNCIA E MARCADORES INFLAMATÓRIOS EM PACIENTES COM COLITE ULCERATIVA
ANA PAULA SIGNORI URBANO; ELOÍSA ELENA PASCHOALINOTTE; LÍGIA YUKIE SASSAKI; ANA LÚCIA ANJOS FERREIRA
Instituição: FACULDADE DE MEDICINA DE BOTUCATU - FMB / UNESP
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A Colite Ulcerativa (CU) é considerada um dos grandes problemas da população moderna, uma vez que gera repercussões importantes na qualidade de vida de seus portadores, acarretando alterações no âmbito social, psicológico e profissional.
OBJETIVOS
Avaliar o estado nutricional de portadores de CU e estudar associação entre bioimpedância e marcadores inflamatórios.
METODOLOGIA
Foram estudados pacientes com colite ulcerativa em remissão ou atividade leve da doença, acompanhados no ambulatório de um hospital acadêmico. Todos os pacientes foram submetidos à consulta nutricional com coleta de dados antropométricos [peso, altura, índice de massa corpórea (IMC), circunferência do braço (CB), dobra cutânea tricipital (DCT), circunferência muscular do braço (CMB), espessura do músculo adutor do polegar (EMAP) e bioimpedância] e laboratoriais [proteína C-reativa (PCR), velocidade de hemossedimentação (VHS) e α1-glicoproteína].
RESULTADOS
Dos 59 pacientes estudados, 32 (54,24%) eram mulheres. A grande maioria dos entrevistados foi classificada como eutróficos (50%), de acordo com a CB e DCT e como sobrepeso/obeso (44,1%) segundo o IMC. O ângulo de fase (indicativo de prognóstico) apresentou correlação inversa com marcadores inflamatórios. Parâmetros antropométricos que avaliam especificamente massa gorda (MG e DCT) e o IMC apresentaram correlação direta com a α1-glicoproteína ácida, enquanto que parâmetros que avaliam massa magra (EMAP) mostraram correlação inversa com o VHS. A EMAP e CMB também mostraram correlação direta com o AF, mostrando que o aumento de massa magra está diretamente relacionado ao aumento do indicador de prognóstico.
CONCLUSÃO
Estes dados permitem concluir que parâmetros mensurados pela bioimpedância apresentam boa correlação com variáveis antropométricas e com marcadores inflamatórios nesta população.

PS-21-066
ASSOCIAÇÃO ENTRE A INGESTÃO ALIMENTAR E MUDANÇAS NA COMPOSIÇÃO CORPORAL EM PACIENTES SUBMETIDAS A CIRURGIA DE BYPASS GÁSTRICO EM Y DE ROUX (BGYR).
ANA PAULA TARDIVO; CAROLINE ANGÉLA ZAVATTE; MARIA FERNANDA G. BIAGIONI; ADRIANA LÚCIA MENDES; CELSO VIEIRA LEITE; GLÁUCIA M.F.S. MAZETO
Instituição: FACULDADE DE MEDICINA DE BOTUCATU - UNESP
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A obesidade é considerada uma desordem de etiologia multifatorial, decorrente do desequilíbrio entre consumo e gasto energético. Uma opção terapêutica para o tratamento dessa condição é a cirurgia bariátrica, apresentando, perda de peso três a quatro vezes maior quando comparada aos demais tratamentos.
OBJETIVOS
Avaliar se existe correlação entre a ingestão alimentar e mudanças na composição corporal após cirurgia bariátrica.
METODOLOGIA
Avaliou-se 25 mulheres, entre 18 e 50 anos, submetidas ao procedimento de BGYR. Nos período T0 (antes da cirurgia), T3 e T6 (três e seis meses após a cirurgia), foi analisada a ingestão alimentar, obtida pelo registro alimentar de 72 horas, ajustando-se o aporte de macronutrientes à ingestão energética referida. Foram avaliados o peso corporal, massa gorda (MG) e massa livre de gordura (MLG), pelo método de bioimpedância elétrica. Para a análise dos dados, estimou-se o coeficiente de correlação de Spearman.
RESULTADOS
No T0, foi observada ingestão energética média de 1530,5 ± 407,7 Kcal, com consumo protéico correspondendo a 16,2 ± 2,2% do Valor Calórico Total (VCT), de lipídeos a 42,4 ± 0,2 % do VCT e de carboidratos a 42,5 ± 1,6% do VCT. Após a cirurgia, a ingestão calórica reduziu significativamente, passando para 831,2 ± 184,9 Kcal e 843,1 ± 203,9 Kcal, no T3 e T6, respectivamente. A ingestão de macronutrientes também apresentou redução significativa, mantendo-se a mesma distribuição após a cirurgia. A análise antropométrica revelou redução significativa de MG, passando de 68,5 ± 15,2 kg no T0, para 48,3 ± 14,7 kg, no T3 e 40,7 ± 12,4 kg, no T6. Quanto à MLG, os valores passaram de 60,3 ± 11,5 kg, no T0, para 56,2 ± 7,7 kg e 52,7 ± 5,6 kg, aos três e seis meses de cirurgia, respectivamente, com redução significativa. Antes da cirurgia, foi constatada correlação negativa entre a MG e a ingestão protéica e lipídica e positiva com a ingestão energética, de maneira inversa ao observado quanto a MLG, correlacionando-se positivamente com a ingestão desses macronutrientes e negativamente com a energia. Após a cirurgia, apenas a ingestão energética correlacionou-se positivamente à MG, e negativamente à MLG.
CONCLUSÃO
A perda de peso e de ambos os compartimentos corporal correlacionaram-se com a redução da ingestão de energia e macronutrientes.

PS-21-067
PRÁTICAS ALIMENTARES E ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS DE ZERO A DOIS ANOS DE IDADE HOSPITALIZADAS NO DISTRITO LESTE DE RIBEIRÃO PRETO, SP.
ANA VITORIA BARBAN MARGUTTI; JOYCE SUZUKI DERAGOBIAN; THEREZA C. PEREIRA LUNARDI
Instituição: Universidade de Ribeirão Preto - UNAERP
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
As práticas alimentares, se adequadas, nos dois primeiros anos de vida estão relacionadas à redução de doenças infecciosas, subnutrição e carências nutricionais específicas. Entre os benefícios da prática correta do aleitamento materno, encontra-se o efeito protetor diante ao desenvolvimento de excesso de peso na infância.
OBJETIVOS
O objetivo do estudo foi verificar o estado nutricional e as práticas alimentares a que crianças de zero a dois anos, internadas em um hospital público do município localizado no Distrito Leste de Ribeirão Preto / SP, foram submetidas até o momento do estudo.
METODOLOGIA
Realizou-se entrevista com o responsável pela criança e aplicou-se um questionário referente à história alimentar da criança. Posteriormente, foi realizada avaliação antropométrica da criança (peso e comprimento corporal). O estado nutricional foi determinado através dos parâmetros IMC/Idade, Peso/Idade, Estatura/Idade e Peso/Estatura pelas Curvas de Crescimento da Organização Mundial de Saúde (OMS, 2006/2007).
RESULTADOS
Estudou-se 40 crianças, sendo 52,5% do sexo feminino. Com relação à faixa etária, 32,5% apresentaram entre zero e cinco meses completos; 27,5% entre seis e onze meses completos e 40,0% entre 12 e 24 meses completos. Dessas crianças, 72,5% apresentaram eutrofia, 10,0% baixo peso, 7,5% sobrepeso e 10,0% obesidade pelo parâmetro IMC/idade. Com relação ao aleitamento, apenas 17,6% das crianças de zero a cinco meses completos de idade se encontravam em aleitamento materno exclusivo (AME) enquanto que 58,5% das crianças de zero a cinco meses completos, 70,0% entre seis e onze meses completos e 100,0% entre um e dois anos recebiam aleitamento artificial no momento do estudo. Observou-se que 92,5% das crianças iniciaram o consumo da alimentação complementar antes dos seis meses, tempo indicado de AME pela OMS.
CONCLUSÃO
Apesar da reconhecida importância desta recomendação, verificou-se que a alimentação complementar foi introduzida de forma precoce, além da substituição do leite materno por outro tipo de leite. Este padrão alimentar pode ser refletido no estado nutricional das crianças, sendo que aquelas que apresentaram excesso de peso receberam leite materno por tempo inferior (média de 75,2 dias) que as crianças que apresentaram eutrofia (média de 102,4 dias).

PS-21-068
AVALIAÇÃO NUTRICIONAL EM PACIENTES ONCOLÓGICOS SEGUNDO DIFERENTES INDICADORES
ANDREIA PAIXÃO BENVINDO DE SOUSA; LINDINALVA VIEIRA DOS SANTOS; JARIANE DE OLIVEIR E SILVA; VIRLENE MESSIAS DA FONSECA
Instituição: Faculdade de ciências Humanas, saúde, exatas e jur
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O câncer é definido como uma enfermidade multicausal crônica, caracterizada pelo crescimento descontrolado das células e a disseminação de células anormais, que continuam a se reproduzir até que formem uma massa de tecido conhecida como tumor. A desnutrição no paciente oncológico adulto varia de 40% a 80% independente do tipo de sua neoplasia, e está diretamente associada com a piora na qualidade de vida, devido à menor resposta ao tratamento específico.
OBJETIVOS
Avaliar o estado nutricional dos pacientes oncológicos segundo diferentes indicadores.
METODOLOGIA
Foram avaliados 12 pacientes de ambos os sexos. Os pacientes foram avaliados através do Índice de Massa Corpórea (IMC), da dobra cutânea bicipital (DCB), dobra cutânea tricipital (DCT), da dobra cutânea supra-ilíaca (DCSI), da dobra cutânea subescapular (DCSE), e do somatório das quatros dobras cutâneas (bicipital, tricipital, supra-ilíaca e subescapular), circunferência do braço (CB), circunferência da cintura (CC), circunferência muscular do braço (CMB), e avaliação subjetiva global produzida pelo próprio paciente (ASG-PPP).
RESULTADOS
: O IMC revelou desnutrição em 8% dos pacientes, a DCB em 75%, a DCT em 92%, a DCSI em 83%, a DCSE em 83%, o somatório das quatros dobras em 8%, a CB em 67%, a CMB em 33%, a CC 42% encontravam-se no padrão ideal, na ASG-PPP 42% estavam com risco de desnutrição ou desnutrição moderada.
CONCLUSÃO
O percentual de desnutrição foi observado na maioria dos indicadores aplicados, mas necessita de um estudo mais abrangente com uma amostra relativamente maior para melhor evidência sobre o assunto.

PS-21-069
AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES COM CÂNCER INTERNOS DE UMA CASA DE APOIO EM FORTALEZA- CE.
ANDRESSA FREIRE SALVIANO; ANA CAROLINA OLIVEIRA COSTA; ALANA FLÁVIA FERNANDES DOS SANTOS
Instituição: Universidade Estadual do Ceará
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O câncer refere-se a um conjunto de mais de 100 doenças que tem em comum o crescimento desordenado de células que invadem tecidos e órgãos. É um problema de grande magnitude para a saúde pública tendo em vista sua alta prevalência em todo o mundo. Além disso, o paciente com câncer corre graves riscos de complicações do quadro e isso se deve, algumas vezes, ao estado nutricional do paciente. Assim, torna-se de extrema importância a realização da avaliação nutricional desses pacientes como meio de otimizar a eficácia do tratamento, reduzir o risco de complicações e diminuir o tempo de internação.
OBJETIVOS
O objetivo desse estudo foi avaliar o estado nutricional de pacientes com câncer, internos de uma casa de apoio em Fortaleza, Ceará.
METODOLOGIA
A metodologia baseou-se na avaliação de 24 pacientes oncológicos, adultos e idosos, internos da casa de apoio. Os pacientes foram submetidos a avaliação nutricional através da coleta das medidas de altura, peso, circunferência do braço(CB) e dobra cutânea tricipital(DCT). A partir dos dados coletados foi calculado o Índice de Massa Corporal (IMC). Os pontos de corte do IMC foram os preconizados pela Organização Mundial da Saúde (WHO) para adultos e pela Nutrition Screening Initiative(NSI) para idosos. Os valores de referência para CB e DCT foram os propostos por Frisancho para adultos e pela National Health and Nutrition Examination Survey (NHANES III) para idosos.
RESULTADOS
De acordo com o IMC, 12,5% dos pacientes mostraram-se com baixo peso, 41,67% eutróficos, 29,17% com sobrepeso e 16,67% obesos. Em relação a CB, 25% dos pacientes apresentaram-se com desnutrição, 37,5% em risco nutricional, 33,33% eutróficos e 4,17% em risco de sobrepeso. Já segundo a DCT, 8,33% dos pacientes estavam com desnutrição, 29,17% em risco nutricional, 50% eutróficos, 8,33% em risco de sobrepeso e 4,17% com obesidade.
CONCLUSÃO
Pode-se concluir com esse estudo que 37,5%, 33,33% e 50% dos pacientes apresentavam-se eutróficos segundo o IMC, CB e DCT respectivamente, mostrando ser esse o estado nutricional mais prevalente entre os pacientes. No entanto, a desnutrição foi diagnosticada em 12,5%, 25% e 8,33% dos pacientes em relação ao IMC, CB e DCT respectivamente, devendo esse ser um aspecto relevante a ser considerado na terapia nutricional, pois a desnutrição é uma das conseqüências mais freqüentes nos tratamentos de câncer devido à redução da ingestão de alimentos e as alterações metabólicas provocadas pelo tumor e interfere diretamente na evolução do paciente.

PS-21-070
EFEITO DA SUPLEMENTAÇÃO COM NICOTINATO DE CROMO NA GLICEMIA E ANTROPOMETRIA DE DIABÉTICOS TIPO 2: ENSAIO CLÍNICO RANDOMIZADO DUPLO-CEGO
ANDRESSA LOUISE ARAÚJO PEREIRA; MARÍLIA MENDONÇA GUIMARÃES; ANA CLARA M. SILVA CARVALHO; MARIA SEBASTIANA SILVA
Instituição: Universidade Federal de Goiás
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O diabetes mellitus (DM) é um distúrbio metabólico que tem como característica a hiperglicemia. O DM tipo 2 caracteriza-se por defeitos na ação e na secreção da insulina e está relacionado ao estilo de vida e hábitos da cultura moderna. Estudos têm demonstrado a relação entre alterações séricas de minerais e a resistência à insulina e o cromo destaca-se devido sua ação de potencialização dos efeitos da insulina.
OBJETIVOS
Avaliar o efeito do nicotinato de cromo na glicemia de jejum (GJ), assim como na hemoglobina glicada (A1c), no índice de massa corporal (IMC) e na circunferência da cintura (CC) de diabéticos tipo 2.
METODOLOGIA
O ensaio-clínico randomizado duplo-cego foi composto por três meses para a seleção e inclusão dos pacientes ao estudo e três meses de intervenção nutricional com nicotinato de cromo. Foram selecionados pacientes com IMC ≥ 25,00 kg/m² e CC aumentada (mulheres ≥ 80 cm, homens ≥ 94 cm). Foram excluídos pacientes em uso de insulina; que não completaram o seguimento durante o período de estudo; com complicações crônicas do Diabetes; gestantes e nutrizes. Os pacientes foram divididos em três grupos: nicotinato de cromo 200µg (NC200), nicotinato de cromo 50µg (NC50) e placebo (NC0) e orientados a consumir duas cápsulas ao dia, contendo 100µg, 25 µg e 0 µg, respectivamente. Os participantes foram submetidos à avaliação bioquímica e antropométrica a cada 45 dias. A comparação dos valores de GJ, IMC e CC foi realizada por meio de Análise de Variância e teste de Tukey ($p < 0,05$).
RESULTADOS
Dos 162 pacientes triados, 46 foram avaliados para elegibilidade e 15 foram randomizados e distribuídos nos três grupos. No que se refere à GJ e o efeito da suplementação com nicotinato de cromo, não foram observadas diferenças significativas entre os grupos durante os três meses de estudo. O mesmo ocorreu com as variáveis A1c, IMC e CC. Observou-se tendência de aumento da A1c no grupo placebo (NC0), apesar de que não houve diferença significativa entre a primeira e a última coleta.
CONCLUSÃO
A suplementação com diferentes doses de nicotinato de cromo não apresentou efeito sob a GJ, A1c, IMC e CC quando comparado ao grupo placebo. O tamanho da amostra pode ter interferido nos resultados. A ingestão dietética não foi avaliada, podendo ter influenciado no controle glicêmico e medidas antropométricas. Outros estudos são necessários para investigar os efeitos do cromo na glicemia e antropometria de pacientes diabéticos tipo 2.

PS-21-071
AVALIAÇÃO NUTRICIONAL EM PORTADORES DE PARALISIA CEREBRAL QUE FREQUENTAM UMA ASSOCIAÇÃO DE ASSISTÊNCIA E REABILITAÇÃO.
ANE MOURA SANTOS; MEIRIMAR MARINHO MOTA; JULIANA MASAMI MORIMOTO
Instituição: Faculdade São Lucas
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A paralisia cerebral resulta na falta de controle motor, acarreta sintomas que interferem na alimentação: mastigação e deglutição inadequadas, o que contribui para subnutrição e ou desnutrição.
OBJETIVOS
Avaliar o estado nutricional de portadores de Paralisia Cerebral assistidos em uma Associação de Assistência e Reabilitação.
METODOLOGIA
Avaliou-se 30 portadores de Paralisia Cerebral, que freqüentam uma associação de assistência e reabilitação, entre março/abril 2008, sendo 10 adultos (18 a 31 anos) e 20 crianças e adolescentes (2 a 16 anos). Utilizou-se para as avaliações nutricionais das crianças e adolescentes o índice peso para idade (P/I) pelas curvas do CDC/NCHS, 2000, sendo normal do 5º ao 95º, baixo peso se menor que 5º. Para os adultos calculou-se o IMC (índice de massa corporal) classificação OMS, 1998. As dificuldades relacionadas com a alimentação foram avaliadas por observação direta.
RESULTADOS
Mais de 50% dos adultos, crianças e adolescentes foram classificados com magreza grau I, II ou III e baixo peso. Entre as dificuldades relacionadas com a alimentação, predominou a falta de habilidade em comerem sozinhas e dificuldades com a mastigação e deglutição.
CONCLUSÃO
Os problemas relacionados com a alimentação apresentados pela população em estudo, limitam a quantidade de comida ingerida e contribuem para um estado nutricional subótimo, resultando no quadro de desnutrição encontrado neste estudo. Torna-se necessário trabalhar de forma preventiva, bem como alertar os profissionais da saúde quanto ao diagnóstico precoce e tratamento.

PS-21-072
IDENTIFICAÇÃO DE INGREDIENTES UTILIZADOS NA FABRICAÇÃO DE DIVERSAS MARCAS DE RAÇÃO HUMANA
ANIELLE CHAVES ARAÚJO; SÔNIA MARIA LIMA; ADRIANA PESSOA PENHA; ELENICE SANTOS SIQUEIRA; ERIKA EPAMINONDA SOUZA; SUSANA LEITE SALDANHA; MÔNICA ALMEIDA LIMA; DANIELLY MORAIS CHIAPPETTA
Instituição: FCMPB
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
As fibras alimentares estão entre os principais fatores da alimentação na prevenção de doenças crônicas, com isso, vêm despertando renovado interesse de especialistas da área de nutrição e da população em geral. Muitos produtos estão sendo comercializados com a promessa de fornecer uma quantidade significativa de fibras, auxiliando na perda de peso, no tratamento da constipação, do diabetes mellitus, da hipertensão arterial, das cardiopatias, entre outras patologias. Dentre estes produtos, está a Ração Humana. E como não existe padronização na composição nutricional para a fabricação deste complemento alimentar, é de vital importância identificar os ingredientes utilizados na fabricação, pontuando possíveis contra-indicações de consumo.
OBJETIVOS
Identificar os ingredientes utilizados na fabricação de diversas marcas da Ração Humana e pontuar possíveis contra-indicações para o seu consumo.
METODOLOGIA
Foram avaliadas nove diferentes marcas de Ração Humana, oriundas do comércio local, registrando-se todos os ingredientes, conforme indicação no rótulo do produto. Foram identificadas as contra-indicações para a utilização de cada ingrediente de acordo com informações científicas exposta na rotulagem.
RESULTADOS
Dentre os ingredientes identificados, cinco podem ter seu consumo restringido ou excluído para algumas patologias. Do total de marcas avaliadas, 67% apresentavam guaraná em pó e 11% canela em pó em sua composição, sendo caracterizados como ingredientes com consumo restrito por pacientes hipertensos e cardiopatas. O cacau em pó estava presente em 67% das marcas e o açúcar mascavo em 33% destas, assim, os portadores de diabetes devem estar atentos para não consumirem estes ingredientes, já que os mesmos podem aumentar a glicemia. Outro ingrediente que deve ser observado é o glúten, uma proteína presente em cereais como aveia e trigo, que foi encontrado em todas as marcas. Os portadores de doença celíaca não podem fazer uso de alimentos e preparações com esta proteína.
CONCLUSÃO
A maioria das marcas que tiveram seus rótulos analisados tinham em sua composição ingredientes (guaraná em pó, canela em pó, cacau em pó, açúcar mascavo e glúten) que devem ter sua ingestão controlada em pacientes hipertensos, cardiopatas, diabéticos e celíacos. Assim, os profissionais de saúde devem conscientizar a população sobre a importância de ler os rótulos dos produtos, para que se evite o consumo de ingredientes que possam trazer malefícios para a saúde.

PS-21-073
EFICIÊNCIA DO TRATAMENTO DIETOTERÁPICO SOBRE CONDIÇÕES FUNCIONAIS DO TRATO GASTRINTESTINAL EM PACIENTES COM HIV/AIDS: UMA ANALISE PRELIMINAR
ANNELISA SILVA ALVES; MARIANNE OLIVEIRA FALCO; ERIKA APARECIDA SILVEIRA
Instituição: Universidade Federal de Goiás
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Os medicamentos utilizados na terapia antirretroviral de alta potência (HAART) podem ocasionar alguns efeitos colaterais, que dificultam a adesão ao tratamento. Dentre os efeitos têm-se os gastrintestinais, cujos sintomas mais comuns são náuseas, vômitos, azia, dificuldade de digestão, diarreia, constipação intestinal, flatulência e alteração do paladar. A presença desses sintomas corrobora para um comprometimento do estado nutricional do paciente e estratégias nutricionais podem e devem ser utilizadas para atenuá-los.
OBJETIVOS
Descrever a prevalência de sintomas gastrintestinais em pacientes adultos portadores de HIV/AIDS em atendimento multidisciplinar.
METODOLOGIA
Esta pesquisa faz parte de um projeto maior intitulado "Efeito do tratamento nutricional oral sobre o perfil bioquímico e antropométrico em pacientes adultos HIV/AIDS", um ensaio clínico controlado, randomizado e cego. A população-alvo é composta por pacientes adultos (≥19 anos) portadores de HIV/AIDS, atendidos entre outubro de 2009 a 5 de dezembro de 2010, em uso de HAART e que concordaram em participar do estudo. Para análise preliminar dos dados, utilizou-se parte do questionário realizado na primeira consulta com o profissional nutricionista, em caráter transversal.
RESULTADOS
Foram selecionados 173 pacientes para a amostra preliminar, com idade média de 39,9 anos (? 10,9). A maioria dos pacientes (74,6%) era do sexo masculino, estado civil solteiro (50,9%), renda entre 1 e 3 salários mínimos (53,8%) e ensino médio completo (28,9%). Quanto aos sintomas gastrintestinais, os mais frequentemente relatados foram pirose (48,3%), flatulência (40,1%), dificuldade de digestão (25,0%), náuseas e/ou vômitos (24,0%), diarreia (19,2%), alteração do paladar (15,2%) e constipação intestinal (14,0%). 83,6% dos pacientes possuem hábito intestinal normal e uma pequena parcela refere fazer uso de suplementos de fibra (2,7%) e medicamentos laxantes (1,4%).
CONCLUSÃO
Pode-se observar um número considerável de pacientes com sintomas gastrintestinais durante o uso da medicação antirretroviral. Através desta análise preliminar, pretende-se avaliar o efeito do protocolo nutricional proposto e do tratamento dietoterápico aos quais estes pacientes estão sendo submetidos.

PS-21-074
INDICADORES DE QUALIDADE EM TERAPIA NUTRICIONAL: REALIDADE POSSÍVEL?
ARAÍDA DIAS PEREIRA; LUCIANA RIBEIRO CANÇADO
Instituição: Hospital Geral de Palmas e UFT
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A desnutrição hospitalar e a necessidade de uma terapia nutricional mais eficiente têm sido muito discutidas no meio científico. Após o IBRANUTRI, 1997 - visualizou o alto índice de desnutrição e risco nutricional nos pacientes internados em hospitais brasileiros, e o NutriDia Brasil, 2009 - avaliou os fatores que influenciaram tal desnutrição, houve a necessidade de determinar parâmetros para avaliar a qualidade do tratamento clínico nutricional hospitalar. Os indicadores de qualidade em terapia nutricional se tornaram um importante instrumento norteador das ações em nutrição clínica.
OBJETIVOS
Verificar a qualidade da terapia nutricional enteral (TNE) através de metas pré-estabelecidas.
METODOLOGIA
Estudo descritivo transversal realizado num hospital público. Foram coletados dados em prontuário de pacientes acima de 18 anos, ambos os sexos, internados no pronto socorro (PS), emergência, unidade de terapia intensiva (UTI) e internação, e que se apresentaram em TNE no dia determinado para esta pesquisa. Foram levantados dados como: sexo; idade; local da internação; triagem; indicação da TNE; cálculo do índice de massa corpórea (IMC) e do gasto energético total (GET). Protocolo de triagem MUST. Os indicadores utilizados no estudo foram baseados no livro: Indicadores de Qualidade em Terapia Nutricional da ILSI Brasil de 2008 - Freqüência da medida de IMC em pacientes em terapia nutricional; Freqüência da triagem em pacientes em TNE; Freqüência da medida do GET em pacientes em TNE; Freqüência de indicação da TNE conforme diretrizes pré-estabelecidas.
RESULTADOS
Foram coletados dados de 33 pacientes em TNE, sendo 48,5% do sexo feminino, com idades de 19 a 81 anos. As indicações para TNE encontradas foram: Rebaixamento do nível de consciência/entubação/sedação – 57,6%; Disfagia – 15,2%; Ingestão < 2/3 GET – 9,1%; Cirurgia trato gastrointestinal alto – 12%; pancreatite aguda grave – 6,1%. Dentro da amostra 12,1% tinham o cálculo do IMC, 33,3% tinham cálculo do GET e 33,3% tinham triagem de risco nutricional. Na UTI 87,5% foram triados e calculado o GET, 25% tinham o IMC. Na emergência e no PS nenhum paciente apresentou IMC, GET ou triagem. Na internação 33,3% foram triados e calculados GET e 16,7% apresentaram cálculo do IMC.
CONCLUSÃO
O hospital apresentou bom índice para indicação da TNE, mas os indicadores de cálculo do IMC, GET e triagem do risco nutricional ficaram inferiores as metas pré-estabelecidas (> 80%). Em relação aos locais de internação a UTI apresentou melhor resultado.

PS-21-075
PERFIL NUTRICIONAL DE GESTANTES ADOLESCENTES ATENDIDAS POR EQUIPES DA ESTRATÉGIA SAÚDE DA FAMÍLIA
ARTEMIZIA FRANCISCA SOUSA; RAFAELA SANTOS SILVA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A gestação é caracterizada por alterações metabólicas e fisiológicas que se processam para o adequado crescimento e desenvolvimento do concepto, bem como para garantir a manutenção da composição corporal da mãe. Em paralelo, a adolescência é uma fase de intensas modificações físicas e comportamentais, onde verifica-se marcantes transformações anatômicas, mentais, fisiológicas e sociais. Assim, a gestação na adolescência se constitui em elevado risco de saúde para mãe e concepto, necessitando de um monitoramento nutricional adequado para garantir uma intervenção em tempo hábil, possibilitando o pleno desenvolvimento de ambos.
OBJETIVOS
Avaliar o perfil nutricional de gestantes adolescentes atendidas por equipes da Estratégia Saúde da Família.
METODOLOGIA
Estudo de natureza transversal realizado 16 gestantes adolescentes pertencentes à demanda espontânea de equipes da Estratégia Saúde da Família. Foram avaliados dados socioeconômicos com a utilização de um formulário com perguntas estruturadas. Para avaliação do estado nutricional pré-gestacional utilizou-se Índice de Massa Corpórea, classificado segundo os parâmetros da World Healht Organization (2007). O estado nutricional atual foi obtido por meio do gráfico de Atalah (1997). O consumo alimentar foi realizado com o uso do registro alimentar de três dias e a análise com o software Nutwin versão 1.5.
RESULTADOS
Das gestantes avaliadas (16,94 ± 1,48 anos), 62,5% eram solteiras, 25,0% apresentavam renda inferior a um salário mínimo, 43,8% residiam em casa alugada e 62,5% não completaram o ensino fundamental. No período pré-gestacional observou-se adequação do estado nutricional em 75,0% das participantes, enquanto na fase gestacional 44,0% apresentaram baixo peso. O consumo alimentar das gestantes adolescentes apresentou valores de inadequação para todos os macronutrientes avaliados, com exceção dos carboidratos na faixa etária de 19 anos (287,80 ± 80,33g/d). Entre os micronutrientes analisados, somente o ferro nas adolescentes com 19 anos estava acima do recomendado (29,15 ± 6,15mg/d). Já o cálcio (528,40 ± 57,98mg/d) e o retinol (263,30 ± 43,42µg/d) estavam abaixo dos valores de referência.
CONCLUSÃO
Os resultados encontrados neste estudo indicam uma alta prevalência de gestantes em risco nutricional, com consumo alimentar inadequado e condições socioeconômicas desfavoráveis, evidenciando a importância do acompanhamento nutricional dessas gestantes para obtenção de resultados obstétricos favoráveis, garantindo a saúde da mãe e do concepto.

PS-21-076
PERFIL NUTRICIONAL E CONSUMO ALIMENTAR DOS PACIENTES RENAIS CRÔNICOS SUBMETIDOS À HEMODIÁLISE
BEATRIZ FIGUEIREDO LEITE; LUCIANA CATUNDA BRITO; OSCAR RAPOUSO
Instituição: Universidade Federal de Sergipe
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Os pacientes renais crônicos em hemodiálise são acometidos, freqüentemente, por alterações do estado nutricional, associadas fortemente a elevada morbi-mortalidade nessa população.
Investigações epidemiológicas têm demonstrado repetida e consistentemente uma forte associação entre o prognóstico clínico e as medidas de desnutrição e inflamação dos pacientes em diálise. A identificação do estado nutricional, do estado inflamatório, a compreensão dos seus possíveis mecanismos e as correções são extremamente importantes nos indivíduos com insuficiência renal crônica.
OBJETIVOS
O estudo teve como objetivo avaliar o perfil nutricional dos pacientes renais crônicos submetidos à hemodiálise em uma clínica de nefrologia.
METODOLOGIA
Foi realizado um estudo do tipo transversal, no qual o grupo amostral foi constituído de 56 pacientes. Foram avaliados os parâmetros antropométricos, consumo alimentar, dados bioquímicos e índice de qualidade da dieta.
RESULTADOS
O excesso de peso e eutrofia prevaleceram na população estudada, atingindo 35,8% e 60,7% da população, respectivamente, de acordo com o índice de massa corporal. No entanto, a avaliação dos parâmetros antropométricos que avaliam composição corporal demonstrou uma prevalência variável de desnutrição, de 44,6% a 66,1%, dependendo do método utilizado para o diagnóstico; indicando uma depleção de massa magra desses pacientes e comprometimento nutricional. A população estudada apresentou-se dislipidêmica por hipertrigliceridemia (42%), com risco elevado em desenvolver problemas cardiovasculares e com descontrole urêmico. Pôde-se verificar também uma alteração dos parâmetros nutricionais e ingestão inadequada de nutrientes, predominantemente de energia nessa população. O baixo consumo energético pode comprometer a utilização de proteína ingerida, fato que pode agravar a síndrome urêmica e estimular o catabolismo protéico. Além disso, cerca de 80,4% dos pacientes avaliados, ingerem uma dieta que necessita de modificações na sua qualidade.
CONCLUSÃO
Sendo assim, a população estudada foi classificada como risco nutricional, tanto do ponto de vista antropométrico como de consumo alimentar. É de extrema importância que o perfil nutricional destes pacientes seja avaliado adequadamente a fim de obter um diagnóstico correto para uma intervenção prévia. A melhora na oferta calórica desses pacientes, com aporte adequado dos nutrientes, é essencial para evitar a depleção nutricional e melhorar a qualidade de vida dos pacientes em hemodiálise.

PS-21-077
EVOLUÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES PNEUMOPATAS INTERNADOS EM UM HOSPITAL PÚPLICO DE FORTALEZA
ARMÊNIA UCHOA MESQUITA; BENEDITA JALES SOUZA; MARIA ANTÔNIA MENDES MENESES; PATRÍCIA NEUMA GOMES SILVA
Instituição: UNIVERSIDADE DE FORTALEZA
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A doença pulmonar aumenta substancialmente as necessidades energéticas. As complicações das doenças pulmonares, ou de seus tratamentos, podem tornar a ingestão e a digestão adequadas mais difíceis e fazer com que a absorção, circulação, uso celular, armazenamento e excreção da maioria dos nutrientes sejam problemáticos. A avaliação nutricional individualizada, o diagnóstico nutricional e intervenções, como o aporte de nutrientes e o aconselhamento, são componentes que integram o cuidado de cada paciente portador de doença do sistema respiratório. Com isso, justifica-se a importância de investigar a evolução do estado nutricional de pacientes hospitalizados, no intuito de contribuir para um melhor planejamento de ações destinadas a minimizar a desnutrição hospitalar, proporcionando aos pacientes melhor recuperação e menor tempo de hospitalização.
OBJETIVOS
Avaliar a evolução do estado nutricional de adultos e idosos pneumopatas internados em um hospital público da cidade de Fortaleza.
METODOLOGIA
Estudo prospectivo, baseado na avaliação da evolução do estado nutricional de pacientes pneumopatas hospitalizados no período de 7 de janeiro de 2011 a 11 de fevereiro do mesmo ano. O peso e o Índice de Massa Corporal (IMC) foram coletados semanalmente, sendo que a estatura foi verificada apenas uma vez. Os dados foram transferidos para uma planilha do Excel 2007 e analisados pelo programa SPSS.
RESULTADOS
Dos 32 pacientes, 24 (75,0%) eram do sexo feminino e 8 (25,0%) do sexo masculino, sendo a média de idade entre adulto e idoso de 54,5 anos. Foi observado que a maioria dos pacientes (25,0%) possuía diagnóstico clínico de neoplasia de pulmão ou pneumonia, (21,9%) apresentavam doença pulmonar obstrutiva crônica e (3,1%) apresentavam outras doenças pulmonares ou mais de um diagnóstico. Na classificação do estado nutricional dos adultos 50% apresentavam-se eutróficos, 16,6% com sobrepeso e 5,6% estavam com diagnóstico nutricional de desnutrição ou obesidade. Em relação aos idosos, 42,9% estavam eutróficos, 14,2% obesos e 42,9% desnutridos. O ganho de peso foi observado em 37,5% dos pacientes, 12,5% apresentaram perda de peso e 50% tiveram sua avaliação nutricional somente uma vez, por ser apenas um corte do estudo.
CONCLUSÃO
Apesar dos pacientes apresentarem doenças hipercatabólicas, foi observado que a maioria deles teve ganho de peso.

PS-21-078
NÍVEIS SÉRICOS DE MINERAIS E ELETRÓLITOS EM PACIENTES COM SÍNDROME DO INTESTINO CURTO
CAMILA BITU M BRAGA; IAHEL MANON L FERREIRA; JÚLIO SERGIO MARCHINI; SELMA FREIRE C CUNHA
Instituição: Universidade de São Paulo
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Embora muitos portadores de Síndrome do Intestino Curto (SIC) sejam capazes de manter estado nutricional exclusivamente pelo aporte por via oral, alguns pacientes podem ser dependentes de Nutrição Parenteral (NP) intermitente. A avaliação do status eletrolítico e de minerais é essencial para nortear a reposição adequada às necessidades de pacientes portadores de SIC.
OBJETIVOS
Comparar níveis séricos de minerais (ferro, zinco e cobre) e eletrólitos (sódio, potássio, magnésio, fósforo e cálcio) em pacientes com SIC dependentes ou não de NP intermitente.
METODOLOGIA
A pesquisa incluiu portadores de SIC sob NP intermitente (Grupo NP, n=11) ou que recebiam aporte nutricional exclusivamente por via oral (Grupo VO, n=11), além de voluntários saudáveis, como controles (Grupo C, n=14). Todos os participantes foram submetidos à avaliação da ingestão alimentar, antropometria, impedância bioelétrica e determinação dos níveis séricos de ferro, zinco, cobre, sódio, potássio fósforo, magnésio, cálcio total e iônico.
RESULTADOS
Comparados com o Grupo VO, os indivíduos do Grupo NP apresentaram menor comprimento do intestino delgado remanescente [22,5 (10,0-180,0 vs. 90,0 (40,0-130,0) cm]. Os indivíduos do Grupo NP apresentaram maior comprometimento nutricional, expresso pelos menores valores de IMC (17,5±2,4 vs. 24,6±4,3 vs. 29,0±4,8 kg/m2 p<0,01), massa magra (37,6±4,2 vs. 41,3±16,8 vs. 50,1±11,8kg) e gorda (7,8±3,8 vs. 23,3±17 vs. 25,8±9,3kg), respectivamente no Grupo NP, VO e C. Não houve diferença no padrão de ingestão alimentar entre os grupos, assim como nos níveis séricos de sódio, potássio, fósforo, cálcio total e iônico, ferro e zinco O Grupo NP apresentou menores níveis de magnésio (1,0±0,4 vs. 1,4±0,3 vs. 1,8±0,1mg/dL) e cobre (68,7±24,1 vs. 72,5±26,1 vs. 108,9±16,0mg/dL). A hipomagnesemia (Mg <1,5mg/dL) foi documentada em 90,9% dos pacientes dependentes de NP e em 45,5% daqueles que recebiam o aporte nutricional por via oral. A hipocupremia (Cu <70 mg/dL) ocorreu em 81,8% dos pacientes dependentes de NP e em 45,5% entre aqueles não dependentes de NP.
CONCLUSÃO
Devido à extensa ressecção intestinal os pacientes com SIC dependentes de NP apresentam maior comprometimento nutricional. Em pacientes com SIC, a hipomagnesemia e hipocupremia foram comuns, mesmo em esquema de reposição regular por via oral.

PS-21-079
MARCOS E CAUSAS DO GANHO DE PESO EM MULHERES OBESAS COM E SEM SÍNDROME DO OVÁRIO POLICÍSTICO
CAMILA CREMONEZI JAPUR; FERNANDA R DE O PENAFORTE; DANIELLE MARQUES MACEDO; FLÁVIA GONÇALVES MICALI; MARCOS FELIPE SILVA DE SÁ; ROSA WANDA DIEZ-GARCIA
Instituição: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O excesso de peso vem crescendo progressivamente nas últimas décadas, alcançando prevalências de 48% de sobrepeso e 16,9% de obesidade em mulheres brasileiras. Esta prevalência é ainda maior em mulheres com Síndrome do Ovário Policístico (SOP).
OBJETIVOS
Avaliar os marcos e causas do ganho de peso relatados por mulheres obesas com e sem Síndrome do Ovário Policístico.
METODOLOGIA
Foram estudadas 53 mulheres obesas grau I e II divididas em dois grupos: grupo SOP (n=30) e controle (n=23). Avaliações antropométricas (peso, altura e circunferências corporais) e de composição corporal por bioimpedância elétrica (massa magra e gordura corporal) foram realizadas e um questionário foi aplicado para mapear os principais marcos e causas relatadas do início do ganho de peso. Idade, renda per capita, escolaridade e estado civil foram coletados para a caracterização da amostra. Foi realizada uma análise descritiva e comparação entre médias pelo teste de Mann-Whitney (p<0,05).
RESULTADOS
Os grupos eram semelhantes quanto às características sócio-demográficas, antropométricas e de composição corporal. A média de idade foi maior no grupo controle (33,2±5,4 anos) em relação ao grupo SOP (29,1±5,8 anos). Os principais marcos do início de ganho de peso no grupo SOP foram o casamento (30%), o diagnóstico da SOP (23,3%) e a gestação (20,0%), seguidos por adolescência (16,7%) e uso de anticoncepcional ou outro tratamento hormonal (13,3%). No grupo controle, a gestação foi o marco predominante (60,9%), seguido pela infância (21,7%) e pelo uso de tratamento hormonal anticoncepcional (21,7%). As principais causas relacionadas ao ganho de peso, em ambos os grupos, foram a alimentação inadequada, os problemas emocionais (ansiedade, depressão, estresse) e o sedentarismo. No grupo SOP, 16,7% delas relataram que uma das causas foi o diagnóstico da doença. A falta de consciência em relação às causas do ganho de peso apareceu em 16,7% do grupo SOP e 4,3% no grupo controle.
CONCLUSÃO
Na análise das pacientes, a obesidade foi atribuída aos hábitos de vida inadequados e os principais marcos foram relacionados à momentos de transição ou de alteração de rotina de vida, como o casamento, a gestação, o diagnóstico da doença, que indicam que a intervenção nutricional deve ser de ordem comportamental e que estes podem ser momentos cruciais para a prevenção da obesidade.

PS-21-080
ASPECTOS CLÍNICOS E ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES COM DOENÇA INFLAMATÓRIA INTESTINAL
CAMILA GUEDES B ARAUJO; MARIANA SÉFORA B SOUSA; MARIA DO P S MOURA COIMBRA; MARIA MERCÊS DE ARAUJO LUZ; BETÂNIA DE J SILVA DE A FREITAS
Instituição: Universidade Federal do Piauí
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A Doença de Crohn (DC) e a Retocolite Ulcerativa (RCU) são as formas mais comuns das doenças inflamatórias intestinais (DII), e se caracterizam por inflamação crônica do intestino. A terapia nutricional pode representar um tratamento principal ou coadjuvante na indução e manutenção da remissão das DII, apresentando, portanto, um efeito direto na atividade da doença.
OBJETIVOS
Avaliar os aspectos clínico e nutricional de portadores de Doença Inflamatória Intestinal.
METODOLOGIA
Estudo de natureza transversal, realizado com 53 pacientes portadores de doença inflamatória intestinal, 23 com Doença de Crohn e 30 com Retocolite Ulcerativa, de ambos os sexos, na faixa etária entre 21 e 55 anos. A avaliação do estado nutricional dos pacientes foi conduzida por meio de parâmetros antropométricos e bioquímicos. Para a avaliação da composição corporal, foram utilizados os seguintes parâmetros antropométricos: altura, peso, índice de massa corpórea, prega cutânea tricipital (PCT), circunferência do braço (CB) e circunferência muscular do braço (CMB). Para a avaliação bioquímica, uma colheita de sangue, em jejum de, no mínimo, 12 horas, foi realizada. A determinação da glicemia e do hemograma deu-se por automação. A análise da uréia, creatinina e das transaminases glutâmico oxalacética (TGO) e glutâmico pirúvica (TGP) ocorreu por meio do método colorimétrico. A ferritina foi determinada pelo método Linked Fluorescent Assay. A proteína C Reativa foi avaliada pelo método qualitativo de aglutinação. As proteínas totais foram quantificadas pelo método de Technicon. Para a avaliação da albumina plasmática e globulina utilizou-se o método verde bromocresol.
RESULTADOS
A média do IMC foi de 24,52 ± 3,56 e 22,25 ± 2,96 para os pacientes com RCU e DC, respectivamente. A avaliação de PCT, CB e CMB mostrou prevalência de desnutrição leve em pacientes com doença de Crohn. Quanto à avaliação bioquímica, as concentrações de proteínas totais e albumina foram, respectivamente, 7,07 ± 0,88 g/dL e 4,06 ± 0,6 g/dL para os pacientes com RCU; e 7,61 ± 0,53 g/dL e 3,41 ± 0,6 g/dL, respectivamente, para os pacientes com DC. As concentrações de uréia, creatinina, TGO, TGP, PCR, globulina e ferritina estavam dentro da normalidade.
CONCLUSÃO
A partir dos resultados deste estudo, pode-se concluir que existem alterações do estado nutricional de pacientes com DII, o que pode comprometer o prognóstico do paciente bem como sua qualidade de vida.

PS-21-081

ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS PORTADORAS DE CARDIOPATIAS CONGÊNITAS

NATALIA DE SOUZA SILVA; CAMILA PINHEIRO PEREIRA; CINTIA DE BRITO MELO; LIVIANNE GOMES DA SILVA; ANA PAOLA VICTOR CHAYB
Instituição: UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
As cardiopatias congênitas são de etiologia multifatorial, a maioria ocorre em gestações sem fator de risco e apresentam uma incidência de aproximadamente 8/1000 recém-nascidos vivos. Elas levam a uma série de alterações fisiológicas como a inadequada ingestão alimentar, aumento do consumo de oxigênio, infecções respiratórias de repetição, insuficiência cardíaca, hipermetabolismo e a redução da absorção intestinal. Essas alterações associados a um processo de hospitalização prolongado, à ausência de avaliação e diagnóstico nutricional adequado influenciam diretamente no estado nutricional da criança, contribuindo para a subnutrição e o retardo do crescimento. Nesse contexto, o presente estudo com seus resultados podem possibilitar uma intervenção nutricional mais adequada, que contribua mais efetivamente para a recuperação do estado nutricional, do desenvolvimento da criança e redução dos custos hospitalares.
OBJETIVOS
Determinar o estado nutricional de crianças portadoras de cardiopatias congênitas internadas num hospital de referência situado em Fortaleza – CE e estabelecer uma relação entre variáveis sociais e de conduta materna.
METODOLOGIA
O estudo foi de natureza transversal, descritiva e analítica, abordando crianças portadoras de cardiopatias congênitas internadas no referido hospital. A amostra do estudo foi composta por 42 crianças de 0 a 60 meses de ambos os sexos, avaliadas no período de agosto a outubro de 2010. Foram abordadas também as mães destas crianças através de um formulário semiestruturado sobre questões relacionadas à gestação. Para realizar a avaliação nutricional das crianças foi aferido o seu peso e estatura e a classificação do estado nutricional foi pelas curvas da Organização Mundial da Saúde (OMS) de 2006 e 2007 e de acordo com os critérios de classificação do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN), segundo os pontos de corte de P/I, P/A, A/I e IMC por idade estabelecida para crianças.
RESULTADOS
As crianças estudadas apresentaram adequação do IMC em 73,81% dos casos (n=31). Nos parâmetros P/A, P/I e A/I houve predominância da adequação com 83,33% (n=35), 66,67% (n=28) e 64,29% (n=27), respectivamente. Houve correlação positiva entre o índice A/I com o nº de consultas do pré-natal, assim como A/I e escolaridade da mãe.
CONCLUSÃO
Foi observado um adequado estado nutricional, e esse se correlacionou com o grau de instrução da mãe e as consultas de pré-natal.

PS-21-082

CONHECIMENTO DE MULHERES COM NEOPLASIA MAMÁRIA ACERCA DA RELAÇÃO DIETA-DOENÇA

CAMILLA DUARTE OLIVEIRA; CARONE ALVES LIMA; LARISSA SILVA ALBUQUERQUE; ÁDILA SILVA CASTRO; PRISCILA CARMELITA CARNEIRO; FÁTIMA REBOUÇAS ANTUNES; SARA LIMA VERDE
Instituição: UNIFOR
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O câncer de mama é a neoplasia de maior incidência entre as mulheres e causa considerável de óbito no Brasil. Existem diferentes fatores de risco envolvidos na etiologia do câncer de mama, entre eles a alimentação. O aumento no consumo de frutas e hortaliças associado ao menor consumo de gordura saturada e carne vermelha têm sido descrito como protetor contra o desenvolvimento do câncer mama. Entretanto, nem sempre é tão simples fazer escolhas alimentares saudáveis, pois essa escolha depende de oportunidades, motivação e conhecimento.
OBJETIVOS
Avaliar o conhecimento nutricional de mulheres com câncer de mama e sua relação com o estado nutricional.
METODOLOGIA
Estudo transversal, observacional e com abordagem quantitativa, onde foram avaliadas 25 mulheres com diagnóstico de neoplasia mamária, atendidas em um centro de referência em oncologia na cidade de Fortaleza/CE. Para mensuração do conhecimento nutricional utilizou-se a Escala de Conhecimento Nutricional (ECN), com escores de 0 a 15 pontos. Para determinação do estado nutricional e do risco de complicações associadas à obesidade foram utilizados: (I). índice de massa corporal-IMC (Kg/m2) e (II). circunferência da cintura -CC (cm). As análises foram conduzidas pelo software SPSS (v. 16.0) sendo considerados significativos os valores de $p<0,05$.
RESULTADOS
A idade das participantes variou de 32 a 73 anos, com média de 51(± 11) anos. Os escores da ECN variaram de 2 a 12, com média 8,6 (± 2,5) e a maioria das mulheres (n= 16; 64%) apresentou moderado conhecimento sobre a relação dieta doença. As pacientes apresentaram peso médio de 67 (±11) kg e média de IMC de 29 (±5) kg/m2. Com relação ao estado nutricional, a maioria (n= 22; 88%) apresentou excesso de peso. A média CC foi de 101(±17) cm e a maioria (n= 23; 92%) apresentou risco de complicações associadas à obesidade. Não verificamos correlação significativa entre o estado nutricional e o conhecimento nutricional (p= 0,94).
CONCLUSÃO
As mulheres com câncer de mama apresentaram moderado conhecimento sobre a relação dieta-doença e não verificamos correlação significativa desse conhecimento com o estado nutricional. Esses aspectos indicam que essas mulheres precisam ser orientadas sobre a importância de uma alimentação saudável como fator protetor contra a recidiva da doença e que atividades educativas devem ser inseridas no atendimento nutricional dessas pacientes, a fim de que o conhecimento promova modificações no estado nutricional.

PS-21-083

ADEQUAÇÃO DO CONSUMO DE NUTRIENTES ANTIOXIDANTES ENTRE ADULTOS OBESOS NO MUNICÍPIO DE TUBARÃO/SC

CARINA SOUSA SANTOS; MICK LENNON MACHADO
Instituição: Universidade do Sul de Santa Catarina - UNISUL
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A condição inflamatória da obesidade e também a obesidade per se é associada ao aumento do estresse oxidativo. Estudos apontam que os níveis séricos de micronutrientes antioxidantes apresentam-se diminuídos em obesos, devido o consumo de frutas e verduras, alimentos fontes destes, parece ser baixo nesta população. É aceito que uma dieta rica em antioxidantes dietéticos é considerada um fator de prevenção do estresse oxidativo e das doenças a ele associadas.
OBJETIVOS
Investigar se o consumo de micronutrientes antioxidantes está adequado em indivíduos obesos.
METODOLOGIA
Estudo descritivo e documental. A população baseou-se nos prontuários de indivíduos adultos, com diagnóstico de obesidade, (WHO, 1998) atendidos na primeira consulta do ambulatório de Nutriçãode uma universidade do município de Tubarão/SC entre ago/2007 e jun/2010. Através do cálculo amostral (p=0,05) foram selecionados 164 prontuários. O consumo alimentarfoi avaliado por meio da análisedo inquérito Rec24h de um diapara avaliar a ingestão dietética dos micronutrientes com propriedades antioxidantes (vitamina A, E, C eCobre, Selênio e Zinco). Os dados foram apresentados através da prevalência de inadequação e cálculo de adequação aparente (em graus de confiabilidade) dos indivíduos por meio do método EAR como ponto de corte. Todos os cálculos foram realizados no programa Microsoft Excel 2010.
RESULTADOS
A amostra (n=164) estudada apresentou idade média de 41,40±11,46 anos, maioria mulheres (88,41%) na faixa etária de 41-60 anos (58,61%), com mais de 60% de solteiros em ambos os sexos. A prevalência de inadequação para o consumo de Vitamina A foi de 82,92%, Vitamina E de 70,11%, Vitamina C de 87,79%, Cobre de 82,31%, Selênio de 58,53% e Zinco de 62,18%. Todos os micronutrientes apresentaram de 51 a 99,99% de confiabilidade de a ingestão estar inadequada.
CONCLUSÃO
Os resultados apontam um consumo alimentar pobre em micronutrientes antioxidantes. Sugere-se a realização de intervenções dietéticas através deum planejamento alimentar adequado em micronutrientes com propriedades antioxidantes para os indivíduos que procurarem atendimento, bem como mais estudos para avaliar a magnitude deste problema.

PS-21-084

DIAGNÓSTICO NUTRICIONAL DE PACIENTES ONCOLÓGICOS INTERNADOS EM UM HOSPITAL MILITAR DO MUNICÍPIO DE NATAL/RN

LARISSA VIEIRA M. SILVANO; VANESSA T LIMA OLIVEIRA; CARINA LEITE A OLIVEIRA
Instituição: FACULDADE NATALENSE PARA O DESENVOLVIMENTO DO RN
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Prevenir ou interromper o estado de desnutrição é objetivo maior da terapia nutricional nos pacientes oncológicos. Para tanto a avaliação do estado nutricional permite a intervenção de forma adequada visando melhor prognóstico e aumento na expectativa de vida desses pacientes.
OBJETIVOS
O presente estudo teve como objetivo avaliar o estado nutricional dos pacientes oncológicos internados em um hospital miliar na cidade de Natal/RN.
METODOLOGIA
A pesquisa foi realizada com 23 pacientes com diagnótico de câncer, de ambos os sexos, com faixa etária a partir de 19 anos, internados no periodo de março a junho de 2010. Estes pacientes foram caracterizados quanto ao tipo de tratamento clínico e foram submetidos a uma avaliação nutricional, onde foram analisados os indicadores antropométricos como índice de massa corporal (IMC), dobra cutânea triciptal (DCT) e percentual de perda de peso (%PP).
RESULTADOS
Os resultados obtidos mostraram que a quimioterapia foi o tratamento clínico de 90% (n=21) dos pacientes. Quanto ao IMC, observou-se que 52% (n= 12) dos pacientes estavam em estado de eutrofia e 26% (n=26) encontravam-se desnutridos e 22% (n=5) encontravam-se em excesso de peso ou obesidade. Considerando o %PP, 48% (n-11) dos pacientes apresentavam perda de peso grave. Quanto a DCT, 36% (n=8) apresentarm deficit de reserva adiposa e 18% (n= 4) foram classificados como desnutridos.
CONCLUSÃO
Concluiu-se que a avaliação nutricional de pacientes oncológicos é um instrumento importante para a escolha da terapia nutricional a ser utilizada, considerando inclusive o tipo de tratamento clínico e os sintomas decorrentes desse tratamento.

PS-21-085

INGESTÃO ALIMENTAR DE PACIENTES ONCO-HEMATOLÓGICOS CANDIDATOS AO TRANSPLANTE DE CÉLULAS-TRONCO HEMATOPOÉTICAS

CAROLINA A. FIDELIS LIMA; NAIRA GARCIA SOARES; ANA FLAVIA FREITAS; LEDA MARIA FERRAZ SILVA; CAROLINA N. COSENSO SACOMANI; ÉRICA RODRIGUES PONTES; SILVIA MARIA ALBERTINI

Instituição: Faculdade de Medicina de S.J.R.P/FAMERP

Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

O Transplante de Células-Tronco Hematopoéticas (TCTH) é um procedimento caracterizado pela reconstituição do sistema hematopoético completo pela transferência de células pluripotentes presentes na medula óssea, empregado no tratamento de doenças hematológicas, adquiridas e hereditárias, em neoplasias hematológicas e tumores sólidos, possibilitando a cura ou aumento da sobrevida em muitas destas entidades. A quimio e/ou radioterapia em altas doses no período anterior ao TCTH provocam profundas alterações metabólicas, com diminuição na ingestão alimentar, queda nos níveis de proteínas plasmáticas e efeitos deletérios no estado nutricional.

OBJETIVOS

Este estudo prospectivo teve como objetivo: analisar a ingestão alimentar dos pacientes antes da realização do TCTH e comparar com as recomendações nutricionais preconizadas segundo o Consenso Nacional de Nutrição Oncológica(2009) e a Ingestão Dietética de Referência (DRI,2002/2005).

METODOLOGIA

Foram estudados, num hospital de ensino, entre maio/2009 e janeiro/2011, 69 pacientes(37H:32M) portadores de doenças onco-hematológicas, candidatos ao TCTH, com média de idade de 45,4+ 14,8 (DP) anos (18 a 67 anos). A história alimentar foi obtida por anamnese alimentar com uso de questionário alimentar semi-quantitativo, coletada no período pré-TCTH. A ingestão de energia, de macro e micronutrientes foi calculada em programa computadorizado e comparada com as recomendações de energia e de proteína estimadas.

RESULTADOS

Os pacientes estudados ingeriam em média 2.270 + 926,9 (DP) Kcal (sendo 16,4 + 3,5% proteínas; 55+ 7,3% carboidratos e 28,6+ 6,9% lipídeos), 91,5+ 4,5 g. de proteínas e 20,6+ 10,5g. de fibras. Quando comparadas às recomendações preconizadas de energia e de proteína, a % de adequação de ingestão energética e protéica foi de 110,8+ 41,6(DP) % e 99,6+41,5 (DP) % respectivamente (teste T-Student, p=0,04 e p=0,68). A média de ingestão alimentar para cálcio, sódio, potássio, magnésio, iodo e algumas vitaminas (D, B5, B6 e ácido fólico) estava abaixo das DRIs, sendo esta diferença estatisticamente significativa (teste T-Student, p<0,01).

CONCLUSÃO

O conhecimento da ingestão alimentar, anterior à realização do TCTH, é imprescindível para a definição e melhor execução da terapia nutricional individualizada no período de hospitalização para o transplante, e no acompanhamento nutricional ambulatorial após a alta hospitalar. A participação do nutricionista na equipe multidisciplinar é fundamental.

PS-21-086

IMPACTO DA PERDA DE PESO E MUDANÇAS NA COMPOSIÇÃO CORPORAL SOBRE A EVOLUÇÃO DO PERFIL LIPÍDICO E GLICEMIA DE JEJUM, EM PACIENTES SUBMETIDAS AO BYPASS GÁSTRICO EM Y DE ROUX (BGYR)

CAROLINE ANGÉLA ZAVATTE; ANA PAULA TARDIVO; MARIA FERNANDA G. BIAGIONI; ADRIANA LÚCIA MENDES; CELSO VIEIRA LEITE; GLÁUCIA M.F.S. MAZETO

Instituição: UNESP

Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

A obesidade é uma doença de caráter epidêmico, considerada um problema de saúde pública em função do aumento progressivo de sua incidência. Sabe-se que há uma relação direta entre o excesso de peso e aumento do risco de co-morbidades associadas. Atualmente, a cirurgia bariátrica, em especial a BGYR, vem se popularizando como uma forma de tratamento dessa condição, nos casos em que as opções de tratamento convencional não foram suficientemente eficazes.

OBJETIVOS

Analizar o impacto da perda de peso e modificações da composição corporal sobre a evolução do perfil lipídico e glicemia de jejum em pacientes, submetidas ao BGYR.

METODOLOGIA

Estudaram-se 25 mulheres, de 18 a 50 anos, antes, três e seis meses após o procedimento de BGYR. Foram realizados exames laboratoriais referentes ao perfil lipídico (Colesterol total, HDL, LDL e triglicerídios), glicemia de jejum e avaliação do peso corporal e seus componentes, analisados pelo método de bioimpedância elétrica.

RESULTADOS

No tempo T0, foram observadas concentrações médias de CT iguais a 194,1 ± 42,9mg/dL, TG de 151,7 ± 64,3mg/dL e Gli jj de 101,5 ± 27,7mg/dL e medianas de HDL igual a 41,5 (39,0; 49,5)mg/dL e LDL de 122,4 (90,8; 146,2)mg/dL. Após a cirurgia, as concentrações médias de Gli jj passaram para 81,2 ± 14,8mg/dL e 81,4 ± 8,9mg/dL, de CT para 173,04 ± 26,37mg/dL e 168,7 ± 30,7mg/dL e de TG para 133,8 ± 42,9mg/dL e 106,6 ± 32,2mg/dL aos três e seis meses, respectivamente (p<0,05). As concentrações séricas medianas de HDL e de LDL não diferiram significativamente após a cirurgia. A média percentual de perda de peso corporal total foi de 23,0 ± 5,5%, após três, e de 32,6 ± 5,9%, após seis meses da cirurgia. Quanto à composição corporal das pacientes, houve redução média de peso, em MG, de 30,0 ± 9,2% e 42,8 ± 10,5%, e de 7,1 ± 3,6% e 12,1 ± 7,2%, em MLG, aos três e seis meses de acompanhamento (p<0,05).

CONCLUSÃO

A perda de peso e as mudanças da composição corporal induzida pela cirurgia de BGYR auxiliam na promoção do controle lipídico e glicemia de jejum de pacientes obesos mesmo em curto período de avaliação, correspondente a três meses de procedimento.

PS-21-087

ESTUDO DE INTERVENÇÃO NUTRICIONAL EM MULHERES COM CÂNCER DE MAMA: METODOLOGIA E CARACTERIZAÇÃO DA AMOSTRA

CECILIA CESA; HARUNA KOIDE; VANESSA CECCATTO; ALYNE CARDOSO; PATRÍCIA FARIA DI PIETRO; DAVID ALEXANDRO GONZALEZ CHICA; DAISY GALVAN; MARINA HEINECK; SHEYLA DE LIZ; GRABRIELA SILVA; CRISTIANE ABEL; GILBERTO CRIPPA

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina

Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

No diagnóstico do câncer de mama o estresse oxidativo pode interferir sobre o curso da doença e a tolerância ao tratamento. Um estudo de intervenção nutricional em mulheres com câncer de mama pretende avaliar o impacto em indicadores de progressão e recorrência da doença por meio do consumo alimentar e de marcadores de estresse oxidativo.

OBJETIVOS

Caracterizar a metodologia do estudo de intervenção nutricional educativa e a escolha da amostra do estudo.

METODOLOGIA

Os grupos, sendo 31 paciente participantes da intervenção e 66 que não receberam intervenção, foram comparados nas etapas iniciais de estudo, com os dados coletados na primeira entrevista que antecede o tratamento do câncer de mama. Para a Intervenção foram definidos as seguintes etapas realizadas no período de 1 ano para cada paciente: contatos telefônicos quinzenais, aplicação de recordatórios de 24 horas nas 4 estações do ano, envio mensal de boletins informativos e 4 encontros presenciais. Preconizou-se como orientação nutricional, principalmente, o consumo mínimo de 400g de frutas e vegetais diariamente e máximo de 500g de carne vermelha por semana.

RESULTADOS

Ao final do estudo as 31 participantes serão comparadas com um grupo que não recebeu intervenção, sendo este grupo semelhante entre os fatores socioeconômicos que poderiam interferir no resultado final de consumo alimentar e estresse oxidativo. Os grupos não apresentam diferenças estatisticamente significativas entre idade, cor, estado civil, escolaridade, menarca e menopausa, uso de anticoncepcionais, número de filhos, uso de tabaco, câncer de mama na família, circunferência da cintura e quadril. Houve diferença significativa apenas entre profissão, consumo de álcool e IMC, sendo estas não ajustadas.

CONCLUSÃO

A amostra é semelhante e adequada às análises dos resultados da intervenção, e a metodologia do estudo vem resultando em uma aceitação satisfatória ao projeto por parte das pacientes e percebe-se que o conhecimento sobre o que comer é o primeiro degrau na influência do comportamento alimentar saudável.

PS-21-088

REDUÇÃO DA CAPACIDADE ANTIOXIDANTE EM MULHERES COM CÂNCER DE MAMA TRATADAS COM QUIMIOTERÁPICO NÃO ANTRACÍCLICO

CECILIA CESA; DAISY GALVAN; VANESSA CECCATTO; PATRÍCIA FARIA DI PIETRO; ALYNE CARDOSO; SHEYLA DE LIZ; MARINA HEINECK; GABRIELA SILVA; CRISTIANE ABEL; GILBERTO CRIPPA

Instituição: UFSC

Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

O aumento da produção de espécies reativas e a diminuição da capacidade antioxidante após tratamento quimioterápico para o câncer de mama podem desencadear um estado de estresse oxidativo possivelmente relacionado com a recidiva ou a progressão clínica da doença.

OBJETIVOS

Objetivou-se comparar 5 parâmetros de estresse oxidativo entre mulheres com câncer de mama submetidas ou não à quimioterapia e avaliar o efeito dos diferentes protocolos quimioterápicos administrados.

METODOLOGIA

Caracterizou-se como um ensaio clínico não randomizado, realizado entre outubro de 2006 e maio de 2010, resultando 66 participantes com idade média de 53 anos. As pacientes foram agrupadas entre não expostas (n=22) e expostas à quimioterapia (n=44), sendo os protocolos antracíclicos: Doxorrubicina, Ciclofosfamida acompanhados ou não de Paclitaxel - AC(T) (n=23) e 5-Fluorouracil, Doxorrubicina e Ciclofosfamida - FAC (n=13) e o protocolo não antracíclico Ciclofosfamida, Metrotexato e 5-Fluorouracil - CMF (n=8). O estresse oxidativo foi determinado a partir do potencial antioxidante redutor férrico (FRAP), glutationa reduzida (GSH), substâncias que reagem com o ácido tiobarbitúrico (TBARS), hidroperóxidos lipídicos (LOOH) e proteína carbonilada (PC). As mulheres foram avaliadas antes e após o tratamento. Os dados obtidos foram comparados entre os dois momentos pelo teste t-Student pareado ou teste de Wilcoxon. Para avaliar os efeitos dos diferentes protocolos nos marcadores de estresse utilizou-se o teste ANOVA ou Kruskal-Wallis.

RESULTADOS

Não houve diferença significativa em nenhum parâmetro de estresse oxidativo no grupo de mulheres não expostas à quimioterapia. Em relação ao grupo exposto, não houve diferença significativa nos marcadores antioxidantes FRAP e GSH, porém evidenciou-se um aumento significativo nas concentrações de TBARS, LOOH e PC após o tratamento quimioterápico. Em relação aos diferentes protocolos, as pacientes tratadas com CMF apresentaram diminuição significativa da capacidade antioxidante.

CONCLUSÃO

Com base nesses dados, conclui-se que a quimioterapia impactou diretamente no aumento do estresse oxidativo de mulheres com câncer de mama, observado no aumento das concentrações dos marcadores de oxidação lipídica e protéica nas pacientes submetidas a este tratamento. Além disso, as pacientes tratadas com protocolo não antracíclico CMF apresentaram maior diminuição da capacidade antioxidante plasmática, sendo essa redução capaz de conduzir ao desequilíbrio, favorecendo o estado de estresse oxidativo.

PS-21-089
AVALIAÇÃO DO PERFIL NUTRICIONAL DE PACIENTES ATENDIDOS EM UMA CLÍNICA ESCOLA
SARA CÂMARA MEDEIROS; DAYANNA JOYCE M. QUEIROZ; EDIANE DEIJALY DA SILVA; CÉLIA REGINA B.DE ARAÚJO; LORENA DOS SANTOS TINOCO
Instituição: FARN
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Vem ocorrendo um aumento da prevalência de doenças crônicas não transmissíveis no Brasil devido ao aumento de pessoas com excesso de peso. Segundo a Pesquisa de Orçamento familiar 2009 o excesso de peso e a obesidade são encontrados com grande freqüência a partir de 5 anos de idade, em todos os grupos de renda e em todas as regiões brasileiras. A obesidade, hipertensão e o diabetes são conseqüências do processo de transição nutricional, propiciados pelo perfil alimentar, no qual observa-se uma participação crescente de gorduras em geral e alimentos industrializados ricos em açúcar e sódio.
OBJETIVOS
O presente trabalho teve como objetivo avaliar o perfil nutricional dos pacientes que procuraram o atendimento nutricional em uma Clínica Escola situado na cidade de Natal-RN.
METODOLOGIA
Foi realizado um estudo de coorte retrospectivo, no qual foram selecionados 216 prontuários de pacientes atendidos em uma Clínica Escola no período de Fevereiro a Dezembro de 2010. Foram incluídos nesta pesquisa aqueles que possuíam idade acima de 11 anos e excluídos gestantes e crianças. Foram coletados dos prontuários os seguintes dados: idade, sexo, atividade física, presença de doenças crônicas em antecedentes familiares, motivo da consulta, peso, altura e IMC. Para a analise estatística foi utilizado programa Excel versão 2007.
RESULTADOS
A média de faixa etária foi de 19 a 59 anos, correspondendo a 80,6%, com prevalência de atendimento no sexo feminino (71,8%). Em relação a pratica de atividade física, 49,5% não praticavam atividade física. Quanto à presença de doenças crônicas em antecedentes familiares, o diabetes e hipertensão foram as doenças mais presentes com 64,4% e 52,3%, respectivamente. O motivo da consulta nutricional foi em sua maioria foi com objetivo de redução de peso com 49,1 % dos pacientes atendidos. A avaliação antropométrica (IMC) constatou a prevalência de eutrofia entre os adolescentes estudados (50%), já adultos apresentaram o sobrepeso na maioria dos pacientes com o IMC médio de 27,36 Kg/m2 e por fim os idosos obtiveram o IMC médio de 27,96 Kg/m2 caracterizando estado sobrepeso.
CONCLUSÃO
Devido à transição epidemiológica que vem ocorrendo no Brasil, cresce a demanda por serviços nutricionais ambulatoriais com o objetivo de controle e tratamento da obesidade, bem como outras morbidades associadas a essa patologia. Fazendo-se necessário a inserção de programas e políticas públicas voltados para a promoção à saúde.

PS-21-090
DIABETES E CONSUMO DE FIBRAS EM PACIENTES COM OBESIDADE MÓRBIDA
CELIA REGINA B. DE ARAÚJO; MARCELA PINHEIRO MARQUES; SAMARA DANTAS BATISTA; SIMONE FERREIRA M.DE CERQUEIRA
Instituição: UFRN
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A associação entre obesidade e risco de desenvolvimento de diabetes (DM) tipo 2 está cada vez mais clara na literatura. O risco de desenvolver DM cresce continuamente com o aumento do índice de massa corporal (IMC) associada a o aumento da idade. A principal forma de controle dessa patologia é manter os níveis glicêmicos dentro da faixa de normalidade. Nesse sentido, já está comprovado que dietas ricas em fibras dietéticas estão associadas com um risco reduzido de diabetes, assim como inversamente relacionadas com a resistência à insulina e com conseqüente aumento na sensibilidade desta. Além disso, vários estudos mostram o efeito benéfico das fibras também sobre o controle de peso corporal.
OBJETIVOS
O presente estudo teve como objetivo avaliar o consumo de fibras da dieta dos pacientes obesos mórbidos em acompanhamento ambulatorial.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo transversal, retrospectivo, com 30 pacientes adultos com obesidade mórbida. A coleta de dados realizou-se por meio do acesso ao registro do recordatório alimentar de 24h, realizado na primeira consulta, dos participantes atendidos no período de outubro de 2009 a dezembro de 2010. O estado nutricional foi avaliado pelo IMC (WHO, 1997) e a determinação da necessidade de fibras foi baseada nas DRI's (2002). A análise química da dieta, para avaliação do consumo de fibras, foi realizada através do software Avanutri®.
RESULTADOS
A amostra foi composta por 13 homens e 17 mulheres com idade média de 35±8,4 e 43±10,4 anos, respectivamente. A caracterização antropométrica dos pacientes mostrou um IMC médio de 50,7 kg/m2 no gênero masculino e de 47,3 kg/m2 no gênero feminino. A prevalência de diabetes foi de 43% nos obesos (46% dos homens e 41% das mulheres), dentre os quais 92% apresentaram ingestão de fibras abaixo da recomendação. Os resultados demonstraram uma média do consumo de fibras correspondendo a 25% das necessidades dos homens e 63% das necessidades das mulheres, dentre os obesos com diabetes.
CONCLUSÃO
Observou-se elevada prevalência de diabetes nos pacientes com obesidade mórbida, sendo maior no gênero masculino, os quais também apresentaram maior IMC médio. Neste grupo de diabéticos, destacou-se um consumo de fibras bastante reduzido.

PS-21-091
AVALIACAO DO CONSUMO DE MICRONUTRIENTES EM ADULTOS RESIDENTES NO MUNICIPIO DE SÃO PAULO
CELMA MUNIZ MARTINS; JULIANA TIEKO KATO; JULIANA ROCHA BARBOSA; CAMILA APARECIDA CARVALHO; VALÉRIA ARRUDA MACHADO; FRANCISCO ANTONIO FONSECA; MARIA CRISTINA IZAR
Instituição: Universidade Federal de São Paulo
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Uma proposta de alimentação saudável baseia-se no consumo variado de alimentos que irá fornecer vitaminas e minerais em quantidades suficientes para manutenção das diversas funções metabólicas do organismo. A carência de micronutrientes pode acarretar vários problemas que estão intimamente relacionados a esta inadequação, dentre eles estudos epidemiológicos sugerem que o baixo consumo de vitaminas antioxidantes podem contribuir para o surgimento de aterosclerose e aumento do risco de mortalidade por doenças cardiovasculares. Isto mostra a importância do consumo adequado de micronutrientes.
OBJETIVOS
O objetivo deste trabalho é determinar a composição quantitativa de vitaminas e minerais da dieta através do recoradatório de 24 horas de indivíduos residentes no município de São Paulo.
METODOLOGIA
Estudo piloto transversal de coleta única de dados por meio de recoradatório alimentar de 24 horas. Os dados foram obtidos por meio de entrevistas realizadas em setores censitários sorteados do município de São Paulo-SP. Os dados foram avaliados através do software de nutrição AVANUTRI, onde foram analisados os micronutrientes pela sua mediana, comparando-os com a Ingestão Diária Recomendada (RDI) 2002.
RESULTADOS
A amostra do estudo foi composta por 271 indivíduos, sendo 85 homens (31%) e 186 mulheres (69%), com idade média de 55 anos (±16). Dentre os recordatórios foram avaliados quantitativamente 19 micronutrientes entre vitaminas e minerais, destes 16 apresentavam ingesta abaixo do recomendado pela RDI 2002 e foram: vitamina A (231,9 RE), vitamina D (2,2 mcg), vitamina B2 (0,9 mg), vitamina B12 (2,2 mcg), vitamina B5 (2,5 mg), vitamina B6 (1,0mg), vitamina C (39,9 mg), vitamina E (7,5 mg), folato (102,8 mcg), cálcio (400 mg), magnésio (150 mg), zinco (6,6 mg), selênio (51,1 mcg), cobre (0,8 mcg), manganês (1,1 mg) e potássio (1625,3 mg).
CONCLUSÃO
A população estudada apresentou uma importante inadequação para a maioria dos micronutrientes analisados, sendo necessário aprimorar a compreensão da população sobre a importância dos alimentos e nutrientes para a saúde. O estudo sugere uma intervenção nutricional objetivando prevenir as doenças cardiovasculares e o consumo adequado de micronutrientes.

PS-21-092
TERAPIA NUTRICIONAL NO TRATAMENTO DO PÊNFIGO VULGAR: UM ESTUDO DE CASO
CICERA MARUZIA GRANGEIRO MARTINS
Instituição: Umiversidade de Fortaleza
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O pênfigo é uma doença auto-imune, caracterizado pelo aparecimento de vesículas e bolhas, grandes ou pequenas, contendo líquido, que afetam pele e mucosas. É uma doença rara, com incidência de 0,5–3,2 pessoas por ano no mundo, que pode ser fatal (FERREIRA,2009). A maioria dos indivíduos que desenvolvem a patologia está entre a quarta e sexta décadas de vida, embora o acometimento juvenil seja mais raro. Afeta todas as raças, com maior incidência nos judeus e japoneses. Ao exame histo-patológico, a acantólise é o achado comum, implicando dissolução ou adesão dos sítios delisecelular, dentro da superfície epitelial escamosa com conseqüente formação de bolhas (NETO, et al.,2010).
OBJETIVOS
Fornecer o aporte calórico adequado
•Prevenir e corrigir perda de peso e desnutrição
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo de caso, onde os dados foram obtidos através de investigação clínica, exame físico, história alimentar e avaliação antropométrica.
RESULTADOS
Após a avaliação do estado nutricional, a intervenção no plano nutricional, para atingir as necessidades da paciente, seguindo as recomendações para ganho de peso.
Além disso houve modificação na dieta prescrita pelo médico, atendendo suas preferências alimentares, com o objetivo de promover melhor aceitação da dieta e melhorar o estado nutricional.
Após mudança de uma dieta geral (prescrita) para pastosa, paciente teve aceitação de 100%.
Com a intervenção foi acrescido 213,65kcal.
Foi acrescido módulo calórico padrão, para totalizar as kcal recomendadas
CONCLUSÃO
Durante o acompanhamento nutricional não houve nenhuma intercorrência, o paciente recebeu o aporte energético necessário para a melhora do estado nutricional.
Houve ganho de 3,2kg, indicando através do IMC (18,91kg/m²) eutrofia.
É comum o quadro de desnutrição nos portadores de pênfigo vulgar, sendo de grande importância a administração de dietas adequada sem calorias, macro e micronutrientes.

PS-21-093
TERAPIA NUTRICIONAL NO TRATAMENTO DO MEGAESÔFAGO CHAGÁSICO.
CICERA MARUZIA GRANGEIRO MARTINS
Instituição: Universidade de Fortaleza
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O megaesófago chagásico, caracteriza-se pela acalásia do esfinter inferior do esôfago, promovendo uma variada sintomatologia a medida que evolui, sendo as mais comuns, disfagia, dor epigástrica e regurgitação (CREMA, et al., 2003). No Brasil, a patologia, afeta 8 milhõesde pessoas, tornando-se um problema endêmico de saúde. No início da doença, ocorre alterações a nível xifóide, com senseção de obstrução, com alimentos gelados e com a progressão a quentes. Se não tratada, aregurgitação torna mais frequente e comum, causando sintomas respiratórios recorrentes relacionadosa aspiração (ABRÃO, et al., 2008). Os sintomas mais comuns são regurgitação, disfagia e aspiração. A disfagia o sintoma mais comun, causa a imgestão inadequada de alimentos, e consequentemente a desnutrição (ABRÃO, et al., 2008).
OBJETIVOS
Tratar a desnutrição.
Adequar a dieta de acordo com as necesssidades nutricionais do paciente.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo de caso, onde os dados foram obtidos através de investigação clínica, exame físico, história alimentar e avaliação antropométrica.
RESULTADOS
Apósaavaliaçãodoestadonutricional,aintervençãonoplanonutricional,paraatingirasnecessidadesdapaciente,seguindoasrecomendaçõesparaganhodepeso. Sendo introduzida dieta enteral. Sendo administrado uma dieta de 1440 kcal, atendendo as necessidades da paciente, sendo o volume de 200mlde 3/3horas, totalizandõ 1200ml, com distribuição de macronutrientes, de 56,6%de HC; 14,6% de PTN(1,7g/kg/dia); 31,75% de LIp. Durante o acompanhamento, não houve presença de resíduo gástrico (RG), vômito, diarréia e flatulência. No periodque apaciente deu entrada no hospital, apresentava 22kg, ao longo da internação, paciente apresentou ganho de peso de 12kg, sendo peso após internação 34kg, melhorando seu estado nutricional.
CONCLUSÃO
Durante o acompanhamento nutricional não houve nenhuma intercorrência, o paciente recebeu o aporte energético necessário para a melhora do estado nutricional.
Houve ganho de 12kg, indicando através do peso (34kg).
É comum o quadro de desnutrição nos portadores da megaeôfágo chagásico sendo de grande importância a administração de dietas adequadas em calorias, macro e micronutrientes.

PS-21-094
PERFIL SÓCIO-ECONÔMICO DE GESTANTES COM SÍNDROMES HIPERTENSIVAS ATENDIDAS EM AMBULATÓRIO DE UMA MATERNIDADE ESCOLA DE FORTALEZA CEARÁ
CÍCERA MARUZIA GRANGEIRO MARTI; VIVIAM BRAGA GOMES DE SOUSA; RAFAELA FRAGOSSO NOGUEIRA
Instituição: Universidade de Fortaleza
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A hipertensão arterial na gestação, caracteriza-se pelo aumento da resistência vascular periférica, levando a um aumento da pressão arterial. Ocorre em 10 a 22% das gestações, contribuindo significativamente para sérias complicações maternas e fetais. Vários fatores ocorrem para o desenvolvimento da síndrome hipertensiva gestacional (SHG), sendo a incidência maior quando presente em situações como obesidade, idade nos extremos da fase reprodutiva, diabetes, hipertensão, nefropatias, história familiar de pré-eclâmpsia ou eclâmpsia, dietas hipoprotéicas e hipersódicas, baixa escolaridade e atividade profissional fora do domicílio, grupo sanguíneo AB, primigestas, gestações múltiplas, hidropsia fetal e neoplasia trofoblástica.
OBJETIVOS
Avaliar o perfil sócio-econômico de gestantes com síndromes hipertensivas atendidas em um ambulatório de uma maternidade escola de Fortaleza-Ceará.
METODOLOGIA
O estudo é do tipo descritivo e quantitativo. Foi realizado com 20 gestantes hipertensas, sendo excluídas as que apresentavam outras doenças concomitantes graves, atendidas no ambulatório da referida unidade, entre os meses de setembro de 2007 e fevereiro de 2008. Os dados foram obtidos por meio de entrevista com formulário pré-estabelecido, onde foram coletados dados acerca da escolaridade, profissão e renda familiar.
RESULTADOS
Em relação ao nível sócio-econômico das pacientes, pode-se observar um ganho médio de 2,36 salários mínimos (renda familiar). Com relação ao nível de escolaridade observou-se que 40% das pacientes estudaram até o ensino fundamental, 50% até o ensino médio e 10% concluíram o ensino superior. Cerca de 70% dessas gestantes trabalham fora de casa e 30% não possuem renda por trabalharem apenas nos afazeres domésticos.
CONCLUSÃO
Observa-se que a renda familiar baixa pode influenciar na aquisição deficiente de gêneros alimentícios, o que pode levar dificuldade de acesso a uma variedade de alimentos. Sendo essa baixa aquisição também relacionada ao grau de escolaridade, estando diretamente ligada à baixa renda familiar.

PS-21-095
INFLUÊNCIAS NA DOSE DE VARFARINA DA INGESTÃO DE VIT K, VIT K SÉRICA E POLIMORFISMO DOS GENES CYP2C9 E VKORC1
CLAUDIA MELCHIOR; MAYSA SEABRA CENDOROGLO; ZILDA MENEGHELO; ROBERTO D. MIRANDA
Instituição: Disciplina de geriatria e gerontologia - UNIFESP
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
As enzimas CYP2C9 e VKORC1 estão diretamente envolvidas na farmacocinética e farmacodinâmica da varfarina. A função da varfarina é antagonizar o metabolismo da vit K.
OBJETIVOS
Avaliar a relação da prescrição dietética em vit K com o TP, níveis séricos de vit K, dose de ACO e polimorfismo genético CYP2C9 e VKORC1.
METODOLOGIA
66 pacientes usuários de ACO, QFA com 10 alimentos fonte de vit K, recordatório de 24 hs, orientamos uma ingestão de vit K regular, RGA/7 dias, dose diária do ACO, 10 valores de INR antes e após a orientação, análise da Vit K sérica e polimorfismo do CYP2C9 e VKORC1.
RESULTADOS
Em relação ao sexo, 16,7% (11) masculino e 83,3% (55) feminino. A idade foi de 20 a 85 anos com média de 61 ± 11,8. O IMC foi em média de 26,74 ± 4,4 (19,22-40,02). O consumo de lipídios que foi de 54,38 g. Na proteína 68,18 g, no carboidrato a média foi de 210,59 g. A média do consumo habitual de vit K foi de 80,95 ± 82,37 µg/dia porém após a orientação nutricional, utilizando o RGA/7 dias observamos uma média de 64,03 ± 39,77 µg/dia (8,07; 197,58). Após a orientação, houve o relato de menor ingestão em 74% dos pacientes, porém, não houve diferença estatisticamente significativa, entre as duas avaliações (p=0,099). No QFA, o consumo de verduras e legumes verdes escuros era abaixo de 3xsem. A vit K plasmática observada foi em média de 0,54 ng/mL (DP = 0,53 ng/mL) sendo que 64 % estavam abaixo de 0,50 ng/mL. Não houve correlação entre a ingestão da vit K e o INR (r= -0,125/p=0,648). O polimorfismo do gene VKORC1 mais prevalentes foram o G/A (56 %) e o G/G (30%). Os pacientes G/A (2,87 mg/dia) e A/A (1,85 mg/dia) necessitam de uma dose menor quando comparados a pacientes G/G (4,11 mg/dia). O polimorfismo CYP2C9*2 foi observado 46 (69%) pacientes com o tipo selvagem *1/*1, com dose média de 3,16 ± 1,69 mg/dia; 13 (20%) dos pacientes com genótipo *1/*2, dose média de 3,28 ± 2,23 mg/dia; 5 (7%) dos pacientes com genótipo *1/*3, com dose média de 2,24 ± 0,65 mg/dia e 2 (3%) dos pacientes com genótipo *2/*2, com dose média de 3,03 ± 1,26 mg/dia.
CONCLUSÃO
A orientação nutricional restritiva a alimentos ricos em vitamina K estava relacionada a níveis séricos baixos dessa vitamina sendo importante estabelecer a consequência dessa condição sobre outros aspectos da saúde desses pacientes. Portanto, mostramos a importância do conhecimento de todas as variáveis do indivíduo que possa influenciar na sua dose resposta.

PS-21-096
COMPOSIÇÃO CORPORAL E MATURAÇÃO SEXUAL EM ADOLESCENTES: QUAL SUA RELAÇÃO?
CLÉLIA OLIVEIRA LYRA; SEVERINA CARLA VIEIRA C LIMA; RICARDO FERNANDO ARRAIS; JOYCE MIRELLA ARAUJO REBOUÇAS; SABRINA LOISY OLIVEIRA SILVA; LUCIA DE FÁTIMA CAMPOS PEDROSA
Instituição: Universidade Federal do Rio Grande do Norte
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
As medidas de composição corporal têm sido acrescidas na avaliação nutricional pela utilidade na distinção de massa magra e gorda. A massa magra reflete o crescimento ativo da massa celular em resposta à ingestão alimentar e níveis de atividade física durante o crescimento, enquanto que a gordura corporal reflete o estado do balanço energético atual. Durante a adolescência a maturação sexual se relaciona ao aumento de estatura e peso, desenvolvimento muscular e aumento de reservas de gordura, o que permite identificar se essas modificações ocorrem de forma fisiológica, com vistas a facilitar as intervenções clínico-nutricionais de forma precoce.
OBJETIVOS
Avaliar as mudanças de % gordura corporal (%GC), massa magra e gorda (kg) entre adolescentes, relacionando à maturação sexual e gênero.
METODOLOGIA
Estudo transversal com 300 adolescentes, selecionados por amostragem aleatória em dois estágios. A composição corporal foi estimada por bioimpedância (Byodinamics 450). O estadiamento puberal foi classificado segundo Tanner e maturação sexual foi definida em: pré-púbere (estágio 1); púbere inicial (estágios 2 e 3) e púbere final (estágios 4 e 5). Utilizou-se média e desvio-padrão para as variáveis contínuas e ANOVA Oneway para comparação entre os grupos (pré-púbere, púbere inicial e final) e teste Bonferroni ao nível de significância de 5%.
RESULTADOS
Do total de adolescentes 52,3% eram meninas e 69,0% tinham de 10 a 11 anos. Os meninos apresentaram em média 17,1±6,5% de gordura corporal e as meninas, 21,9±5,9% (p<0,0001); 6,6±4,1kg e 9,3±4,8kg de massa gorda, respectivamente (p<0,0001). Em relação à massa magra, os meninos apresentaram em média 30,8±7,7 kg e as meninas 31,0±6,7 kg (p=0,852). Os meninos apresentaram 6,4% menos %GC no estágio púbere final comparados aos pré-púberes, e 7,3% aos púberes iniciais (p<0,0001) e o incremento de massa magra foi em média 16,3kg maior do que no estágio pré-púbere (p<0,0001). As meninas apresentaram em média 4,3% mais %GC no estágio final comparadas às pré-púberes (p<0,05) e 3,9%, às púberes iniciais (p<0,0001). Em relação à massa magra, o incremento foi de 11,1 kg no estágio púbere final comparado ao pré-púbere (p<0,0001).
CONCLUSÃO
Há diferenças associadas às mudanças de %GC e massa gorda em relação ao gênero e maturação sexual nos adolescentes avaliados, mostrando uma relação inversa. A massa magra aumentou conforme a maturação sexual, independente do gênero.

PS-21-097
ESTUDO DE CASO: IMPACTO DA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL NA DOENÇA HEPÁTICA ALCOÓLICA
DANIEL CORDEIRO GURGEL; NATÁLIA DE SOUZA SILVA; CINTIA DE BRITO MELO; LIVIANNE GOMES DA SILVA
Instituição: Hospital Universitário Walter Cantídio
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Paciente J.P.S., 64 anos, sexo masculino, foi admitido em novembro de 2010 devido a forte epigastralgia. Anteriormente à sua internação relatou febre, náusea, vômito, distenção abdominal, dispepsia e perda ponderal de quatro quilos em quatro meses e diarréia. É ex-tabagista (1 carteira por dia durante 15 anos) e ex-etilista crônico (2L de aguardente por semana durante 30 anos). Recebeu o diagnóstico de doença hepática alcoólica e, em seguida, foi submetido à colonoscopia que revelou pólipos em cólon transverso, sigmóide e reto, sendo diagnosticado com doença diverticular dos cólons, seguida de polipectomia.
OBJETIVOS
Intervir na adequação do estado nutricional além de promover educação nutricional para profilaxia de neoplasia colônica.
METODOLOGIA
Os dados foram coletados em um hospital terciário especializado da rede pública da cidade de Fortaleza/CE. Foi realizada a triagem nutricional utilizando o Nutritional Risk Screening, de 2002. Verificou-se o estado nutricional a partir do peso atual, peso habitual, altura, circunferência braquial (CB), dobra cutânea tricipital (DCT) e percentual de perda de peso (%PP). Estimou-se a necessidade energética, a partir da fórmula de Ireton Jones, em 1603,5 kcal/dia para planejamento da prescrição dietética. A esta foi adicionada glutamina, 40g/dia, e Nutren Active®, quatro colheres de sopa por dia, acrescentando 224 kcal/dia e totalizando um recebimento diário de 1827,5 kcal. Alterou-se a consistência da dieta de geral para branda, a fim de melhorar a ingestão alimentar.
RESULTADOS
O recordatório alimentar habitual mostrou o consumo de uma dieta hiperprotéica, hiperlipídica, com pouca ingestão de vitaminas e minerais e com alto consumo de alimentos industrializados. O paciente foi classificado como desnutrido grave devido a CB (26cm
CONCLUSÃO
A conduta nutricional gerou uma melhor qualidade de vida, pois proporcionou um melhor prognóstico e favoreceu mudanças nos hábitos alimentares do paciente compatíveis com escolhas mais adequadas a fim de evitar o aparecimento de doenças.

PS-21-098
ESTUDO DE CASO: CUIDADOS NUTRICIONAIS NO CARCINOMA ADENOESCAMOSO DE ASSOALHO DA BOCA COM METÁSTASE LINFONODAL
DANIEL CORDEIRO GURGEL; LIVIANNE GOMES DA SILVA; CINTIA DE BRITO MELO; NATÁLIA DE SOUZA SILVA
Instituição: Hospital Universitário Walter Cantídio
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Paciente A.A.P., 65 anos, sexo masculino, foi admitido no hospital em outubro de 2010 para investigação de lesão na boca. Relata que há aproximadamente um ano antes da admissão sentia dor incipiente que aumentou progressivamente ao crescimento de um tecido na boca e língua, piorando em agosto de 2010. Após trauma alimentar, seguido de sangramento local, foi encaminhado para exérese da lesão. O paciente apresentava receio em se alimentar, mudando paulatinamente a consistência da dieta até pastosa, o que refletiu em importante perda ponderal. O exame físico mostrou lesão eritematosa no órgão e a biópsia trouxe o diagnóstico de carcinoma adenoescamoso no assoalho da boca e abaixo da língua com linfonodomegalia nível III à direita (T3N2c). Os tumores desta região anatômica podem impedir a mastigação e dificultar a deglutição dos alimentos, desfavorecendo o prognóstico.
OBJETIVOS
Favorecer a manutenção do estado nutricional do paciente nos sete dias prévios à cirurgia a fim de contribuir no período de recuperação pós-operatória.
METODOLOGIA
Os dados foram coletados em um hospital terciário especializado da rede pública da cidade de Fortaleza/CE, sendo realizada triagem nutricional quando da admissão hospitalar (NRS, 2002). A avaliação do estado nutricional foi feita a partir dos dados antropométricos: peso atual, peso habitual, altura, percentagem de perda de peso (%PP), circunferência braquial (CB) e dobra cutânea tricipital (DCT). Estimou-se a necessidade energética, através da fórmula do INCA (2009) em 2325 kcal/dia para favorecer a manutenção de peso além de melhorar a resposta ao procedimento cirúrgico. Foi traçado um plano alimentar via oral, nos sete dias que antecediam a cirurgia, composto de Nutren Active® e Oligossac® por duas vezes ao dia, alcançando 2250 Kcal/dia.
RESULTADOS
O paciente apresentava sobrepeso com base em seu IMC (29,90 kg/m2), grave redução ponderal em uma semana (%PP de 4,6%), eutrofia na adequação da CB (104,23%) e obesidade na adequação da DCT (163,63%). Todavia, encontrava-se em risco nutricional pelo diagnóstico de câncer. No pós-cirúrgico, foi retomado o plano dietético, resultando em manutenção de peso com a introdução de Nutranon® 1.5, em 300ml seis vezes por dia, totalizando 2700 kcal/dia.
CONCLUSÃO
A conduta nutricional ofereceu uma melhor resposta ao procedimento cirúrgico, minimizando as complicações da perda ponderal continuada e favorecendo o prognóstico.

PS-21-099
TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL EM CARCINOMA ESPINOCELULAR DE BASE DE LÍNGUA: ESTUDO DE CASO
DANIEL CORDEIRO GURGEL; CÍNTIA DE BRITO MELO; LIVIANNE GOMES DA SILVA; NATÁLIA DE SOUZA SILVA
Instituição: Hospital Universitário Walter Cantídio
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Paciente M.S., 62 anos, sexo masculino, foi admitido no hospital em novembro de 2010. Relata que há aproximadamente quatro meses antes da admissão notara um aumento no volume de sua língua, associado a disfagia, dificuldade de articular as palavras e halitose. Além disso, uma importante perda ponderal associada à astenia podia ser evidenciada. O exame físico mostrou lesão no órgão, diagnosticando-o com carcinoma espinocelular de base de língua. Devido à própria localização anatômica, os tumores de cabeça e pescoço podem impedir a mastigação e secreção de enzimas pelas glândulas salivares e dificultar, ou até impedir, a deglutição dos alimentos. Como consequência, comumente pode ser observado perda ponderal e um pior prognóstico.
OBJETIVOS
Favorecer a melhora do estado nutricional do paciente nos cinco dias prévios à cirurgia a fim de otimizar sua recuperação no período pós-operatório.
METODOLOGIA
Os dados foram coletados em um hospital terciário especializado da rede pública da cidade de Fortaleza/CE. Na admissão realizou-se a triagem nutricional (NRS, 2002). O estado nutricional foi predito a partir de dados antropométricos, como: peso atual, peso habitual, percentagem de perda de peso (%PP), altura, circunferência braquial (CB) e dobra cutânea tricipital (DCT). Estimou-se a necessidade energética, através da fórmula de Ireton-Jones, para o planejamento da prescrição dietética. Para favorecer o ganho ponderal e a resposta ao procedimento cirúrgico, foi traçado um plano alimentar enteral por sonda com fórmulas imunomoduladoras e de maior densidade energética, durante o período de cinco dias. A saber: Nutranon® 1.5, em 300ml por quatro vezes ao dia, associado ao Impact®, também em 300ml por duas vezes ao dia, contemplando 2400 Kcal/dia.
RESULTADOS
O paciente encontrava-se em risco nutricional, apresentando desnutrição grave com base em seu IMC (13,66 Kg/m2), %PP (17,7%), adequação da CB (68,40 %) e adequação da DCT (52,17 %). Sua necessidade calórica média foi estimada em 1782 Kcal/dia. Ocorreu perda ponderal no período pré-cirúrgico devido aos dois dias de jejum que antecederam a cirurgia, pois um importante sangramento na região orofaríngea interrompeu a terapia nutricional. Após a cirurgia, foi retomado o plano dietético resultando em ganho de peso e favorecendo a resposta a cicatrização.
CONCLUSÃO
A conduta nutricional favoreceu uma melhor resposta ao procedimento cirúrgico, minimizando as complicações e melhorando o estado nutricional.

PS-21-100
AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS MATRICULADAS EM CREIS ESTADUAIS
DANIELLY MORAES CHIAPPETTA; ANIELLE CHAVES ARAÚJO; ELENICE SANTOS SIQUEIRA; THAÍS CHACON DELGADO
Instituição: FCMPB
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A avaliação do estado nutricional de populações é de grande importância na caracterização epidemiológica e sócio-econômica de uma região. As crianças em idade pré-escolar têm se constituído a principal preocupação de especialistas de saúde pública, por representarem um grupo biologicamente vulnerável. Assim, torna-se importante avaliar o estado nutricional de crianças, matriculadas em Centros de Referencia de Educação Infantil (CREIs).
OBJETIVOS
O presente estudo objetivou caracterizar o estado nutricional dos pré-escolares, identificando a freqüência de desnutrição e obesidade das crianças matriculadas em Centros de Referencia de Educação Infantil (CREIs).
METODOLOGIA
Foi utilizada a metodologia de campo e do tipo descritivo, de caráter quantitativo em cinco CREIs, localizados em quatro bairros distintos, com um total de 20 crianças de cada CREI, as crianças foram selecionadas de forma aleatória por ordem de chegada no mesmo, correspondendo a um total de 100 crianças de ambos os gêneros, na faixa etária de 3 a 5 anos. Onde foi determinado o estado nutricional, através dos indicadores peso/altura (P/A), altura/idade (A/I), peso/idade (P/I), seguindo critérios de classificação do protocolo vigente, encontrado na NCHS (National Center of Health Statistics, USA).
RESULTADOS
De forma geral, os resultados demonstram que os programas destinados aos CREIs favorecem as crianças de todas as idades. Verificou-se que 9% das crianças apresentavam excesso de peso em relação a P/A, 8% apresentavam alto para idade e 5% apresentavam déficit de A/I, sendo maior incidência nas crianças de 3 a 4 anos. Em relação a P/I 1% apresentava déficit de peso e 7% com excesso. Pode-se constatar, após analises dos resultados uma prevalência satisfatória de adequação para todos os parâmetros analisados.
CONCLUSÃO
Conclui-se que é de suma importância realizar trabalhos sistemáticos e contínuos de avaliação nutricional desses grupos mais vulneráveis, contribuindo para a descoberta precoce dos problemas nutricionais, podendo ser tomada medidas de intervenção que contribuirão na melhoria da qualidade de vida das mesmas.

PS-21-101

CONSUMO DE ERVA-MATE TOSTADA (ILEX PARAGUARIENSIS), ASSOCIADA OU NÃO AO ACONSELHAMENTO NUTRICIONAL, MELHORA O PERFIL LIPÍDICO DE INDIVÍDUOS DISLIPIDÊMICOS

ALINY STEFANUTO; GRAZIELA ALESSANDRA KLEIN; BRUNNA BREMER BOAVENTURA; ELAYNE CRISTINA DE MORAIS; LUCIANA SILVEIRA CAVALCANTE; FERNANDA DE ANDRADE; ELISABETH WAZLAWIK; PATRÍCIA FARIA DI PIETRO; EDSON LUIZ DA SILVA
Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A dislipidemia é considerada fator de risco primário para o desenvolvimento da doença cardiovascular. Nesse contexto, tem-se enfatizado que a melhora do perfil lipídico reduz o risco de eventos e mortalidade.
OBJETIVOS
Verificar o efeito da ingestão de chá mate tostado (Ilex paraguariensis) e/ou do aconselhamento nutricional no perfil lipídico de indivíduos dislipidêmicos.
METODOLOGIA
Estudo randômico de intervenção realizado em indivíduos dislipidêmicos (n=74) e em pacientes hipercolesterolêmicos em uso de estatina (n=33), os quais foram distribuídos em três grupos: i) Chá Mate (CM); ii) Aconselhamento Nutricional (AN) e; iii) Chá Mate e Aconselhamento Nutricional (CM-AN). Os participantes dos grupos CM e CM-AN ingeriram 330 mL de chá mate tostado, 3 vezes/dia, e os indivíduos dos grupos AN e CM-AN receberam aconselhamento nutricional qualitativo durante 90 dias.
RESULTADOS
Os indivíduos com dislipidemia do grupo CM apresentaram redução significativa de LDL-c (10 mg/dL), de colesterol total (CT; 10,2 mg/dL) e na razão LDL/HDL (9%). No grupo AN, houve diminuição de LDL-c (11 mg/dL) e na razão LDL/HDL (8%) e aumento no HDL-c (1,5 mg/dL). Os indivíduos também reduziram o consumo de gorduras totais e de ácidos graxos saturados (AGS). Os indivíduos do grupo CM-AN não apresentaram modificações significativas ou expressivas no perfil lipídico. Nos pacientes hipercolesterolêmicos em uso de estatina do grupo CM houve redução adicional no CT, LDL-c e TG (10,7; 7,7 e 29,1 mg/dL, respectivamente), e aumento no HDL-c (3,2 mg/dL). No grupo AN não foram observadas modificações no perfil lipídico. O aconselhamento nutricional associado ao chá mate promoveu redução adicional e significativa no CT (14 mg/dL), LDL-c (30 mg/dL ou 15%), Não-HDL-c (19 mg/dL), TG (51 mg/dL) e na razão LDL/HDL (18%).
CONCLUSÃO
A ingestão de chá mate melhorou os parâmetros lipídicos nos indivíduos dislipidêmicos e promoveu redução adicional de LDL-c nos pacientes hipercolesterolêmicos em tratamento com estatinas. O aconselhamento nutricional promoveu efeito semelhante àquele observado com o chá mate nos dislipidêmicos. Nos pacientes em uso de estatina ocorreu efeito sinergístico entre o consumo de chá mate, o aconselhamento nutricional e o medicamento. Sugere-se, assim, que a infusão de erva-mate e o aconselhamento nutricional possam reduzir os fatores de risco associados às doenças cardiovasculares, como a dislipidemia.

PS-21-102

INGESTÃO DE ALIMENTOS FONTES DE ÔMEGA-3 POR FILHOS DE PORTADORES DA DOENÇA DE ALZHEIMER

ELENISE STUKER FERNANDES; VIVIANI RUFFO OLIVEIRA; TEREZA CRISTINA BLASI
Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO FRANCISCANO
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O ácido graxo poliinsaturado ômega-3 é um componente fundamental da membrana externa das células cerebrais. E diversos estudos vêem afirmando que o ômega-3 pode auxiliar na prevenção da Doença de Alzheimer (DA), devido a sua função antioxidante, a qual previne a formação das placas amilóides no cérebro. A DA pode ser uma patologia de caractere hereditário, daí a importância de filhos de portadores terem uma alimentação que ajude a prevenir e/ou remediar as manifestações clínicas desta doença.
OBJETIVOS
Por esse motivo, o objetivo deste trabalho foi investigar o consumo de alimentos fontes de ômega-3, em filhos de portadores da DA.
METODOLOGIA
Estudo de delineamento transversal, com amostra composta aleatoriamente por 17 pessoas, no qual foi aplicado um Questionário de Freqüência do Consumo Alimentar (QFCA), semiquantitativo, adaptado com os seguintes alimentos: azeite de oliva, óleo de canola, óleo de girassol, óleo de milho, óleo de soja, castanha-do-Pará, nozes, linhaça, atum, salmão e sardinha; fontes de ômega-3, conforme Fisberg et al. (2005), a própria pesquisadora aplicou o questionário. Sendo os critérios de inclusão: ser filho de portador da DA, estar em boas condições mentais e aceitar participar da pesquisa.
RESULTADOS
Como resultado, obteve-se que o óleo de soja foi o mais consumido diariamente 88,2% (n=15), seguido pela ingestão de linhaça 47% (n=8). Em relação aos peixes, o atum foi mais consumido mensalmente por 47% (n=8). Já raramente o salmão 52,9% (n=9), e a sardinha 41,6% (n=7). O azeite de oliva apresentou um consumo diário de 41,2% (n=7). E os óleos de canola, girassol e milho, respectivamente, 58,8% (n=10), 52,9% (n=9), 47% (n=8), nunca são consumidos. Em semelhança, a castanha-do-Pará 29,4% (n=5) e as nozes 52,9% (n=9) são raramente consumidas.
CONCLUSÃO
Conclui-se que as fontes de ômega-3 mais consumidas são o óleo de soja, a linhaça e o azeite de oliva, sendo esses alimentos fontes de ômega-3 que irão ajudar a prevenir a DA em filhos de portadores da doença.

PS-21-103

RESTRIÇÃO CALÓRICA E DE GLICOTOXINAS DIETÉTICAS EM PACIENTE COM HIPOTIREOIDISMO E SOBREPESO

ELISA BATISTA OLIVEIRA E SILV; ROSE CAROLINNE CORREIA DA SILVA; MONIQUE MARIA LUCENA SURUAGY DO AMAR
Instituição: Universidade Federal de Alagoas/FANUT
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O hipotireoidismo é uma síndrome clínica resultante da produção ou concentração diminuida dos hormônios tireoideanos. Seus sintomas e sinais incluem ganho de peso, constipação e anemia dentre outros. Quando mal controlado, caracteriza-se por metabolismo lento, predisposição a obesidade e desordens lipídicas séricas, justificando a recomendação da redução calórica. Paralelamente, deve-se considerar a restrição de AGEs (do inglês Advanced Glycation Endproducts) ou glicotoxinas dietéticas como meio de prevenção de co-morbidades associadas ao hipotireoidismo, mesmo que a doença esteja sob controle, uma vez que essas substâncias são amplamente deletérias à saúde, o que se deve parcialmente ao seu papel pró-oxidante e pró-inflamatório. AGEs são capazes de interagir com lipoproteínas séricas, recrutando uma resposta inflamatória que pode predispor a formação de infiltrado inflamatório, representando risco para pacientes dislipidêmicos, constituindo portanto parte importante da conduta dietética direcionada a pacientes com hipotireodismo.
OBJETIVOS
Descrever a intervenção nutricional individualizada, hipocalórica e reduzida em AGEs em paciente com hipotireoidismo e sobrepeso.
METODOLOGIA
Relato de caso de avaliação nutricional (antropométrica, física e dietética) e conduta dietoterápica em paciente com 44 anos, gênero feminino, com diagnóstico de sobrepeso (IMC=29,4 Kg/m2) com predomínio de gordura abdominal (CC=102,5cm) e hipotireoidismo.
RESULTADOS
Ao fim do acompanhamento nutricional de 48 dias instituindo restrição calórica, a paciente perdeu 3,95Kg e houve redução de 3,5cm da circunferência da cintura, finalizando a intervenção nutricional com um IMC de 28 Kg/m2. Os dados dietéticos prévios revelaram dieta com conteúdo adequado de proteína e carboidrato, pobre em gordura insaturada e consumo excessivo de frituras e grelhados (alimentos ricos em AGEs), os quais foram corrigidos com reeducação alimentar. Houve boa aceitação do plano alimentar proposto.
CONCLUSÃO
Terapia nutricional no hipotireoidismo em paciente com sobrepeso precisa contemplar, além da restrição calórica, ingestão reduzida de AGEs para prevenção das co-morbidades relativas à alimentação rica em AGEs e ao hipotireoidismo.

PS-21-104

ADESÃO À DIETA POR INDIVÍDUOS COM DIABETES MELLITUS INTERNADOS EM UM HOSPITAL PÚBLICO

ELISABETH WAZLAWIK; SÔNIA MARIA MEDEIROS BATISTA; JUSSARA GAZZOLA; ANDRÉIA FRANCIANE DA SILVA; LUANA MELLER MANOSSO
Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Introdução: Diabetes mellitus (DM) é um grupo de desordens metabólicas caracterizado por hiperglicemia crônica devido a defeito na secreção e/ou ação da insulina. O número de indivíduos com DM aumenta a cada ano, sendo considerado sério problema de saúde pública. A terapia nutricional deve basear-se nos princípios básicos de uma alimentação saudável e em recomendações específicas, conforme as necessidades de cada indivíduo.
OBJETIVOS
Objetivos: o presente estudo visou caracterizar pacientes com diabetes mellitus atendidos em um projeto de extensão que tem como objetivo melhorar a adesão à dieta.
METODOLOGIA
Metodologia: O critério de inclusão foi pessoas internadas no Hospital Universitário com diagnóstico de diabetes mellitus. Dados foram coletados dos prontuários de cada paciente. As informações sobre alimentação e nutrição foram obtidas através de entrevista com os pacientes, utilizando-se um questionário próprio, com questões tanto abertas quanto fechadas, aplicado por três bolsistas do projeto. Para a análise descritiva foi utilizado média, desvio padrão e proporção de indivíduos.
RESULTADOS
Resultados: O projeto assistiu 113 pacientes com diabetes mellitus, no período de abril a novembro de 2010, com média de idade de 57,51 anos (± 15,39), sendo 60 do sexo feminino (53,1%). Do total da amostra, 76,1% estudaram menos do que 4 anos e 20,4% mais de 4 anos. A maior parte (74,3%), é portadora de DM do tipo 2. Quando questionados sobre o número de refeições por dia, 36,3% dos indivíduos responderam que realizavam 4, 21,2% faziam 3 ou 6 refeições por dia, 18,6% realizavam 5 refeições e 0,9% e 1,8% realizavam 1 ou 2 refeições, respectivamente. Em relação à frequência de consumo de alguns alimentos, foi referido ser consumido diariamente hortaliças e frutas cruas por 70,8%, hortaliças e frutas cozidas por 41,6% e, cereais integrais por 38,9%. A maioria respondeu que consome raramente frituras (69,9%), carnes gordas (84,1%), guloseimas (77,9%) e produtos integrais (46,9%).
CONCLUSÃO
Conclusão: Existe a necessidade de continua educação, orientação e estímulo para uma alimentação mais saudável, sendo apropriado, especialmente, um maior consumo de hortaliças, frutas e cereais integrais, o que, por sua vez, poderia contribuir com o controle metabólico do DM.

PS-21-105

DIABETES MELLITUS: MAPA DE CONVERSAÇÃO SOBRE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E ATIVIDADE FÍSICA

ELISABETH WAZLAWIK; SÔNIA MARIA MEDEIROS BATISTA; JUSSARA GAZZOLA; ANDRÉIA FRANCIANE DA SILVA; LUANA MELLER MANOSSO
Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Introdução: O Mapa de Conversação (MC) tem o intuito de informar e integrar pessoas que têm como desafio manter os níveis glicêmicos dentro de valores aceitáveis e minimizar as complicações decorrentes do controle inadequado do diabetes mellitus (DM).
OBJETIVOS
Objetivo: Iniciar uma conversa em um grupo constituído por pessoas portadoras de DM, familiares e profissionais da área da saúde e, conseqüentemente, propiciar a troca de experiências e informações.
METODOLOGIA
Metodologia: Inicialmente há a apresentação dos participantes e, com o MC sobre uma mesa e os pacientes ao redor dela, começa a conversa sendo perguntando qual imagem do MC chama mais a atenção, desperta dúvidas, enfim, sobre quais ilustrações eles gostariam de fazer comentários. Além disso, se o grupo souber ler é passado um cartão com tópicos para discussão que relacionam as imagens do MC. Após descreverem o maior número possível de elementos visuais, são discutidas as informações que surgem, como por exemplo, os desafios diários que eles podem encontrar para manter hábitos saudáveis de alimentação e o que conhecem sobre: diabetes, glicose, quais os alimentos que eles comem com mais freqüência e em quais grupos os mesmos se enquadram, definição de nutrientes e como controlar a glicemia nas situações apresentadas. É questionado também, se há alguma observação a ser feita e que não foi comentada e/ou sugestão ao grupo. Pergunta-se o que significa manter-se ativo, se eles têm alguma estratégia para isso e a importância da atividade física.
RESULTADOS
Resultados: Nas experiências vivenciadas, os pacientes ficaram interessados em conhecer o MC, falar sobre suas dúvidas e experiências relacionadas ao controle do DM, bem como, as dificuldades para manter hábitos alimentares saudáveis. Como houve o encontro de pessoas com outras a enfrentar situação semelhante, o ato de falar sobre as suas dificuldades pareceu ser mais fácil, havendo menor constrangimento. Isto, por sua vez, parece possibilitar a aceitação da patologia e a intervenção do nutricionista.
CONCLUSÃO
Conclusão: As atividades envolvendo grupos de pacientes devem ser estimuladas e, o MC, é uma ferramenta que, por propiciar a interação em grupo, pode auxiliar no processo de educação nutricional e controle do DM.

PS-21-106

PERFIL ANTROPOMÉTRICO E BIOQUÍMICO DE INDIVÍDUOS COM SOBREPESO E OBESIDADE ASSISTIDOS POR UM PROGRAMA DE ATENÇÃO NUTRICIONAL E EMAGRECIMENTO

ELIZABETHE A. ESTEVES; ISABELA P. CARVALHO; MAIARA A.F. GOUVÊA; KELY R. NEVES; LIDIANE L. MOREIRA; DANIELE F. SILVA
Instituição: UFVJM
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A prevalência do sobrepeso e obesidade no Brasil é um problema de saúde pública associado a um número expressivo de comorbidades, que afetam desfavoravelmente a saúde e a qualidade de vida do indivíduo e gera custos para a sociedade e para o governo. Essa preocupação tem promovido um aumento significativo na procura por atendimento clínico-nutricional e, ou, terapias de grupo para controle do peso corporal.
OBJETIVOS
O objetivo deste trabalho foi caracterizar o perfil antropométrico e bioquímico de um grupo de indivíduos com sobrepeso e obesidade, no momento da adesão inicial ao Programa de Atenção Nutricional e Emagrecimento (PRANUT).
METODOLOGIA
Os voluntários foram avaliados quanto ao Índice de Massa Corporal (IMC), circunferência da cintura (CC), pressão arterial, níveis séricos de glicose, triglicérides (TGL), colesterol total e frações.
RESULTADOS
Foram avaliados 47 indivíduos, com idade média de 41,1 ± 12,7 anos; representividade feminina de 65,9% (31), e masculina de 34,1% (16). Em relação ao IMC, 27,6% (13) dos indivíduos apresentaram sobrepeso, 40,4% (19) obesidade grau I, 21,7% (10), obesidade grau II, e 10,6% (5), obesidade grau III. Em relação à CC nas mulheres, 6,4% (3) apresentaram risco aumentado para complicações metabólicas, e 59,5% (28) risco muito aumentado, enquanto que nos homens, essas proporções foram de 8,5% (4) e 25,5% (12), respectivamente. Para ambos os sexos, 40,4% (19) dos pacientes estavam com a pressão elevada e 59,5% (28) com pressão normal. Quanto às avaliações bioquímicas 8 dos 47 pacientes não apresentaram os resultados dos exames. Dos 39 pacientes restantes, em ambos sexos, 19,1% (9) apresentaram níveis séricos de glicose elevados, e 63,8% (30) níveis normais de glicemia; 6,3% (3) apresentaram níveis triglicérides muito altos, 17% (8) altos e 8,5% (4) limítrofes; 27,6% (13) tinham colesterol total alto, e 19,1% (9) estavam limítrofes. Quanto às frações 4,2% estavam com colesterol LDL muito altos, 14,8% (7) com níveis altos, 17% (8) estavam limítrofes. Apenas 6,3% (3) dos voluntários tinham o colesterol HDL baixo.
CONCLUSÃO
Assim, de forma geral, os voluntários que procuraram o PRANUT, apresentavam-se com obesidade grau I associada a risco muito elevado de comorbidades e doenças cardiovasculares, o que foi também evidenciado pelos níveis elevados de colesterol total em uma proporção expressiva. Isto reforça a necessidade de assistência multidisciplinar de saúde a esse grupo, o que têm mostrado maior eficiência no combate à obesidade e suas comorbidades.

PS-21-107

ÍNDICES ANTROPOMÉTRICOS E FATORES DE RISCO CARDIOVASCULAR EM MULHERES.

ELIZABETHE ADRIANA ESTEVES; PAULO AUGUSTO R. NEVES; ALINE ELIZABETH SILVA
Instituição: UFVJM
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Dentre os fatores de risco para Doenças Cardiovasculares (DCV), as dislipidemias vêm surgindo como um dos mais importantes. Adicionalmente, a obesidade e, particularmente, a localização abdominal de gordura tem grande impacto sobre essas doenças por associar-se com grande freqüência a esses distúrbios.
OBJETIVOS
Determinar o perfil lipídico de mulheres cadastradas na lista de espera de uma clínica-escola de nutrição e avaliar sua correlação com índices antropométricos de adiposidade.
METODOLOGIA
Foram avaliados o índice de massa corporal, a circunferência da cintura, a relação cintura-quadril e as concentrações séricas de lipoproteína de alta densidade, lipoproteína de baixa densidade, lipoproteína de muito baixa densidade e triglicerídeos em 47 mulheres com idades superiores a 18 anos. Os resultados foram expressos em médias, medianas, desvios padrões, mínimos e máximos. As correlações entre os índices antropométricos de adiposidade e bioquímicos foram avaliadas pelo coeficiente de correlação de Spearman em nível de 5% de probabilidade.
RESULTADOS
Aproximadamente 63% das voluntárias apresentaram excesso de peso, 55,32% e 25,53% tiveram a circunferência da cintura e a relação cintura quadril de risco, respectivamente. Mais da metade apresentou níveis de colesterol total elevados e aproximadamente 40%, lipoproteína de baixa densidade também elevados. A proporção de voluntárias com lipoproteína de muito baixa densidade e triglicérides também elevados foi relativamente inferior (9,30% e 23,26%, respectivamente). A circunferência da cintura e a relação cintura quadril correlacionaram-se positivamente com os níveis de lipoproteína de muito baixa densidade e triglicérides ($p<0,05$). Nas voluntárias com índice de massa corporal maior que 25 kg/m², a prevalência de dislipidemia foi próxima a 40% e a circunferência da cintura correlacionou-se positivamente com os níveis de colesterol total ($p<0,05$).
CONCLUSÃO
A prevalência de dislipidemias nas mulheres com excesso de peso reforça a obesidade como fator de risco para esses distúrbios. A circunferência da cintura pode ser uma ferramenta adicional na identificação de indivíduos de risco cardiovascular, já que é uma medida simples e de baixo custo.

PS-21-108

ATENÇÃO NUTRICIONAL A UM GRUPO COM SOBREPESO E OBESIDADE: O IMPACTO NA DIMINUIÇÃO DAS COMPLICAÇÕES METABÓLICAS

ELIZABETHE A. ESTEVES; ISABELA P. CARVALHO; MAIARA A.F. GOUVÊA; KELLY R. NEVES; LIDIANE L. MOREIRA; DANIELE F. SILVA
Instituição: UFVJM
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O sobrepeso e a obesidade são distúrbios do estado nutricional que mais geram comorbidades à população. A terapêutica aplicada a essa doença demanda uma equipe multidisciplinar, que trabalhe a mente, a educação nutricional, e o metabolismo desses indivíduos por meio do exercício físico.
OBJETIVOS
Avaliar o impacto de ações implementadas pelo Programa de Atenção Nutricional e Emagrecimento (PRANUT) na diminuição de complicações metabólicas associadas ao sobrepeso/obesidade em um grupo de voluntários do referido programa.
METODOLOGIA
O PRANUT consistiu de uma escala de terapia clinica e psicológica, com prescrição de atividades físicas, na qual os voluntários foram assistidos durante um período de nove meses. Para avaliação do impacto das atividades do programa, foram utilizados o índice de massa corporal (IMC), a medida da circunferência da cintura (CC), os níveis séricos de glicose, colesterol total e frações, triglicerídeos (TGL) e a pressão arterial. Tais medidas foram realizadas antes do início das atividades (T0) e após nove meses de implementação das mesmas (T1).
RESULTADOS
Inicialmente, 47 voluntários se cadastraram no programa, entretanto ao longo das atividades houve desistência de 27 (57,44%). A média de idade dos voluntários que fizeram os nove meses de atividades foi de 46,95±10,48 anos, sendo 70% mulheres e 30% homens. O IMC médio para os homens no T0 foi de 33,40 ± 3,61 kg/m² e das mulheres 34,30 ± 5,25 kg/m²; para a CC, esses valores foram de 109,50 ± 10,43 e 103,89 ± 9,60 cm, respectivamente. O grupo apresentou glicemia de jejum média de 90,61 ± 9,91 mg/dL; TGL de 152,06 ± 79,97 mg/dL; colesterol total de 210,94 ± 42,41 mg/dL; HDL-colesterol de 52,47 ± 3,53 mg/dL; LDL-colesterol de 128,66 ± 36,00 mg/dL. A pressão arterial sistólica média foi 127,37 ± 14,47mmhg e a diastólica de 81,58 ± 10,68mmhg. Ao final dos nove meses, o IMC dos homens reduziu 1,92% e o das mulheres 0,71%. Para a CC, essas reduções foram de 3,50% e 2,71%, respectivamente. Para o grupo, a glicemia de jejum diminuiu 4,23%, os TGL aumentaram 2,81%, o colesterol total aumentou 6,61%, o HDL-colesterol aumentou 4,82%, o LDL-colesterol aumentou 7,77% e a pressão arterial se manteve em ambos os sexos.
CONCLUSÃO
Não existe um consenso sobre qual o tempo de permanência necessário em programas de educação para repercutir positivamente na saúde dos indivíduos. Não obstante, sabe-se que a redução de fatores de risco para doenças crônicas requer expressiva conscientização e dedicação do paciente.

PS-21-109

AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES EM TERAPIA INTENSIVA DE UM HOSPITAL PÚBLICO DE TERESINA-PI

APOLÔNIA MARIA TAVARES NOGUEIRA; ELYUDIENNE A SILVA ALVES; JOÃO BATISTA MENDES TELES

Instituição: Universidade Federal do Piauí - UFPI

Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

A depleção nutricional é frequente em paciente internados em Unidade de Terapia Intensiva (UTI), já que a resposta metabólica ao estresse, conhecida como resposta de fase aguda, promove intenso catabolismo e mobilização de proteínas para o reparo de tecidos lesados e fornecimento de energia, ocasionando redução da imunidade e cicatrização de feridas, além do aumento do tempo de permanência e dos custos hospitalares. Nesta perspectiva, este estudo de avaliação e diagnóstico nutricional se justifica por constituir valiosa ferramenta norteadora do planejamento e execução das intervenções pertinentes ao indivíduo.

OBJETIVOS

Avaliar o estado nutricional de pacientes internados em UTI de um hospital público de Teresina-PI

METODOLOGIA

Estudo transversal, de natureza descritiva, realizado com 30 pacientes, de ambos os sexos, executada no período de novembro a dezembro de 2010. As variáveis antropométricas utilizadas foram os seguintes indicadores de composição corporal: circunferência do braço (CB), prega cutânea tricipital (PCT) e circunferência muscular do braço (CMB). Para a avaliação laboratorial utilizou-se os valores de hemoglobina (Hb), hematócrito (Ht) e contagem total de linfócitos (CTL).

RESULTADOS

O percentual de homens na amostra foi de 53,3%, e a idade dos pacientes estudados variou de 21 a 78 anos. Segundo a PCT, o percentual de eutrofia (73,3%) prevaleceu na maior parte dos pacientes estudados, enquanto que a depleção acentuada na CB e CMB atingiu os respectivos percentuais: 36,7% e 33,3%. Quando associadas ao sexo e à faixa etária, verificou-se que a depleção acentuada de CB e PCT prevaleceu no sexo masculino, 37,5% e 12,5%, respectivamente. Por outro lado, a depleção acentuada de CMB foi mais prevalente no sexo feminino (35,71%) e em maiores de 60 anos (42,86%). A redução grave de Hb foi 53,3% e do Ht 60,0% dos pacientes. A depleção moderada e grave de CTL atingiu as respectivas proporções: 16,7 e 3,3 %.

CONCLUSÃO

O presente estudo mostrou a relevância da descrição de índices antropométricos de composição corporal e laboratoriais como instrumentos capazes de diagnosticar o estado nutricional, uma vez que estas variáveis podem ser utilizadas como ferramenta para determinar a gravidade da doença.

PS-21-110

ESTRESSE OXIDATIVO, PERFIL LIPÍDICO, ANTROPOMÉTRICO E INGESTÃO DE ANTIOXIDANTES DE PARTICIPANTES DE JUMP

EMANUEL DIEGO S PENHA; PRISCILA DA SILVA MEDONÇA; FERNANDA M MACHADO MAIA

Instituição: Universidade Estadual do Ceará

Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

A prática de atividade física tem sido fortemente indicada a toda população. No entanto, sabe-se que o exercício físico causa aumento na produção de radicais livres e de espécies reativas de oxigênios podendo gerar um estado de estresse oxidativo.

OBJETIVOS

O objetivo do estudo foi comparar o perfil lipídico, antropométrico, ingestão de antioxidantes e estresse oxidativo de praticantes de jump de uma academia de Fortaleza, Ceará com sedentárias.

METODOLOGIA

Participaram do estudo 40 mulheres, sendo 20 praticantes de jump e 20 sedentárias da mesma faixa etária. Foram analisadas as concentrações plasmáticas de lipoproteínas plasmáticas, estresse oxidativo através da formação de malondialdeído, o índice de massa corpórea (IMC), o percentual de gordura corporal e a ingestão de vitaminas antioxidantes através de recordatórios 24h.

RESULTADOS

A média de idade encontrada foi 30,7 e 31,9 anos entre as praticantes de jump e sedentárias, respectivamente. De acordo com o IMC, as praticantes de jump apresentaram-se com maior percentual de sobrepeso (72,7%) do que as sendentárias (25,0%). No entanto, apresentaram menores percentuais de gordura corporal que foi de 26,4% e 34,1% nas praticantes de jump e sedentárias, respectivamente. O perfil lipídco foi mais favorável para as mulheres ativas fisicamente, onde as médias de colesterol total, LDL-colesterol, HDL-colesterol e triglicerídeos encontradas foram 143,1, 66,5, 58,8, 101,0 mg/dL e 154,2, 90,8, 44,8 e 143,4 mg/dL nas praticantes e sedentárias, respectivamente. No entanto, a média da concentração sérica de malondialdeído foi 10,6 e 4,1 µmol/L entre as praticantes e as sedentárias, respectivamente. Em relação ingestão de vitaminas antioxidantes foi verificada que 43,0%; 71,4% e 14,3% das praticantes de jump e 14,3%; 71,4%; e 43,0% das sedentárias consumiram acima da RDA as vitaminas A, C e E, respectivamente. Ou seja, provavelmente a grande maioria das praticantes de jump ingeriu quantidade inadequada de vitamina E e as sedentárias de vitamina A. Portanto, os resultados em relação ao perfil lipídico estão de acordo com a literatura onde há uma tendência aos praticantes de exercício físico apresentarem um melhor perfil lipídico, bem como um maior estresse oxidativo.

CONCLUSÃO

O consumo alimentar poderia ter sido um fator de proteção contra o estado de estresse oxidativo, no entanto apresentou-se pobre em substâncias antioxidantes, principalmente vitamina E.

PS-21-111

BIOIMPEDÂNCIAS ELÉTRICAS: O QUANTO MUDA ENTRE APARELHOS?

EMANUEL DIEGO S PENHA; ANTÔNIO AUGUSTO F CARIOCA; MARIA OLGANÊ D SABRY; HELENA ALVES DE C SAMPAIO; NÁDIA TAVARES SOARES

Instituição: Universidade Estadual do Ceará

Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

Existem diferentes tipos de aparelhos de bioimpedâncias (BIA) disponíveis no mercado. Alguns são tetrapolares e outros bipolares. Os tetrapolares apresentam custo mais elevado que os bipolares. A determinação da concordância entre esses aparelhos é importante para determinar se um aparelho pode ser substituído por outro na prática clínica.

OBJETIVOS

O objetivo do trabalho foi avaliar a concordância entre aparelhos de BIA, analisando conjuntamente a influencia da idade e de variáveis antropométricas.

METODOLOGIA

A amostra foi contituída por 43 graduandos de nutrição. Foram utilizados os aparelhos Omron® Model HBF-306, bipolar, mão (OBM); Maltron® Bio Scan 916, tetrapolar (MT); Balança Digital Control II Plenna®, bipolar, pé (PBP); Omron® HBF-500INT, tetrapolar (OT), sendo este ultimo considerado como padrão ouro por ter tido melhor resultado em estudos de validação. A concordância dos aparelhos em relação ao OT foi avaliada com a técnica BLAND-ALTMAN. As variáveis antropométricas analisadas foram peso, altura e IMC. A influência destas sobre a concordância foi analisada por r de Pearson e usado teste t pareado para comparação de médias. Adotou-se $p<0,05$, como nível de significância, sendo utilizado pacote estatítico SPSS 19.0.

RESULTADOS

Os estudantes tinham idade 20,88±1,99 anos; peso 55,70±7,6 kg; altura 1,62±0,054; IMC 21,27±2,20. As médias de percentual de gordura preditas por OBM, MT, PBP foram inferiores à OT e foram encontradas correlações positivas de moderadas à fortes entre peso, IMC e os percentuais de gordura.

Com a técnica BLAND-ALTMAN foram obtidos média de diferenças e limites de +1,96 dp e -1,96 dp, respectivamente: OBM 6,68; 12,47; 0,88. MT 3,50; 10,35; -3,34. PBP 7,03; 13,85; 0,21. Houve correlação fraca entre média e a diferença das medições do par OT-PBP. IMC teve correlação com todas as diferenças entre os aparelhos teste, também sendo encontrada para peso e OT-MT.

CONCLUSÃO

Os aparelhos teste subestimaram OT. O IMC foi o grande influenciador da concordância: quando maior o IMC, pior a concordância. Isso provavelmente ocorreu por o IMC e o percentual de gordura estarem altamente relacionados. Para a amostra estudada, MT poderia substituir OT na caracterização do grupo, mas nenhum poderia substituir OT a nível individual por terem intervalos de confiabilidade muito amplos. PBP foi o de pior desempenho por maior subestimação e maior influência da média sobre a diferença.

PS-21-112

ANÁLISE DA PERCEPÇÃO DE SAÚDE EM RELAÇÃO À QUALIDADE DE VIDA DE PACIENTES IDOSOS, PORTADORES DE DOENÇAS CARDIOVASCULARES, ATENDIDOS EM UM HOSPITAL DO MUNICÍPIO DE CRICIÚMA - SC.

ÉRICA OLIVEIRA; GISLAINE MIGUEL FARIAS

Instituição: Universidade do extremo Sul Catarinense

Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

O envelhecimento é considerado um processo normal, evolutivo gradual com mudanças multidimensionais e multidirecionais, acomete todas as pessoas. É influenciado principalmente pela qualidade de vida.

OBJETIVOS

Analisar a percepção de saúde em relação à qualidade de vida de pacientes idosos, portadores de Doenças Cardiovasculares.

METODOLOGIA

O estudo é caracterizado como descritivo e quantitativos. A amostra foi composta po n°13 idosos, portadores de doenças cardiovasculares, de ambos os sexos, com idade igual ou superior a 60 anos, que encontravam-se em tratamento clínico e cirúrgico em um hospital particular.

RESULTADOS

De acordo com a classificação geral para cada domínio relacionado ao questionário de Qualidade de vida SF-36, em ambos os sexos pode-se observar, em relação ao componente saúde física, supostamente, a idade dos pacientes e o fato daqueles que ainda não haviam realizado cirurgia cardíaca, correlacionou-se negativamente a média para capacidade funcional que foram 30, aspectos físicos foi 29,9, para dor a média foi de 32,5, estado geral de saúde 44,6, vitalidade 58, e para aspectos sociais foi à média mais elevada, de 61,5. Em relação à saúde mental, observou-se uma correlação negativa para aspectos emocionais, onde a média foi de 28,2, e para saúde mental a média foi de 40,9. pode-se observar uma diferença significante em relação aos componentes do questionário SF-36 de Qualidade de Vida (QV) entre os sexos, em relação ao componente saúde física, a média entre os homens para capacidade funcional foi 44,4, já para as mulheres foi 7, apresentando as mulheres valores mais próximos de 0 na escala de medida, com maior comprometimento da capacidade funcional. A dimensão com os menores valores obtidos foram os aspectos físicos as mulheres o valor na escala de medida 0, comprovando uma maior limitação quanto aos aspectos físicos. Esses resultados evidenciam problemas com as atividades diárias e o trabalho resultante da saúde física, indicando prejuízo na QV. Por se tratar de pacientes no pré e pós-operatório e graves problemas cardíacos, encontram-se com dor na região torácica que se expande na restante do corpo, classificando a capacidade dor a menor média para os homens com 41,2, já para as mulheres 18,4.

CONCLUSÃO

O estudo mostra como muitos idosos têm dificuldade de alcançar um envelhecimento bem sucedido. Por se encontrarem com diversos problemas de saúde, dificultando suas atividades diárias e convivências sociais, trazendo com isso várias limitações com conseguente problemas emocionais.

PS-21-113

ESTUDO EPIDEMIOLÓGICO DA FREQÜÊNCIA DE ANEMIA E ENTEROPARASITOSES E SUA CORRELAÇÃO COM O ESTADO NUTRICIONAL DE ESCOLARES

ÉRIKA APARECIDA AZEVEDO PEREIRA; JULIANA BRITO MAIA MIAMOTO; JÚLIA ESPINDOLA DE CASTRO MURAD
Instituição: Centro Universitário do Sul de Minas UNIS/MG
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A anemia é uma carência nutricional de maior magnitude no mundo, afeta grandes contingentes populacionais nas diferentes faixas etárias. A anemia por deficiência de ferro resulta da combinação de múltiplos fatores etiológicos. Entre as causas imediatas dessa carência destacam-se a baixa ingestão de alimentos fontes de ferro, a baixa absorção do ferro ingerido e as perdas desse micronutriente devido a infecções parasitárias.
OBJETIVOS
O objetivo do presente estudo foi avaliar a prevalência da anemia e de enteroparasitoses e sua associação com o estado nutricional.
METODOLOGIA
Foi realizado um estudo transversal com amostra probalilística de 676 alunos de 4 a 17 anos das escolas municipais de Três Corações, Minas Gerais, Brasil.. Os dados foram coletados entre os meses de agosto a outubro de 2010. O sangue foi colido por venipuntura e a dosagem de hemoglobina (Hb) foi utilizada pelo contador Coulter STKS.Classificou-se a anemia por dois critérios estabelecidos pela Organização Mundial da Saúde: Hb< 11,5g/dl e Hb< 12,0 g/dl. A análise coproparasitológica foi realizada pelo método de Hoffman, Faust e Ritchie.O retardo pondero-estatural foi diagnosticado quando indicadores Altura/idade (A/I), Peso/Idade (P/I) e Peso/Altura (P/A) se encontravam abaixo de -2,0 desvios-padrão da referência NCHS.
RESULTADOS
A prevalência de anemia foi de 4,88%, considerando-se Hb<11,5g/dl e de 6,67%, utilizando-se Hb <12,0g/dl. O retardo do crescimento foi detectado em 6,2% segundo A/I, 4,0% pelo indicador P/I e 3,0% em relação P/A. A positividade para enteroparasitoses foi de 118 (17,45%). Não houve associação estatisticamente significativa entre as variáveis do estudo.
CONCLUSÃO
Estes resultados confirmam os observados em outras pesquisas, onde a prevalência de anemia é muito superior a prevalência do retardo pondero-estatural. Ressalta a necessidade contínua de investimentos dos setores públicos em saúde e infraestrutura, somados a investimentos em educação e treinamento de educadores visando a uma melhor aplicação dos conhecimentos sobre a prevenção de parasitoses e à consequente melhora na qualidade de vida.

PS-21-114

RELAÇÃO DO PERFIL NUTRICIONAL E SOCIOECONÔMICO DOS PACIENTES COM DOENÇA RENAL CRÔNICA EM DIÁLISE

FABIANA FARIA GHETTI; ISABELA DARIU MACEDO; MARIA AMELIA RIBEIRO ELIAS; SANNYE FERREIRA P SANT ANNA; SANNYE FERREIRA P SANT ANNA; ELIAS CAMPOS REIS NETTO
Instituição: HOSPITAL UNIVERSITARIO-UFJF-MG
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O serviço de nutrição tem importante função na avaliação e no tratamento dos pacientes com DRC. O planejamento alimentar individualizado deve estar associado de acordo com o perfil e as necessidades nutricionais, visando o controle e prevenção da complicações da DRC. Apesar dos avanços da terapia renal substitutiva os índices de mortalidade se mantêm elevados. A DRC, dependendo do seu estágio e de sua associação com outras enfermidades, podem dar direito de receber alguns benefícios da Providência Social, de acordo com cada caso. A desnutrição comumente presente nestes pacientes se deve a inúmeros motivos como alterações no metabolismo protéico e energético, alterações hormonais e ingetão alimentar deficiente tendo como causa principal a anorexia, náusea, vômito e toxicidade urêmica.
OBJETIVOS
Avaliar a relação do estado nutricional com o perfil econômico dos pacientes submetidos a terapia renal substitutiva no Hospital de Juiz de Fora.
METODOLOGIA
Foram avaliados pacientes com DRC em diálise e de ambos os sexos. Os pontos de corte para desnutrição foram IMC<18,5 e IMC < 22, para os pacientes que apresentam idade inferior e superior a 60 anos, respectivamente, de acordo com OMS. O perfil econômico foi divido em < 1 salário mínimo (SM), 1 SM, 2 a 3 SM, 4 a 5 SM e > 5 SM, o salário mínimo corresponde a R$540 reais.
RESULTADOS
Os pacientes foram avaliados individualmente de acordo com sua classificação do IMC e pela renda familiar. O número de pacientes avaliados foi 51, sendo 26 (50,9%) do sexo feminino. Quanto ao estado nutricional, 21 (41,17%) se encontram desnutridos, 18 (35,29%) eutróficos e 12 (23,52%) obesos. Do grupo dos desnutridos 2 (9,52%) ganham menos que 1 SM; 5 (23,8%) ganham 1 SM; 8 (38,09%) ganham de 2 a 3 SM; 3 (14,28%) ganham de 4 a 5 SM e 3 (14,28%) ganham mais que 5 SM. No grupo dos eutróficos 1 (5,5%) ganha menos que 1 SM; 1 (5,5%) ganha 1 SM; 11 (61,1%) ganham entre 2 a 3 SM; 2 (11,1%) ganham entre 4 a 5 SM e 3 (16,6%) ganham acima de 5 SM. Po último, o grupo dos obesos nenhum ganha menos que 1SM; 3 (25%) ganham 1SM; 7 (58,33%) ganham entre 2 a 3 SM; nenhum ganha entre 4 a 5 SM e 2 (16,6%) ganham acima de 5 SM.
CONCLUSÃO
A desnutrição apresentou maior prevalência e a maioria dos pacientes recebem de 2 a 3 SM. Parece não haver relação significativa entre estado nutricional e perfil socioeconômico.

PS-21-115

ANÁLISE DOS INDICADORES DE QUALIDADE DE UM SERVIÇO DE NUTRIÇÃO CLÍNICA HOSPITALAR

FABIANA FARIA GHETTI; MARIA AMELIA RIBEIRO ELIAS; MARIA CARMEN B GARCIA ABIB; ALINNE TEIXEIRA GORETTI; HIURY ARAUJO SILVA
Instituição: HOSPITAL UNIVERSITARIO-UFJF/MG
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Os Indicadores de Qualidade trazem uma resposta da efetividade de um determinado processo e do quão próximo ele está do objetivo final. No entanto, não há uma regra geral para que sejam estabelecidos. Geralmente são consequência da experiência, controle e organização da equipe de profissionais de saúde e podem ser oriundos da mais simples análise visual do paciente ou até de uma complexa análise clínica.
Assim sendo, o acompanhamento nutricional diário dos pacientes hospitalizados, através da análise dos indicadores de qualidade, permite o estabelecimento de estratégias para aumentar a eficiência da dietoterapia e elevar a qualidade assistencial prestada em nutrição clínica.
OBJETIVOS
Analisar os indicadores de qualidade do Serviço de Nutrição Clínica de um Hospital Universitário
METODOLOGIA
Estudo transversal descritivo, em que se analisaram nove indicadores de qualidade de nutrição clínica, nos meses de novembro e dezembro de 2010. Os resultados foram avaliados em percentual de frequência e comparados às metas pré-definidas para cada indicador, a fim de verificar se as mesmas foram alcançadas. Caso o resultado não tenha atingido o percentual proposto, os problemas foram identificados, e estabelecidas ações para correção e melhoria
RESULTADOS
Dos indicadores analisados, sete (77,8%) alcançaram a meta em ambos os meses. Por outro lado, o indicador "resto ingesta do almoço/jantar dos pacientes" resultou em 23,7% e 25,2% de frequência em novembro e dezembro, respectivamente, estrapolando a meta definida em inferior a 20%. O indicador que avalia a "satisfação dos pacientes em relação ao sabor e tempero dos alimentos" também não atingiu a meta. Os resultados foram 69,4% (nov.) e 64,1% (dez.) de frequência, sendo a meta definida em superior a 70%. Os problemas identificados foram a baixa aceitação da dieta hipossódica, redução do apetite no jantar, refeições trazidas por acompanhantes de casa para os pacientes e repetição das preparações no cardápio. As ações sugeridas para melhoria foram a orientação nutricional dos pacientes quanto a necessidade de restrição de sódio na dieta, modificação do jantar conforme as preferências, orientação dos acompanhantes e aumento da variedade das preparações.
CONCLUSÃO
A análise dos indicadores de qualidade em nutrição clínica permitiu identificar problemas na assistência nutricional prestada aos pacientes, tornando-se uma ferramenta essencial para o planejamento de ações que visem à excelência do atendimento.

PS-21-116

FIDEDIGNIDADE DO RECORDATÓRIO DE INGESTÃO ALIMENTAR E AVALIAÇÃO DO PESO CORPORAL EM INDIVÍDUOS DIABÉTICOS

FABIANA MACIEL OLIVEIRA; RITA C. G. ALFENAS; KARINA HUBER; MIGUEL HERNANDEZ NETO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O diabetes mellitus (DM) é uma síndrome de etiologia múltipla caracterizada pela baixa produção e/ou atuação deficiente da insulina. O seu descontrole acarreta em complicações crônicas graves, micro e macrovasculares. Por isso, o acompanhamento nutricional se faz necessário uma vez que alimentação adequada é fundamental para o sucesso do tratamento.
OBJETIVOS
Avaliar a fidedignidade dos recordatórios, adequação do peso corporal e composição da dieta de indivíduos diabéticos.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo transversal com dados secundários.
Foram avaliados 192 prontuários dos anos de 2007 e 2008, sendo que 72 preencheram os critérios de inclusão: diagnóstico de DM (tipo 1 ou 2), idade >19 anos e que faziam tratamento (medicamentoso ou dietético) para controle da doença.
A classificação do IMC considerou critérios diferenciados para a população adulta (WHO,1998) e idosa (Lipischitz,1994).
A partir do recordatório de ingestão habitual, foi calculado o teor de carboidrato, proteína, lipídio, fibra e valor calórico total utilizando-se o software Dietpro 5i®.
A ingestão calórica foi comparada à EER (Necessidade Energética Estimada) segundo a WHO-DRI's (2002). A ingestão dos macronutrientes e fibra foram comparadas aos valores de referência diária segundo a American Diabetes Association (2008).
A fidedignidade dos recordatórios foi avaliada a partir da relação entre ingestão calórica e taxa de metabolismo basal (IC/TMB), com os seguintes pontos de corte, segundo Johansson et al. (1998):
- subestimação grave (< 1,14)
- subestimação (1,14 < IC/TMB < 1,35)
- superestimação (≥2,4)
RESULTADOS
A maioria (63,1%) apresentava excesso de peso, sendo a ocorrência de sobrepeso (56,2%) e obesidade (12,5%) maior entre as mulheres.
A análise dos recordatórios indicou uma ingestão calórica abaixo das necessidades para a maioria (78%), embora a presença do excesso de peso tenha sido detectada. Foi observada ingestão adequada de carboidrato (51%), lipídio (76%) e fibra (55,5%) para a maior parte, porém quanto à proteína, 49% ingeriam acima da recomendação.
A fidedignidade dos recordatórios indicou a presença de 86,2% de subestimação grave e 4,6% de subestimação no auto-relato da ingestão calórica. A subestimação grave foi maior entre as mulheres (93,8 %).
CONCLUSÃO
O serviço nutricional dispensado à população do estudo deve objetivar a melhora dos parâmetros antropométricos, além de atentar-se para a prevalência de subestimação do auto-relato da ingestão calórica.

PS-21-117
EFEITO DO ÍNDICE GLICÊMICO E DA CARGA GLICÊMICA NOS PARÂMETROS ANTROPOMÉTRICOS E BIOQUÍMICOS DE INDIVÍDUOS DIABÉTICOS
FABIANA MACIEL OLIVEIRA; RITA C. G. ALFENAS; MIGUEL HERNANDEZ NETO; KARINA HUBER
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O tratamento nutricional é importante para a prevenção e manejo do diabetes *mellitus* (DM), sendo o índice glicêmico (IG) e a carga glicêmica (CG) importantes parâmetros que refletem a qualidade/quantidade do carboidrato da dieta. Contudo, apesar da influência que ambos exercem sobre a glicemia, ainda não está estabelecida qual a melhor estratégia de sua utilidade clínica.
OBJETIVOS
Avaliar o efeito do IG/CG da dieta de indivíduos diabéticos nos parâmetros antropométricos e bioquímicos.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo transversal com dados secundários.
Foram avaliados 192 prontuários dos anos de 2007 e 2008, sendo que 72 preencheram os critérios de inclusão: diagnóstico de DM (tipo 1 ou 2), idade >19 anos e que faziam tratamento (medicamentoso ou dietético) para controle da doença.
Os dados coletados correspondiam à idade, índice de massa corporal (IMC), circunferência da cintura (CC), glicemia de jejum, hemoglobina glicada (HbA1c) e recordatório de ingestão habitual.
A classificação do IMC considerou critérios diferenciados para a população adulta (WHO,1998) e idosa (Lipischitz,1994).
O IG da dieta ingerida foi estimado de acordo com a equação proposta por Wolever & Jenkins (1986) e recomendada pela FAO (1997). A CG foi estimada de acordo com Wolever et al (1991).
O coeficiente de correlação de Pearson foi calculado a fim de verificar a relação do(a) IG/CG com a ingestão calórica, IMC, CC, glicemia de jejum e HbA1c. Foi realizado Teste *t Student* para comparar tais variáveis em função do IG/CG baixo(a), moderado(a) e alto(a). Adotou-se $p < 0,05$ como critério de significância.
RESULTADOS
A CG se correlacionou positivamente com a ingestão calórica (r=0,892 e p=0,000), mas não com o IG. Não foi constatada correlação do IG/CG com as variáveis antropométricas e bioquímicas.
Os diabéticos que ingeriam dietas de médio IG apresentaram IMC significantemente (p=0,01) maior em relação aos que ingeriam dieta de baixo IG. O IG da dieta ingerida não afetou (p>0,08) a ingestão calórica, CC, glicemia de jejum e HbA1c dos participantes do estudo.
Os diabéticos que ingeriam dietas de média CG tinham uma ingestão calórica significantemente (p<0,001) maior em relação aos que ingeriam dieta de baixa CG. A CG da dieta ingerida não afetou (p>0,08) o IMC, CC, glicemia de jejum e HbA1c dos participantes do estudo.
CONCLUSÃO
A utilização do IG/CG na avaliação e tratamento nutricional pode favorecer para uma adequação do controle de peso corporal e da ingestão calórica.

PS-21-118
ANÁLISE DE VITAMINAS E MARCADOR DE ESTRESSE OXIDATIVO EM PACIENTES COM HANSENÍASE
FABIANA MACIEL OLIVEIRA; ANDERSON MARLIERE NAVARRO; MARCO A.C. FRADE; NORMA T. FOSS; ALCEU A. JORDÃO JÚNIOR; CAMILA G. KOMATSU; KARINA HUBER
Instituição: FACULDADE DE MEDICINA DE RIBEIRÃO PRETO
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A hanseníase é uma doença infecto-contagiosa causada pelo bacilo *Mycobacterium leprae*, endêmica em muitos países em desenvolvimento, inclusive o Brasil (1º lugar no mundo). Recebe diversas classificações dentre elas da OMS que se baseia na contagem do nº de lesões de pele e nervos:
- paucibacilar (PB): 1-5 lesões, resposta imune exacerbada (predominância de linfócitos T)
- multibacilar (MB): >5 lesões, resposta imune deficiente (predominância de linfócitos B)

O estresse oxidativo (EO) vem sendo apontado como uma importante condição observada nesses pacientes, sendo importante que seja detectado precocemente, pois é capaz de gerar efeitos deletérios e prejudicar o tratamento/reabilitação. A detecção de baixos níveis de antioxidantes possibilita intervenção nutricional por meio da suplementação ou dieta específica.
OBJETIVOS
Avaliar o EO e vitaminas em pacientes com hanseníase, nas formas PB e MB.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo piloto do tipo transversal. Foram analisadas 23 amostras de soro, coletadas entre os anos de 2004 a 2007, de pacientes portadores de hanseníase com idade >19 anos, em sua primeira consulta.
Dados referentes à idade, gênero, diagnóstico e forma clínica da doença foram obtidos através de prontuários.
O marcador de peroxidação lipídica malondialdeído (MDA) foi obtido através do método proposto por Gerard-Monnier et al. (1993), e as vitaminas A e E pelo método de cromatografia líquida de alta eficiência (HPLC).
RESULTADOS
A idade média apresentada pelos pacientes correspondeu a 55,1+16,9 anos, sendo a maioria composta por homens (56,5%).
A forma MB foi predominante na amostra (74%). Nesse grupo, os valores foram 11,189+2,351 μmol/L para MDA; 1,1+0,3 μmol/L para vitamina A e 8,2+3,2 μmol/L para vitamina E.
No grupo PB, os valores foram 9,596+0,763 μmol/L para MDA; 1,2+0,3 μmol/L para vitamina A e 12,4+6,4 μmol/L para vitamina E.
Houve diferença significativa da vitamina E entre os grupos MB e PB (p=0,044), enquanto que essa diferença foi inexistente para MDA (p=0,123) e vitamina A (p=0,514).
No grupo PB, foi possível observar alta correlação do MDA com a vitamina A (r=-0,863; p=0,027). O mesmo não ocorreu para as outras variáveis e para o grupo MB.
CONCLUSÃO
Sugere-se que EO esteja relacionado à vitamina A no grupo PB (maior no de lesões). Além disso, esse grupo apresentou maior nível de vitamina E. Ressalta-se a adequação da amostra (dados do piloto para o cálculo amostral), inserção de grupo controle e avaliação de outros marcadores/antioxidantes para se fazem necessários.

PS-21-119
O ESTADO NUTRICIONAL COMO FATOR AGRAVANTE EM PACIENTES INTERNADOS
FABIANE VALENTINI FRANCISQUETI; RENATA LEME GOTO; PAULO CÂMARA MARQUES PEREIRA
Instituição: Universidade Estadual Paulista- UNESP Botucatu
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A desnutrição é caracterizada como uma das comorbidades mais prevalentes em adultos internados e tem sido associada a maiores morbidade, mortalidade e tempo de hospitalização. A detecção precoce dos pacientes em risco permite uma melhor adequação da terapêutica nutricional e minimizar as complicações clínicas decorrentes da desnutrição.
OBJETIVOS
Caracterizar o estado nutricional dos pacientes que foram a óbito e verificar possíveis fatores associados a tal desfecho durante internação.
METODOLOGIA
Avaliação retrospectiva dos pacientes internados que foram a óbito no período de 2009 a 2010.
RESULTADOS
Total de 23 óbitos, com média de idade de 42 ± 7,7 anos e tempo médio de internação de 17,5 ± 12,5 dias. O Índice de massa corporal (IMC) médio foi de 19,6 ± 4,5kg/m², classificando-os em: 6 desnutridos (31,6%), 12 eutróficos (63,1%) e 1 sobrepeso (5,26%). A condição de tabagista (21,7%) e/ou etilista (8,7%) não teve associação com o IMC (p=0,95 e 0,62 respectivamente). Não houve associação entre o IMC e o tempo de internação (0,25).
CONCLUSÃO
Embora não tenha sido encontrada correlação entre estado nutricional e óbito ou tempo de internação, o trabalho mostrou que a maioria dos pacientes que apresentavam algum quadro infeccioso estavam classificados como eutróficos ou desnutridos e uma minoria encontrava-se acima do peso, alertando para o grau de consumpção do quadro infeccioso e a importância de um acompanhamento nutricional para evitar agravamento do estado nutricional dos pacientes.

PS-21-120
INFLUÊNCIA DO ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES IDOSOS NO DESFECHO ÓBITO-TEMPO DE INTERNAÇÃO
FABIANE VALENTINI FRANCISQUETI; RENATA LEME GOTO; PAULO CÂMARA MARQUES PEREIRA
Instituição: Universidade Estadual Paulista- UNESP Botucatu
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
No Brasil, 15 milhões de pessoas (8,6% da população) no ano de 2000 apresentavam idade acima de 60 anos e a estimativa para 2025 é que este número alcance 32 milhões (13% da população). Este envelhecimento é caracterizado por alterações metabólicas, fisiológicas, anatômicas e psicossociais inerentes à idade, vulneráveis do ponto de vista nutricional.
Com o passar da idade, especialmente após os 65 anos, o conteúdo de gordura corporal tende a diminuir, mesmo em indivíduos saudáveis, levando à desnutrição protéico-energética, que se torna comum. Tal perda de peso e gordura é associada com morte prematura, deficiência de micronutrientes, fragilidade, aumento de admissões hospitalares, além de dificultar a recuperação de uma doença.
OBJETIVOS
Caracterizar o estado nutricional dos pacientes idosos e sua associação com tempo de internação e óbito.
METODOLOGIA
Estudo retrospectivo de idosos internados em enfermaria de Doenças Tropicais no período de 2009 a 2010.
RESULTADOS
Dos 55 idosos, 40 eram desnutridos (72,7%), 10 eutróficos (18,1%) e 5 sobrepeso (5%), com idade média de 71 ± 5,5 anos e tempo de internação médio de 18,7 ± 13,3 dias. O Índice de massa corporal (IMC) médio foi de 20,7 ± 5,5 kg/m². 12,7% dos pacientes foram a óbito, com média de IMC de 18,8kg/m², sem diferença quando comparado ao IMC dos que tiveram alta, com média de 20,97kg/m² (p=0,11). 12,7% eram tabagistas e 10,9% etilistas; sem associação com IMC (p=0,87 e 0,91 respectivamente). Houve correlação negativa, porém sem valor significativo entre IMC e tempo de internação (-0,16) e entre IMC e óbito (-0,21). Todos os 7 óbitos, ocorreram em idosos desnutridos, correspondendo a 17,5% dos idosos. As patologias mais prevalentes foram: tuberculose (27,3%), blastomicose (18,2%), meningite (9%) e aids (7,27%).
CONCLUSÃO
O trabalho mostra que a maioria dos idosos está na faixa da desnutrição. Embora não tenha correlação significativa, conclui-se que o baixo peso associado à desnutrição pode ser um fator de maior permanência no hospital; demonstrou também uma relação inversa entre IMC e número de óbitos. Serve de alerta para a importância do acompanhamento clínico-nutricional para assegurar um adequado estado nutricional dos idosos internados, a fim de evitar maiores complicações.

PS-21-121

CONTRIBUIÇÃO NUTRICIONAL DE SUPLEMENTOS ORAIS NO ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES EM HEMODIÁLISE

FABÍOLA PANSANI MANIGLIA; RENATA MONEDA A. SANTOS; JOSÉ ABRÃO C. DA COSTA; PAULA GARCIA CHIARELLO

Instituição: Hospital das Clínicas FMRP/USP

Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

A desnutrição energético-protéica é um dos principais fatores que contribuem para a alta mortalidade dos pacientes em hemodiálise, dando destaque ao papel da suplementação nutricional.

OBJETIVOS

Este estudo teve como objetivo verificar a contribuição nutricional de suplementos orais nos valores de ingestão de energia, proteína, cálcio, fósforo e ferro, bem como no estado nutricional de pacientes em hemodiálise.

METODOLOGIA

A população do estudo foi composta por 20 pacientes com idade média de 52,35±16,6 anos (24 a 84 anos), sendo 65% representados pelo sexo masculino e com tempo médio de terapia de substituição renal de aproximadamente 7 anos e meio. Foram utilizados parâmetros antropométricos (peso, altura e Índice de Massa Corporal – IMC, calculado com o peso pós-diálise), laboratorial (albumina sérica) e de ingestão alimentar (dia alimentar habitual). Os suplementos nutricionais orais, oferecidos 3 vezes na semana após a sessão de hemodiálise, diferenciavam-se quanto à composição nutricional, em padrão e especializado para diabético.

RESULTADOS

Os resultados indicaram aumentos percentuais médios de 29,53±11,12% de energia e 28,76±11,63% de proteína provenientes da suplementação. As porcentagens médias de acréscimos em micronutrientes provenientes dos suplementos nutricionais, no total da ingestão diária foram: 43,33±15,88% de cálcio, 28,49±9,56% de fósforo e 33,84±10,95% de ferro. Houve correlação entre o consumo alimentar de proteína e os valores laboratoriais de albumina (p=0,034). Não houve correlação entre o IMC e o uso do suplemento nutricional, assim como com o tempo de tratamento dialítico. O tempo de diálise também não mostrou associação com o IMC ou com albumina sérica.

CONCLUSÃO

Conclui-se que a suplementação nutricional oral para pacientes em hemodiálise, mesmo não realizada diariamente, continua sendo uma alternativa importante para manter ou recuperar o estado nutricional, uma vez que estes pacientes estão vulneráveis a diversos fatores que comprometem a ingestão alimentar.

PS-21-122

INFLUÊNCIA DO GÊNERO E DA DENSIDADE ENERGÉTICA NA HABILIDADE EM ESTIMAR QUANTIDADES DE ALIMENTOS PORCIONADOS

FERNANDA R. DE O. PENAFORTE; CAMILA CREMONEZI JAPUR; PAULA GARCIA CHIARELLO; ROSA WANDA DÍEZ-GARCIA

Instituição: Universidade Federal do Triângulo Mineiro

Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

A estimativa da quantidade de alimento ingerido é uma importante fonte de erro tanto na avaliação do consumo alimentar quanto na percepção da quantidade de alimentos consumida.

OBJETIVOS

Avaliar a influência do gênero e da densidade energética na habilidade individual em estimar quantidades de alimentos porcionados.

METODOLOGIA

O estudo foi desenvolvido com estudantes de uma universidade pública, de ambos os sexos, com idade entre 18 e 50 anos e IMC $\geq$ 18,5kg/m2. Os grupos foram pareados para idade e IMC. Quinze alimentos e preparações foram organizados em 4 refeições e dispostos em utensílios domésticos, para que fosse feita a estimativa visual (em g ou ml). A densidade energética destes alimentos também foi calculada. Foi considerada subestimação quando a quantidade estimada (QE) for inferior a 90% da quantidade real (QR) e superestimação quando a razão QE/QR foi superior a 110%. Para avaliar as diferenças das médias das razões QE/QR entre os sexos foi utilizado o teste de Mann-Whitney; e a correlação entre a densidade energética (DE) dos alimentos e as razões QE/QR foram avaliadas pelo teste de Spearman (p<0,05).

RESULTADOS

Foram avaliados 156 indivíduos, sendo 60,9% (n=95) do sexo feminino. Entre homens e mulheres não houve diferença para a idade (22,2 ± 6,0 x 23,4 ± 6,8 anos, respectivamente) e nem para o IMC (25,9 ± 4,9 x 26,7 ± 6,0kg/m2, respectivamente). Para o sexo feminino, de 1370 avaliações, apenas 19,0% foram classificadas como adequadas, sendo 39,1% foram super e 41,9% foram subestimativas. Resultados semelhantes foram observados para o sexo masculino, para o qual, de 904 avaliações, 17,9% foram classificadas como adequadas, enquanto 40,2% foram super e 41,9% foram subestimativas. De acordo com as médias de QE/QR, os alimentos subestimados pelos homens foram a maçã e a couve-flor; e os superestimados, o açúcar, a bolacha, a margarina, o queijo, o pão francês, o bolo de carne, o iogurte e o mamão. Já para as mulheres, o único alimento subestimado foi a maçã, e além dos alimentos superestimados pelos homens, houve superestimativa da alface, e não do mamão. Foi verificada correlação positiva e significativa entre a DE e os valores de QE/QR para o sexo feminino (r=0,68, p=0,005) e masculino (r=0,70, p=0,03). Não houve diferença entre a razão QE/QR de nenhum alimento avaliado entre os grupos.

CONCLUSÃO

Os resultados revelam que a densidade energética, e não o gênero, exercem influência nas estimativas de porções de alimentos.

PS-21-123

A DENSIDADE ENERGÉTICA DOS ALIMENTOS E O PESO DO ESTIMADOR INFLUENCIAM AS ESTIMATIVAS DE QUANTIDADE DE ALIMENTOS?

FERNANDA RODRIGUES PENAFORTE; CAMILA CREMONEZI JAPUR; PAULA GARCIA CHIARELLO; FERNANDA PERES ROSATTO; ERIKA ALMEIDA; ROSA WANDA DÍEZ-GARCIA

Instituição: Universidade Federal do Triângulo Mineiro

Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

A influência da percepção da quantidade contida em porções de alimentos no consumo alimentar justifica a importância da compreensão dos fatores que afetam a habilidade individual em estimar quantidades de alimentos porcionados

OBJETIVOS

Analisar a influência da densidade energética (DE) dos alimentos e do peso corporal (PC) do estimador nas estimativas de quantidades de alimentos porcionados.

METODOLOGIA

O estudo foi desenvolvido com estudantes de uma universidade pública, de ambos os sexos. Os participantes foram separados em 2 grupos: eutróficos (GE; IMC: 18,5–24,9kg/m2) e com excesso de peso (GP; IMC ? 25kg/m2). Quinze alimentos e preparações foram organizados em 4 refeições, para que fosse feita a estimativa visual (em g ou ml). Foi considerada subestimação quando a quantidade estimada (QE) for inferior a 90% da quantidade real (QR) e superestimação quando a razão QE/QR foi superior a 110%. Para avaliar a influência do PC e da DE nas estimativas foi utilizada a correlação de Spearman e para avaliar as diferenças entre as médias das razões QE/QR foi utilizado o teste de Mann-Whitney (p<0,05).

RESULTADOS

Foram avaliados 156 indivíduos, sendo 77 do GE. Não houve diferença de idade entre os grupos (GE: 22,5?6,5 e GP: 23,4?6,6 anos). Para o GE, de um total de 1163 avaliações, 42,5% foram super e 38,9% foram subestimativas. Já para o GP, de 1121 avaliações, 36,5% foram super e 45,0% foram subestimativas. De acordo com as médias da razão QE/QR, os alimentos subestimados pelo GE foram a maçã e a couve-flor; e os superestimados, a bolacha, o açúcar, a margarina, o pão francês, o queijo e o bolo de carne. No GP o único alimento subestimado foi a maçã, e além dos alimentos superestimados pelo GE, houve superestimativas de iogurte e do mamão. Foi verificada correlação positiva e significativa entre a DE e os valores de QE/QR no GE (r=0,69, p=0,003) e no GP (r=0,72, p=0,002). A razão QE/QR do açúcar foi maior no GP do que no GE (2,4 x 1,8, p=0,03). Para os outros alimentos não foram observadas diferenças entre os grupos. Não houve correlação entre o PC e as razões QE/QR para os alimentos avaliados.

CONCLUSÃO

Os resultados revelam um baixo percentual de estimativas aceitáveis na amostra avaliada, e a influência da densidade energética dos alimentos nas estimativas. Apesar de não haver influência do peso do estimador nas estimativas, o açúcar foi mais superestimado no grupo com excesso de peso.

PS-21-124

TÉCNICA DIETÉTICA INFLUENCIA NA PEROXIDAÇÃO, PERFIL LIPÍDICO DE ÓLEOS E GORDURAS; E, NA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE BATATAS EM DIFERENTES CORTES.

ANA VLÁDIA BANDEIRA MOREIRA; BRUNA CRISTINA SANTOS CRUZ; CAMILA GONÇALVES OLIVEIRA CHAGAS; TATIANE CRISTINA SERAFIM

Instituição: Universidade Federal de Viçosa

Área: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

A peroxidação lipídica pode ser definida como uma cascata de eventos bioquímicos resultante da ação de radicais livres sobre lipídeos insaturados, com a formação de hidroperóxidos lipídicos e aldeídos, que podem ser detectados e utilizados para avaliar o estresse oxidativo. Essas reações podem ser bloqueadas por substâncias antioxidantes, conhecidas pelo seu efetivo papel na alimentação humana quando presentes em pequenas concentrações. Óleos e gorduras, pela sua composição de ácidos graxos são alimentos susceptíveis a reações oxidativas.

OBJETIVOS

avaliar os níveis de peroxidação de óleos e gorduras em diferentes condições térmicas (frito, aquecido, in natura) e seu perfil de ácidos graxos, bem como a atividade antioxidante de batatas frita nos óleos e gorduras em diferentes cortes dietéticos (chips, boleada, palito).

METODOLOGIA

Para análise da peroxidação lipídica foi utilizado o teste de substâncias reativas ao ácido tiobarbitúrico (TBARS), índice de peróxido e índice de acidez. Para análise da atividade antioxidante da batata utilizou-se como índice o seqüestro do radical DPPH. O perfil de ácidos graxos foi determinado por cromatografia gasosa. As análises foram feitas em triplicata.

RESULTADOS

Houve em média, maior formação de MDA nos óleos e gorduras quando aquecidos. Já para o índice de peróxido foi maior para as amostras submetidas ao processo de fritura; todavia, não foi encontrada variação no índice de acidez entre as amostras. Diferença apenas observada em relação ao tipo (óleo, azeite ou gordura, px). O aparecimento de alguns picos nos cromatogramas evidenciam alterações químicas dos ácidos graxos presentes nas amostras. Dependendo do corte da batata há um aumento da atividade antioxidante; este fato foi observado nas batatas tipo chips e palito por apresentarem maior superfície de contato para o meio de extração. O potencial antioxidante nas batatas fritas aumentou quando comparadas às batatas in natura, especialmente nos cortes palito e boleada. Esse aumento é devido ao abrandamento do tecido vegetal e maior disponibilidade de antioxidantes para o meio de extração.

CONCLUSÃO

A formação de substâncias oxidativas nas gorduras dependerá da qualidade química e do processamento. A disponibilização dos antioxidantes dependerá do tipo de alimento frito e corte empregado. Os dados encontrados possibilitam maior compreensão da importância do processamento do alimento e tipo de gordura empregado, para uma melhor qualidade dos produtos fritos.

PS-21-125

DIFERENTES CONDIÇÕES DE COCÇÃO AFETAM AS PROPRIEDADES FITOQUÍMICAS DE FARINHAS ELABORADAS COM SEMENTE DE ABÓBORA (CUCURBITA MAXIMA, L.)

ANA VLÁDIA BANDEIRA MOREIRA; FERNANDA CRISTINA ESTEVES DE OLIV; CAMILA GONÇALVES OLIVEIRA CHAGAS; ÉRIKA AGUIAR MORAES; JOSEFINA BRESSAN
Instituição: Universidade Federal de Viçosa
Área: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A farinha de semente de abóbora pode representar uma fonte alternativa de proteínas, lipídeos, fibra alimentar e compostos fitoquímicos. Sua adição a preparações e/ou produtos, pode beneficiar as indústrias alimentícias, sendo capaz de agregar valor nutricional e aproveitar o alimento integralmente.
OBJETIVOS
Analisar propriedades fitoquímicas da semente de abóbora e de farinhas de semente de abóbora (Cucurbita maxima, L.) submetidas a diferentes condições de cocção.
METODOLOGIA
Estas foram sanitizadas, secas ao sol por 4 horas e para obter as farinhas foram trituradas. Foram aplicados os seguintes tratamentos: semente de abóbora sem tratamento térmico (SST); farinha de semente de abóbora sem tratamento térmico (FST); farinha de semente de abóbora submetida a 5 minutos de calor seco direto (FCSD); farinha de semente de abóbora submetida a 15 minutos de calor seco indireto (FCSI); farinha de semente de abóbora submetida a 15 minutos calor úmido + 5 minutos calor seco indireto (FCUCI). A partir de extratos metanólicos determinou-se a capacidade antioxidante pelo método 1,1 – Diphenyl-2-perylhydrazyl radical (DPPH) e o teor de fenólicos totais pelo método de Folin-Ciocalteu. Para análise do efeito das condições de cocção aplicou-se ANOVA e Tukey ($P<0,05$).
RESULTADOS
Observou-se que a SST apresentou menor capacidade antioxidante em comparação com as farinhas testadas ($P<0,05$). Em contrapartida a FCSD e a FCSI mostraram maior capacidade antioxidante em relação às demais, sendo que FCSD obteve o maior percentual, 58,33% ($P<0,05$). Não houve diferença entre FST e FCUCD. Ainda, pode-se constatar que houve a migração de compostos antioxidantes para água de cocção utilizada na FCUCD. Corroborando com os resultados verificados para capacidade antioxidante, pode-se observar uma menor quantidade de fenólicos na SST ($p<0,05$) e maiores concentrações na FCSD e na FCSI. Ainda, compostos fenólicos foram observados na água de cocção utilizada na FCUCD, o que confirma os resultados obtidos para capacidade antioxidante.
CONCLUSÃO
Neste estudo observou-se que o tipo de cocção influenciou as propriedades fitoquímicas das farinhas, sendo verificados melhores resultados para aquelas submetidas ao calor seco direto e ao calor seco indireto.

PS-21-126

DESENVOLVIMENTO DE PREPARAÇÃO CULINÁRIA RICA EM FIBRAS PARA CRIANÇAS

ANDREA STINGELIN FORLENZA; TAMARA SANTOS GARCIA; SARA SOUZA SANTOS; ANA LUCIA SILV COSTA; DANIELA FEITOSA PEREIRA; JACQUELINE FIALHO; TAYLINNE OLIVEIRA; AUREA JULIANA BO TREVISAN; LILIAN CARDIA; ANA BRAGA
Instituição: Universidade Nove de Julho (UNINOVE)
Área: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Constipação intestinal crônica é um problema freqüente na população pediátrica brasileira. Apesar de sua elevada prevalência (18 a 26,8%), observa-se pouca valorização desse sintoma por parte dos pais e profissionais de saúde, o que ocasiona retardo no início do tratamento, favorecendo o surgimento de complicações. Agrava este quadro o fato de que esses índices estão diretamente relacionados à baixa ingestão de fibra alimentar nessa população.
OBJETIVOS
Desenvolver uma preparação culinária inédita, sensorialmente atrativa para crianças e que tenha potencial de contribuir significativamente para o consumo de fibra alimentar e para o tratamento da constipação crônica.
METODOLOGIA
Partiu-se de uma receita de bolo de chocolate tradicional (BCT), de boa aceitação entre o público alvo. Foram executadas cinco diferentes preparações e substituídos total ou parcialmente os ingredientes: óleo vegetal, achocolatado em pó, açúcar refinado e farinha de trigo refinada. Para incremento em fibra alimentar foram escolhidos: farinha de coco, farinha de banana verde, cenoura e farinha de trigo integral. Foi desenvolvida cobertura a base de chocolate para disfarçar a coloração escura típica de alimentos integrais. Para cálculo de calorias, macronutrientes e fibra alimentar foram utilizadas: TACO (2004) e Philippi (2002) exceto para farinhas de coco e banana verde cujos rótulos foram empregados; a análise da adequação nutricional para calorias da nova receita considerou o preconizado por DRI (2002) e a estimativa do consumo de fibra alimentar seguiu recomendações da American Health Foundation.
RESULTADOS
O bolo modificado (BM) resultante comparado ao BCT possui redução de 18% em calorias e de 49% em carboidratos, um incremento de 52% em proteínas e de 66% em lipídeos. Observa-se melhora na adequação calórica, pois BCT era hiperglicídico, hipoprotéico e normolipídico e BM é normoglicídico, normoproteico e normolipídico. A porção de 55g do BM apresenta 9 g de fibras, 16 vezes superior ao BCT e suficiente para suprir 60% das necessidades diárias de fibra de uma criança com 10 anos de idade.
CONCLUSÃO
Com a modificação da receita foi possível obter uma preparação considerada de alto teor de fibras, de acordo com a legislação brasileira, potencialmente atrativa ao público alvo, e, por apresentar preparo simples, pode contribuir de maneira significativa para a prevenção e tratamento da constipação intestinal pediátrica.

PS-21-127

ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS CONSUMIDOS NO LANCHE: COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL E ADEQUAÇÃO ÀS RECOMENDAÇÕES

CAMILA DALLAZEN; GIOVANNA M. R. FIATES; JÉSSICA MÜLLER; MARTHA LUISA MACHADO; TAILANE SCAPIN; THAYANE SCHWEITZER
Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina
Área: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Pesquisas nacionais indicam que as preferências alimentares infantis estão cada vez mais divergentes das recomendações nutricionais, e que os lanches trazidos de casa têm qualidade nutricional inferior aos disponíveis nas escolas.
OBJETIVOS
Identificar os produtos alimentícios mais consumidos no lanche por escolares, com intuito de verificar sua composição nutricional e compará-la com as recomendações do Programa Nacional de Alimentação Escolar em relação à merenda escolar, e da Agência Nacional de Vigilância Sanitária em relação à publicidade de alimentos e bebidas de baixo valor nutricional.
METODOLOGIA
Foi realizado levantamento bibliográfico com os unitermos "lanche", "lanche escolar", "escola", "merenda" e "cantina" em periódicos nacionais indexados nas bases Scielo, PERI-ESALQ e LILACS desde o ano 2000. Foram selecionados seis artigos a partir dos quais foram identificados os onze tipos de alimentos industrializados mais consumidos por escolares brasileiros (salgadinhos/batata chips de pacote, biscoitos doces e salgados com e sem recheio, pipocas doce e salgada, bolos, refrigerantes, sucos artificiais e achocolatados). A disponibilidade de tais produtos foi então pesquisada nos dois maiores supermercados da cidade de Florianópolis, o que levou ao registro e análise dos rótulos de 372 produtos de diferentes marcas e sabores.
RESULTADOS
A comparação da composição nutricional dos 372 produtos analisados com os valores preconizados pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar para o lanche escolar revelou que 17,5% dos produtos apresentavam quantidades acima do preconizado para gorduras totais, 12,9% para gorduras saturadas, 17,5% para gorduras trans e 0,5% para sódio. Já a comparação com a recomendação da Agência Nacional de Vigilância Sanitária revelou que 54% dos produtos apresentavam excesso de gordura saturada, 19% excesso de gordura trans e 32% excesso de sódio.
CONCLUSÃO
O consumo de produtos industrializados deve ser desencorajado na população escolar, pois sua ingestão excessiva pode levar ao sobrepeso e doenças associadas nesta população.

PS-21-128

CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA E AMINAS BIOATIVAS EM MACROALGAS DO LITORAL NORDESTINO

CAMILA GONÇALVES CHAGAS; ANA VLÁDIA BANDEIRA MOREIRA; DORINA GOMES NATAL; MIRELY FREITAS PAIVA; TATIANE CRISTINA SERAFIM; BRUNA SANTOS CRUZ
Instituição: Universidade Federal de Viçosa
Área: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
As algas, organismos fonte de nutrientes e compostos bioativos, são abundantes no litoral brasileiro, fato que justifica o uso destas na elaboração de produtos alimentícios. Tal proposta viabiliza não só o desenvolvimento e aplicação de tecnologias sustentáveis como também, contribui para a promoção da saúde.
OBJETIVOS
Com isso, buscou-se neste estudo determinar a composição química de algas marinhas da espécie *Gracilaria birdiae* cultivadas na comunidade do Rio do Fogo (RN), assim como determinar as aminas bioativas presentes, como premissa para elaboração de produtos que tenham esses organismos como matéria prima.
METODOLOGIA
Três biomassas foram coletadas em pontos e datas distintos, sendo submetidas a processos de secagens diferentes. A análise química ocorreu de acordo com AOAC(1997; 2002), com cálculos em base seca. Os ácidos graxos foram analisados por cromatografia gasosa, posteriormente à extração da fração lipídica(FOLCH,1957) e esterificação(HARTMAN & LAGO, 1973). As aminas bioativas foram determinadas por cromatografia líquida de alta eficiência(CLAE).
RESULTADOS
O teor de fibras para as biomassas 1, 2 e 3 foram 40,3%, 41,2% e 61,2% respectivamente. Já para minerais os valores encontrados foram 32,9% na biomassa 1, 28,7% na amostra 2 e 10,06 % na biomassa 3. Todas as amostras expressaram baixo teor de lipídeos, sendo o ácido palmitoléico o ácido graxo predominante entre as macroalgas analisadas. Ácidos graxos como os da série ω3 só estiveram presentes nas amostras 1 e 2 o que demonstra que o processo de secagem interferiu na composição, já que a amostra 3 foi submetida à radiação UV.Foi detectada a presença de 4 aminas bioativas, estando a amina espermina presente em todas as biomassas.A amostra 1 apresentou maiores teores de aminas biogênicas(serotonina, tiramina e feniletilalanina) o que pode indicar contaminação na coleta, visto que estas aminas são resultantes da ação de enzimas microbianas.
CONCLUSÃO
Diante dos resultados, pode-se inferir que as algas marinhas representam organismos importantes para serem incluídos na formulação de produtos alimentícios, pois além de possuírem uma composição nutricional condizente com uma dieta saudável, possuem compostos bioativos que agem na prevenção de doenças. Porém o processo de coleta e o método de beneficiamento a que estas algas são submetidas interfere diretamente na preservação de seus compostos, o que releva a importância do desenvolvimento de boas práticas e tecnologias de produção que garantam a qualidade da matéria prima utilizada.

PS-21-129

COMPOSIÇÃO CENTESIMAL E PERFIL LIPÍDICO DA RAÇÃO HUMANA (RH) CASEIRA

CARLOS MÁRIO MARTINS SILVEIRA; NATÁLIA ELIZABETH GALDINO; BÁRBARA NERY ENES; ANA VLÁDIA BANDEIRA MOREIRA
Instituição: Universidade Federal de Viçosa
Área: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A Ração Humana foi criada com o objetivo de enriquecer as refeições e promover qualidade de vida. Mesmo sem comprovação científica de benefícios, há um alto consumo da população brasileira e diversas receitas caseiras estão disponíveis. Assim, considerando o amplo consumo e a escassez de dados na literatura, Faz-se necessária a caracterização da RH caseira quanto à composição centesimal e perfil lipídico.
OBJETIVOS
Determinar a composição centesimal e perfil lipídico da RH caseira.
METODOLOGIA
Os ingredientes foram os mesmos da versão original. Foram determinados: O teor de umidade em estufa a 105ºC (Instituto Adolfo Lutz, 2005). O conteúdo lipídico e protéico pelos métodos de soxhlet e Kjeldhal, respectivamente. O resíduo mineral por incineração em mulfla (AOAC, 1998). O conteúdo de fibra alimentar total e frações solúvel e insolúvel, pelo método enzimático-gravimétrico (AOAC, 1998). Os carboidratos por diferença. A extração, saponificação e esterificação do óleo pelos métodos de Folch et al. (1957) e Hartman & Lago (1973). A identificação dos ácidos graxos foi realizada por meio de cromatografia a gás e comparação do tempo de retenção relativo ao cromatograma da mistura padrão de ácidos graxos (sigma®).
RESULTADOS
A RH caseira apresentou 7,0% de umidade, 4,4% de cinzas, 21,9% de proteínas, 15,2% de lipídeos, 29,3% de carboidratos, 22,2% de fibras, sendo 4% solúvel e 18,2% de insolúvel. O valor calórico por 100 gramas foi de 341,6 calorias. Para perfil lipídico, foi detectado 81,6% de ácidos graxos insaturados e 16,4% de saturados. Dos ácidos graxos insaturados, 52,4% foram de poliinsaturados e 29,2% de monoinsaturados, com destaque para 43,6% de ácido linoléico e 28,4% de oléico. A relação ?3:?6 foi de 8,77:43,65 (1:5) aproximadamente. Para os ácidos graxos saturados, os maiores teores foram de ácido palmítico (11,43%) e esteárico (4,10%).
CONCLUSÃO
Considerando-se o amplo consumo torna-se importante o conhecimento da composição centesimal e perfil lipídico da Ração Humana, visto que apresentou elevado teor de fibras, principalmente insolúveis, considerável teor protéico, e perfil lipídico, com maior proporção de ácidos graxos poliinsaturados em relação aos monoinsaturados. Apoio financeiro: FAPEMIG

PS-21-130

INFLUÊNCIA DO ARMAZENAMENTO SOBRE A CAPACIDADE ANTIOXIDANTE TOTAL (CAT), TEOR DE FENÓLICOS TOTAIS E ESTABILIDADE OXIDATIVA DA RAÇÃO HUMANA CASEIRA

CARLOS MÁRIO MARTINS SILVEIRA; NATÁLIA ELIZABETH GALDINO; ANA VLÁDIA BANDEIRA MOREIRA
Instituição: Universidade Federal de Viçosa
Área: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Criada com o objetivo de enriquecer as refeições e promover qualidade de vida a Ração Humana (RH) conquistou muitos adeptos e diversas receitas caseiras estão disponíveis. No entanto, não se sabe qual a influência do tempo de armazenamento sobre parâmetros nutricionais responsáveis por suas propriedades benéficas.
OBJETIVOS
Avaliar o efeito do armazenamento por 15 dias sobre a capacidade antioxidante total (CAT), teor de fenólicos totais e estabilidade oxidativa da Ração Humana.
METODOLOGIA
Considerou-se os mesmos ingredientes da versão patenteada. As amostras foram armazenadas em embalagens plásticas seladas sob refrigeração por 15 dias, e as análises foram realizadas em triplicata nos tempos 1, 7 e 15. A CAT foi determinada pelo método do DPPH (1,1 – Diphenyl -2-perylhdrazyl radical). Fenólicos totais por Folin-Ciocalteu. A estabilidade oxidativa foi avaliada por meio de Ensaio de Tiobarbitúrico (TBARS). As análises estatísticas foram realizadas pelo software SAS 8.0, utilizando o teste t pareado para variáveis com distribuição normal, considerando o nível de significância de 5%.
RESULTADOS
Para a CAT em valores absolutos houve redução de 86,51% para 86,13% após 7 dias e após 15 dias para 84,7%. Para fenólicos totais verificou-se redução de 0,021g de ácido gálico/L para 0,016 g de ácido gálico/L após 7 dias e aumento entre os tempos 7 e 15 para 0,019 g de ácido gálico, com diferença estatística entre os três tempos. Com relação à estabilidade oxidativa (ensaio TBARS), verificou-se considerável elevação nos primeiros 7 dias, de 0,243 nmol de MDA/mg para 0,640 nmol de MDA/mg e ligeiro aumento do tempo 7 para o tempo 15 (0,640 para 0,748 nmol de MDA/mg), sem diferença estatística entre 7 e 15 dias. A maior elevação no tempo 15 foi acompanhada por redução na capacidade antioxidante, o que pode ter favorecido a peroxidação por lípases.
CONCLUSÃO
O armazenamento por curto período de tempo sob refrigeração promoveu ligeira redução da CAT, alterações no teor de fenólicos totais e não houve redução da peroxidação lipídica da RH. Dessa forma, aconselha-se que o preparo da RH caseira seja efetuado em pequenas porções de maneira a evitar o armazenamento prolongado. Apoio: FAPEMIG

PS-21-131

ANÁLISE NUTRICIONAL DE CARDÁPIOS PARA REDUÇÃO DE PESO VEICULADOS POR REVISTAS NÃO CIENTÍFICAS

CÁSSIA ANDRADE ARAÚJO; KELLY CRISTINA MARQUES MESQUITA; MARIERLA LIMA LINHARES; DÉBORA BARREIRA JUCÁ; MARIA LEILAH PONTE M. COELHO; ROBERTA BARBOSA VASCONCELOS; ANA CAROLINA MAIA SANCHEZ; ANTÔNIA JAMILLY MARQUES MESQUITA; MARIANA MELO APARECIDA FEITOSA; MILENA CAVALCANTE RIBEIRO
Instituição: ESCOLA DE FORMAÇÃO EM S.F. VSCONDE DE SABÓIA
Área: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A preocupação demasiada com a aparência física e a crescente busca por padrões corporais mais magros são fatores preocupantes que atingem as mais diferentes classes sociais e as diversas faixas etárias. Os meios de comunicação são um dos responsáveis na padronização do "corpo ideal", onde valoriza corpos esculturais magérrimos como sendo o ideal de beleza, encorajando os consumidores pela busca do padrão corporal aceito atualmente pela sociedade. Revistas femininas exploram a fórmula para o corpo ideal através de dietas milagrosas, veiculam fotos de modelos magérrimas na capa para chamar atenção do leitor, idealizando-as e ressaltam que a força de vontade é o essencial para construção do corpo perfeito, modificando o conceito real de corpo saudável.
OBJETIVOS
Analisar, de forma científica, os cardápios veiculados para redução de peso.
METODOLOGIA
Tratou-se de um estudo transversal, documental, quantitativo, onde foram analisados, do ponto de vista nutricional, 50 cardápios para perda de peso veiculados em 32 periódicos não científicos, impressos no período de 2006 a 2008. Os cardápios foram analisados através do software de Avaliação Nutricional denominado Avanutri. Foram verificados energia, carboidratos, proteínas e lipídios, confrontando com as diretrizes para controle de peso, e os micronutrientes cálcio, sódio e potássio.
RESULTADOS
Verificou-se que os teores calóricos dos cardápios se apresentaram elevados quando confrontados com a recomendação utilizada. Houve uma maior predominância de dietas hipoglicídicas, hiperprotéicas e normolipídicas, deficientes em cálcio, fibras e potássio e adequadas em sódio. Quanto às refeições avaliadas no estudo, o almoço ofereceu uma maior contribuição energética, seguido do jantar, desjejum, lanche da tarde, colação e, por último, a ceia e o lanche extra. Salientando que algumas dietas eram constituídas apenas de três refeições diárias, condição associada à maior risco de excesso de peso e elevação da concentração do colesterol e glicemia.
CONCLUSÃO
Os resultados apontam que dietas veiculadas por revistas não científicas transmitem informações incorretas e inadequadas e infringem os princípios de nutrição, podendo trazer sérias desordens metabólicas aos indivíduos. Faz-se necessária a realização de mais estudos no que se refere à relação da adoção dessas dietas com desordens metabólicas.

PS-21-132

MASSAS ALIMENTÍCIAS SEM GLÚTEN AUMENTAM POTENCIAL ANTIOXIDANTE APÓS PROCESSAMENTO TÉRMICO

CERES MATTOS DELLA LUCIA; FABIANA ROSSI HAMACEK; PENÉLOPE RAMOS SILVA; ANA VLÁDIA MOREIRA BANDEIRA
Instituição: Universidade Federal de Viçosa
Área: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O glúten é uma estrutura protéica com propriedades viscoelásticas, porém pode ser prejudicial a indivíduos portadores de doença celíaca. Para o tratamento, é necessária a completa eliminação de todas as fontes de glúten, o que ocasiona a carência de produtos com propriedades funcionais (contendo fibras e antioxidantes) destinados à clientela portadora de DC.
OBJETIVOS
Avaliar o efeito do tratamento térmico sobre a capacidade antioxidante total, fenólicos totais e peroxidação lipídica de misturas de farinhas e massas de macarrão produzidas a partir dessas misturas.
METODOLOGIA
Elaboraram-se 4 misturas: M1, composta por amido de milho, creme de arroz, fécula de batata (ingredientes básicos) e farinha de banana verde; M2, composta pelos ingredientes básicos e farinha de feijão; M3, composta pelos ingredientes básicos, farinha de banana verde e farinha de feijão; M4, composta apenas por fécula de batata e farinha de banana verde. A partir de cada mistura, foi elaborado um macarrão correspondente, contendo as misturas de farinhas, goma guar, água e ovo. A determinação do potencial antioxidante foi baseada no teste do DPPH, o conteúdo de fenólicos foi determinado utilizando-se o reagente de Folin-Ciocalteau e para determinação da taxa de peroxidação utilizou-se o reagente TBARS. Foi utilizado o delineamento inteiramente casualizado com 2 tratamentos (cru e cozido) e 3 repetições. Utilizou-se o teste t pareado (α=5%) para avaliação dos fenólicos e da peroxidação lipídica e a ANOVA e teste de Duncan (α=5%) para comparação de médias entre amostras de farinhas, de macarrões crus e cozidos, separadamente.
RESULTADOS
Verificou-se que o macarrão cozido, elaborado a partir de M3, apresentou melhor percentual de inibição da oxidação com 80,08%, diferindo apenas da amostra de macarrão cozido elaborado a partir de M4. As amostras de farinha de banana verde, analisadas isoladamente, e as amostras de macarrão cru não apresentaram bom potencial antioxidante, com percentuais variando de 11,99 a 34,59%. Observou-se aumento do conteúdo de fenólicos com o cozimento em todas as amostras. Por outro lado, verificou-se que os níveis de MDA diminuíram com o processo de cocção.
CONCLUSÃO
O potencial antioxidante foi maior quando se utilizou farinha de banana verde e de feijão em proporções iguais. O conteúdo de fenólicos demonstrou aumento com a cocção e a peroxidação lipídica, por outro lado, apresentou redução, demonstrando que o calor proporcionou impacto positivo no potencial antioxidante das massas. Apoio: FAPEMIG

PS-21-133

QUALIDADE NUTRICIONAL DE DIETAS DE LACTOVEGETARIANOS, OVOLACTOVEGETARIANOS E VEGANS

CLÁUDIA HADDAD CALEIRO PEREIRA; ADRIELLY RODRIGUES GOMES; JUSSARA DE ÁVILA MORAIS; TALITA CAROLINA TONETTI; DANIELA ELIAS GOULART DE ANDR
Instituição: Universidade de Franca- UNIFRAN
Área: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Segundo a American Dietetic Association (ADA), as dietas vegetarianas oferecem determinados benefícios nutricionais, como a baixa ingestão de gorduras saturadas e colesterol, e a alta ingestão de carboidratos complexos, fibras dietéticas e antioxidantes. A literatura é divergente quanto às repercussões da dieta vegetariana sobre a saúde. Várias pesquisas apontam seus efeitos positivos, enquanto outras ressaltam seus aspectos prejudiciais. Quanto aos benefícios, salienta-se a menor prevalência de doenças crônicas não transmissíveis e, em contrapartida, são abordados os riscos de surgimento de estados carênciais entre seus adeptos, principalmente durante fases de maior vulnerabilidade biológica.
OBJETIVOS
Analisar a qualidade nutricional de dietas de indivíduos vegetarianos a fim de verificar a adequação de nutrientes
METODOLOGIA
Para selecionar sujeitos vegetarianos, foi divulgada a intenção de pesquisa através de cartazes em restaurantes vegetarianos, lojas de produtos naturais, internet, instituições e comunidades vegetarianas no Interior de São Paulo. Foram selecionados cinqüenta indivíduos adeptos ao vegetarianismo que foram submetidos à avaliação antropométrica e avaliação do consumo alimentar visando a análise do estado nutricional e a qualidade da dieta habitual. Os inquéritos alimentares aplicados foram o questionário de frequência alimentar e recordatório alimentar de 24 horas; para a avaliação do estado nutricional, as medidas coletadas foram o peso corporal (kg) e estatura (m).
RESULTADOS
Os resultados mostram que 22% do sujeitos são lactovegetarianos, 74% ovolactovegetarianos e 4% vegan. Quanto ao estado nutricional, 74% eram eutróficos, 10% apresentou sobrepeso e apenas 3 indivíduos foram classificados com obesidade. O uso de suplementação nutricional foi restrito à vitamina B12 por apenas 5 indivíduos. Quanto à análise dos nutrientes, a proteína e o ferro encontraram-se adequados às recomendações, enquanto a inadequação de cálcio e a vitamina B12 foram evidentes, em 68% não atingindo as recomendações de cálcio e 98%, não atingindo as recomendações de vitamina B12.
CONCLUSÃO
Toda restrição alimentar pode causar riscos de carências nutricionais, ou seja, quanto maior a restrição de alimentos, maiores as chances de inadequação de nutrientes, sobretudo a dieta vegetariana pode apresentar adequação nutricional, desde que planejada adequadamente.

PS-21-134

VARIAÇÃO NO PORCIONAMENTO DE ALIMENTOS COM UTILIZAÇÃO DE DIFERENTES MODELOS DE COLHER DE SOPA

CRISTINA MARIA MENDES RESENDE; TÂNIA DOS SANTOS PEREIRA; VIVIANE DE FÁTIMA FAVARETTO; MARTA NEVES C. MARÇAL VIEIRA
Instituição: Faculdade de Medicina USP, Ribeirão Preto
Área: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
As medidas caseiras são amplamente utilizadas para a avaliação do consumo alimentar e orientação nutricional devido à sua disponibilidade. Os utensílios devem ser padronizados para evitar variações nas medidas de alimentos e preparações.
OBJETIVOS
Comparar as médias de medidas fornecidas pelo porcionamento de alimentos com utensílios de modelos diferentes de colher de sopa.
METODOLOGIA
Os dados foram coletados em Laboratório de Técnica, onde estudantes universitários fizeram medidas em triplicata de acordo com os utensílios selecionados para cada preparação. Foram preparados repolho, cenoura e beterraba (cru e cozido); mandioca, cará e batata-doce cozidos; feijão cozido. Foram selecionados quatro modelos de colheres de sopa (A, B, C, D). As medidas foram tabuladas para calcular a variação entre utensílios. Para análise estatística utilizou-se o teste ANOVA Tukey para varáveis com distribuição normal e Kuskal-Wallis, para não normal.
RESULTADOS
Foram obtidas 909 medidas dos alimentos mensurados, com médias e medianas, respectivamente de 22,2±7,4 e 20,1 (7,1-47,2) para o modelo A; 21,36±9,1 e 20,1 (6-54,1), para B; 24,65±4,4 e 22,6 (1,2-78,4), para C e 26,99±10,8 e 25,2 (7,9-68,2), para D. Foi detectada diferença significativa ($p<0,001$) no porcionamento entre todas as medidas de alimentos com exceção dos modelos AxC. Quando o porcionamento foi analisado por tipo de alimento, observou-se diferença significativa no porcionamento entre todos os utensílios para: beterraba cozida, no repolho cru e cozido, no cará, com exceção da comparação entre os modelos AxC; na beterraba crua, entre os modelos AxB, AxC e CxD; na cenoura crua e cozida, entre os modelos CxD; na batata doce, entre os modelos AxC e AxD, na mandioca, entre os modelos AxD e BxC; no feijão, entre os modelos AxD e CxD.
CONCLUSÃO
Foram encontradas diferenças significativas no porcionamento de alimentos quando foram utilizados diferentes modelos de colher de sopa, demonstrando a necessidade de padronização do tamanho do utensílio na coleta de dados de consumo e educação nutricional. Dependendo do modelo selecionado para utilização doméstica ou institucional pode resultar em variação no dimensionamento da porção servida.

PS-21-135

ANÁLISE DE CARDÁPIOS OFERECIDOS EM CREIS EM DOIS MUNICÍPIOS

ANIELLE CHAVES ARAÚJO; DANIELLY SANTOS CHIAPPETTA; EVANESSA ARAÚJO SANTOS
Instituição: FCMPB
Área: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A alimentação saudável é importante não somente para satisfazer as necessidades nutricionais das crianças, mas deve ser vista também como um fator educacional na promoção da mastigação, deglutição e do contato com novos sabores. Sendo nos dois primeiros anos de vida que as crianças começam a se desenvolver e tem um acelerado crescimento. Analisando a importância da alimentação escolar, principalmente na idade pré-escolar, e considerando os recursos que lhe são destinados, tanto em níveis federal e estadual, quanto municipal, é de fundamental relevância que se conheça o valor nutricional da alimentação oferecida pelos Centros de Referência de Educação Infantil- (CREIs) e pré-escolas públicas para se averiguar a validade dos programas destinados às mesmas.
OBJETIVOS
Este estudo objetivou analisar os cardápios quanto à adequação de energia, e alguns micronutrientes (vitamina A, ferro e cálcio), avaliando a ingestão diária do almoço de dois CREIs.
METODOLOGIA
Foram analisados os cardápios da principal refeição (almoço) durante uma semana, totalizando dez refeições, sendo cinco preparações diferentes de cada município. Foram pesadas todas as preparações componentes da refeição e após o consumo desta pelas crianças, pesaram-se as sobras dos alimentos, com o intuito de quantificar a real ingestão alimentar. Para a análise da composição química e valores nutricionais dos alimentos utilizou-se a Tabela de Composição Química dos Alimentos de Franco (2005).
RESULTADOS
Observou-se a inexistência de frutas, hortaliças, peixes e fígado nos cardápios. O valor médio de calorias oferecidas foi de 270,5 Kcal para CREI A e 289,5 kcal para a B o que significa um percentual de 58,3% e 64,9%, respectivamente. Todavia em relação aos micronutrientes apenas o ferro conseguiu suprir as recomendações nos CREIs A e B, com o valor encontrado de 11,26mg/dia e 3,17mg/dia, enquanto os demais micronutrientes classificaram-se como insuficientes.
CONCLUSÃO
Conclui-se que a principal refeição fornecida nos CREIs analisadas não fornece calorias e micronutrientes na quantidade adequada para suprir as necessidades diárias das crianças, com exceção do mineral ferro. Sendo necessária à elaboração de medidas de intervenção, quanto à elaboração e adequação dos cardápios para evitar problemas futuros como desnutrição.

PS-21-136

AVALIAÇÃO DO CONSUMO DE FRUTAS E HORTALIÇAS DE PARTICIPANTES DE UMA AÇÃO DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL

DYANARA ALMEIDA OLIVEIRA; ISABELLE C. V. SILVA MARTINS; PRICILA FERREIRA LUNA; LARISSA CUNHA FEIO COSTA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ
Área: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A região Amazônica é muito conhecida por sua variedade de frutas e hortaliças. Mesmo assim, o consumo desses alimentos por esta população é considerado abaixo do recomendado. Entretanto, o mínimo de três porções de frutas e hortaliças que deveriam ser consumidas diariamente, como preconiza o Ministério da Saúde, não ocorre. De acordo com o Relatório Mundial da Saúde (2003), estima-se que 2,7 milhões de vidas poderiam ser salvas anualmente em todo mundo, se o consumo de hortaliças e frutas fosse adequado.
OBJETIVOS
Avaliar a frequência do consumo de frutas e hortaliças de indivíduos participantes de uma ação de educação nutricional.
METODOLOGIA
O estudo foi realizado com 25 participantes de uma ação de educação nutricional realizado em uma escola pública, na cidade de Tucuruí-PA. Para a coleta de dados foi utilizado um questionário contendo 32 perguntas abertas e fechadas, referente à identificação do indivíduo e hábitos alimentares. A freqüência do consumo de frutas e hortaliças foi obtida por meio de um Questionário de Freqüência Alimentar qualitativo.
RESULTADOS
Observou-se que dos 25 participantes da ação, 84% (n=21) eram do sexo feminino e 16% (n= 4) do sexo masculino. A idade dos indivíduos variou de 14 a 50 anos (média de 24,33 anos). No que diz respeito ao consumo semanal de frutas apenas 16% (n=4) ingeriam diariamente, 72% (n=18) consumiam de uma a quatro vezes na semana e 12% (n=3) dos indivíduos relataram que raramente consumiam. Quanto ao consumo de salada crua, 12% (n=3) consumiam todos os dias, 56% (n=14) consumiam de um a seis dias na semana e 32% (n=8) raramente ou nunca consumiam. No consumo de hortaliças cozidas, encontrou-se apenas 12% (n=3) que consumiam todos os dias, 52 % (n=13) consumiam de um a seis dias na semana e 36% (n=9) raramente ou nunca consumiam. Quanto ao consumo semanal de feijão, 60% (n=15) consumiam todos os dias, 36% (n=9) de uma a seis vezes na semana e apenas 4% (n=1) raramente consumiam.
CONCLUSÃO
Diante do que foi observado, o consumo de frutas e hortaliças ainda encontra-se aquém do recomendado na população estudada, o que demonstra a necessidade de promoção de hábitos mais saudáveis, estimulando o maior consumo frutas e hortaliças, e proporcionando, desta forma, maior qualidade de vida.

PS-21-137
CONSUMO DE LEITE E DERIVADOS POR ADOLESCENTES DE UMA UNIDADE ESCOLAR DE BELÉM-PA
DYANARA ALMEIDA OLIVEIRA; PRICILA FERREIRA LUNA; ISABELLE CHRIST V. SILVA MARTINS; JAMILIE SUELEN PRAZERES CAMPOS; RAHILDA BRITO TUMA
Instituição: Universidade Federal do Pará
Área: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Durante a adolescência, ocorre acentuado crescimento físico, período em que aumenta 50% do peso e 15% da estatura final do adulto (EISENSTEIN, 2000). Esse crescimento torna as necessidades de energia e nutrientes elevadas, e na maioria das vezes, não são atendidas. Estudos realizados no Brasil com adolescentes indicam um reduzido consumo de leite e derivados, que apresentam um alto teor de cálcio. O que é preocupante, pois é nessa fase que ocorre o maior acumulo de cálcio nos ossos, que em uma dieta com baixa consumo de leite e derivados aumenta as chances do indivíduo desenvolver osteoporose na fase adulta.
OBJETIVOS
Avaliar o consumo de leite e derivados de adolescentes de uma unidade escolar e compará-lo à recomendação constante da Pirâmide Adaptada para a População Brasileira.
METODOLOGIA
Estudo transversal, realizado como parte do Projeto "Desenvolvimento de um modelo de inquérito dietético para monitorização da segurança alimentar e nutricional de adolescentes brasileiros", constante da aplicação de questionários de auto-resposta sob supervisão de nutricionistas, professores e alunos de nutrição, para levantamento do consumo habitual de alimentos por escolares adolescentes em uma Unidade de Ensino Fundamental e Médio, em Belém - PA.
RESULTADOS
Da amostra de 182 adolescentes, 52,7% eram do sexo feminino e 47,3% do sexo masculino. Foi verificado que somente 39,6% do sexo feminino consomem produtos lácteos e que a maioria destes 97,4% consome menos de três porções diárias, o qual recomenda a Pirâmide Adaptada para a População Brasileira (PHILIPPI, 1999). Quanto ao sexo masculino, 86,0% consome esses produtos, entretanto deste somente 21,6% ingere a quantidade recomendada.
CONCLUSÃO
O baixo consumo de leite e derivados entre os participantes pode representar riscos futuros considerando a importância do cálcio na manutenção da integridade óssea. Portanto, faz-se necessário o desenvolvimento de estratégias de educação nutricional para incentivar o consumo desses produtos, que são considerados importante fonte de cálcio alimentar.

PS-21-138
AVALIAÇÃO DO CONHECIMENTO DE ADULTOS SOBRE O TEOR DE SÓDIO EM ALIMENTOS
ELENICE DOS SANTOS SIQUEIRA
Instituição: FACULDADE DE CIENCIAS MEDICAS DA PARAIBA
Área: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Hipertensão Arterial é uma doença caracterizada pela pressão muito elevada nas artérias, possibilitando assim, anormalidades cardiovasculares e metabólicas. O consumo alimentar é um dos principais fatores relacionados à elevação da pressão arterial sistólica e/ou diastólica. Sendo o sódio um dos nutrientes mais importantes na etiologia da hipertensão arterial se faz necessário verificar o nível de conhecimento da população sobre o teor do mesmo em alguns alimentos de consumo freqüente
OBJETIVOS
O presente estudo teve como objetivo avaliar o conhecimento de indivíduos adultos sobre a quantidade de sódio presente em alguns tipos de alimentos.
METODOLOGIA
A população da pesquisa foi constituída por 51 adultos, escolhidos aleatoriamente, de ambos os sexos e de classe social médio-baixa. Foi aplicado um questionário contendo 15 produtos alimentares, com teores de sódio diferenciados.
RESULTADOS
Os resultados mostraram que a média de idade dos entrevistados foi de 50,41 anos, prevalecendo o sexo feminino com (74,5%). Todos os alimentos do questionário continham sódio em sua composição, porém em proporções diferentes, sendo 50% fornecedores de uma quantidade significativamente alta e 50% fornecedores de uma baixa quantidade.
Um total de 11 alimentos foi caracterizado por 31,5% dos entrevistados como não fornecedores de sódio. Outros alimentos como charque, calabresa, salgadinhos de queijo, sopas prontas e temperos prontos foram caracterizados pela maioria da amostra como fornecedores de muito sódio.
CONCLUSÃO
Conclui-se que muitas pessoas conhecem os alimentos que contêm muito sódio em sua composição, possivelmente por serem os mais falados em métodos preventivos e de tratamento da hipertensão, porém muitos dos participantes não conheciam alimentos que contém uma quantidade baixa de sódio, isso pode resultar no consumo indiscriminado destes alimentos, podendo interferir no tratamento e na prevenção da hipertensão arterial.

PS-21-139
PREVALÊNCIA DE DIABETES MELLITUS E HIPERTENSÃO ARTERIAL EM ADULTOS E CARACTERIZAÇÃO DO TRATAMENTO DIETÉTICO
ELENICE DOS SANTOS SIQUEIRA
Instituição: FACULDADE DE CIENCIAS MEDICAS DA PARAIBA
Área: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Dentre as doenças crônicas não-transmissíveis que vêm apresentando dados crescentes de prevalência, estão a hipertensão arterial e o diabetes mellitus, com importante impacto na morbi-mortalidade das populações.. A alimentação pode contribuir de forma positiva para o controle da glicemia e dos níveis pressóricos, principalmente quando associada ao exercício físico.
OBJETIVOS
O presente estudo teve como objetivo identificar a prevalência de diabetes mellitus e hipertensão arterial em adultos e caracterizar o tratamento dietético utilizado em uma Clínica Escola de Nutrição.
METODOLOGIA
As variáveis do estudo foram coletadas a partir de um banco de dados existente na Clínica Escola de Nutrição, sendo avaliados 1.756 prontuários de adultos. Foram obtidas informações sobre sexo, diagnóstico de hipertensão e diabetes, além de informações sobre o tratamento dietoterápico estabelecido na Clínica para estas duas patologias.
RESULTADOS
A hipertensão foi diagnosticada em 17% dos pacientes, destes 73% eram mulheres. Já o diabetes foi observado em 11% da amostra, sendo a maioria dos portadores também do sexo feminino (62%). Com relação ao tratamento estabelecido na Clínica para hipertensão, tem-se a redução no consumo de sódio, de gorduras totais, gorduras saturadas e trans e de carboidratos refinados, tendo-se como base uma dieta normocalórica, objetivando-se a manutenção de um peso corpóreo adequado, já que o excesso de peso e a obesidade tendem a elevar a pressão arterial. Os diabéticos recebem orientações nutricionais para excluírem açúcar, doces, refrigerantes e alimentos ricos em carboidratos simples da dieta, buscando também a manutenção de um peso saudável. Nas duas patologias, indica-se o aumento do consumo de carboidratos complexos, fibras alimentares, gorduras mono e poliinsaturadas e proteínas magras.
CONCLUSÃO
Constatou-se a existência de uma prevalência significativa de diabetes e hipertensão em adultos atendidos na Clínica Escola de Nutrição em questão, e que, para estabelecimento da conduta dietética, devem-se levar em consideração as recomendações nutricionais já descritas na literatura que proporcionem uma boa evolução do quadro clínico e garantam melhor qualidade de vida aos portadores dessas patologias.

PS-21-140
ESCOLHA ALIMENTAR DO COMENSAL EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: AVALIAÇÃO DE ACORDO COM AS DIRETRIZES DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR
ADRIANA DE ANDRADE GOMES
Instituição: Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O PAT foi criado pela lei n° 6321 em 1976, com a finalidade de melhorar a qualidade de vida do trabalhador ao oferecer uma alimentação saudável, permitindo que este apresente bom estado nutricional e com isso possa cumprir suas funções adequadamente.
A portaria interministerial n°66, de 25/08/2006 preconiza os parâmetros nutricionais para a alimentação do trabalhador: as refeições principais devem conter de 600 a 800kcal, admitindo-se um acréscimo de 20% (400kcal) em relação ao Valor Energético Total (VET) de 2000kcal por dia e devem corresponder à faixa de 30-40% do VET diário. A distribuição de macronutrientes nessas refeições deve ser: 60% de carboidratos, 15% de proteínas e 25% de gorduras.
OBJETIVOS
Avaliar as escolhas de comensais frente as diversas opções oferecidas no almoço de uma UAN quanto a sua concordância com as diretrizes do PAT.
METODOLOGIA
O estudo foi realizado em um restaurante institucional com serviço do tipo self-service, com cerca de 180 funcionários. Eram servidos diariamente diferentes tipos de saladas, pratos protéicos, guarnições, sobremesas, bebidas e o acompanhamento. O cálculo das quantidades ingeridas por cada trabalhador foi estabelecido através da observação das medidas caseiras colocadas nos pratos. Posteriormente esses dados foram inseridos em um programa de auxílio à Nutrição para obtenção das informações das calorias e macronutrientes.
RESULTADOS
Observou-se que o consumo alimentar apresentou um VET médio de 997kcal, variando entre 825 e 1411kcal. Esses valores máximos eram alcançados quando os indivíduos misturavam preparações com excesso de gordura e escolhiam doces para a sobremesa. Em relação aos macronutrientes as médias foram: 53% de carboidratos, 17% de proteínas e 30% de gorduras.
CONCLUSÃO
As refeições realizadas não se apresentaram dentro dos parâmetros estabelecidos pelo PAT, apresentando VET, percentual de proteínas e gorduras elevados. Destaca-se que a ingestão de uma dieta com essas características pode colaborar para o surgimento de doenças crônicas não transmissíveis.
Vale ressaltar, que na UAN em questão, observa-se que a maioria das pessoas fazem escolhas incorretas, ou seja, diante das opções oferecidas não sabem fazer combinações saudáveis. Dessa forma, é importante que os estabelecimentos promovam educação nutricional, inclusive mediante a disponibilização, em local visível ao público, de sugestão de combinações adequadas, como preconizado na legislação.

PS-21-141
ELABORAÇÃO E IMPLEMENTAÇÃO DE PLANILHA PARA PREVISÃO QUANTITATIVA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS POR MEIO DE FICHAS TÉCNICAS DE PREPARAÇÃO
ALESSANDRA ADJAFRE; KARINA ROSA VASCO DA SILVA; RAQUEL ADJAFRE; FERNANDA AVENA; RENATA BERNARDON
Instituição: UnB
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Definir o quantitativo de gêneros para executar as preparações de uma unidade de alimentação e nutrição não pode ocorrer de forma aleatória. Para um correto controle é essencial um planejamento categórico utilizando planilhas e ficha técnicas de preparação (FTP). Essas fichas são elaboradas e testadas, como forma de manter a mesma qualidade e características organolépticas da refeição diariamente. O arroz e o feijão fazem parte da rotina alimentar do brasileiro, por isso, foram escolhidos para iniciar a padronização das preparações da unidade por meio de FTP, ajustando percentual de sal e óleo e evitando diferenças entre executores.
OBJETIVOS
Elaborar uma planilha para previsão quantitativa de arroz e feijão em uma unidade militar do DF.
METODOLOGIA
Uma planilha piloto foi criada e implementada para calcular o quantitativo de gêneros com dados presentes nas fichas técnicas, gerando qual quantidade de cada ingrediente presente nas preparações devia ser retirado do estoque com base no número de comensais. A formulação das fichas se deu por meio de observação e adequação dos procedimentos da unidade, definindo os ingredientes, bem como modo de preparo. O número de refeições diárias foi estipulado pela soma do contingente levantado por cada sessão. Para estimar a oferta média de soldados e oficiais foram utilizados dois métodos: o de Sávio (2005) e através da oferta média dos acompanhamentos pesando as cubas para os refeitórios retirando-se o peso das sobras da cuba no final da distribuição e dividindo-o pelo número de comensais. O controle de comensais é realizado na entrada de cada refeitório.
RESULTADOS
A presença de comensais na unidade variou entre 42% a 62% do previsto por dia. Isso causa desperdício diário na unidade, e este variou de 4% a 21% para o arroz e 2% a 21% para o feijão. O ajuste do per capita bruto através da porção média definida para cada perfil de comensais (soldados, oficiais e quadras) comparando-se dois métodos. Quanto às fichas técnicas dos acompanhamentos, houve redução de 29% e 18% de sal, e de 84% e 82% de óleo, no arroz e no feijão, respectivamente, comparando-se com as quantidades utilizadas anteriormente na unidade. A planilha foi elaborada gerando a quantidade de cada ingrediente para o dia.
CONCLUSÃO
Conclui-se que deve haver supervisão constante dos funcionários, contagem correta de efetivo e pesagem de sobras, para que uma porção média seja estabelecida com maior precisão e confiança para este estabelecimento, evitando-se a falta ou desperdício de alimentos.

PS-21-142
ELABORAÇÃO DE FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO E MODIFICAÇÃO DE PREPARAÇÕES COM PERFIL NUTRICIONAL INADEQUADO OFERECIDAS NA MERENDA DE UMA ESCOLA PARTICULAR DO DISTRITO FEDERAL.
ALESSANDRA ADJAFRE; RAQUEL ADJAFRE; GABRIELLA VILLAS BÔAS; CECÍLIA DOWSLEY
Instituição: AlimentaVida - Consultoria em Nutrição
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O aumento da incidência de obesidade entre as crianças justifica a adoção de medidas de controle dos hábitos alimentares desse grupo. Em um ambiente escolar em que as crianças realizam grande parte de suas refeições, como em creches, a seleção dos alimentos a serem ofertados deve ser criteriosa, evitando-se a oferta excessiva de gorduras e açúcares simples, e estimulando-se o consumo das frutas e hortaliças. O emprego das fichas técnicas de preparação pode auxiliar o nutricionista no planejamento das refeições, possibilitando o conhecimento apurado da qualidade nutricional das preparações oferecidas, além de facilitar a reprodutibilidade das receitas.
OBJETIVOS
Elaborar e modificar fichas técnicas de preparação com perfil nutricional inadequado oferecidas na merenda de uma escola do DF.
METODOLOGIA
Esse estudo é do tipo exploratório, com intervenção. As preparações selecionadas para serem modificadas foram: o biscoito de queijo, o bolo de banana, a pizza enrolada, o bolo curau de milho, o cookie de aveia e a peta, todas preparações com elevados percentuais de lipídios.
RESULTADOS
As modificações das receitas foram empregadas, obtendo-se melhorias no perfil nutricional dos lanches oferecidos na instituição, demonstrando a aplicabilidade das fichas técnicas de preparação no planejamento nutricional, e a possibilidade de obtenção de preparações saborosas a partir das modificações.
CONCLUSÃO
Conclui-se que é viável a utilização de fichas técnicas de preparo para padronização de receitas modificadas em instituições escolares.

PS-21-143
PERFIL NUTRICIONAL DE CRIANÇAS EM ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR DE UMA CRECHE PARTICULAR DE BRASÍLIA/DF
ALESSANDRA ADJAFRE; RAQUEL ADJAFRE; GABRIELLA VILLAS BÔAS; CECÍLIA DOWSLEY
Instituição: AlimentaVida - Consultoria em Nutrição
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A qualidade nutricional da alimentação servida a crianças menores de um ano é de extrema relevância. A necessidade de suprir toda demanda de macronutrientes e micronutrientes nesta fase da vida para proporcionar um crescimento adequado é provada e discutida em diversos estudos. Além disso, as práticas alimentares no primeiro ano de vida constituem marco importante na formação dos hábitos da criança.
Nos últimos anos, pesquisadores vêm demonstrando interesse em avaliar o consumo dietético de crianças, devido à importância da dieta na promoção da saúde e na prevenção de doenças. Além disso, os guias dietéticos para crianças têm se difundido, tendo como foco tanto a desnutrição e deficiências nutricionais, como o sobrepeso em crianças.
OBJETIVOS
Traçar o perfil e avaliar o consumo, adequação de energia, de macronutrientes e de ferro de crianças em alimentação complementar de uma creche particular de Brasília/DF.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo transversal de caráter exploratório onde foram avaliadas crianças de ambos os sexos, na faixa etária de quatro meses a um ano de idade. A partir dos dados de peso e altura, as crianças foram classificadas de acordo com o estado nutricional utilizando os padrões de crescimento infantil da Organização Mundial da Saúde. Para traçar o perfil das crianças, foi distribuído um questionário que foi respondido pelos responsáveis. Realizou-se durante três dias o acompanhamento e registro do pré-preparo, preparo, distribuição e porcionamento do almoço destinado às crianças que estavam introduzindo a alimentação complementar. Além disso, foram verificadas por três dias, as temperaturas de cada alimento durante a distribuição e as médias encontradas foram confrontadas com legislação em vigor.
RESULTADOS
Foi observado que a oferta de energia, o teor de lipídios e carboidratos se encontram acima das recomendações para a faixa etária analisada. As densidades protéica e calórica dos alimentos estão muito acima do mínimo recomendado e o consumo de ferro está adequado. Além disso, foi constatada a inadequação da temperatura dos alimentos e da água utilizada no banho-maria durante a distribuição.
CONCLUSÃO
Foram diversas as inadequações encontradas quanto ao consumo da população estudada. Além disso, não havia o controle mínimo de temperatura das preparações servidas. Talvez, a presença de um nutricionista na instituição reverteria o quadro encontrado.

PS-21-144
ASSOCIAÇÃO DE SOBREPESO/OBESIDADE COM CARACTERÍSTICAS COMPORTAMENTAIS E DE ESCOLHA ALIMENTAR EM COMENSAIS DE RESTAURANTE DE BUFÊ POR PESO - FLORIANÓPOLIS/SC
ALLINE GOUVEA M. RODRIGUES; ROSSANA PACHECO DA C. PROENÇA; MARIA CRISTINA MARINO CALVO; GIOVANNA M. RATAICHESC FIATES
Instituição: NUPPRE PPGN Universidade Federal de Santa Catarina
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O aumento da alimentação fora de casa é apontado como uma das causas da alta prevalência de **sobrepeso/obesidade (S/O)** observada nas populações urbanas. Embora no contexto brasileiro, destaquem-se os **restaurantes de bufê por peso (RBP)** comerciais e coletivos, dispõem-se ainda de poucos dados científicos sobre a realidade alimentar nestes locais.
OBJETIVOS
Identificar a prevalência de S/O e sua relação com variáveis comportamentais e de escolha alimentar entre comensais realizando a refeição do almoço em um RBP, controladas as variáveis sociodemográficas.
METODOLOGIA
Realizou-se um estudo transversal descritivo e analítico, com amostra representativa dos comensais que almoçaram em um RBP durante um mês. As **variáveis independentes** incluíram comportamentos (frequência de almoço em RBP, realização de refeição semelhante à habitual em RBP) e escolhas alimentares (prato com arroz, prato com feijão, prato com pastelaria - acompanhamentos quentes fritos ou com grande quantidade de gordura adicionada à preparação, cor das preparações de salada, modo de preparo da carne, peso do prato). As **variáveis de controle** foram sociodemográficas (sexo, faixa etária, estado civil e escolaridade). As análises brutas e ajustadas foram constatadas por meio do teste do qui-quadrado de Pearson e da regressão de Poisson *stepwise backward*, com variação robusta ($P<0,05$).
RESULTADOS
A amostra compreendeu 675 comensais, 315 homens e 360 mulheres, com idades de 16-81 anos. A prevalência de S/O foi de 33,8%. Nas análises ajustadas para as variáveis independentes e de controle, o risco de S/O foi 9% maior para quem não escolheu arroz em relação a quem escolheu (IC95% 1,03 - 1,15); e, 8% maior para porções entre 347g e 462g (IC95% 1,01 - 1,15) e 16% maior para porções de 463g ou mais (IC95% 1,09 - 1,24) em relação à porção de 346g ou menos. Essas porções correspondem a um aumento médio respectivo de 46% e 200% no tamanho da porção em relação ao primeiro tercil. O risco de S/O para quem escolheu até duas cores de saladas foi 7% maior em relação a quem escolheu três ou mais (IC95% 1,01 - 1,13).
CONCLUSÃO
O S/O esteve estatisticamente associado à escolha de uma menor variedade de cores de saladas, a não escolha de arroz e à escolha de tamanhos de porção maiores. Tais fatores podem estar relacionados com o estado nutricional por indicarem monotonia das escolhas alimentares e alteração na escolha de alimentos brasileiros tradicionais, como o arroz e o feijão, assim como um consumo alimentar aumentado em relação às necessidades nutricionais.

PS-21-145

AVALIAÇÃO QUALITATIVA DOS ASPECTOS NUTRICIONAIS E SENSORIAIS E REESTRUTURAÇÃO DO CARDÁPIO DE ALMOÇO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO DE UM HOSPITAL

ANA CAROLINA FERNANDES; ANDREIA FRANCIANE SILVA
Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
As dietas hospitalares são, muitas vezes, analisadas sensorialmente de maneira negativa. Por isso, o cuidado com as formas de preparo, combinações de preparações e aspectos culturais devem ser considerados na elaboração do cardápio, além de resultados de enquetes sobre preferências alimentares com os comensais.
OBJETIVOS
Analisar e reestruturar os cardápios do Serviço de Nutrição de um hospital.
METODOLOGIA
Utilizou-se o método de Avaliação Qualitativa de Ementas (AQE), que considera a frequência das preparações, variedade de técnicas de preparo, de ingredientes, cores e cortes. Além disso, aplicaram-se entrevistas exploratórias com os comensais para identificar suas preferências alimentares. Pesquisaram-se novas preparações e realizaram-se encontros com as nutricionistas do local para reestruturar o cardápio com base nas análises realizadas.
RESULTADOS
Identificaram-se carnes preparadas com excesso de gordura nos molhos, baixa frequencia de acompanhamentos à base de legumes e verduras, presença de sobremesas com frutas em apenas metade dos dias e repetições de cortes de carnes e de preparações. Por outro lado, todos os dias há presença de folhosos crus no cardápio e o feijão é oferecido com hortaliças e sem carne. Os comensais relataram preferência por peixe (25%), porém esta preparação também foi citada como pouco aceita (19%), atrás apenas da carne suína (23%). Os acompanhamentos de maior preferência foram feijão (24%) e arroz (19%), e os de menor foram o carreteiro (24%) e lentilha (15%). As saladas relatadas como mais aceitas foram tomate (18%) e alface (18%), e as menos aceitas foram pepino (13%), pimentão (7%) e rabanete (7%). As sobremesas melhor aceitas foram o sagu (26%) e pudim (16%), e a menos aceita foi o arroz doce (30%).
CONCLUSÃO
Verificou-se a necessidade de redução da quantidade de gordura no preparo das refeições, redistribuição dos cortes de carnes, das cores e do modo de preparo dos pratos e atender as preferências dos comensais. Assim, no cardápio reestruturado houve diminuição acentuada de pernil e de outras preparações com menor aceitação pelos comensais, maior oferta de acompanhamentos vegetais, inclusão de receitas diferentes, bem como redução de gordura das preparações com o uso mais frequente de forno combinado, diminuindo-se acentuadamente as frituras e a adição de gordura nas preparações.

PS-21-146

A INFLUÊNCIA DA MACERAÇÃO NA QUALIDADE NUTRICIONAL DE FEIJÕES COMUNS (PHASEOLUS VULGARIS L.): UMA REVISÃO SISTEMÁTICA

ANA CAROLINA FERNANDES; WALESKA NISHIDA; ROSSANA P C PROENÇA
Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O remolho - ou maceração - do feijão parece ser unanimemente recomendado pelos cientistas, porém, não há um consenso quanto à necessidade de eliminação ou não da água do remolho antes da cocção.
OBJETIVOS
Assim, o presente estudo propõe uma revisão sistemática sobre a influência da maceração na qualidade nutricional de feijões comuns (Phaseolus vulgaris L.) cozidos com ou sem a água de maceração, objetivando buscar recomendações concordantes entre eles.
METODOLOGIA
Foi realizada uma busca sistemática de artigos que tratam sobre a influência da maceração na qualidade de feijões comuns, publicados nos últimos 5 anos. Pesquisou-se nas bases de dados Scielo, Lilacs e Scopus, combinando-se unitermos referentes à nomenclatura do feijão, da maceração e dos fatores antinutricionais.
RESULTADOS
Ao final da busca, foram encontrados 404 artigos e, excluídos aqueles que não atenderam aos critérios de inclusão, restaram 11 artigos. Dentre os artigos selecionados, 3 compararam a utilização ou não da água de maceração na cocção. Dentre os demais estudos, em apenas 1 foi utilizada a água de maceração na cocção do feijão, enquanto que nos outros 7, o descarte da água de maceração foi adotado como padrão. Este procedimento reduziu algumas frações de carboidratos do feijão e reduziu, aumentou ou manteve as fibras. Entretanto, o conteúdo de amido resistente, cuja função é semelhante à das fibras, não se alterou. Houve também redução de fitatos, ácido fítico, compostos fenólicos totais e taninos. Apesar do conteúdo de minerais ter sido reduzido em alguns estudos, a biodisponibilidade da maioria dos minerais foi aumentada com o descarte da água. Além disso, os diferentes modos de pré-preparo não alteraram o conteúdo e a digestibilidade das proteínas. O descarte da água de maceração também se mostrou efetivo na diminuição do teor de oligossacarídeos causadores de flatulência. Os valores de nutrientes e antinutrientes variaram também em função da solução de maceração, dos tipos de feijão e de cocção.
CONCLUSÃO
A maioria dos autores recomenda a maceração e, diante dos resultados, a eliminação da água de maceração mostrou-se mais vantajosa, principalmente pela maior eliminação de taninos e de oligossacarídeos causadores de flatulência, bem como maior biodisponibilidade de minerais, sem prejuízo significativo dos demais nutrientes.

PS-21-147

AVALIAÇÃO DOS DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN) DE UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO NA CIDADE DE BELÉM - PA.

ANA ESMERALDA CORREA CALDAS; MAYARA NEGRÃO GOMES; FABIANA SILVA BATISTA; MILENA MORAES COSTA; PAULA ADRIANA PANTOJA; IVANIRA AMARAL DIAS
Instituição: Universidade Federal do Pará
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) são locais destinados a preparação e fornecimento de refeições equilibradas, suficientes, completas, harmônicas e adequadas às características e hábitos alimentares da clientela, que contribuam para manter, melhorar ou recuperar a saúde, bem como auxiliar no desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis. Em uma UAN o desperdício é proveniente da sobra de alimentos (alimentos preparados e não distribuídos) e restos (alimentos distribuídos e não consumidos). O desperdício de alimentos é uma questão ética, econômica e com reflexos políticos e sociais para o profissional nutricionista, tendo em vista que o Brasil é um país onde a fome e a miséria são considerados problemas de saúde pública.
OBJETIVOS
O objetivo deste estudo foi quantificar os desperdícios dos alimentos na UAN de um restaurante universitário, na cidade de Belém do Pará, bem como calcular os custos destas perdas alimentares.
METODOLOGIA
Os dados foram obtidos através de planilha eletrônica disponibilizada pela nutricionista responsável do estabelecimento. Para o percentual de resto-ingesta, dividiu-se a quantidade dos restos alimentares pelo total de alimentos consumidos (ingesta), multiplicado por 100 (cem). Para estimar o número de pessoas que poderiam ser alimentadas com o desperdício e o valor em reais (R$) que este representa, dividiu-se a quantidade (Kg) do resto pelo peso médio da bandeja.
RESULTADOS
O índice médio de resto ingestão foi de 8,61%. Portanto, verifica-se que os valores são aceitáveis em coletividades sadias segundo a literatura (taxas inferiores a 10%). Através dos dados fornecidos para o estudo, o desperdício na Unidade foi de 252,56 Kg durante o período da coleta, quantidade que poderia alimentar aproximadamente 405 pessoas. Quanto à conversão desse desperdício em R$, o valor obtido foi de R$ 1197, 10. Este resultado é preocupante uma vez que o Brasil é um país onde milhões de pessoas não têm acesso aos alimentos, sendo necessárias, medidas para a redução do desperdício.
CONCLUSÃO
Apesar do índice de resto-ingesta refletir que o desperdício na unidade foi aceitável segundo a literatura, ele ainda não está na faixa ótima que seria de 4% a 7%. Recomenda-se então, a conscientização dos consumidores, com adoção de medidas que visem o cultivo do não desperdício.

PS-21-148

QUALIDADE EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR: ANÁLISE DO FATOR DE CORREÇÃO (FC) DE HORTALIÇAS

ANA MARIA SOUZA PINTO; MARCELLA REIS SANTOS; GABRIELA AKEMI KAMIOKA
Instituição: UNiversidade Federal de São Paulo
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A preocupação com a qualidade dos produtos e serviços e a necessidade de aperfeiçoar os processos visando à racionalização dos meios de controle e recursos, proporcionam a Garantia de Qualidade e Qualidade Total. Uma Unidade de Alimentação e Nutrição deve primar pela qualidade do serviço, sendo o controle do desperdício uma das ferramentas para alcançá-la. O Fator de Correção (FC) é uma das formas de conhecer o desperdício da unidade, podendo oscilar significantemente dependendo do gênero analisado. Desta forma, o grupo de alimentos que possui maiores oscilações deste fator são as hortaliças, pois são mais susceptíveis à deterioração.
OBJETIVOS
Determinar o FC de hortaliças em uma UAN hospitalar.
METODOLOGIA
Em um período de 15 dias foram realizadas aferições de peso dos gêneros de hortifruti presentes na unidade, sendo cada gênero pesado de duas a três vezes, dependendo da frequência de uso do mesmo, dentro do período estudado. Todos os gêneros utilizados foram pesados integralmente, uma vez que apenas após o pré-preparo os gêneros eram separados para as diversas preparações as quais se destinavam. As pesagens foram realizadas antes e imediatamente após a etapa de pré-preparo.
RESULTADOS
Os FCs encontrados demostram que a maioria das variedades de hortifruti analisadas apresentaram valores elevados, sendo que as hortaliças que tiveram FCs inferiores aos referidos na literatura, foram o repolho e escarola, enquanto que o pimentão, rúcula, mandioquinha salsa, chuchu, cenoura, almeirão, alface crespa, agrião e acelga apresentaram FCs superiores aos encontrados pelos autores pesquisados. Observou-se ainda que os funcionários responsáveis pelo pré-preparo das hortaliças demonstraram grande variabilidade interpessoal deste fator. Nas demais etapas de processamento o desperdício mostrou-se irrelevante, uma vez que os pedidos eram realizados diariamente e as condições de armazenamento mostraram-se adequadas.
CONCLUSÃO
O estabelecimento de metas para médio e longo prazo para FCs é uma importante ferramenta para garantir a qualidade da unidade e possibilitar que o desperdício seja minimizado.

PS-21-149

ELABORAÇÃO E IMPLANTAÇÃO DOS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS (POPS) EM UMA UAN HOSPITALAR DA BAIXADA SANTISTA

ANA MARIA SOUZA PINTO; BARBARA BUENO MORAES; MARIANA ALCÂNTARA TIBAGY
Instituição: Universidade Federal de São Paulo
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A transmissão de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) constitui um evento frequente atualmente. As DTAs podem ocorrer como consequência da falta da aplicação de um programa de treinamento de boas práticas de higiene aos manipuladores e produtores de alimentos. Desta forma, os funcionários de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) hospitalar têm uma maior responsabilidade, pois seus consumidores são pessoas enfermas, com maior suscetibilidade à estas doenças. Neste contexto, nota-se que é de extrema importância a aplicação das Boas Práticas de Fabricação (BPF) e o estabelecimento e cumprimento dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs).
OBJETIVOS
O presente estudo objetivou garantir a qualidade de alimentos produzidos na UAN hospitalar a partir da elaboração e implantação dos POPs relacionados à higiene das instalações, equipamentos, móveis, utensílios e manipuladores.
METODOLOGIA
O estudo foi realizado durante um período de 4 semanas,em 2010, sendo dividido em 4 etapas: aplicação do *check list* baseado na RDC nº 275/2002; conscientização e aprimoramento dos funcionários; elaboração e implantação dos POPs de higiene das instalações, equipamentos, móveis, utensílios e de higiene e saúde dos manipuladores e avaliação final a partir da reaplicação do *check list*.
RESULTADOS
Foram elaborados e implantados os POPs de higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios e de higiene e saúde dos manipuladores. A primeira aplicação do *check list* mostrou que a UAN apresentava-se com muitos aspectos que deveriam se adequar à legislação vigente. A segunda verificação apontou que a UAN apresentou-se adequada quanto à higiene, nos itens referentes à edificação e instalações; equipamentos, móveis e utensílios e manipuladores. Os resultados encontrados demonstram a eficiência da elaboração dos POPs, do aprimoramento e do treinamento *on the job,* ou seja, durante a execução das tarefas dos funcionários.
CONCLUSÃO
A elaboração e implantação dos POPs, assim como o aprimoramento e o treinamento *on the job* foram eficientes, pois a UAN em questão adequou-se 59% em relação a legislação vigente. Porém, faz-se necessário um trabalho contínuo de aprimoramento dos funcionários a fim de proporcionar a segurança alimentar e prevenir as Doenças Transmitidas por Alimentos aos pacientes e funcionários do hospital.

PS-21-150

DETERMINAÇÃO DO ÍNDICE DE PARTE COMESTÍVEL E ÍNDICE DE CONVERSÃO DE FRUTAS E HORTALIÇAS

ANA PAULA GINES GERALDO; GIOVANNA CECCOLINI; MARIA ELISABETH PINTO E SILVA
Instituição: Faculdade de Saúde Pública- USP
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O índice de parte comestível (IPC) e índice de conversão (IC) devem ser utilizados no planejamento quantitativo do cardápio, quantidade de gêneros a ser adquirida pela Unidade de Alimentação e Nutrição. Estudos sobre a determinação desses índices são escassos, e necessários no desenvolvimento de trabalhos na área.
OBJETIVOS
Determinar o IPC e o IC de frutas e hortaliças comercializadas na cidade de São Paulo e frequentemente utilizadas na elaboração de cardápios em UANs.
METODOLOGIA
A coleta de dados foi realizada nos meses de outubro e novembro de 2010. Para a seleção das frutas e hortaliças, foi utilizada a Tabela de Períodos de Safra da Companhia de Entrepostos e Armazéns Gerais de São Paulo (CEAGESP). Os alimentos foram adquiridos em estabelecimento de comercialização de frutas e hortaliças e respeitados os critérios de frescor e maturação na sua seleção. Para a remoção das cascas, machucaduras e aparas utilizou-se utensílios padronizados, e realizada por um indivíduo treinado. As medidas de peso bruto, peso líquido e peso cozido foram realizadas em triplicata.
RESULTADOS
Foi determinado o IPC de 8 frutas: o maracujá azedo, o melão amarelo e o abacaxi pérola tiveram os maiores valores (2,54; 1,67 e 1,52 respectivamente) e os menores foram na maçã fuji (1,07) e maçã gala (1,10). Esses resultados mostram que as frutas que possuem casca mais grossa são as que podem apresentar maior valor. Das 26 hortaliças as que apresentaram maiores valores de IPC foram alho poró (2,01), brócoli ramoso (2,64), catalônia (2,17) e espinafre (2,59). Todas essas hortaliças possuem talos que quando removidos para o preparo, aumentam o índice. Os valores mais baixos de IPC foram encontrados no tomate salada (1,01), tomate Débora (1,02), pepino japonês e caipira (1,02) tomate caqui (1,03), cebola nacional (1,05). Em relação ao IC das hortaliças, os menores valores foram encontrados para batata inglesa rodela frita (0,30), batata inglesa palito frita (0,60), abobrinha italiana refogada (0,59), cenoura em cubos refogada (0,77), berinjela refogada (0,86) e catalônia refogada (0,86). Observa-se que todas essas hortaliças foram submetidas ao calor (desidratas). Os maiores valores foram obtidos para abóbora moranga (1,02), batata inglesa em cubo cozida (1,05) e brócoli ramoso cozido (1,39), todos submetidos a calor úmido.
CONCLUSÃO
O treinamento do manipulador, a técnica de pré-preparo e preparo, a presença de talo e a espessura da casca são cruciais na determinação do IPC e IC.

PS-21-151

PESQUISA EM CONTROLE DA QUALIDADE DOS ALIMENTOS EM UAN NO BRASIL

ANÁLIA FELIX SILVA; ANA PATRÍCIA GUTERRES SILVA
Instituição: FACULDADE SANTA TEREZINHA-CEST
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Qualquer produto alimentício antes de ser disponibilizado ao comensal deve ser inspecionado e/ou submetido a formas de controle de qualidade que atendam as regras sanitárias vigentes. Essa prática deve ser efetuada em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), a qual tem por função a produção e o fornecimento de refeições balanceadas dentro dos modelos dietéticos e seguras do ponto de vista higiênico-sanitário. No Brasil esta temática é utilizada para realização de vários estudos, sendo um vasto campo de pesquisa para muitos profissionais, dentre os quais o nutricionista, entretanto são escassas as informações sobre a localização e distribuição geográfica destas pesquisas no Brasil, como forma de identificar os centros de referência e grupos que trabalham com o assunto.
OBJETIVOS
O presente estudo visou identificar a localização geográfica no Brasil dos principais grupos de pesquisa que desenvolvem pesquisas em controle da qualidade dos alimentos em UAN.
METODOLOGIA
Levantamento de dados do diretório dos grupos de pesquisa do CNPq e análise no software Microsoft Office Excel 2007.
RESULTADOS
Os resultados detectados revelam a existência de vinte e um grupos de pesquisa distribuídos da seguinte forma: na região Sudeste constatou-se sete grupos, dois no estado de São Paulo,quatro no estado de Minas Gerais e um no estado do Rio de Janeiro; na região Centro-Oeste verificou-se a existência de sete grupos,um em Mato Grosso e seis em Brasília; na região Sul localizou-se três grupos,sendo dois no estado do Paraná e um no estado de Santa Catarina,por fim na região Nordeste encontrou-se quatro grupos de pesquisa,dois no estado da Bahia,um em Alagoas e um no Rio Grande do Norte.
CONCLUSÃO
Os resultados demonstram uma concentração das pesquisas em controle da qualidade dos alimentos em UAN nas regiões Sudeste e Centro-Oeste do Brasil, evidênciando a necessidade de apoio e investimentos em pesquisas nesta área nas demais regiões do país.

PS-21-152

AVALIAÇÃO DA SATISFAÇÃO DOS FUNCIONÁRIOS EM RELAÇÃO AO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO DA UAN EM UM HOSPITAL PÚBLICO DE SÃO LUÍS - MA.

ANDRÉA RAMOS; TAMMY OLIVEIRA RÊGO; WANESSA SANTOS; WYLYANNE CHAVES CARVALHO; YASMYN SOARES ALENCAR; WIVIANE CASTRO COSTA; GISELLE OLIVEIRA SOUZA; ABRAHÃO LIMEIRA OLIVEIRA; LURDILENE OLIVEIRA LUZ
Instituição: Faculdade Santa Teresinha - Cest
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) tem como objetivo principal servir refeições saudáveis do ponto de vista nutricional e seguras do ponto de vista higiênico-sanitário.Consiste de um serviço organizado, compreendendo uma seqüência de atos destinados a fornecer refeições balanceadas dentro dos padrões dietéticos e higiênicos, visando assim, atender as necessidades nutricionais de seus clientes, de modo que se ajuste aos limites financeiros da empresa ou instituição. A qualidade da refeição dentro de uma UAN depende de características e padrões que merecem atenção como qualquer processo produtivo, por isso pesquisas voltadas para a opinião do cliente são de extrema relevância na busca de melhorias do serviço.
OBJETIVOS
Verificar a da satisfação dos funcionários em relação ao serviço de nutrição da UAN em um hospital público.
METODOLOGIA
A pesquisa foi desenvolvida em uma UAN de um hospital público de São Luís - MA, que produz, aproximadamente, 1600 refeições por dia, no período de junho de 2010. Participaram deste estudo, 81 funcionários. A coleta de dados foi realizada através de um questionário contendo 9 perguntas sobre as refeições servidas, limpeza do refeitório, temperatura dos alimentos servidos, características sensoriais, satisfação dos alimentos servidos.
RESULTADOS
Observou-se que os funcionários quando questionados sobre a adequação das características sensoriais das refeições(aroma e sabor, consistência e temperatura dentro dos padrões),24,69 % responderam que concordam, 22,21% que concordam em parte e 35,8% que discordam.No que se refere à adequação aos hábitos alimentares, nele verificou-se que dos entrevistados, 16,04% concordam, 40,74% concordam em parte e 43,22% discordam.Sobre as condições de higiene das refeições servidas, verificou-se que 34,57% concordam, 38,27% concordam em parte e 27,18% discordam.Em relação à satisfação da higienização do ambiente,assim como ambientação do refeitório, a maioria concorda em parte ou discorda, apresentando um somatório com valor acima 50% em ambas categorias. A satisfação dos funcionários em relação à forma de atendimento por parte dos funcionários da UAN foi calculado através da fórmula de índice de satisfação (IS), onde verificou-se comprometimento do serviço e algumas deficiências podem ser detectadas pelos comensais.
CONCLUSÃO
Constatou-se que o local avaliado possui um alto índice de insatisfação dos comensais em relação aos serviços prestados, evidenciando assim os pontos a serem modificados e melhorados na unidade.

PS-21-153
SATISFAÇÃO DE CLIENTES EM RELAÇÃO AO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO DE UM RESTAURANTE
ANIELLE CHAVES ARAÚJO; DANIELLY MORAES CHIAPPETTA; RAFAELA CORREIA CORREIA
Instituição: FCM/PB
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
As informações sobre os níveis de satisfação dos clientes constituem uma das maiores prioridades de gestão nas empresas comprometidas com qualidade de seus produtos e serviços e, por conseguinte, com os resultados alcançados junto a seus clientes.
Diante do exposto, é evidente a importância de avaliar o nível de satisfação da clientela de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (U.A.N) com o intuito de mensurar a qualidade dos serviços oferecidos.
OBJETIVOS
O presente trabalho objetivou analisar o grau de satisfação dos comensais do restaurante de uma indústria.
METODOLOGIA
A pesquisa foi realizada em cinco dias do mês de abril de 2010, no restaurante de uma Indústria de Papel. A população foi composta por funcionários que freqüentaram o restaurante no almoço, servido no horário das 10h30min às 13h30min, sendo abordados após as refeições.
Foi aplicado um questionário, composto por 6 itens, sendo eles: satisfação em relação ao ambiente; higiene do ambiente; atendimento; variedade dos alimentos; sabor das refeições e apresentação das refeições e alimentos. Para cada um desses itens o questionário continha as opções ótimo/bom, regular ou ruim.
RESULTADOS
Quanto a satisfação do ambiente, o parâmetro ótimo/ bom variou de 89,6% a 95,3% durante os cinco dias da pesquisa. A higiene do restaurante esteve predominantemente associada pelos comensais ao parâmetro Ótimo\Bom em todos os dias da pesquisa. Em relação ao atendimento, em todos os dias avaliados, os percentuais de comensais que atribuiu parâmetro ótimo/bom expresso no questionário manteve-se acima de 90%. A situação referente à satisfação dos usuários do restaurante em relação à variedade dos alimentos foi satisfatória em todos os dias da pesquisa com percentuais acima de 78% atribuído ao parâmetro Ótimo\Bom. Porém a variável regular obteve percentual de 20,4% no 5° dia. Em relação ao sabor das refeições, o parâmetro regular obteve um a variação de percentual de 12,5% a 23,3%, e a variável ruim um máximo de 4%. Já em relação a apresentação das refeições e alimentos os percentuais atribuídos ao parâmetro Ótimo\Bom foram acima de 85% em todos os dias.
CONCLUSÃO
A U.A.N em questão apresentou, na sua maioria, ótimos índices de satisfação por parte dos comensais, em relação aos aspectos avaliados. As informações referentes a diversos aspectos do cardápio poderão aprimorar as atividades do serviço.

PS-21-154
AVALIAÇAO DO DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS VIA ÍNDICE DE RESTO INGESTÃO: O CASO DE UMA UNIDADE PRODUTORA DE REFEIÇÕES
ARIENE SILVA DO CARMO; RITA DE CÁSSIA RIBEIRO
Instituição: Universidade Federal de Minas Gerais
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Resto ingestão (RI) é a relação entre o resto devolvido nas bandejas pelo cliente e a quantidade de alimentos produzidos, sendo um indicativo de desperdício em uma Unidade Produtora de Refeições (UPR) e um importante instrumento para mensurar a qualidade da produção de refeições.
OBJETIVOS
Avaliar o desperdício de alimentos em uma UPR por meio do índice de resto ingestão (IR).
METODOLOGIA
Foi determinado o IR e RI per capita, antes, durante e após a implantação da campanha de conscientização dos clientes, sendo que cada etapa constituiu-se de dez dias.
RESULTADOS
Na primeira etapa (antes da intervenção), a média do IR foi de 5,1% e RI per capita foi de 40,7g (±15,2). Em comparação à primeira etapa, houve redução do consumo RI per capita de 53,3% na segunda etapa (durante a intervenção) e de 16,5% na terceira etapa (após intervenção). Além disso, observou-se que os dias com maiores valores de IR estiveram relacionados às técnicas de preparo das refeições.
CONCLUSÃO
Sugere-se treinamento dos funcionários e adoção de técnicas dietéticas adequadas visando melhorar as características sensoriais das preparações. Também, é necessário que se estabeleça campanhas contínuas junto aos usuários a fim de diminuir o desperdício.

PS-21-155
PADRONIZAÇÃO DE MEDIDAS CASEIRAS PARA O PORCIONAMENTO DA DIETA GERAL DE UM CAISM NA CIDADE DE SÃO PAULO - SP
AUREA JULIANA BOMBO TREVISAN; BRENO BARBOZA MOELAS; GISELE APARECIDA SILVA XAVIER; LILIAN CARDIA; GLAUCIA AKIKO KAMI PIVI; MARIA FERREIRA ROCHA; CINTIA CARDOSO DE MELLO
Instituição: Universidade Nove de Julho
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Na distribuição de alimentos um mal porcionamento acarreta problemas como a má nutrição e o desperdício. Neste cenário a padronização se faz necessária e possibilita o estabelecimento de condutas que considerem as necessidades de cada paciente, a organização do preparo, a distribuição das refeições e ainda o treinamento de pessoal, tornando-se ferramenta indispensável para melhora do quadro clínico, pois com ela se obtém estimativa fidedigna das calorias e nutrientes servidos.
OBJETIVOS
Padronizar os utensílios e porções da dieta geral no almoço do Serviço de Nutrição e Dietética (SND) de um CAISM na cidade de São Paulo através de uma ferramenta educativa - guia fotográfico.
METODOLOGIA
Para diagnóstico inicial foram pesados acompanhamentos, prato principal e guarnição durante dois dias diferentes, nos dois plantões de trabalho, denominados plantão 1 (P1) e plantão 2 (P2) e para cálculo do valor energético e macronutrientes utilizou-se a TACO (2006) e tabela de composição dos alimentos do IBGE (1999). Adequação de calorias seguiu DRI (2002). A elaboração do guia fotográfico considerou o manual de dietas do SND e o proposto por Goulart et al 2010. Foi realizado então treinamento com todos os envolvidos na distribuição das refeições para apresentar o novo porcionamento e alertar sobre a importância da padronização da dieta na reabilitação dos pacientes. Posteriormente nova pesagem foi executada.
RESULTADOS
Antes da implantação do guia fotográfico foi visualizada variação intra e inter plantões, em especial para os tamanhos das porções do prato principal (PP) e das guarnições (G), demonstrada pelos coeficientes de variação: P1 – 3% (PP) e 53% (G) e P2 – 16% (PP) e 25% (G). O valor calórico do almoço era de 896 Kcal - P1 e 1120 Kcal - P2, hiperglicídico, normoproteico e hipolipídico (P1) e normoglicídico, normoproteico e hipolipídico para (P2). Após a padronização o coeficiente de variação, considerando-se todos os itens do cardápio, não ultrapassou 8% nos dois plantões, e verificado melhor ajuste tanto no valor calórico: 966 Kcal para P1 e 1050 Kcal para P2, quanto na adequação de macronutrientes.
CONCLUSÃO
O guia fotográfico proporcionou maior facilidade para os colaboradores tanto no entendimento dos utensílios utilizados quanto no porcionamento das dietas, porém servirá como auxílio temporário e não substitui o treinamento periódico dos funcionários envolvidos, nem o monitoramento constante das porções servidas.

PS-21-156
DESPERDÍCIO DE COPOS DESCARTÁVEIS EM UMA UNIDADE PRODUTORA DE REFEIÇÕES NA CIDADE DE SÃO PAULO - SP
AUREA JULIANA BOMBO TREVISAN; MONICA FERREIRA SANTANA; ERICA PAULA BARBOSA; LILIAN CARDIA
Instituição: Universidade Nove de Julho
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Desperdiçar é o mesmo que extraviar o que pode ser aproveitado para benefício de uma empresa ou da própria natureza. No Brasil os altos índices de desperdício de recursos naturais, financeiros e até alimentos permitem concluir que essa atitude está incorporada à cultura brasileira e modificá-la é um grande desafio. Apenas 17,2% do plástico consumido no Brasil são reciclados, o que realça a necessidade de ações educativas em prol do uso consciente deste tipo de material.
OBJETIVOS
O objetivo desta pesquisa foi desenvolver e implantar uma intervenção educativa para diminuir o desperdício de copos descartáveis entre usuários de restaurante coletivo.
METODOLOGIA
Foi desenvolvida uma "campanha contra o desperdício", com duração de uma semana, que envolveu as seguintes estratégias: fixação de cartazes na máquina de sucos e cartões nos porta-guardanapos; o sistema self-service para copos foi abolido; os copos descartáveis utilizados em uma semana foram guardados e utilizados para exposição no local da distribuição, sobre uma mesa, chamada "montanha de copos". Realizou-se a contagem de copos utilizados durante cinco dias nos períodos: anterior à aplicação da campanha (AC), semana posterior (PC) e dois meses após o término da intervenção (2PC). Para verificar eficácia da campanha foi executado teste Tukey, comparando-se as quantidades de copos utilizados em relação às refeições servidas, nos três períodos.
RESULTADOS
No período AC foram servidas 3190 refeições e a quantidade média de uso foi de 1,45 copos/refeição, ou seja, muitos usuários utilizavam mais de um copo durante a refeição. No PC, para 2700 refeições, a quantidade média foi de 1,40 copos/refeição e, no 2PC, em um total de 2110 refeições, o consumo foi de 1,59 copos/refeição. Durante a execução da campanha a maioria dos usuários mostrou-se interessada e apoiou a iniciativa. Não houve diferença estatisticamente significativa entre o número de copos utilizados durante os períodos estudados.
CONCLUSÃO
Apesar da receptividade demonstrada pelos usuários, a intervenção de uma semana não foi suficiente para diminuir o consumo de copos descartáveis na UPR. Esses resultados alertam para a dificuldade de implantar ações educativas efetivas que resultem em formação de hábitos ecologicamente mais corretos. Ressalta-se a necessidade de reaplicar futuramente novas campanhas, pois o ideal é que o número de copos descartáveis seja compatível com o número de refeições servidas.

PS-21-157
AVALIAÇÃO DE ATITUDES CONTAMINANTES EM REFEITÓRIO DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR
CAINARA LINS DRAEGER; LARISSA SILVEIRA LEIRO; RITA DE CÁSSIA AKUTSU; KARIN ELEONORA SÁVIO DE OLIVEI
Instituição: Universidade de Brasília
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
As Doenças Transmitidas por Alimentos podem ser atribuídas à ingestão de alimentos ou água contaminados por bactérias, vírus, toxinas, parasitas, agrotóxicos, produtos químicos e metais pesados (BRASIL, 2005).
Foram notificados à Secretaria de Vigilância Sanitária/MS 6.971 surtos, com o 1.804.932 pessoas expostas e registro de 88 óbitos entre os anos de 1999 e 2010 (BRASIL, 2010).
Algumas atitudes dos consumidores durante o serviço podem comprometer a segurança microbiológica do alimento (ZANDONADI et al., 2007). Em refeitórios de UANs Hospitalares os profissionais de saúde devem se preocupar ainda mais com a questão microbiológica por entrarem em contato com indivíduos doentes e estarem sujeitos a contaminação (CARVALHO et al., 2009).
Segundo Forsythe (2007), microorganismos estão presentes nas vias nasais, garganta, cabelo e pele em 50,0% ou mais dos indivíduos saudáveis. Essa incidência pode ser ainda maior em indivíduos que entram em contato com pessoas doentes em ambientes hospitalares. Em hospitais e ambulatórios a contaminação da pele e vestimenta por respingos e por toque é praticamente inevitável. Uniformes de trabalho podem ser considerados uma importante via de transmissão de infecção no ambiente hospitalar (CARVALHO et al., 2009).
OBJETIVOS
Avaliar a ocorrência de atitudes contaminantes em uma Unidade de Alimentação e Nutrição Hospitalar.
METODOLOGIA
Adaptou-se a metodologia proposta por Zandonadi et al. (2007) ao ambiente hospitalar. Foram coletadas amostras para análise microbiológica das mãos, uniformes e instrumentos dos funcionários do hospital que almoçavam no refeitório da Unidade de Alimentação e Nutrição. Após a identificação das principais atitudes contaminantes cometidas elaborou-se um projeto de educação higiênica sanitária.
RESULTADOS
Foi identificado que 100% dos funcionários do Pronto Socorro da Pediatria, Pediatria, Clínica Médica, Divisão de Nutrição, Banco de Sangue e Banco de Leite do hospital cometeram atitudes contaminantes. A análise microbiológica mostrou crescimento de *Staphylococcus aureus* provenientes das mãos, mangas e bolsos dos jalecos. Não foi constatada a presença de coliformes fecais nas mãos e nos instrumentos de trabalho. Após a intervenção foi possível observar a redução da prática de algumas atitudes contaminantes.
CONCLUSÃO
Considera-se que o período de intervenção foi curto e insuficiente para promover mudanças nos hábitos dos funcionários. Acredita-se que um período de intervenção maior traga resultados mais expressivos.

PS-21-158
ANÁLISE DA ADEQUAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PLANEJADA E PRATICADA EM UNIDADES DE ENSINO INFANTIL
CAMILA MEDEIROS S MAZZETI; CAROLINHA CUNHA PEREIRA; LUDMILA ASSIS CHAVES; CLARICE CAMPOS SANTOS; LUCIANA GUIMARÃES TERTULIANO; SIMONE CARDOSO PEREIRA; ADRIANA FERNADEZ VERSIANI
Instituição: Universidade Federal de Minas Gerais
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Na pré-escola é essencial atender às necessidades nutricionais e promover hábitos alimentares saudáveis, pois essas ações contribuem para o crescimento, desenvolvimento e aprendizagem das crianças.
OBJETIVOS
Analisar o aporte nutricional dos cardápios planejados e executados em unidades de educação infantil, com base na resolução nº 38/2009 do Programa Nacional de Alimentação Escolar.
METODOLOGIA
Estudo transversal realizado em cinco unidades de ensino infantil, de outubro a dezembro de 2010. Foram analisados cinco cardápios aleatórios, planejados e executados nas unidades, por meio de consulta à planilha de cardápios planejados e por pesagem direta das preparações totais, sobras limpas e resto ingestão, para o cálculo das porções servidas. Os cardápios planejados e executados foram avaliados quanto aos nutrientes propostos na referida resolução, utilizando softwares e tabelas de composição de alimentos. Foi verificado se as preparações oferecidas eram correspondentes às planejadas e contabilizaram-se os motivos para as modificações.
RESULTADOS
Observou-se que os cardápios planejados atendem a resolução, porém os executados apresentaram deficiências nutricionais significativas: calorias (p=0,009), carboidratos(p=0,025), lipídeos(p=0,009), fibras(p<0,001), vitamina C(p=0,009) e cálcio(p<0,001). Quanto à análise qualitativa do cardápio planejado, foram encontradas também adequações em relação à resolução, quanto às porções de frutas e hortaliças, de carnes, de ovos ou peixes, leguminosas, cereais e leites e derivados. No que concerne aos motivos mais frequentes, alegados pelas cantineiras das unidades, para modificações nos cardápios, observou-se 46,1% para "falta de gêneros em estoque para executar as preparações" e 36,2% para "gêneros que necessitavam ser utilizados, pois estavam perto da data de vencimento".
CONCLUSÃO
Constatou-se a necessidade de uma melhor sintonia entre o planejamento e a execução dos cardápios, por meio de capacitações continuadas de todos os colaboradores envolvidos, pois os problemas evidenciados comprometem o objetivo do PNAE na promoção da segurança alimentar/nutricional das crianças atendidas.

PS-21-159
IMPACTO DA ALTERAÇÃO NÃO PROGRAMADA DE CARDÁPIO NA QUALIDADE DAS REFEIÇÕES DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DO MUNICÍPIO DE GUARULHOS
CAROLINA MENEZES FERREIRA; WELLINTON DONIZETI POPOLIM; FABIANA CRISTINA TARDELLI
Instituição: Universidade Paulista - Unip
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Unidades de Alimentação e Nutrição são espaços voltados para preparação e fornecimento de refeições equilibradas em nutrientes, segundo o perfil da clientela e tem como objetivo primário servir refeições saudáveis considerando-se o aspecto nutricional e a segurança sanitária, visando à manutenção e/ou recuperação da saúde do cliente, contribuindo ainda para o desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis. Neste desafio, o cardápio constitui-se como importante aliado do nutricionista para efetivar o cumprimento destas tarefas, devendo, portanto, ser meticulosamente planejado e rigorosamente acompanhando, de maneira que, ao fim do processo, ou seja, na refeição final oferecida ao cliente, tenha todos estes aspectos garantidos.
OBJETIVOS
Avaliar o impacto das alterações não programadas em cardápios e seus possíveis impactos qualitativos incidentes sobre a refeição final oferecida ao cliente.
METODOLOGIA
No período de três meses, foram coletadas informações sobre os cardápios planejados, e procedeu-se com o acompanhamento da execução e a coleta de dados sobre as alterações ocorridas neste mesmo período. As informações obtidas foram avaliadas segundo os princípios básicos da nutrição, as leis e diretrizes vigentes para alimentação saudável e ainda utilizou-se uma adaptação do método AQPC, proposta por Vieiros, para avaliação qualitativa de cardápios.
RESULTADOS
Observou-se que as alterações são comumente presentes em uma UAN, sendo diversas as causas que a motivam.
Entre as alterações mais comumente encontradas observou-se a alteração de hortaliças por frituras.
CONCLUSÃO
Tais fatores influenciam o produto final, comprometendo significativamente a qualidade da refeição servida, sendo, portanto indispensável que este seja metodicamente planejado e periodicamente acompanhado, de maneira que ações de planejamento sejam adotadas antes da eminência de eventuais necessidades de alterações sem planejamento, visto que estas contribuem para o desequilíbrio geral das atividades em uma UAN e, principalmente, para a queda da qualidade na refeição oferecida.

PS-21-160
DIMENSIONAMENTO DO PORCIONAMENTO E ÍNDICE DE REJEIÇÃO DA ALIMENTAÇÃO PORCIONADA EM PRATOS E BANDEJAS EM RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS
CAROLINA ALBUQUELQUE; MARTA NEVES VIEIRA; DANIELA CÁSSIA SUDAN; REGINA YOKETO CARRETTA; ANA LÚCIA SOLA LOSA
Instituição: Universidade de São Paulo
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O tamanho de utensílios e porções tem sido apontados como fatores determinantes no aumento de consumo de alimentos.
OBJETIVOS
Analisar o porcionamento e índice de rejeição em restaurantes universitários que utilizam diferentes utensílios.
METODOLOGIA
Foram estudadas 2 unidades: refeitório I (RI), onde o usuário serve-se em bandejas (B) e refeitório II (RII), onde se utiliza pratos (P). Foram pesados P e B, durante o horário do almoço, após o porcionamento das refeições (quantidade inicial - QI) e no momento da devolução para a higienização (quantidade final - QF).
Uma balança, tarada, foi posicionada no fim da pista das preparações e identificado o sexo do usuário. Foi determinado o peso médio entre as bandejas (657,2g) e pratos (678,2g). Foram calculadas a média da quantidade porcionada (QI) e desperdiçada pelo comensal (QF) e o índice de rejeição (IR), obtido pela equação QF/QI x 100.
RESULTADOS
A coleta de dados foi efetuada durante 3 dias no RI e 1 dia no RII, totalizando 422 registros QI e 342 QF. A QI e QF médias foram respectivamente 616,35±121,55 e 89,12 ± 24,73 no RI e 459,80 ± 88,78 e 43,75± 8,16 no RII. Foi observada diferença significativa respectivamente entre as médias de QI e QF dos homens (p<0,0001) do RI (702,30 ±194,75 e 71,63±66,09) e RII (522,58±123,22 e 37,98±47,70), diferença que também foi observada entre QI e QF entre as mulheres (p<0,0001). O IR foi superior no RI, tanto na avaliação global (14,45% no RI e 9,51% no RII) como nas avaliações entre sexo masculino (10,2% no RI e 7,27% no RII) e feminino (20,09% no RI e 12,47% no RII). O estudo apresentou limitações como a impossibilidade de pesagem por tipo de preparação, de separação das partes não comestíveis no momento da pesagem de QF, assim como realizar pesagem simultânea nos refeitórios.
CONCLUSÃO
Verificou-se que tanto o porcionamento como o índice de rejeição são maiores no restaurante com utilização de bandeja em relação ao restaurante no qual os clientes servem a alimentação no prato. Estes resultados indicam a necessidade de rever o sistema de distribuição de refeições e, em especial, a escolha do item no qual os usuários irão servir suas refeições, para favorecer um porcionamento compatível com a ingestão real e redução de geração de resíduos.

PS-21-161

AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS EM UNIDADES PRODUTORAS DE REFEIÇÃO DOS HOTÉIS DO MUNICÍPIO DE CARUARU-PE

CAROLINA ESTEVAM FERNANDES; GRAZIELA PRISCILLA DA SILVA; KARLA NUNES DE AMORIM; TAISY PEREIRA SOARES
Instituição: FACULDADE DO VALE DO IPOJUCA-FAVIP
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Verifica-se, no Brasil, o aumento da demanda do turismo. Esta importante atividade tem atraído investimentos, inclusive na hotelaria. Porém, a ampliação do mercado hoteleiro não tem sido acompanhada pela capacitação dos manipuladores de alimentos em higiene e sanidade no preparo das refeições. É importante ressaltar que, consumidores e proprietários de estabelecimentos devem estar atentos tanto com a aparência e sabor dos alimentos como, principalmente, com as condições higiênico-sanitárias, pois há a possibilidade de transmissão de doenças através dos alimentos. As Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's) são conceituadas como ocorrências clínicas causadas pela ingestão de alimentos contaminados por microrganismos patogênicos, substâncias químicas ou físicas e que contenham estruturas naturalmente tóxicas. Desta forma, a utilização das Boas Práticas contribui com a produção de alimentos seguros, já que correspondem ao conjunto de procedimentos que visam evitar a ocorrência de DTA's.
OBJETIVOS
Avaliar as boas práticas em Unidades Produtoras de Refeição (UPR's).
METODOLOGIA
Foi realizado um estudo descritivo exploratório através da utilização de um check list baseado na RDC nº 216/2004, no qual as variáveis observadas compreenderam 11 itens entre eles: instalações físicas e ambiente; Higiene; Manipuladores; Abastecimento de água; Controle de vetores e pragas; e Documentações. Os dados foram coletados pela própria pesquisadora, entre o período de junho a agosto de 2010, através da observação direta in loco das condições de produção das refeições e análise dos documentos relacionados à segurança alimentar (Alvará Sanitário, Manual de Boas Práticas – MBP e Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs). Os estabelecimentos foram classificados de acordo com a adequação dos itens em Grupo I (75,1 a 100%), Grupo II (50,1 a 75%) e Grupo III (0 a 50%) conforme anexo da RDC nº 275/2002.
RESULTADOS
Os resultados obtidos evidenciaram que, dos 11 itens avaliados, apenas 5 obtiveram a classificação no Grupo I. No que tange a classificação geral, nenhum estabelecimento atingiu o Grupo I com mais de 70% de adequação.
CONCLUSÃO
Conclui-se que as UPR's avaliadas apresentam lacunas no que se refere à importância da estrutura física relacionada com a segurança higiênico-sanitária dos alimentos. Além disso, constatou-se a ausência do profissional nutricionista atuando neste setor o que explica o funcionamento inadequado das UPR's.

PS-21-162

AVALIAÇÃO DO ÍNDICE DE RESTO-INGESTA E SOBRAS EM UNIDADES PRODUTORAS DE REFEIÇÕES (UPRS) DOS HOTÉIS DO MUNICÍPIO DE CARUARU-PE

CAROLINA ESTEVAM FERNANDES; KARLA NUNES AMORIM; GRAZIELA PRISCILLA SILVA; TAIZY PEREIRA SOARES
Instituição: Faculdade do Vale do Ipojuca-FAVIP
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Com o objetivo de fornecer refeições equilibradas, apresentando um bom nível de sanidade e adequadas às necessidades do comensal, as Unidades Produtoras de Refeições (UPRs) vêm se destacando na economia nacional. Apesar dos resultados positivos o setor cresce de forma desorganizada e desestruturada, sendo um dos reflexos desse contexto o desperdício alimentar. Desperdício significa sobras alimentares resultantes da quantidade de alimentos produzidos, mas não distribuídos e resto alimentar são os alimentos distribuídos, porém não consumidos (RIBEIRO, 2003). Segundo Abreu et al. (2007) os percentuais de sobras em UPRs é bastante variado e cada UPR deve estabelecer seu próprio parâmetro. Seu excesso pode apontar falhas tanto no planejamento de refeições, quanto na seleção das preparações por parte dos clientes.
OBJETIVOS
Avaliar o desperdício alimentar na forma de resto-ingesta e sobras em Unidades Produtoras de Refeições (UPRs) e os principais fatores que interferem no mesmo.
METODOLOGIA
Foi realizado estudo descritivo durante sete dias consecutivos em cada unidade, onde foram avaliados os índices de resto-ingesta e sobras. Para a realização da coleta de dados foi utilizada balança digital de marca Filizola® com precisão mínima de 150g e capacidade máxima 15 kg. Para a obtenção do peso da refeição distribuída foi feita a pesagem da(s) cuba(s) de cada preparação, depois de pronta(s), sendo descontado o valor dos respectivos recipientes. O resto-ingesta foi recolhido em uma cuba especifica sendo desprezado materiais descartáveis, cascas e ossos e do valor encontrado houve o desconto referente ao peso do recipiente. Os valores de sobras encontrados foram avaliados de acordo com Vaz (2006) e os percentuais de resto-ingesta foram avaliados conforme proposto por Aragão (2005).
RESULTADOS
O índice de resto-ingesta foi classificado como bom (3,1-7,5%), visto que o percentual médio das unidades correspondeu a 3,89%. Os percentuais de sobras encontrados variam entre 24,15 e 83,85% totalizando uma média de 37,22%, sendo considerados percentuais inaceitáveis.
CONCLUSÃO
Conclui-se que os índices de desperdício alimentar obtidos estão relacionados à ausência de treinamento dos funcionários e a falta de planejamento dos cardápios. A inserção de um profissional habilitado para gerir as UPRs e a aplicação de ações educativas contínuas que conscientize e capacite os colaboradores das mesmas são medidas que podem ser utilizadas para diminuir o desperdício.

PS-21-163

AVALIAÇÃO DO DESEMPENHO DE FORNECEDORES DE ALIMENTOS PERECÍVEIS DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

CERES MATTOS DELLA LUCIA; MONISE VIANA ABRANCHES; HELIANE A. BARROS OLIVEIRA; HELENA MARIA PINHEIRO-SANT A
Instituição: Universidade Federal de Viçosa
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A produção de refeições seguras por Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) inicia-se pela qualificação de seus fornecedores. São escassos estudos que avaliam a qualidade dos fornecedores de produtos alimentícios e que os orientam para melhor qualificá-los.
OBJETIVOS
Desenvolver e aplicar uma metodologia para avaliação da qualidade dos fornecedores de alimentos perecíveis de uma UAN industrial.
METODOLOGIA
Foi avaliada a qualidade de fornecedores de carnes, hortifrutigranjeiros, produtos de panificação e laticínios (n=12) de uma UAN que serve 2.500 refeições/dia. Foi desenvolvida e aplicada uma lista de verificação de acordo com a Resolução RDC nº 275/2002 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária para avaliar: infra-estrutura, controle higiênico-sanitário de alimentos e manipuladores e condições de transporte e recepção dos gêneros. A qualidade dos fornecedores foi avaliada segundo o Índice de Qualidade do Fornecedor (IQF) cuja classificação foi atribuída segundo o cumprimento dos itens apresentados na lista de verificação: "conforme", ≥75,0% de cumprimento e "não conforme", <75,0%.
RESULTADOS
Quanto à presença de lavatório para higienização de mãos e armazenamento adequado do lixo, os fornecedores estiveram em desacordo em 40,0% e 33,3% dos casos, respectivamente. O item "paredes de tonalidades claras, lisas e laváveis" apresentou máxima adequação. Observou-se que 54,5% dos estabelecimentos fornecedores não utilizavam produtos sanitizantes aprovados pelo Ministério da Saúde. A forma de descongelamento realizado pelos fornecedores obteve 100% de conformidade. Observou-se que 100% dos fornecedores acondicionavam tanto os materiais de limpeza quanto os alimentos perecíveis em locais adequados. No que se refere aos manipuladores, verificou-se que o item "asseio corporal satisfatório, cabelos cobertos e ausência de barbas e bigodes" apresentou percentual de conformidade de 80,0%. Para os demais itens que dizem respeito ao controle higiênico-sanitário dos manipuladores, a conformidade foi inferior a 75,0%. Os itens "transporte adequado" e "qualidade do produto na entrega" se encontraram em conformidade. Os valores de IQF foram: 85,0% (fornecedores de carnes), 86,0% (fornecedores de produtos de panificação), 82,0% (fornecedores de hortifrutigranjeiros) e 100,0% (fornecedores de bebidas).
CONCLUSÃO
A metodologia proposta mostrou-se eficiente, podendo servir como modelo a ser empregado para avaliação do desempenho de fornecedores. Apoio: FAPEMIG

PS-21-164

MÉTODO DE CONTROLE DE SAL E SÓDIO NA PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES

CRISTINA BARBOSA FRANTZ; ANETE ARAÚJO DE SOUSA; MARCELA BORO VEIROS; ROSSANA PACHECO DA COSTA PROENÇ
Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A redução do consumo de sal e sódio é uma das metas da Organização Mundial da Saúde (OMS) desde o lançamento da Estratégia Global para Promoção da Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde. As Unidades Produtoras de Refeições (UPR) são citadas neste documento como parceiras na promoção de hábitos alimentares saudáveis.
OBJETIVOS
Desenvolver um método de controle do uso de sal e sódio no processo produtivo de refeições.
METODOLOGIA
Trata-se de uma pesquisa qualitativa descritiva de desenvolvimento, delineada como estudo de caso. Foram identificadas informações na literatura sobre o uso de sal e sódio no processo produtivo de refeições, que permitiu a definição de variáveis para a concepção do método, a partir da aplicação em uma UPR. A coleta de dados foi realizada através da análise de documentos técnicos e de observação direta. Os documentos analisados foram: cardápios, receituário-padrão, ficha técnica de preparação e lista de substituição das preparações. Os instrumentos utilizados para a observação direta foram: três protocolos previamente elaborados com critérios para o uso de sal e sódio, máquina fotográfica digital e balança digital para alimentos.
RESULTADOS
Foram definidas etapas do processo produtivo que demandam ações para controlar o teor de sal e sódio nas refeições: seleção de fornecedores/fabricantes que forneçam/produzam alimentos com quantidade de sódio próximo do Padrão de Identidade e Qualidade definido; conferência da rotulagem nutricional dos alimentos; controle na liberação de sal e produtos ricos em sódio; seguimento de fichas técnicas/receituários reformulados com teor reduzido de sódio; cumprimento de critérios de substituição de preparações que considerem o sódio. Assim, desenvolveu-se o Método de Controle de Sal e Sódio na Produção de Refeições – CSPR. O CSPR foi constituído de etapas de aplicação, formulários com instruções para coleta e análise de dados, glossário com termos relevantes e formulários de critérios de melhoria.
CONCLUSÃO
O CSPR pode auxiliar gestores da produção de refeições, coletivas e comerciais, no sentido de proporcionar ferramentas para instrumentalizá-los nas ações de avaliação e controle do processo produtivo e contribuir com discussões sobre as iniciativas mundiais de redução do consumo de sal e sódio. Dessa forma, poderá colaborar com a oferta de refeições nutricionalmente mais adequadas aos comensais que frequentam estes serviços, viabilizando ações de prevenção do aparecimento de doenças.

PS-21-165

AVALIAÇÃO DE RESTO INGESTA EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DO MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO - PR.

DÉBORA POLETTO PAPPEN; VALCIR NESI; SARA FRAGATA
Instituição: UNIPAR - Universidade Paranaense
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Os índices de resto ingesta dos alimentos produzidos em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) estão diretamente relacionado com o custo da refeição, deste modo evitar o desperdício, além dos fatores sócio-ambientais é uma questão de gerenciamento de recursos. O resto ingesta é a relação entre o resto devolvido nas bandejas dos comensais e a quantidade de alimentos produzidos, expresso em percentual.
OBJETIVOS
Avaliar o resto ingesta de uma Unidade de Alimentação e Nutrição do município de Francisco Beltrão – PR.
METODOLOGIA
O estudo ocorreu em uma UAN onde foram coletados os dados no período de julho de 2009, e que oferece cerca de 2950 refeições diárias, entre almoço, jantar e ceia, com o objetivo de conhecer o perfil de desperdício de seus comensais. A pesquisa aconteceu em 3 etapas, sendo cada etapa referente a uma semana, sendo pesados os restos alimentares diariamente, onde na primeira semana foi feita a conscientização dos comensais, na segunda semana foi aplicada a campanha contra o desperdício e na terceira semana foram reavaliados os restos para comparação com a semana anterior a campanha.
RESULTADOS
Os resultados foram apresentados de acordo com o período de distribuição, sendo eles almoço, jantar e ceia, afim de que se pudesse compará-los e saber em qual deles o desperdício foi maior. Apesar das altas taxas de restos em todos os períodos, o almoço é o de maior desperdício apresentando percentuais muito altos, que chegam a ser maior que a metade do total de alimentos distribuídos. Observa-se que na primeira semana antes da campanha, apresentou um de resto ingesta de 740 kg, durante a campanha o resto ingesta reduziu para 516 kg e após a campanha o índice voltou aumentar para 657.7 kg. Em comparação com as semanas com campanha e sem campanha observa-se que durante a campanha contra o desperdício houve uma redução bem significativa de desperdício, chegando a 30,2% de diminuição, que nos revela a falta de conscientização dos comensais, onde durante a informação sobre consequências do desperdício houve uma diminuição relevante comparada a semana anterior. Mesmo com a conscientização sobre o desperdício, observar-se que na semana depois da campanha onde não havia mais brindes e ninguém controlando os restos, os comensais voltaram a desperdiçar.
CONCLUSÃO
Observou-se que o índice de resto ingesta esta acima da faixa aceitável, constatando que a quantidade de alimentos desprezados e o gasto com matéria-prima pela UAN são muito elevados, gerando, além de tudo, um gasto desnecessário à Unidade.

PS-21-166

AVALIAÇÃO DA SEGURANÇA HIGIÊNICO-SANITÁRIA RELACIONADA AO TEMPO E TEMPERATURA DAS PREPARAÇÕES EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NA CIDADE DE FRANCISCO BELTRÃO - PR

DÉBORA POLETTO PAPPEN; ALINE LAIZA SALVADOR; SARA FRAGATA
Instituição: UNIPAR - Universidade Paranaense
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Devido ao estilo de vida dos indivíduos na atualidade, o setor da alimentação teve crescimento significativo, sendo responsáveis pela alimentação da coletividade tornaram-se opções rápidas, práticas e econômicas para a realização de refeições diárias. Uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) tem como finalidade produzir e ofertar refeições equilibradas nutricionalmente, garantindo níveis de sanidade adequados. Dentre os critérios de controle, o binômio tempo e temperatura é uma combinação de fatores altamente eficaz no controle dos microorganismos durante o processo de distribuição assegurando a qualidade sensorial e higiênico-sanitária da preparação.
OBJETIVOS
Evidenciar a relação do tempo e temperatura durante a etapa de distribuição das preparações em UAN com o risco eminente do descumprimento destas condutas, de acordo com os parâmetros exigidos pela Portaria CVS-6/99 para a inativação do crescimento microbiológico e patógeno nas preparações
METODOLOGIA
Para avaliar a segurança higiênico-sanitária de refeições coletivas foi realizada a coleta de dados e analisado comparativo do tempo e temperatura de duas Unidades de Alimentação e Nutrição em funcionamento, as quais utilizavam diferentes sistemas de produção e distribuição de alimentos; Self Service e Transportada, sendo definidas como UAN 1 e UAN 2, respectivamente. Onde na UAN 1 a coleta de temperaturas foi durante a etapa de distribuição e retirada do bufê. Na UAN 2, as temperaturas foram mensuradas durante a etapa de porcionamento na cozinha industrial e no local de distribuição das preparações, tendo como base parâmetros definidos pela Portaria CVS-6/99. As preparaçoes eram arroz, feijão, prato protéico e guarnição.
RESULTADOS
Após a coleta dos dados foi possível constatar que nas duas Unidades foram encontrados parâmetros inferiores ao exigidos pela Portaria CVS-6/99 de acordo com o tempo e temperatura. Sendo que no prato protéico na UAN 1 obteve-se maoires percentuais de não conformidade com 75% das amostras com temperatura inferior a 60ºC após 3 horas de permanência no buffe. Em relação à temperatura da água do balcão da UAN 1, 100% das amostras encontravam em temperatura inferior à 80ºC durante a etapa de distribuição. Com relação a guarnição, na UAN 2 apresentou 40% de não conformidade.
CONCLUSÃO
A partir dos resultados obtidos, é possível afirmar que nas duas Unidades de Alimentação e Nutrição existem Pontos Críticos em relação ao binômio tempo x temperatura, colocando em risco a qualidade da preparação e a saúde do consumidor.

PS-21-167

AVALIAÇÃO QUALITATIVA DE CARDÁPIOS DE UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO EM BELÉM-PA

ELISABETH C. DIAS RIBEIRO; VALDILENE VITELLI SILVA; KEILA SOUZA SILVA; RUTH C. SERRA ROSARIO; ERIKA PATRICIA FILGUEIRAS; LARISSA CUNHA FEIO COSTA
Instituição: Universidade Federal do Pará
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O cardápio é uma importante ferramenta para o nutricionista em uma Unidade de Alimentação e Nutrição, assim como para a promoção de bons hábitos alimentares. Por isso, o planejamento do cardápio deve contemplar aspectos qualitativos e sensoriais, como sabor, cores, combinação, técnicas de cocção associando saúde e prazer nas refeições.
OBJETIVOS
O estudo realizado objetivou analisar os cardápios servidos em um Restaurante Universitário (RU) de Belém- PA pelo método Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (VEIROS, 2002).
METODOLOGIA
A pesquisa de caráter qualitativo avaliou a adequação dos cardápios nos meses de Agosto a Dezembro de 2010, totalizando 101 cardápios de almoço. O método utilizado permite analisar por meio do percentual de frequência de dias as técnicas de preparo, oferta de folhosos e frutas ou doces como sobremesa, combinação de cores na salada e de doces e frituras no mesmo cardápio, repetição de preparações, oferta de frituras, número de preparações com alimentos ricos em enxofre, tipos de carne e seu teor de gorduras.
RESULTADOS
A frequência da oferta de frituras foi 16,83% (n=17); oferta de frutas 80,19% (N=81); folhosos na salada 36,63% (n=37); cores iguais 34,65% (n=35); alimentos ricos em enxofre 42,57% (n=43); aparecimento de carne gordurosa 28,71 (n= 29); oferta de doce 18,81% (n=19) e oferta de doce mais fritura 1,98% (n=2). Observa-se que o cardápio do restaurante possui como pontos positivos a elevada oferta de frutas em relação a oferta de doces na sobremesa, a reduzida oferta de fritura mais doce no mesmo cardápio e a baixa quantidade de preparações com carnes gordurosas e frituras. Como pontos negativos a elevada utilização de alimentos ricos em enxofre, o que pode resultar em desconfortos gástricos; e a baixa variedade de cores e oferta de folhosos nas preparações, o que está longe das recomendações nutricionais que priorizam a composição de pratos mais coloridos para se garantir a ingestão de diferentes tipos de nutrientes, principalmente, de vitaminas.
CONCLUSÃO
De um modo geral os cardápios podem ser considerados de boa qualidade nutricional, porém, a presença de cores iguais, baixa oferta de folhosos e elevada presença de alimentos ricos em enxofre nos cardápios revelam a necessidade da implantação de medidas corretivas, a fim de garantir maior variabilidade alimentar e oferta de nutrientes.

PS-21-168

USO DE ANÁLISE DE SÉRIES TEMPORAIS PARA PREVER AUMENTO NO NÚMERO DE COMENSAIS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

EMANUEL DIEGO S PENHA; MARIANE SILVEIRA MAGALHÃES; ANTÔNIO AUGUSTO F CARIOCA; NADJA MARIA A DINIZ; ALINE PINHEIRO RABELO
Instituição: Universidade Estadual do Ceará
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) tem que constantemente avaliar o aumento de comensais, para futuras melhorias no serviço, reformas e contratações. Para justificar essa compra de equipamentos, contratação de funcionários, e averiguar possibilidade de reforma surge a necessidade de prever o aumento na demanda de almoços.
OBJETIVOS
Prever o aumento da demanda de almoços mensais em uma UAN.
METODOLOGIA
Foram utilizados dados do número de almoçoes servidos por mês, de julho de 2008 até janeiro de 2011. Foi utilizado o modelo aditivo de winter com alisamento exponencial. O critério de validação usado foi o Erro Percentual Absoluto Médio de Previsão (MAPE). A predição foi feita até o ano de 2014.
RESULTADOS
Existiam dados registrado desde 2004, mas não foi possível utilizá-los devido falta de continuidade em dois períodos: para o ano de 2006 e uma parte do ano de 2008 não existiam registros. Ao se analisar visualmente a plotagem do número de almoços servidos por mês desde 2004, observou-se forte tendencia linear de crescimento combinados com forte componente estacional. Utilizando os dados do final de 2008, até janeiro de 2011 na análise propriamente dita, não foi encontrado nenhum outlier durante as análises. O modelo teve um r ajustado estacionário de 0,827 e MAPE de 2,82%, caracterizando boa capacidade de previsão. Foi predito o número de comensais no almoço até 2014 e os limites superior e inferior dessa predição por mês, como por exemplo: em outubro de 2011, a previsão é de 46.194 almoços com o limite superior de 49.193 e o inferior de 43.195.
CONCLUSÃO
A estimação da evolução do número de comensais no almoço irá trazer vantagens na negociação de melhorias físicas e de pessoal com a admistração superior. Abriu-se a possibilidade de alterar o planejamento no cardápio com base no número de pessoas que irão se alimentar em determinado mês.

PS-21-169
ANÁLISE DOS INDICADORES DE QUALIDADE DE UMA UNIDADE HOSPITALAR DE PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
FABIANA FARIA GHETTI; MARIA AMELIA RIBEIRO ELIAS; LIDIANE A PRATA FARIA; DEBORA MARIA PACHECO
Instituição: HOSPITAL UNIVERSITARIO-UFJF/MG
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A gestão de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) hospitalar com foco na qualidade ocupa, atualmente, posição de destaque na busca pela satisfação dos clientes e gerenciamento dos custos. Uma das ferramentas úteis para esta gestão são os indicadores de qualidade, que trazem uma resposta da efetividade de um determinado processo e do quão próximo ele está do objetivo final. Sua utilização, como meio de quantificação e melhoria dos processos, pode ser a base para a mudança
OBJETIVOS
Analisar os indicadores de qualidade da UAN de um Hospital Universitário
METODOLOGIA
Estudo transversal descritivo, em que se analisaram quinze indicadores de qualidade da UAN hospitalar, nos meses de novembro e dezembro de 2010. Os resultados foram avaliados em percentual de frequência e comparados às metas pré-definidas para cada indicador, a fim de verificar se as mesmas foram alcançadas. Caso o resultado não tenha atingido o percentual proposto, os problemas foram identificados, e estabelecidas ações para correção e melhoria.
RESULTADOS
Dez indicadores (66,6%) alcançaram a meta em novembro e 14 (93,3%) em dezembro. No primeiro mês, verificou-se que o indicador "satisfação dos funcionários e residentes em relação à variedade das preparações" obteve 66% de aprovação, sendo a meta superior a 70%. Quanto à "satisfação em relação à variedade das sobremesas", apenas 54% (meta=superior a 70%); "satisfação em relação à higiene dos pratos, mesas e talheres", 55% (meta=superior a 70%); "temperatura da geladeira do SND entre 4 e 8ºC", adequação em 73% dos registros (meta=80%); "temperatura da geladeira do SND entre 4 e 8ºC", adequação em 67% (meta=80%). Em dezembro, apenas este último indicador não atingiu a meta (58% de adequação). Os problemas foram baixa oferta de grelhados no cardápio, frutas não consideradas como sobremesa, bandeja com odor desagradável, termômetro da geladeira com defeito e necessidade de manutenção da geladeira. As ações de melhoria incluíram mudanças no cardápio, educação nutricional com usuários, adequação da higienização dos utensílios, manutenção dos equipamentos.
CONCLUSÃO
A análise dos indicadores de qualidade de uma UAN hospitalar permitiu identificar problemas na conservação dos alimentos em refrigeração e insatisfação dos usuários em relação à variedade dos pratos e higiene dos utensílios, tornando-se uma ferramenta essencial para o planejamento de ações que visem à excelência do atendimento e redução dos custos com desperdício.

PS-21-170
AVALIAÇÃO DO DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS E EFEITOS DE UMA CAMPANHA DE CONSCIENTIZAÇÃO AOS FUNCIONÁRIOS DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR
FABIANE ARAÚJO SAMPAIO; NARA VANESSA DOS ANJOS BARBOSA; BRUNO ALISSON O. PEREIRA; LAÍS LIMA DE CASTRO; LUCIANA GOMES LEAL; LUZIA ANGÉLICA ALVES COSTA; IZABELLA F DE M FREITAS; LUÍSA CASSILDA GOMES; SUELY CARVALHO S BARRETO
Instituição: Universidade Federal do Piauí
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
No Brasil, o desperdício de alimentos merece destaque, diante do alto número de pessoas situadas em uma faixa de pobreza sem acesso aos alimentos. Os alimentos eliminados indiscriminadamente poderiam ser utilizados no combate à fome, desnutrição e subnutrição. O desperdício de alimentos na produção de refeições envolve questões financeiras e as relacionadas aos impactos ambientais e sociais, questões relevantes no cenário atual, sendo um desafio para o responsável técnico do Serviço de Nutrição, dada a sua complexidade.
OBJETIVOS
Avaliar o desperdício de alimentos por meio do índice de resto-ingestão 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 que produzia 500 refeições/dia para funcionários, em dois turnos de distribuição (almoço e jantar), nos meses de março a junho de 2010. Obteve-se o peso da refeição distribuída, por diferença entre o peso total da alimentação produzida e peso das sobras prontas. E o resto, por meio da pesagem dos alimentos coletados na área de devolução de bandejas e utensílios. A campanha "Desperdício Zero" foi realizada de 26 a 30 de abril de 2010 objetivando a conscientização dos comensais, por meio da distribuição de folders com informações sobre a importância do combate ao desperdício de alimentos.
RESULTADOS
No almoço, os valores médios do índice de resto-ingestão nos meses de março, abril, maio e junho foram de 10%, 7%, 5% e 8%, respectivamente. Durante o mesmo período, no foi encontrado uma média de 16%, 13%, 14% e 11%, respectivamente. Comparando-se os índices de resto-ingestão durante o período de março (10%) com os índices obtidos durante a Campanha (4,1%), foi constatada uma redução de 41%.
CONCLUSÃO
No estudo, verificou-se elevado percentual de desperdício de alimentos durante o jantar. Recomendando-se um controle contínuo do índice de resto-ingestão, que serve como base para avaliação do consumo, satisfação do público e controle do desperdício alimentar. Além disso, com a realização da campanha de orientação aos comensais e promoção de uma alimentação saudável, observou-se uma redução da taxa de resto-ingestão e da produção de resíduos sólidos, podendo proporcionar uma melhor utilização de recursos financeiros da empresa, com diminuição de custos.

PS-21-171
PERCEPÇÕES DE ESTUDANTES DE NUTRIÇÃO EM RELAÇÃO ÀS COMPETÊNCIAS TÉCNICAS DO NUTRICIONISTA ATUANTE EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA
FERNANDA NASCIMENTO PERE; EVELIN MINOWA; ANA MARIA DIANEZI GAMBARD
Instituição: Faculdade de Saúde Pública - USP
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Segundo as diretrizes curriculares para o curso de graduação em Nutrição, a formação do nutricionista deve ser garantida perante o desenvolvimento de estágios curriculares em pelo menos três áreas de atuação, sendo uma delas em "nutrição em unidades de alimentação e nutrição (UAN)". Para tanto, espera-se do nutricionista que recebe o estagiário, facilitar o processo de aprendizagem do estudante mostrando suas atividades operacionais cotidianas, pois é importante que os acadêmicos estabeleçam o contato com a realidade.
OBJETIVOS
Analisar a percepção de graduandos em Nutrição em relação às competências técnicas do nutricionista no local de estágio.
METODOLOGIA
Estudantes do último ano de um curso de graduação em Nutrição, do município de São Paulo (SP), observaram as atribuições dos nutricionistas das UAN em que realizavam estágio curricular, nos anos de 2008 e 2010. Utilizaram como referência um formulário desenvolvido pelo Conselho Federal de Nutricionistas (CFN).
RESULTADOS
Participaram da pesquisa 36 estudantes, em 2008 e 30, em 2010, predominando o sexo feminino. Dentre as competências técnicas obrigatórias observadas, verificou-se que somente 19% dos nutricionistas, em ambos os anos, realizavam o monitoramento nutricional da clientela atendida na UAN e, a maioria supervisionava as atividades de pré-preparo, preparo, distribuição e transporte das refeições (81 e 94%, em 2008 e 2010, respectivamente), demonstrando que tais atividades estão consolidadas nas UAN. Entre as competências complementares, a maior parte dos observados colaborava na formação de profissionais na sua área orientando estágios (86%, em 2008 e, 100%, em 2010) e, apenas 19% (em 2008) e 38% (em 2010) divulgavam estudos e pesquisas relacionados à sua área.
CONCLUSÃO
Não são realizadas algumas das competências técnicas propostas ao nutricionista da área de alimentação coletiva, sugerindo uma incoerência entre o que é preconizado pelo CFN e o que se observa na prática, podendo comprometer a formação do acadêmico em nutrição.

PS-21-172
ADEQUAÇÃO DOS CARDÁPIOS OFERECIDOS AOS ALUNOS DO ENSINO FUNDAMENTAL, MÉDIO E SUPLETIVO DE UM MUNICÍPIO DO INTERIOR DE SÃO PAULO, CONFORME A RESOLUÇÃO Nº 38 DO FNDE, DE 16/07/2009.
FLÁVIA QUEIROGA A ALMEIDA; VIVIAN GASPARETTI ABDOULLAH; MEIRE CRISTINA GÊA; TERESA RICCI GENERICHE
Instituição: Instituto de Biociências - UNESP
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A alimentação escolar é direito de todos os alunos da educação básica pública e dever do Estado, através do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos através de ações de educação nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo
OBJETIVOS
Adequar os cardápios do ensino fundamental, médio e supletivo oferecido em um município do interior de São Paulo conforme a Resolução nº 38, de 16/07/2009 do FNDE.
METODOLOGIA
Para os cálculos nutricionais foram utilizadas as seguintes tabelas de composição de alimentos: Tabela de Composição de Alimentos: suporte para decisão nutricional e TACO (Tabela de Composição de Alimentos) - UNICAMP. Quando os alimentos não constavam nessas tabelas, utilizou-se o rótulo dos mesmos. Para os cálculos foi utilizado o Programa Excell – Windowns 2010.
RESULTADOS
Para o ensino fundamental (alunos de 6 a 10 anos), não atingiu a recomendação dos micronutrientes chegando apenas a 40,52% de fibra, 93,17% de magnésio e ultrapassou 27,98% da exigência de sódio na alimentação. No caso dos alunos de 11 a 15 anos do ensino fundamental, chegou-se a 48,74% da recomendação de fibras, 73,89% de magnésio e sendo ultrapassados 46,01% da exigência de sódio na alimentação. O mesmo caso se aplica ao cardápio do ensino médio (alunos de 16 a 18 anos), em que foram atingidas apenas 50,49% das necessidades diárias de fibras, 69,78% do teor de magnésio e ultrapassando em 71,74% da quantidade recomendada de sódio na alimentação. Para o ensino supletivo (alunos de 19 a 30 anos), apenas 57,66% de fibras, 18,64% do teor de cálcio, 42,35% de magnésio, 93,84% de zinco. E para os alunos de 31 a 60 anos, conseguiu-se chegar a 60,60% de fibras, 16,49% de cálcio, 39,87% do teor de magnésio, 90,39% do teor de zinco. Foi possível atender a maior parte das exigências para os macronutrientes (carboidratos, proteínas, lipídeos, gordura saturada e gordura total).
CONCLUSÃO
Não foi possível adequar em 100% os teores de micronutrientes magnésio, sódio e fibra no caso dos alunos do ensino fundamental e médio, e de magnésio, cálcio, zinco e fibra no caso do ensino supletivo, futuras modificações serão necessárias para atingir as recomendações da Resolução nº 38 do FNDE.

PS-21-173
ALIMENTOS REGIONAIS BRASILEIROS: AVALIAÇÃO DA OFERTA EM RESTAURANTES DO TIPO AUTO SERVIÇO COM CARDÁPIO TRIVIAL
GABRIELLA DE F. M. VILLAS BÔAS; ISABELLA DE A. E. DUARTE; RITA DE CÁSSIA C. DE A. AKUTSU; RAQUEL B. A. BOTELHO
Instituição: Universidade de Brasília
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A alta ingestão de alimentos prontos ao consumo de baixo custo estão comprometendo a saúde da população e diminuindo a ingestão de alimentos que contribuem realmente para uma alimentação saudável, como os alimentos regionais. Além dos benefícios à saúde, o consumo destes proporciona o fortalecimento da agricultura, o aquecimento da economia local e a geração de empregos. Uma das estratégias que pode ser utilizada para trazer de volta ao cotidiano o consumo de preparações regionais é a inclusão destas nos cardápios dos restaurantes. Assim, é de extrema relevância que se investigue como anda a oferta de preparações regionais em restaurantes de auto serviço, pois a partir deste diagnóstico, poderão ser propostas ações que incentivem tanto a oferta quanto o consumo dessas preparações.
OBJETIVOS
Avaliar a oferta de alimentos regionais em restaurantes do tipo auto serviço com cardápio trivial de todo o Brasil.
METODOLOGIA
A coleta dos dados aconteceu por meio da aplicação de um questionário adaptado do modelo criado por Botelho (2006). O responsável técnico (RT) teve que relatar com que freqüência ofertava as preparações típicas contidas no questionário e até três motivos que determinaram essa oferta. Os 50 questionários foram enviados para os RTs e devolvidos aos pesquisadores via e-mail.
RESULTADOS
Para as preparações servidas com maior freqüência, forram obtidos os seguintes resultados. **Norte**: baião de dois, vatapá, carne de sol, arroz de jambú, peixe cozido, caldeirada, pato no tucupi e tacacá; **Nordeste**: Moqueca de peixe, xinxim, vatapá, cozido, arrumadinho, dobradinha, galinha cabidela, baião de dois e paçoca; **Centro-Oeste**: feijoada, galinhada, frango ao molho de açafrão, cozido e dobradinha; **Sudeste**: picadinho, feijoada, pernil assado, cuscuz paulista, dobradinha, fígado acebolado, peixe à milanesa, e creme de milho, lombo, tutu, pernil, feijão tropeiro, canjiquinha com costela e frango com quiabo; **Sul**: cozido, lingüiça Polenta, quirera, barreado e lasanha à bolonhesa. As principais justificativas dadas para oferta dessas preparações foram: custo acessível, preparação regional, alta aceitabilidade e hábito alimentar.
CONCLUSÃO
Os restaurantes que afirmaram servir as preparações acima mencionadas ainda consideram fatores como regionalismo e hábito alimentar relevantes na escolha dos seus cardápios, porém, no geral, o número de estabelecimentos que valorizam e estimulam o consumo de preparações regionais ainda é muito baixo.

PS-21-174
PADRONIZAÇÃO DO CONTEÚDO DE SAL DAS PREPARAÇÕES SERVIDAS NO ALMOÇO DE UMA CRECHE PRIVADA DE BRASÍLIA/DF.
GABRIELLA VILLAS BÔAS; RAQUEL ADJAFRE; CECÍLIA DOWSLEY
Instituição: AlimentaVida - Consultoria em Nutrição
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Estudos epidemiológicos brasileiros têm mostrado que a prevalência de Hipertensão Arterial (HAS) em crianças está em torno de 6 a 8%. Sabe-se hoje que a HAS detectada em algumas crianças pode representar o início precoce da hipertensão arterial observada em adultos. Evidências mostram também que a doença tem como um de seus principais determinantes, o peso e seu ganho na infância e o controle da ingestão de sódio e a adoção de uma alimentação saudável devem ser incentivados como método primário de prevenção da HAS.
Neste sentido, diante da necessidade de uma nutrição saudável e adequada e a preocupação com a alimentação nas creches e ainda, e principalmente, a creche representando para a família a oportunidade de fornecer uma alimentação farta e de boa qualidade em um ambiente seguro, é essencial que o alimento ali ofertado promova a saúde, inclusive pelo controle de sódio nas preparações.
OBJETIVOS
O presente trabalho teve como objetivo principal padronizar o conteúdo de sal das preparações de uma Unidade de Alimentação e Nutrição de uma creche de Brasília.
METODOLOGIA
Para a implementação da padronização do conteúdo de sal foram acompanhados cinco dias de preparação de cardápio do almoço destinado às crianças da creche. Inicialmente, foi determinado que a quantidade de sal adicionada era referente à 1% do peso líquido do ingrediente principal da preparação. Os alimentos pré-preparados foram pesados e a respectiva porcentagem de sal foi calculada. Foi também realizada a comparação do conteúdo de sódio consumido pelas crianças antes e depois da padronização, a partir da montagem de um prato hipotético por meio de porções pré-definidas pela instituição. Os valores de referência adotados foram as DRIs para a idade; que 1g de sal possui 40% de sódio em sua composição; e que o almoço fornece 35% do valor energético total do indivíduo.
RESULTADOS
Ao longo do período acompanhado houve a necessidade de se alterar as quantidades de sal adicionadas em função do resultado negativo do teste de aceitabilidade realizado das preparações com funcionários da unidade. Estas modificações ocorreram, principalmente, devido ao alto fator de cocção do feijão e da diferença entre métodos de cocção dos pratos principais. O conteúdo de sódio consumido apresentou diminuição em relação ao anterior, porém este se apresentou abaixo da recomendação para o almoço.
CONCLUSÃO
O objetivo do presente trabalho foi atingido e mostrou que é viável a padronização de sal em preparações feitas em UANs de creches.

PS-21-175
ASSOCIAÇÃO DO SUB E SUPER-RELATO DE INGESTÃO ENERGÉTICA COM VARIÁVEIS SÓCIO-ECONÔMICAS, DEMOGRÁFICAS E ANTROPOMÉTRICAS
ADRIANA DE ANDRADE GOMES; LEILA S C S LEÃO
Instituição: Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Informações sobre o consumo de alimentos, energia e nutrientes são componentes de vital importância nas pesquisas na área de nutrição, especialmente nos estudos epidemiológicos. Dentre todos os aspectos que envolvem a avaliação do consumo alimentar, destaca-se o interesse em estimar a ingestão energética (IE) diária, considerando o crescimento da obesidade em países desenvolvidos e em desenvolvimento.
Os estudos que abordam o tema da IE são baseados na premissa de que o auto-relato da ingestão alimentar é relativamente exato e reflete a ingestão habitual. Contudo, o sub e o super-relato são fenômenos que podem ocorrer quando a ingestão energética é auto-relatada. Estudos têm demonstrado que a maioria dos inquéritos dietéticos subestimam a IE habitual. Alguns fatores associados tem sido descritos como idade, sexo, Índice de Massa Corporal (IMC), etilismo, tabagismo, características psicosociais e comportamentais.
OBJETIVOS
Avaliar os fatores associados ao sub e super-relato da IE em uma população ambulatorial.
METODOLOGIA
Os indivíduos foram divididos em dois grupos: sub-relato (IE:TMB[taxa metabólica basal]<1,35) ou super-relato (IE:TMB≥2,4). As prevalências específicas segundo variáveis demográficas, sócio-econômicas, antropométricas e dietéticas foram analisadas. A estatística descritiva e o teste de comparação de proporções foram realizados no Stata 8.0 e Medcalc 2003 respectivamente, considerando o nível de significância de 5%.
RESULTADOS
Dos 428 pacientes, 82,0% eram do sexo feminino com idade entre 18 e 60 anos. A prevalência de sub-relato foi descrita em 79,5% das mulheres e 61,0% dos homens; em 55,2% dos indivíduos com IMC<25 kg/m2, contra 80,1% dos indivíduos com ≥25 kg/m2; e em 69,2% dos pacientes com menos de 50 anos contra 86,3% nos pacientes com 50 anos ou mais. A prevalência de super-relato foi descrita em 2,3% das mulheres e 1,3% dos homens; em 3,0% dos indivíduos com IMC<25 kg/m2, contra 1,9% dos indivíduos com ≥25 kg/m2; e em 2,4% dos pacientes com menos de 50 anos contra 1,7% nos pacientes com 50 anos ou mais.
CONCLUSÃO
O sub-relato esteve mais associado ao sexo feminino, indivíduos com idade mais avançada e com excesso de peso. O super-relato se destacou também no sexo feminino, em indivíduos mais novos e eutróficos. Esses resultados destacam a importância da aplicação cautelosa dos inquéritos dietéticos, especialmente em grupos considerados de risco para o obesidade.

PS-21-176
ESTUDOS DE VALIDAÇÃO DE QUESTIONÁRIOS DE FREQUÊNCIA ALIMENTAR EM ADULTOS NO BRASIL
ADRIANA DE ANDRADE GOMES; EDNA MASSAE YOKOO; LUIZ ANTÔNIO ANJOS; ROSÂNGELA ALVES PEREIRA
Instituição: Universidade Federal Fluminense
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A epidemiologia nutricional tem investigado os fatores da dieta relacionados à ocorrência de agravos à saúde. Vários métodos dietéticos são utilizados para avaliar a dieta e todos possuem vantagens, desvantagens e limitações.
Entre os métodos utilizados estão o Recordatório 24 horas e o Registro Alimentar com ou sem pesagem, que avaliam a dieta recente. Já a investigação da dieta habitual é mais comumente analisada pelo Questionário de Frequência Alimentar (QFA).
Dentre os métodos de avaliação do consumo de alimentos, o QFA tornou-se um método dominante, tendo a capacidade de estimar o consumo habitual de um grande número de indivíduos, minimizando a variabilidade intraindividual, de forma simples de administrar, com baixo custo e sem alterar o padrão alimentar dos indivíduos.
Contudo, o QFA precisa ser validado na população objeto de estudo, uma vez que mudanças sutis nos alimentos que o compõem podem afetar seu desempenho, sendo assim, a validade do instrumento deve ser testada para permitir a estimativa da dieta habitual com um grau conhecido de confiabilidade e precisão.
OBJETIVOS
Realizar uma revisão sistemática referente a evolução dos estudos de validação de QFA desenvolvidos no Brasil em população adulta.
METODOLOGIA
Foi realizado um levantamento bibliográfico por meio de estratégia de busca virtual, nas bases de dados Pubmed e Medline, com base nos termos "food", "validity", "questionnaire" e "validation study" e seus correspondentes em português. Foram incluídos nove estudos que realizaram validação de QFA em população adulta pertencente ao Brasil.
RESULTADOS
O tamanho da amostra utilizada na validação variou de 35 a 146. Os trabalhos apresentaram uma duração que variou de 14 a 850 dias (mediana = 182) entre a primeira e a última entrevista para coleta de dados.
A maioria dos estudos utilizaram QFA do tipo quantitativo (n=7). O número de itens alimentares variou entre 26 e 127 (mediana = 73). O R24h foi empregado como método de referência em oito dos nove estudos.
Entre os trabalhos analisados, os coeficientes de correlação de Pearson brutos variaram de 0,08 a 0,79. O valores do coeficiente kappa para comparar categorias de consumo alimentar, variaram de 0,10 a 0,38 e do coeficiente de correlação de Spearman, variaram entre 0,36 e 0,71.
CONCLUSÃO
Os questionários de uma maneira geral foram capazes estimar com desempenho regular, o consumo de energia e nutrientes para os grupos populacionais a que se destinavam.

PS-21-177
PROGRAMA NACIONAL DE SUPLEMENTAÇÃO DE VITAMINA A NO ESTADO DA PARAÍBA: UMA ANÁLISE A PARTIR DO RELATO DE PROFISSIONAIS DA EQUIPE DE SAÚDE DA FAMÍLIA
ADRIANA DE AZEVDO PAIVA; MAYARA POLIANE P CAGLIARI; DAIANE DE QUEIROZ; RAFAELA ALVES DE SOUTO; VIRGÍNIA R DE SOUSA BRITO; INÁCIA S. X. DE FRANÇA
Instituição: Universidade Federal do Piauí
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A Paraíba foi um dos estados pioneiros na implantação de estratégias de combate à deficiência de vitamina A no Brasil.
OBJETIVOS
Realizar uma análise descritiva do Programa Nacional de Suplementação de Vitamina A no Estado da Paraíba.
METODOLOGIA
Foram realizadas, em nove municípios do Estado, entrevistas com 43 profissionais responsáveis pelo Programa e 56 aplicadores do suplemento. O formulário de entrevista foi elaborado com base na Portaria Ministerial que instituiu o Programa (729) e no Manual de Normatização, e a metodologia de avaliação foi centrada na tríade estrutura-processo-resultado.
RESULTADOS
As principais fragilidades encontradas foram: i) no eixo estrutura, falta de material informativo para divulgar o Programa e orientar a população-alvo; ii) no eixo processo, falta de regularidade, morosidade e fornecimento insuficiente do suplemeto; falta ou insuficiência de treinamentos/capacitações; desconhecimento da periodicidade de aplicação do suplemento e preenchimento incorreto do instrumento de registro adotado pelo Programa; iii) no eixo resultados, baixa cobertura e descontinuidade na aplicação do suplemento.
CONCLUSÃO
Os resultados mostram a necessidade de reorganizar e aprimorar o Programa na Paraíba, para que atinja o impacto esperado.

PS-21-178
TERRITORIALIZAÇÃO EM SAÚDE: UM PROCESSO DE RECONHECIMENTO.
ADRIANA SILVA LOUREIRO; AURILENE SOARES DE SOUZA
Instituição: Universidade Estadual do Piauí - UESPI
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A territorialização é um processo de observação e caracterização da área e comunidade de uma região. Trata-se de uma etapa de grande importância para Estratégia de Saúde da Família por permitir o diagnóstico em saúde e o planejamento das ações de saúde direcionadas às necessidades de uma determinada comunidade (ALMEIDA et al, 2006). O território é um espaço em permanente construção. A tarefa de territorializar adquire três sentidos diferentes e complementares que se constituem de demarcação de limites das áreas de atuação dos serviços: reconhecimento do ambiente, população e dinâmica social e estabelecimento de relações horizontais com outros serviços adjacentes e verticais (PEREIRA & BARCELLOS, 2006). O diagnóstico facilita a identificação de problemas e necessidades a serem enfrentadas e revela potencialidades locais (MONKEN & BARCELLOS, 2005). O conjunto de características de saúde, geográficas e sociais e impressões subjetivas da equipe dentro de uma comunidade é que subsidia a efetividade na determinação de um diagnóstico em saúde.
OBJETIVOS
Apresentar a territorialização e diagnóstico em saúde a partir da experiência de uma equipe da Residência Multiprofissional em Saúde da Família e Comunidade da zona leste de Teresina – PI.
METODOLOGIA
O diagnóstico foi feito em duas comunidades cobertas pela Estratégia de Saúde da Família, os Bairros Cidade Satélite e Piçarreira, em Teresina – PI. O processo inicial de diagnóstico foi feito com base em um levantamento inicial da literatura. A partir das informações pesquisadas, escolheram-se como instrumentos de territorialização e diagnóstico: o mapeamento geográfico e social da área, feito pessoalmente, a partir de visitas a cada microárea, com confecção artesanal de mapas; roteiro elaborado contendo informações de indicadores de saúde obtidas do SIAB, informações socioeconômicas e históricas da comunidade; diário de campo com as impressões subjetivas da equipe; material fotográfico.
RESULTADOS
Portanto, foi observado que os instrumentos utilizados mostraram-se efetivos na elaboração do diagnóstico em saúde do território proposto.
CONCLUSÃO
Percebemos que após a visualização crítica dos territórios e da construção de seu mapa de territorialização e análise dos principais indicadores de saúde obtidos e da grande quantidade de informações pertinentes à comunidade serão os parâmetros formadores do diagnóstico.

PS-21-179
TERRITORIALIZAÇÃO E DIAGNÓSTICO EM SAÚDE COMO FERRAMENTAS ESSENCIAIS PARA ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA NA ATENÇÃO BÁSICA
ADRIANA SILVA LOUREIRO; AURILENE SOARES DE SOUZA
Instituição: Universidade Estadual do Piaui
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A Atenção Primária trata-se do primeiro nível de atenção à saúde, segundo o modelo adotado pelo SUS. É, preferencialmente,a "porta de entrada" do sistema de saúde,onde a população tem acesso a especialidades básicas, sendo,se necessário,encaminhado para outros serviços de maior complexidade(BRASIL,2006).Segundo Barcellos (2007),a territorialização caracteriza uma população específica,vivendo em tempo e lugares singulares,com problemas e necessidades de saúde determinados,os quais para sua resolução devem ser compreendidos e visualizados espacialmente por profissionais e gestores das distintas unidades prestadoras de serviços de saúde.O principal objetivo do diagnóstico de situação de saúde é saber como vive,adoece e morre a população em determinados lugares e situações.O diagnóstico facilita a identificação de problemas e necessidades a serem enfrentadas e revela potencialidades locais(BARCELOS & MONKEN, 2007).
OBJETIVOS
Relatar a experiência do reconhecimento das áreas adstritas das equipes de saúde da família de um território e elaboração do diagnóstico situacional de saúde.
METODOLOGIA
O reconhecimento do território foi feito por entrevistas com ACSs e visitas às suas respectivas microáreas,atentando para os equipamentos sociais.Foi feita,ainda, coleta de dados do SIAB e roda de conversas de grupos de adolescentes,idosos,adultos e equipes de saúde.Com os dados obtidos realizou-se o diagnóstico em saúde dos territórios possibilitando a elaboração do plano de ação.
RESULTADOS
Verificou-se que o território é bastante acidentado,com várias ladeiras e problemas ambientais.Apresenta vários equipamentos sociais e locais para o desenvolvimento de atividades.A construção civil e o trabalho doméstico são as principais atividades geradoras de renda da comunidade.No geral,parece haver boa integração entre os membros das equipes,principalmente entre os ACS's,entretanto pouca integração de uma equipe com outra.Observou-se grande número de hipertensos,seguidos por diabéticos,bem como grande número de idosos,seguidos por menores de 5 anos.Existe um conselho local de saúde do qual fazem parte alguns ACS.
CONCLUSÃO
A territorialização e o diagnóstico permitiram conhecer as características da população e suas reais necessidades.A partir disso se torna mais fácil elaborar estratégias de ação no campo da alimentação e nutrição que sejam efetivos,pois serão voltadas para atender e beneficiar o público de acordo com suas necessidades.

PS-21-180
A TERRITORIALIZAÇÃO COMO ETAPA PRIMEIRA NA INSERÇÃO DO NUTRICIONISTA NA RESIDÊNCIA MULTIPROFISSIONAL SAÚDE DA FAMÍLIA E COMUNIDADE - RMSFC
ADRIANA SILVA LOUREIRO; AURILENE SOARES DE SOUZA
Instituição: UNIVERSIDADE ESTADUAL DO PIAUÍ.
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O processo de territorialização permite conhecer melhor a área de atuação da Unidade Básica de Saúde (UBS) e, assim, facilitar a identificação da população e o planejamento local de ações de saúde com novas formas de interação do serviço com a população. O conceito ampliado de saúde atual requer que a formação profissional cada vez mais se aproxime da realidade concreta onde vive a população.
A RMSFC considera o reconhecimento dos territórios (Cidade Satélite, Vila Bandeirante e Planalto Uruguai) no qual s residentes atuarão, como essencial para a sua inserção. A territorialização aconteceu no período de agosto a novembro de 2010 e foram divididos em três grupos compostos por seis categorias profissionais, dentre elas o profissional nutricionista, com o acompanhamento da preceptora.
OBJETIVOS
Relatar a experiência da preceptora e residente de nutrição na territorialização da RMSFC
METODOLOGIA
Esse estudo foi construído através da descrição das vivências da categoria de nutrição durante o processo, as quais visavam o conhecimento dos três territórios. Foi realizado contato com os Agentes Comunitários de Saúde das UBS para entrevista e reconhecimento das microáreas, permitindo o conhecimento da realidade vivenciada por sua população adstrita, escuta da comunidade, através de rodas de conversas com grupos de adolescentes, adultos e idosos, visitas e mapeamento dos equipamentos sociais para identificação de potenciais parceiros, pesquisas aos indicadores de saúde disponíveis no Sistema Informação da Atenção Básica. A partir dos dados coletados foi possível a realização do diagnóstico em saúde, facilitando a identificação dos problemas e necessidades a serem enfrentadas, no intuito de priorizar quais ações deveriam ser trabalhadas inicialmente pela equipe multiprofissional.
RESULTADOS
Percebemos situações relacionadas à alimentação e nutrição, que influenciam no processo saúde-doença das comunidades, onde podemos contribuir de maneira mais efetiva, devido ao olhar diferenciado para esse campo do saber. O processo de territorialização é continuo e gratificante, pois durante esse período criamos vínculos com a comunidade e vivenciamos sua rotina e ao final do período de dois anos, ainda estaremos por conhecer os espaços no território.
CONCLUSÃO
A interdisciplinaridade e intersetorialidade são ferramentas essenciais para o processo de trabalho em saúde, e o processo da territorialização proporcionou vivências onde pudemos perceber a enorme complexidade envolvida na produção de saúde-doença.

PS-21-181
PERFIL NUTRICIONAL DE PARTICIPANTES DO PROJETO "NUTRIÇÃO EM AÇÃO" EM UM CENTRO ESPORTIVO NA CIDADE BELÉM-PA, 2010
ADRIANNE PUREZA MACIEL; FRANCYLNAR GONÇALVES ALEXANDRIA; ANA LAURA SOARES PARAGUASSU; ANA CARLA MOREIRA DA SILVA; RAHILDA BRITO TUMA
Instituição: Universidade Federal do Pará
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A prática regular de atividade física é essencial para a manutenção saúde. Entretanto, sozinha, não garante um estado nutricional adequado, necessita estar associada a uma alimentação saudável. O projeto "Nutrição em Ação" promove uma interação entre a comunidade e o meio acadêmico, levando aos participantes o conhecimento sobre seu estado nutricional e orientações para prevenir excessos ou deficiências de origem alimentar, além de permitir aos profissionais e acadêmicos voluntários a experiência de ficar frente a frente com os principais problemas nutricionais ocorrentes.
OBJETIVOS
- Oferecer atendimento dietético individualizado, de acordo com o ciclo de vida, o sexo e o estado nutricional; - Oportunizar ao aluno de Nutrição convívio com a realidade regional, na sua futura área de atuação profissional; - Favorecer a interação entre o conhecimento teórico e a prática da orientação nutricional desenvolvida pelo nutricionista no âmbito da saúde coletiva.
METODOLOGIA
Atividades: treinamento dos alunos para a padronização do atendimento dietético e da avaliação antropométrica (aferição de peso, altura e pregas cutâneas); organização do espaço físico; definição da logística do atendimento ao público (demanda espontânea); atendimento à demanda; elaboração de relatório e estatística do atendimento.
RESULTADOS
Foram atendidas 113 pessoas das quais 69,91% eram do gênero feminino e 30,09%, do masculino. As 6 crianças avaliadas foram diagnosticadas como bem nutridas, assim como, a maioria dos 43 adolescentes (83,72%). Porém, a maioria dos 51 adultos (74,51%) e dos 13 idosos (69,23%) atendidos apresentou algum tipo de alteração antropométrica. Além disso, 55% dos participantes adultos e idosos apresentaram circunferência da cintura elevada ou muito elevada e o resultado do cálculo do percentual de gordura corporal de 85,71% dos adultos demonstrou risco de doenças.
CONCLUSÃO
O estado nutricional da maioria das pessoas atendidas encontra-se alterado, principalmente de adultos e idosos. Isso ratifica a importância do trabalho do nutricionista na atenção primária de saúde e ratifica a necessidade de implementar ações de promoção da pratica de atividade física aliada ao consumo habitual de uma alimentação saudável, alertando, principalmente, para os malefícios decorrentes do excesso de consumo de alimentos ricos em gorduras, açúcares e de alta densidade calórica.

PS-21-182
DESENVOLVIMENTO DE INSTRUMENTO PARA QUANTIFICAÇÃO
AFRICA CRUZ NEUMANN; ELENICE VIEIRA SILVA; CINTIA SANTOS IRINEU
Instituição: Centro Universitário Padre Anchieta
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A tartrazina é um aditivo de cor amarela utilizado mundialmente em alimentos, medicamentos e cosméticos, porém causa de reações adversas.
OBJETIVOS
Desenvolver instrumento para identificar e quantificar o consumo do corante tartrazina, suas reações adversas e verificar sua aplicabilidade.
METODOLOGIA
Realizada revisão bibliográfica para proceder à elaboração de instrumento -questionário semi estruturado- apropriado para quantificar o teor de tartrazina. Após elaboração, realizou-se pré teste para verificar inadequações, gerando estudo exploratório do tipo transversal, aplicado aos cuidadadores de crianças com 1 a 5 anos, previamente diagnosticadas com reação adversa à alimentos, em UBS de município paulista.
Obteve-se informações gerais, exames laboratoriais, estado nutricional, incluindo antropometria, hábitos, alergias alimentares, além de freqüência alimentar, contendo alimentos com quantidades determinadas de tartrazina, permitidas pela legislação vigente.
RESULTADOS
A ingestão diária permitida (IDA) da tartrazina por legislação é de 7,5mg/Kg/dia. Dentre os grupos de alimentos as categorias de molhos, condimentos, açúcares e outros doces são os que mais contem tal aditivo,(entre 30 e 50mg/100g) permitidos pela legislação vigente. As principais reações adversas são urticária, asma, angioedema, hiperatividade e choque anafilático. O instrumento elaborado permitiu identificar que gelatina e sorvete são os mais consumidos; quantificar o consumo médio diário de tartrazina; identificar outros alimentos associados com reações adversas e constatar que os cuidadores desconhecem o corante e suas reações adversas e não conseguem associá-las aos alimentos ingeridos, além da dificuldade em identificá-lo nos rótulos; as quantidades encontradas nos alimentos as permitidas pela ANVISA.
CONCLUSÃO
A legislação brasileira deve sofrer modificações quanto à rotulagem, informando não somente o nome do corante, mas o teor dos mesmos; incluir a IDA/Kg/dia para maior esclarecimento do consumidor; conter a informação que produtos com corantes não são recomendados para crianças menores de 12 meses, visto que não há IDA/Kg/dia prevista para esta faixa etária. Quanto à fiscalização, recomenda-se aplicação de multas aos fabricantes que descumprem a legislação utilizando quantidades maiores de corantes do que o permitido, bem como outros corantes não mencionados na rotulagem. O poder público, a exemplo de outros países, deve banir o uso de corantes sintéticos ou pressionar fabricantes a utilizar aditivos de cor mais seguras.

PS-21-183
TERAPIA DE CONTAGEM DE CARBOIDRATOS ENTRE ADOLESCENTES COM DIABETES MELLITUS TIPO 1
AFRICA CRUZ NEUMANN; CRISTIANE APARECIDA FERREIRA; MARISOL RIBAS PORTELA
Instituição: Centro Univ. Padre Anchieta
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Incidência de diabetes tipo 1 vem crescendo entre pré-escolares até 5% por ano. Mais da metade das crianças com DM1 desenvolvem complicações em menos de 15 anos com consenquencias devastadoras.
OBJETIVOS
Promover educação nutricional por meio da terapia de contagem de carboidratos no controle e tratamento do DM.
METODOLOGIA
Estudo piloto, transversal, descritivo, com adolescentes DM1, acompanhados em núcleo integrado de saúde de município do interior paulista. Coleta de dados realizada por meio de questionário semi estruturado. Após obtenção dos resultados da antropometria, atividade física e consumo alimentar, foram determinados as necessidades nutricionais energéticas. O consumo alimentar foi verificado por meio de registros alimentares. Após determinação das necessidades energéticas/demais nutrientes, foi oferecido plano alimentar com quantidades de carboidratos em equilíbrio com tipo/dose de insulina utilizada e de acordo com realidade social. Realizaram exame laboratorial hemoglobina glicada (HbA1c) no início e final do estudo, além do controle glicêmico capilar pré e pós prandial diário e submetidos atividades educacionais com encontros durante 8 semanas. Estudo submetido e aprovado pelo Comitê de Ética da instituição proponente.
RESULTADOS
De 54 prontuários de adolescentes entre 10 e 19 anos, selecionaram-se 33; demais estavam sem dados e/ou recusa. Participaram efetiva/e 6 adolescentes, predominando meninas; 83% eutróficos e praticavam atividade física; 33% usavam NPH, 17% NPH junto com a regular; 17% insulina Lantus®; 33% Lantus® +insulina ultra-rápida antes das refeições, de acordo com os valores da glicemia capilar e de forma aleatória, dissociado do teor de carboidratos que consomem. 67% referiu na maioria das vezes não estar controlado, apresentando hiper/hipoglicemia freqüentemente. Os registros alimentares revelaram consumo inadequado para alimentos básicos e excesso de alimentos com alto teor de gordura/açúcar/sal, entre outros; recomendações energéticas variou entre 1970 e 3630 kcal, de acordo com a idade, sexo, altura e atividade física; quantidade de CHO por refeição variou entre 67 e 164g. Ao longo de 8 semanas foram informados sobre alimentos, nutrição, diabetes, contagem de CHO/plano alimentar. Verificou-se nas ultimas semanas diminuição episódios de hiper/hipoglicemia, contribuindo para melhor controle glicemico.
CONCLUSÃO
Promover educação nutricional por tal metodologia e demais orientações devem ser implementadas por serviços públicos de saúde, minimizando conseqüências do DM.

PS-21-184
VARIAÇÃO TEMPORAL DA QUALIDADE DA DIETA DE UMA COORTE DE ADOLESCENTES RESIDENTES NO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
AGATHA NOGUEIRA PREVIDELLI; ELISEU VERLY JUNIOR; JAQUELINE VENANCIO CARLOS; BARTIRA MENDES GORGULHO; DIRCE MARIA LOBO MARCHIONI
Instituição: Faculdade de Saúde Pública - USP
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O padrão alimentar dos jovens está associado ao aumento do risco de ocorrência de doenças crônicas na fase adulta. Neste contexto, os índices dietéticos, tais como o Índice de Qualidade da Dieta Revisado (IQD-R), têm se mostrado úteis na avaliação e monitoramento da dieta de grupos populacionais.
OBJETIVOS
Avaliar a variação da qualidade da dieta de adolescentes residentes no município de São Paulo nos anos de 2003 e 2007.
METODOLOGIA
Utilizaram-se dados de uma amostra representativa de adolescentes do município de São Paulo, conduzido no ano de 2003 (n=798), e que foram localizados em 2007, aceitando participar 271 indivíduos. O IQD-R é composto por 12 componentes cuja pontuação máxima varia de 5, 10 ou 20 pontos. Para o calculo do IQD-R utilizou-se o método recomendado quando apenas um R24h esta disponível, ou seja, pontua-se a razão entre o consumo habitual e a energia. Resumidamente, calcula-se a ingestão total dos grupos de alimentos e nutrientes que compõe o IQD-R e divide-se pela estimativa da ingestão total de energia do grupo populacional estudado.
RESULTADOS
Notou-se melhora da pontuação de Leite (4,8 vs 5,4), Sódio (1,8 vs 2,6) e Frutas totais (2,1 vs 3,2). Esta última, provavelmente devido ao aumento de consumo de sucos de frutas, visto que a pontuação do componente Frutas integrais manteve-se inalterado (2,2 vs 2,1). O componente com pior pontuação, em ambos os períodos, foi Cereais integrais, atingindo 0,4 (2003) e 0,2 (2007) de um total máximo de 5 pontos. Destaca-se que a redução de 5,7 para 2,5 na pontuação de Gord_AA, calorias provenientes de gordura sólida (saturada e trans), álcool e açúcar de adição, não se deu pela redução da Gordura saturada cuja pontuação foi manteve-se em torno de 5,7. Os demais componentes atingiram suas pontuações máximas nos dois períodos: Cereais totais e Vegetais (5 pontos) e Carnes e Óleos (10 pontos). A pontuação IQD-R, 57,6 pontos em 2007 e 56,5 em 2003, revelou baixa qualidade da dieta nos dois períodos.
CONCLUSÃO
Em ambos os períodos de estudo, a população apresentou uma baixa pontuação para o índice, havendo piora na qualidade da dieta no ano de 2007 em relação ao de 2003. As pontuações dos componentes do IQD-R revelaram consonância com a literatura: baixa ingestão de frutas e cereais integrais e alta de sódio e gorduras. Isto reforça a necessidade de implementação de políticas públicas nutricionais, visando melhora da qualidade da dieta dos jovens e, conseqüentemente, redução no risco de doenças relacionadas com a dieta na idade adulta.

PS-21-185
PERFIL NUTRICIONAL DE MILITARES DE UMA UNIDADE DO EXÉRCITO BRASILEIRO
ALESSANDRA SILVA DIAS OLIVEIRA; JORGE LUÍS BARBOSA SILVA
Instituição: Faculdade Bezerra de Araújo
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O Exército Brasileiro tem como objetivo defender a nação, garantir a lei e a ordem e os direitos constitucionais. É necessário que existam homens preparados fisicamente para cumprir sua missão, sendo fundamental que os militares tenham um estado nutricional adequado e uma alimentação compatível com seus gastos energéticos.
OBJETIVOS
Este estudo teve por objetivo descrever o perfil nutricional de militares lotados em uma Unidade do Exército Brasileiro no Município do Rio de Janeiro, por meio da antropometria.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo descritivo de delineamento transversal que coletou informações, em outubro de 2010, de uma amostra aleatória de 80 militares (20% do efetivo da unidade) que ocupam diferentes postos e graduações. Estes foram submetidos à avaliação antropométrica, como: peso, altura, pregas cutâneas (tricipital, bicipital, subescapular, suprailíaca), circunferência braquial e de cintura.
RESULTADOS
A maioria dos participantes encontrava-se com o estado nutricional dentro da normalidade, sendo 55 (68,75%) eutróficos, 20 (25%) com sobrepeso e 5 (6,25%) com baixo peso, assim estabelecidos pelo IMC (Índice de Massa Corporal). Em relação à circunferência de cintura, 20 (25%) militares encontravam-se com a medida elevada, estando em risco nutricional. Na análise da quantidade de gordura corporal foi realizado o somatório das dobras cutâneas, apresentando 20 militares (25%) com excesso de gordura corporal. Os resultados obtidos na circunferência braquial foram: 60 (75%) indivíduos encontram-se em adequação, 5 (6,25%) possuem relação com a desnutrição e 15 (18,75%) com sobrepeso. A avaliação do cardápio oferecido aos militares demonstrou que Para a análise estatística foi utilizado o programa Microsoft Office Excel®.
CONCLUSÃO
Apesar da maioria dos participantes se apresentar em eutrofia, a prevalência de distúrbios nutricionais, principalmente o excesso de peso, chama a atenção. Evidencia-se que os militares com inadequação antropométrica encontram-se em estado não hemodinâmico, podendo ter sua performance prejudicada, pois este resultado nutricional interfere nas atividades propostas no Exército Brasileiro. Ações nutricionais, como a educação e o aconselhamento nutricional, bem como, a melhora na oferta da alimentação fornecida durante a jornada de trabalho pode contribuir positivamente para a melhora dos hábitos alimentares, prevenindo os distúrbios nutricionais e melhorando o desempenho profissional dos mesmos.

PS-21-186
A PRÁTICA DA AMAMENTAÇÃO EM CRIANÇAS DE ATÉ 12 MESES USUÁRIAS DE UM CENTRO DE ESPECIALIDADES MÉDICAS NO MUNICÍPIO DE ANGRA DOS REIS, RJ
ALESSANDRA SILVA DIAS OLIVEIRA; THALITA LIMA SOUSA
Instituição: Faculdade Bezerra de Araújo
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A Organização Mundial de Saúde (OMS) recomenda o Aleitamento Materno (AM) por dois anos ou mais, sendo exclusivo nos primeiros 6 meses de vida, visto os inúmeros benefícios da prática da amamentação, especialmente na redução da taxa de mortalidade infantil. Apesar dos importantes resultados obtidos pelo Programa Nacional de Incentivo ao Aleitamento Materno, os índices de AM no país ainda se encontram aquém do considerado satisfatório. Ademais, os estudos ainda evidenciam a falta de uniformidade com importantes variações no território nacional. Logo, se faz importante o conhecimento das tendências de amamentação em cada localidade.
OBJETIVOS
Este estudo tem como objetivo descrever a prática da amamentação de um grupo de crianças de até 12 meses atendidas em um centro de especialidades médicas no município de Angra dos Reis, RJ.
METODOLOGIA
Trata-se de uma pesquisa descritiva de delineamento transversal que coletou informações de 45 bebês que realizavam consultas de acompanhamento de puericultura no referido centro de especialidades médicas. A coleta de dados ocorreu no mês de outubro de 2010, e se deu através da aplicação de um questionário que abordava questões sobre as características sóciodemográficas e reprodutivas maternas e sobre alimentação das crianças nas 24 horas antecedentes à entrevista.
RESULTADOS
Verificou-se que até 3 meses apenas 75% dos lactentes eram aleitados exclusivamente e este percentual caiu para 28,6% no intervalo de 3 a 6 meses. Para o AM a prevalência nos 3 primeiros meses de vida foi de 100%, caindo para 78,6% no intervalo de 3 a 6 meses e 65,2% no grupo com idade superior a 6 meses. Em relação ao leite artificial, observou-se que o uso deste já se inicia entre as crianças com idade inferior a 3 meses (12,5%), sendo de 60,9% a prevalência do uso deste alimento entre os maiores de 6 meses.
CONCLUSÃO
As taxas de aleitamento foram consideradas baixas, indicando a necessidade de se estabelecerem políticas públicas adequadas para alimentação da criança.

PS-21-187
APRENDIZAGEM BASEADA EM PROBLEMAS COM FOCO NOS TEMAS ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: CONTRIBUIÇÃO NO PROCESSO DE APRENDIZAGEM DE ALUNOS DE UMA ESCOLA DE ENSINO SUPLETIVO
ALEXANDRA DA SILVA ANASTACIO; SILVIA ELIZA ALMEIDA PEREIRA; GILSON COSTA; DEBORA CRISTINA SOUZA; BÁRBARA PAULUCCI CORDEIRO MARTOR; THAYZA FAZZOLO COUTO; SAMARA DA SILVA MARTINS SAMPAIO
Instituição: Universidade Federal Fluminense
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A Metodologia de Aprendizagem Baseada em Problemas (ABP) se pauta no conhecimento construído, solução dos problemas, habilidades e atitudes desenvolvidas neste processo. A utilização de conteúdos dos temas Alimentação e Nutrição no processo de ensino pode contribuir de forma significativa no aprendizado de diferentes disciplinas e desenvolver nos alunos a capacidade crítica para eleger uma alimentação saudável.
OBJETIVOS
Avaliar a contribuição da ABP sobre o processo de aprendizagem de alunos de uma escola de ensino supletivo.
METODOLOGIA
O estudo foi realizado com alunos jovens e adultos matriculados em uma escola de ensino supletivo, na modalidade semipresencial. Participaram deste estudo 48 alunos, divididos em quatro turmas com 12 alunos. Foi abordado em sala de aula o tema Hipertensão (tema mais votado dentre 10 temas da área de Alimentação e Nutrição). A execução da ABP seguiu o protocolo de sete passos propostos por DUCH, 2000 e BARROWS, 2001.
RESULTADOS
A maioria dos alunos (92%) reportou não ter dificuldades na execução da metodologia e no trabalho em grupo. A atuação do grupo no processo de discussão do problema foi avaliada como excelente, bom e regular por 47%, 42% e 11% dos alunos, respectivamente. As respostas à questão do conhecimento adquirido foram agrupadas em quatro categorias: 1) consumo de sal, alimentação saudável, saúde e leitura de rótulos; 2) causas da hipertensão, relação com a raça negra e influência genética; 3) aprendizado de outras disciplinas, o dinamismo da metodolgoia e a relação do conteúdo com o cotidiano; 4) socialização do conhecimento. Dos 48 alunos, 10% não responderam ao questionário.
CONCLUSÃO
A implementação da ABP parece favorecer o processo de ensino-aprendizagem de jovens e adultos do ensino fundamental e médio, à medida que contribui para a aquisição da capacidade crítica de discutir problemas. A utilização de temas relacionados à Saúde, Alimentação e Nutrição está em consonância com as diretrizes do Programa Saúde na Escola (Brasil, 2008), e é uma importante ferramenta para a educação nutricional em escolas.

PS-21-188
APRENDIZAGEM BASEADA EM PROBLEMAS EM UMA ESCOLA DE ENSINO SUPLETIVO: AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE APRENDIZAGEM PELO ALUNO E PROFESSOR TUTOR
ALEXANDRA DA SILVA ANASTACIO; SILVIA ELIZA ALMEIDA PEREIRA; GILSON COSTA; DEBORA CRISTINA SOUZA; BÁRBARA PAULUCCI CORDEIRO MARTOR; THAYZA FAZZOLO COUTO; SAMARA DA SILVA MARTINS SAMPAIO
Instituição: Universidade Federal Fluminense
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A Metodologia de Aprendizagem Baseada em Problemas (ABP) se pauta no conhecimento construído na busca da solução dos problemas e nas habilidades e atitudes desenvolvidas neste processo. A utilização de conteúdos de temas Alimentação e Nutrição no processo de ensino é importante ferramenta de promoção de hábitos alimentares saudáveis.
OBJETIVOS
Avaliar o processo de aprendizagem nos diferentes problemas abordados na execução da ABP, através da auto avaliação do aluno, avaliação do aluno pelo professor tutor e avaliação do professor tutor pelo aluno.
METODOLOGIA
O estudo foi realizado com alunos matriculados em uma escola de Educação para Jovens e Adultos, na modalidade semipresencial. Participaram deste estudo 48 alunos, divididos em 4 turmas com 12 alunos e 4 professores tutores. Foram abordados os 4 temas mais votados pelos alunos: Hipertensão, Fast Food x Alimentação saudável, Ração humana e Higiene na Manipulação de Alimentos, dentre 10 temas da área de Alimentação e Nutrição. A execução da ABP seguiu o protocolo dos 7 passos propostos por DUCH, 2000 e BARROWS, 2001. Todos os alunos e professores tutores responderam a um questionário padronizado sobre a aplicação da ABP.
RESULTADOS
O processo de ensino e o conhecimento adquirido foi considerado pelos alunos excelente, bom e regular por 46%, 50% e 4% dos alunos, respectivamente. Metade dos alunos considerou excelente a contribuição do professor tutor, enquanto que 46% a consideraram boa e 4% regular. Todos os alunos foram favoráveis a implementação da ABP na escola. Na avaliação do professor, os alunos apresentavam um constrangimento inicial, que evoluiu para motivação e interesse e culminou em uma maior interação e troca de informações. Além disto o professor tutor, observou que no processo de discussão dos temas, o saber popular não conflitava e, por vezes, contribuía com o saber científico.
CONCLUSÃO
Os temas abordados contribuíram para que o aluno adquirisse a capacidade crítica de discutir problemas relacionados à Saúde, Alimentação e Nutrição dentro do âmbito escolar. O professor tutor contribuiu para que o aluno deixasse de lado o papel de receptor de informações, tornando-se construtor do próprio conhecimento.

PS-21-189
REFERÊNCIAS DA FRAGILIDADE PELOS PARÂMETROS DA CADERNETA DE SAÚDE DA PESSOA IDOSA DE USUÁRIOS DE UM PROGRAMA SOCIAL.
ALEXSANDRA HERMELINA CARVALHO; MARIA SOCORRO SILVA ALENCAR; KEILA MARIA G. S. FORTES; IZABELLE SILVA ARAUJO; LUZIEMA MASCARENHA COSTA; VALQUIRIA FERREIRA LIMA; DIEGO DAMASCENO PAZ
Instituição: CEUT; UFPI; NOVAFAPI; FMS/PI
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O envelhecimento, apesar de ser uma situação inexorável a todos os indivíduos, hoje é considerado um fenômeno mundial sem precedentes, pelo acréscimo demográfico das pessoas que alcançam esta fase da vida. Esse crescimento entre os brasileiros tem desafiado governos, sociedade e família quanto às questões sociais e de assistência à saúde. A política de saúde está em jogo ao ter que responder pelas suas funções de integralidade e universalidade dos direitos compilados nas leis orgânicas da saúde que apontam para a igualdade e a integração social. Por isso, estudos sobre as capacidades, problemas de saúde, condições psicossociais e funcionais do idoso podem dar suporte à equipe multiprofissional quanto ao planejamento e a implementação de ações básicas.
OBJETIVOS
Conhecer as referências da fragilidade de idosos a partir dos parâmetros da Caderneta de Saúde da Pessoa Idosa.
METODOLOGIA
Estudo de caráter descritivo e analítico, com levantamento de dados quantitativos mediante a aplicação de questionário semi-estruturado contendo identificação e parâmetros sobre idade, nº de quedas, nº de internações, presença de doenças crônicas (diabetes e hipertensão arterial). A amostra foi constituída por noventa e dois (92) idosos atendidos em um programa social de Teresina-Pi. Os dados foram analisados e descritos em gráficos.
RESULTADOS
Do total de idosos onze (12%) são do sexo masculino e oitenta e um (88%) do sexo feminino; a maioria (51%) apresentava idade entre 70 a 79 anos; 23% apresentaram 01 episódio de queda no último ano e 15% relataram mais de 01 episódio de queda; 10% foram internados somente 01 vez no último ano e apenas 1% tiveram mais de 01 internação; 49% são portadores de hipertensão; 12% têm diagnóstico de diabetes mellitus; 9% apresentam diabetes e hipertensão e 28% não possuem nenhuma destas patologias.
CONCLUSÃO
Segundo os indicadores avaliados os sujeitos classificam-se em idade avançada, com significativa prevalência de hipertensão arterial, além de um percentual considerável de quedas, fato que requer maior assistência de saúde. Quanto ao indicador sobre internação no ano anterior os idosos mostraram boas condições de saúde e independência. O que reforça a importância da inclusão da avaliação multifuncional nas ações e serviços de atenção básica pela rede de saúde deste município.

PS-21-190
ESTADO NUTRICIONAL E FATORES DE RISCO PARA DESNUTRIÇÃO INFANTIL EM CRIANÇAS DE SEIS MESES A CINCO ANOS ATENDIDAS EM HOSPITAL PÚBLICO DE TERESINA- PI.
ALEXSANDRA HERMELINA CARVALHO; MAYARLA P. N. MACHADO; JOSEMARIA LACERDA DIAS; GILMARA PERES RODRIGUES
Instituição: CEUT
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A desnutrição nos primeiros anos de vida é um dos maiores problemas de saúde enfrentados por países em desenvolvimento. Os fatores de risco associados a esses déficits são baixo peso ao nascer, aleitamento materno exclusivo interrompido antes dos seis meses, oferta de alimentação complementar inadequada nos primeiros dois anos de vida, privação alimentar ao longo da infância e ocorrência de repetidos episódios de doenças infecciosas.
OBJETIVOS
Teve como objetivo geral, avaliar o estado nutricional e fatores de risco para desnutrição infantil em crianças de seis meses a cinco anos atendidos em hospital público de Teresina - PI. Como objetivos específicos, verificar a adequação da dieta em relação á energia e macronutrientes; avaliar o estado nutricional das crianças pesquisadas por meio de alguns parâmetros antropométricos; identificar os fatores de risco envolvidos na ocorrência de desnutrição entre as crianças investigadas; verificar se existe relação entre o estado nutricional e os fatores de risco para desnutrição infantil identificadas na população estudada.
METODOLOGIA
Estudo de natureza transversal em 134 crianças, de ambos os sexos. O critério de inclusão foram crianças com peso normal ao nascer, que não estivessem em processo de internação hospitalar no momento da coleta de dados, com ausência de doenças agudas ou crônicas promotoras de desnutrição e que não fizessem uso de suplementação vitamínico-mineral ou de medicamentos estimulantes do desenvolvimento e crescimento infantil. A coleta de dados foi mediante entrevistas, Recordatório 24horas, consumo alimentar e IMC.
RESULTADOS
Evidenciaram que o consumo de energia (607,7 kcal/dia) e proteína foram superiores ao recomendado. Com relação ao estado nutricional 3% das crianças apresentaram desnutrição (P/I). Constatou-se que o perfil nutricional das crianças não difere da literatura quando se refere à redução da ocorrência de desnutrição infantil e que o consumo alimentar é inadequado quanto à distribuição dos macronutrientes, com conseqüências sobre o valor energético total. No que se refere aos fatores de risco nutricional, apenas escolaridade influenciou negativamente o estado nutricional.
CONCLUSÃO
Esta pesquisa aponta para o desafio dos profissionais de nutrição com relação a pratica de educação nutricional, com vistas a esclarecer a população sobre a adequada distribuição dos alimentos/nutrientes e do estado nutricional para manutenção do bom estado de saúde infantil.

PS-21-191
IDENTIFICAÇÃO DA PESSOA IDOSA E SUAS DEMANDAS PARA A REDE BÁSICA DO SUS NO MUNICÍPIO DE TERESINA-PI
ALEXSANDRA HERMELINA CARVALHO; MARIA SOCORRO SILVA ALENCAR; ANTONIO AUGUSTO MOURA SILVA; KEILA MARIA G. S. FORTES
Instituição: CEUT; UFPI; UFMA; FMS/PI
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A Política Nacional de Saúde da Pessoa Idosa define suas diretrizes de atenção ao público idoso a partir da 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 a sua autonomia e independência no domicílio e comunidade. Neste aspecto, 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
Identificar a pessoa idosa e suas demandas a partir das ações da Saúde da Família na rede básica de saúde do município investigado.
METODOLOGIA
Estudo de natureza descritiva com levantamento de dados de oito áreas de atuação das equipes. Este é parte do projeto "As ações de atenção à saúde da pessoa idosa a partir da Estratégia Saúde da Família", neste município. As demandas foram identificadas por meio das consultas médicas, consultas de enfermagem e visitas domiciliares que são as principais atividades da atenção no primeiro nível da assistência. Os indicadores presença de doença crônica, classificação da idade e dos idosos frágeis ou "acamados" foram analisados pelos parâmetros da Caderneta de Saúde da Pessoa Idosa em freqüência simples e percentual.
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 atender a demanda do 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.

PS-21-192
A ESTRATÉGIA NACIONAL DE PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR SAUDÁVEL (ENPACS) NA PERSPECTIVA DE AGENTES COMUNITÁRIOS DE SAÚDE
ALICINEZ GUERRA ALBUQUERQUE
Instituição: Secretaria Municipal de saúde de Machados/PE
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A oficina da ENPACS teve como finalidade a formação de profissionais de saúde para impulsionar a orientação alimentar nos serviços de saúde, contemplando o incentivo ao aleitamento materno e introdução da alimentação complementar saudável.
OBJETIVOS
Avaliar a aplicação e o aproveitamento da Oficina ENPACS sob a perspectiva de Agentes Comunitários de Saúde (ACSs).
METODOLOGIA
Estudo descrito de abordagem qualitativa, realizado no mês de janeiro, durante o período de 6 horas no ano de 2010. A população formada de 19 ACSs. Os dados foram coletados por meio de questionário semi-estruturado, aplicado ao final da oficina. Em seguida, foram analisados individualmente.
RESULTADOS
Foi verificado que 100% dos ACSs acreditam que o conteúdo desta oficina pode auxiliar a implementação de ações para a prática de alimentação saudável de crianças menores de 2 anos de idade na Unidade de Saúde. A oficina trouxe uma inovação para a capacitação e qualificação de profissionais de saúde, visto que sua metodologia apresentava varias técnicas de trabalho, como dramatizações, trabalhos em grupo, planejamento. Foram citados como pontos positivos, o teatro, a formação de grupos para discussão, a roda de conversa com o tutor, o material disponibilizado e a elaboração do plano de ação. Entre os pontos que não gostaram, foi citado pela maioria o tempo total da oficina ter sido pequeno. De acordo com a experiência de cada um dos ACS, foram citadas algumas dificuldades encontradas para implementação da Estratégia na Unidade de Saúde, entre as quais: a existência de mães adolescentes; baixa adesão das mães sobre as orientações alimentares, baixa conscientização da família para o aleitamento materno, baixa integração da Equipe de Saúde da Família, dificuldade de encontrar a família no domicílio, a mesma referir não ter tempo para receber o ACS.
CONCLUSÃO
A oficina ENPACS é um apoio para a educação continuada dos profissionais de saúde sobre o tema alimentação saudável para crianças, pois versa sobre diferentes abordagens metodológicas, as quais foram aceitas e entendíveis pelos profissionais de saúde.

PS-21-193
PRÁTICAS ALIMENTARES DE CRIANÇAS DE 6 A 24 MESES ATENDIDAS NA ESTRATÉGIA SAÚDE DA FAMÍLIA DO MUNICÍPIO DE MACHADOS, PERNAMBUCO, 2010
ALICINEZ GUERRA ALBUQUERQUE
Instituição: Secretaria Municipal de Saúde de Machados
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A Estratégia Saúde da Família (ESF) está inserida na Atenção Básica, espaço onde as práticas integrais em saúde são exercidas, como a promoção e proteção da saúde, prevenção de agravos, o diagnóstico, tratamento, a reabilitação e manutenção da saúde, tendo como foco a família, abrangendo todas as fases de vida. Diante desta caracterização uma das atribuições da ESF é realizar ações de vigilância à saúde. Neste contexto insere-se o acompanhamento do consumo alimentar de crianças menores de 2 anos de idade, importante estratégia para monitorar e incentivar a promoção de práticas alimentares saudáveis nesta fase de vida. Esse acompanhamento é realizado mediante o Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN), o qual é responsável por registrar as informações das praticas alimentares da população atendida pela ESF.
OBJETIVOS
Descrever as práticas alimentares de crianças de 6 a 24 meses de idade.
METODOLOGIA
Estudo descritivo de corte transversal, período do ano de 2010. A população formada de 36 crianças, selecionada por meio de amostra de conveniência durante atendimento na Unidade de Saúde. A coleta de dados consistiu de entrevista a mãe ou responsável, utilizando os questionários de Marcadores de Consumo Alimentar do SISVAN. Posteriormente os dados foram inseridos e processados no SISVAN. Foi considerada a freqüência do consumo leite, feijão, carne, frutas e legumes do dia anterior a entrevista, e o consumo de sucos industrializados/refrescos em pó e refrigerantes no último mês, anterior a coleta.
RESULTADOS
Foi verificada que 72,2% das crianças consumiram leite, 66,6% o feijão, 80,5% a carnes (frango, bovina, peixe), 58,3% frutas e 52,7% legumes. Em relação ao consumo de refrigerantes, 44,4% relataram que a criança o ingeriu e 55,5% consumiram sucos industrializados ou refrescos em pó. Observa-se alto consumo de alimentos não saudáveis (refrigerante e sucos industrializados) em detrimento de frutas e legumes, feijão, leite, e até mesmo carnes, alimentos esses considerados essenciais, pois possuem nutrientes (proteínas, minerais e vitaminas) responsáveis pelo adequado crescimento e desenvolvimento da criança.
CONCLUSÃO
Diante desses resultados, observa-se a necessidade de aprimoramento da promoção da alimentação complementar saudável no âmbito da atenção a saúde da criança.

PS-21-194
PROGRAMA DE INCENTIVO AO ALEITAMENTO NA PREVENÇÃO DA INTRODUÇÃO DE MAMADEIRA
ALINE ALVES BRASILEIRO; ROSANA DE FÁTIMA POSSOBON; KARINA CAMILO CARRASCOZA; GLÁUCIA MARIA BOVO AMBRASANO; SÉRGIO TADEU MART MARBA
Instituição: UNICAMP
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Em 2001, ficou definido que o aleitamento deve ser de forma exclusiva até o a criança completar seis meses. O uso de mamadeira é considerado prejudicial, por transmitir infecções, por reduzir o tempo de mamada e alterar a dinâmica oral. Alguns estudos mostram uma associação entre o uso da mamadeira e o desmame.
OBJETIVOS
Identificar se um programa de incentivo foi eficiente na prevenção da introdução de mamadeira.
METODOLOGIA
Foi feito um inquérito com 400 mães, participantes ou não de um programa de incentivo ao aleitamento materno. Trata-se de um estudo de coorte. Os resultados foram analisados pelo teste de Qui-quadrado considerando o nível de singificância de 5%.
RESULTADOS
A média da idade das mães foi de 27 anos e dos pais de 31 anos. A maioria, 92,5% das mães eram casadas, 46% eram primíparas, 69% fizeram parto tipo cesárea, 86,25% permaneceram em alojamento conjunto e 60,75% iniciaram a amamentação menos de quatro horas após o parto. Entre as mães que não participaram do programa, 78,5% ofereceram mamadeira ($p<0,0001$), destas 69,42% iniciaram a mamadeira antes do quarto mês da criança ($p<0,0001$). A prevalência de desmame antes do quarto mês, entre as crianças que usam mamadeira é 11,19 (IC: 4.19 – 29.86) vezes maior. Leite materno ordenhado foi oferecido na mamadeira para 2,2% das crianças, enquanto a formula infantil e o leite integral foram oferecidos 13,2% e 6,6% respectivamente. O tipo de leite não especificado pela mãe foi oferecido para 70,6% da população estudada. Destes, 86,3% ofereciam leite puro e 58,40% usavam a mamadeira como veiculo para mais de um alimento. Entre as mães participantes do programa 65% amamentaram exclusivamente pelo menos até o quarto mês. Entre as mulheres que ofereceram mamadeira 72% não conseguiram chegar até o quarto mês amamentando exclusivamente.
CONCLUSÃO
O programa de incentivo ao aleitamento materno foi um importante fator para minimizar a utilização da mamadeira e manter a amamentação.

PS-21-195
EFEITOS DA SUPLEMENTAÇÃO DE SELÊNIO DURANTE A GESTAÇÃO: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA
ALINE BRANDÃO MARIATH; DENISE PIMENTEL BERGAMASCHI
Instituição: Faculdade de Saúde Pública
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A nutrição e o estado nutricional maternos na gestação relacionam-se à saúde da mãe e do recém-nascido. O selênio (Se), mineral conhecido especialmente por sua atividade antioxidante, reduz o dano oxidativo celular e tem importante papel no sistema imunológico e no metabolismo tireoidiano. Recentemente, sugeriu-se ainda sua ação como insulino-mimético.
OBJETIVOS
Avaliar os efeitos da suplementação de Se durante a gestação sobre a saúde da mulher e do recém-nascido.
METODOLOGIA
Foi realizada uma revisão sistemática de literatura na qual incluíram-se estudos com qualquer tipo de desenho metodológico que avaliassem a suplementação de Se isolado em gestantes, independentemente de suas condições de saúde e nutrição, da presença de complicações ou de tratamentos medicamentosos, comparada à administração de placebo ou nenhuma intervenção. Realizou-se a avaliação da qualidade metodológica dos estudos selecionados. Os resultados dessa revisão são apresentados de forma narrativa.
RESULTADOS
Quatro estudos foram incluídos. Em três as concentrações plasmáticas ou séricas de Se foram estatisticamente maiores em gestantes suplementadas. Um estudo concluiu que gestantes suplementadas apresentaram maior atividade de glutationa peroxidase. Dois estudos referem aumento estatisticamente significante das concentrações de Se no leite materno de gestantes suplementadas e um verificou concentrações estatisticamente maiores de ácidos monoinsaturados 18:2(n-6) e 20:4(n-6) e de poliinsaturados n-6, enquanto a somatória de ácidos graxos saturados foi estatisticamente inferior. O estudo que avaliou morbidade materna, desfechos gestacionais adversos, efeitos colaterais da suplementação, peso ao nascer e escore de APGAR não encontrou efeitos estatisticamente significantes da suplementação.
CONCLUSÃO
Não existem evidências robustas dos efeitos da suplementação com selênio durante a gestação sobre a saúde da mãe e/ou do recém-nascido. Mais estudos com populações menos específicas e maiores tamanhos amostrais são necessários para que se identifiquem evidências da suplementação na morbidade e mortalidade maternas e do recém-nascido.

PS-21-196
ACONSELHAMENTO SOBRE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E/OU PRÁTICA DE ATIVIDADE FÍSICA E CONDIÇÕES DE SAÚDE DE USUÁRIOS DE SERVIÇO DE ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE
ALINE C SOUZA LOPES; MARIANA T TEIXEIRA TOLEDO
Instituição: Universidade Federal de Minas Gerais
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A alimentação inadequada e o sedentarismo são os fatores de risco modificáveis mais importantes relacionados às doenças e agravos não transmissíveis (DANT), cuja prevalência aumenta no Brasil e no mundo. Diante disso, a realização de aconselhamentos sobre modos saudáveis de vida, incluindo a alimentação saudável e a prática de atividade física constitui importante ferramenta para a promoção, proteção e recuperação da saúde dos indivíduos. Esta proposição se torna ainda mais valiosa em Serviços de Atenção Primária à Saúde (SAPS), locais privilegiados para o desenvolvimento de aconselhamentos em saúde, de forma integral e contínua.
OBJETIVOS
Investigar a realização de aconselhamento sobre alimentação saudável e/ou prática de atividade física diante do perfil de saúde de usuários de um SAPS.
METODOLOGIA
Estudo seccional desenvolvido em SAPS com usuários >20 anos que aguardavam atendimento, durante o período de 4 meses. Obtiveram-se dados sociodemográficos, antropométricos, morbidade e uso de medicamentos referidos e informações relacionadas ao aconselhamento sobre alimentação saudável e prática de atividade física realizado pelos profissionais de saúde. Realizou-se análise descritiva e teste Qui-Quadrado.
RESULTADOS
A amostra constou de 417 indivíduos, 78,9% mulheres, com mediana de idade de 39 anos (20; 85) e renda per capita de R$250,00 (R$7,00; R$1265,00). Dos entrevistados, 40,8% (n=170) receberam aconselhamento sobre alimentação saudável e/ou prática de atividade física, sendo que adultos com obesidade ($p<0,001$), indivíduos com risco de complicações metabólicas, segundo a circunferência da cintura ($p<0,001$), e de desenvolvimento de doenças, segundo a razão cintura/quadril, ($p=0,002$) foram mais aconselhados que aqueles sem estes agravos. Além disso, usuários do serviço que possuíam doenças como hipertensão arterial ($p<0,001$), dislipidemia ($p<0,001$) e diabetes mellitus ($p=0,004$), e que referiram uso de medicamentos ($p<0,001$) também foram mais aconselhados do que os demais.
CONCLUSÃO
A realização de aconselhamento sobre modos saudáveis de vida no SAPS em estudo se mostrou positiva frente ao perfil de saúde dos usuários, indicando a adequação do tratamento recomendado. Entretanto, a prevalência de aconselhamento em geral foi baixa, evidenciando a importância da realização deste tipo de ação também entre indivíduos que não possuem tais doenças e agravos, de forma a assegurar melhor qualidade de vida aos usuários por meio de ações preventivas.

PS-21-197
ACONSELHAMENTO E ADESÃO A MODOS SAUDÁVEIS DE VIDA ENTRE USUÁRIOS DE UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE: DIFERENÇAS ENTRE PARTICIPANTES E NÃO-PARTICIPANTES DE SERVIÇO DE PROMOÇÃO À SAÚDE
ALINE CRISTINE SOUZA LOPES; MARIANA TÂMARA TEIXEIRA TOLEDO
Instituição: Universidade Federal de Minas Gerais
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Embora na Atenção Primária à Saúde as ações "curativas" ocupem boa parte do tempo dos profissionais, a realização de atividades educativas, como aconselhamento sobre a prática de atividade física e alimentação saudável, é fundamental para a difusão de modos saudáveis de vida (MSV) entre os usuários. Neste sentido de atender à demanda de ações de promoção da saúde no âmbito do Sistema Único de Saúde, foram implantadas no Brasil, em 2002, as Academias da Cidade, serviços destinados à promoção de atividade física, lazer e alimentação saudável para a comunidade.
OBJETIVOS
Verificar a adesão dos usuários de uma Unidade Básica de Saúde (UBS) ao aconselhamento sobre MSV realizado por profissionais de saúde e sua associação com o conhecimento e participação em atividades na Academia da Cidade.
METODOLOGIA
Estudo seccional desenvolvido em UBS com usuários >20 anos que aguardavam atendimento, durante 4 meses. Obtiveram-se dados sociodemográficos, informações sobre adesão ao aconselhamento sobre MSV realizado por profissionais de saúde na UBS, além do conhecimento e participação dos usuários na Academia da Cidade.
RESULTADOS
A amostra constou de 417 indivíduos, 78,9% mulheres, com mediana de idade de 39 anos (20; 85) e renda per capita de R$250,00 (R$7,00; R$1265,00). Dos entrevistados, 40,8% (n=170) referiram receber aconselhamento sobre MSV na UBS e, destes, 51,2% aderiram em algum grau ao aconselhamento recebido. A maioria dos aconselhados (57,6%) conhecia a Academia da Cidade ($p<0,001$), entretanto, 53,5% dos entrevistados relataram não conhecer a Academia da Cidade da área de abrangência da UBS, e apenas 8,6% (n=36) referiram participação em atividades promovidas pelo serviço. Dentre aqueles que referiram participação na Academia (n=36), 72,2% receberam aconselhamento sobre MSV ($p<0,001$), sendo que a maioria (76,9%) aderiu ao aconselhamento recebido ($p=0,004$). Dentre os usuários que nunca participaram de atividades na Academia, apenas 37,8% referiram recebimento de aconselhamento na UBS ($p<0,001$) e, destes, 46,5% relataram adesão ao mesmo ($p=0,004$).
CONCLUSÃO
Apesar da baixa frequência de realização de aconselhamento sobre MSV e de adesão pelos usuários, observou-se diferenças significativas positivas entre aqueles que participavam da Academia da Cidade. Ressalta-se, desta forma, a importância de maior divulgação deste serviço, bem como do aumento da realização do aconselhamento sobre MSV por todos os profissionais de saúde.

PS-21-198
EFETIVIDADE DA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL SOBRE A OBESIDADE ABDOMINAL
MARIA TEREZA GOUVEIA RODRIGUES; NATHÁLIA LUIZA FERREIRA; ALINE CRISTINE SOUZA LOPES
Instituição: Universidade Federal de Minas Gerais
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A obesidade abdominal está relacionada a diversas complicações metabólicas como a tolerância diminuída a glicose, dentre outras. Assim, é relevante o desenvolvimento de intervenções efetivas visando reduzir a circunferência de cintura para melhoria nas condições de saúde.
OBJETIVOS
Avaliar a efetividade da intervenção nutricional sobre a obesidade abdominal de usuários atendidos em serviço de Atenção Primária à Saúde.
METODOLOGIA
Tratou-se de estudo de intervenção com acompanhamento dos usuários por doze meses. Foram incluídos indivíduos com idade ≥20 anos, atendidos no período de 2008 a 2010, avaliando-se dados sociodemográficos e antropometria (peso, altura, índice de massa corporal-IMC, circunferência da cintura-CC e razão cintura/quadril-RCQ). A intervenção constou de consultas individuais periódicas com nutricionistas e estagiários, com duas avaliações semestrais. Realizaram-se testes Kolmogorov-Smirnov e t pareado com auxílio do programa Statical Package for Social Science ($p\leq0,05$).
RESULTADOS
Avaliaram-se 27 pacientes, sendo a maioria do sexo feminino (96,3%), com idade média de anos 54,3 (±11,4), renda per capita mensal de R$253,4 (±141,7), mediana de escolaridade de 5,7 anos (±3,6) e ocupação profissional mais frequente foi "do lar" (55,6%). Após seis meses de intervenção nutricional, houve redução da CC ($p=0,003$) e do peso ($p=0,005$), bem como redução da CC ($p=0,002$) e do peso ($p=0,013$) e RCQ ($p=0,003$) após doze meses.
CONCLUSÃO
A redução da obesidade abdominal em decorrência da diminuição da CC e da RCQ após a intervenção evidencia sua efetividade, com possíveis repercussões positivas sobre a saúde dos indivíduos ao considerar o papel destes parâmetros como preditores de complicações metabólicas associadas à obesidade e do desenvolvimento de doenças do coração.

PS-21-199
PREVALÊNCIA DE ANEMIA FERROPRIVA ASSOCIADA AO CONSUMO ALIMENTAR DE FERRO E AO ESTADO NUTRICIONAL DOS ESCOLARES
ANIELLI ORTEGA CAMACHO CAVALCA; RITA DE CÁSSIA DORACIO MENDES; WANDERLEI ONOFRE SCHMITZ; ALINE VICTÓRIO FAUSTINO ONISHI
Instituição: UNIGRAN
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A anemia pode ser definida como um estado em que a concentração de hemoglobina está abaixo do esperado para a normalidade, (hemoglobina menor que 11,5g/dL) em decorrência da deficiência de um ou mais nutrientes essenciais. A deficiência de ferro é a mais grave em todo o mundo, segundo a Organização Mundial de Saúde (2001), estima-se que há mais de dois bilhões de pessoas com anemia no mundo, atingindo principalmente os países em desenvolvimento, sendo os grupos considerados de risco, crianças, adolescentes, gestantes, mulheres em idade reprodutiva, idosos e indivíduos com dieta insuficiente em ferro quantitativamente e qualitativamente.
OBJETIVOS
O presente estudo teve como objetivo identificar a prevalência de anemia ferropriva associada ao consumo alimentar de ferro e ao estado nutricional em escolares de escolas públicas no interior do Mato Grosso do Sul.
METODOLOGIA
A pesquisa foi do tipo descritiva e realizada em duas escolas municipais com crianças na faixa etária de 5 a 10 anos, levado em consideração uma amostra significativa de no mínimo 62 alunos. A coleta de dados foi feita por meio de questionário de frequencia alimentar, dados antropométricos e dosagem de hemoglobina. A avaliação do estado nutricional foi realizada por meio do Índice de Massa Corporal IMC percentilar.
RESULTADOS
A prevalência de anemia encontrada foi de 9,52%, sendo considerada baixa quando comparada a outros estudos; em relação ao estado nutricional 52,38% de ambos os sexos apresentaram-se adequados, porém 34,92% dos escolares foram diagnosticados com risco de sobrepeso, já o consumo alimentar de ferro foi inferior ao recomendado (menor que 8mg/dia). Analisando a correlação das medidas antropométricas e do consumo de ferro com os valores de hemoglobina, o IMC e o consumo de ferro apresentaram correlação fraca com os valores de hemoglobina. Já o peso, estatura e a idade apresentaram correlação moderada positiva com os valores de hemoglobina.
CONCLUSÃO
Conclui-se que a prevalência de anemia foi inferior aos parâmetros encontrados em outros estudos e que houve alta prevalência de estado nutricional e consumo de ferro inadequado, o que indica a importância da atuação do profissional nutricionista na prevenção da anemia e na manutenção do estado nutricional adequado da população estudada.

PS-21-200
CONHECIMENTOS DOS DIABÉTICOS SOBRE A DOENÇA E O TRATAMENTO NUTRICIONAL
ALISMARA VIEIRA SILVA; ALCIANA RAQUEL RAMOS CRUZ; CIBELE MARIA ARAÚJO MELO; CELMA OLIVEIRA BARBOSA
Instituição: Faculdade Santo Agostinho
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O envelhecimento populacional traz um número de enfermidades crônicas e degenerativas, próprias da velhice, dentre a de maior destaque, diabetes mellitus, cujo prevalência encontra-se em torno de 8% na faixa etária entre 30 a 69 anos. A Diabetes Mellitus é uma doença crônica caracterizada por uma taxa elevada de glicose no sangue, sendo considerado um grave problema de saúde publica, pois pode acarretar em diversas complicações. Nessa ótica, o grau de conhecimento da doença influencia a adesão ao tratamento medicamentoso e nutricional, principalmente no que diz respeito ao controle da glicemia e à prevenção das complicações advindas dessa patologia.
OBJETIVOS
O objetivo deste trabalho foi avaliar o conhecimento de idosos diabéticos sobre a sua doença e o tratamento nutricional.
METODOLOGIA
O estudo foi do tipo transversal com 28 diabéticos cadastrados no Programa de Hipertensão e Diabetes Mellitus (HIPERDIA) de uma Estratégia Saúde da Família, na faixa etária maior que 60 anos, de ambos os sexos. Os dados foram coletados por um formulário estruturado, que foram analisados pelo programa Epi-info, com nível de significância de 5% ($p<0,05$).
RESULTADOS
A idade média dos idosos foi de 72,64 anos (+7,63), sendo 75,00% de mulheres e 25,00% homens. Os resultados obtidos mostraram que 71,40% dos entrevistados sabiam identificar o valor alterado da glicemia de jejum, sendo 89,30% diabéticos tipo II, e 100% conheciam como fator de risco para diabetes, o consumo excessivo de açúcares e guloseimas. Das medidas de controle para a diabetes, 92,90% identificaram os hipoglicemiantes orais e 96,40% afirmam que a dieta é uma medida de controle.
CONCLUSÃO
Assim, conclui-se que o conhecimento dos diabéticos sobre a sua doença e tratamento nutricional era satisfatório para o controle da doença, que acarretava numa melhor adesão ao tratamento e diminuição de risco de doenças cardiovasculares, além de melhorar a qualidade de vida.

PS-21-201
RISCO DE DESNUTRIÇÃO E ANEMIA FERROPRIVA EM IDOSOS RESIDENTES EM UMA INSTITUIÇÃO DE LONGA PERMANÊNCIA DE TERESINA/PI
ALISMARA VIEIRA SILVA; FABIANO ALVES LIRA; SYMON RAFAEL MACHADO SILVA; CELMA OLIVEIRA BARBOSA
Instituição: Faculdade Santo Agostinho
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O envelhecimento populacional está cada vez maior com o decorrer dos anos devido à melhoria na expectativa de vida dos brasileiros, tendo em vista que a média chega a 73 anos. No entanto, acompanhado ao envelhecimento populacional surgem as Instituições de Longa Permanência (ILP) que são estabelecimentos para atendimento integral institucional, cujo público alvo são as pessoas de 60 anos e mais. A institucionalização termina por acarretar em complicações à saúde, sendo 8% dos que vivem em ILP, com consequências de quadro de desnutrição e anemia. A desnutrição pode levar o idoso a ser acometido pela anemia, trazendo prejuízos incalculáveis para a sua saúde, comprometendo desse modo, sua capacidade, a redução de peso, fraqueza e o surgimento de infecções variadas.
OBJETIVOS
O objetivo deste trabalho foi avaliar o risco de desnutrição e de anemia ferropriva em idosos residentes em Instituição de Longa Permanência de Teresina/PI.
METODOLOGIA
O estudo foi do tipo transversal, com 16 idosos residentes em uma Instituição de longa permanência de Teresina-Piauí, na faixa etária maior de 60 anos, ambos os sexos. Os dados foram coletados pelo formulário Mini Avaliação Nutricional e questionário de Frequência de consumo alimentar, constituída por alimentos fontes de ferro. A análise estatística foi realizada pelo programa Epi-info, com nível de significância de 5% ($p<0,05$).
RESULTADOS
O universo da pesquisa foi de 31,30% para o sexo feminino e 68,80% para o sexo masculino. A idade média foi de 72,94 anos (±7,95). O estudo mostrou que 93,80% dos idosos se alimentavam só sem dificuldade e 6,30% se alimentavam sozinho com dificuldade. Quanto à situação nutricional, 12,50% não sabiam informar sobre seu estado nutricional e 81,30% acreditavam não ter problema nutricional. Quanto ao IMC, a média encontrada foi de 25,26 Kg/m2 (±3,98), mostrando uma alta prevalência de obesidade. Quanto ao consumo protéico, 37,50% dos idosos apresentavam apenas dois ou mais alimentos protéicos no dia. Do total pesquisado, 62,50% estavam com risco de desnutrição, segundo escores do MAN. A freqüência de consumo alimentar mostrou que 43,80% dos idosos consomem diariamente carne vermelha, 12,50% vísceras, 62,50% frango, 25,00% frutas cítricas e 81,30% feijão.
CONCLUSÃO
Assim, concluiu-se que os idosos apresentavam risco de desnutrição e possivelmente risco de anemia ferropriva, por problemas da idade, uso de medicamentos e alimentação pobre em alimentos fontes de ferro e vitamina C.

PS-21-202
TRIAGEM NUTRICIONAL DE IDOSOS DE UMA INSTITUIÇÃO DE LONGA PERMANÊNCIA
ALISMARA VIEIRA SILVA; ADRIELLE BIZERRA OLIVEIRA; CELMA OLIVEIRA BARBOSA
Instituição: Faculdade Santo Agostinho
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O distúrbio nutricional mais importante observado nos idosos é a desnutrição protéico-calórica (DPC), que está associada ao aumento da mortalidade e da susceptibilidade às infecções e à redução da qualidade de vida. Nas Instituições de longa permanência, a prevalência de desnutrição é uma realidade em torno de 25 a 60%, sendo a triagem nutricional, um processo de identificação das características dietéticas ou nutricionais do idoso, e devendo ser usado instrumentos não-invasivo, barato e rápido, como o mini avaliação nutricional.
OBJETIVOS
O objetivo deste trabalho foi investigar o risco de desnutrição em idosos de Instituição de Longa Permanência.
METODOLOGIA
O estudo foi do tipo transversal, com 24 idosos residentes da Casa Frederico Ozanan de Teresina-Piauí, na faixa etária de 60 a 75 anos de idade, de ambos os sexos. Os dados foram coletados mediante o formulário estruturado e validado, Mini Avaliação Nutricional (MAN). A análise estatística foi realizada pelo programa Epi-info (versão 6.04b) para obtenção de freqüência simples, médias e desvio padrão, com nível de significância de 5% ($p<0,05$).
RESULTADOS
O universo da pesquisa em relação ao sexo foi de 82,60% para o sexo feminino e 17,40% para o sexo masculino. A idade média geral foi de 71,4 anos (±3,40), sendo a idade mínima de 64 anos, a máxima de 75 anos e a mediana 73 anos. O estudo mostrou que 30% dos idosos se alimentavam só sem dificuldade aparente e 15% se alimentavam sozinho com uma dificuldade. Quanto à situação nutricional, 56,50% não sabiam informar como encontravam seu estado nutricional e 43,50% acreditavam não ter problema nutricional. Os dados antropométricos foram os seguintes: 50,55 Kg (±9,25) para peso, 1,55 m (±0,00) de altura, 20,97 Kg/m2 (±13,37) de IMC, 23,46 cm (±4,60) de CB e 29,77 cm (±3,25) de CP. Os dados de IMC mostraram alta prevalência de desnutrido grave. Quanto ao consumo protéico, os idosos apresentavam consumo de leite e derivados (100%), leguminosas (100%) e carnes (47,2%), consumo este de apenas dois alimentos protéicos no dia. Do total pesquisado, 65,20% estavam com desnutrição, segundo escores do MAN.
CONCLUSÃO
Assim, concluiu-se que os idosos residentes em Instituições de Longa Permanência apresentavam déficit nutricional e desnutrição, por várias questões complexas que não só condição de alimentação, sendo o enfermeiro o principal profissional na promoção de qualidade de vida.

PS-21-203
CONHECIMENTOS DE PROFISSIONAIS DE ESCOLAS SOBRE OS BENEFÍCIOS DO CONSUMO DE OVO DE GALINHA NA MERENDA ESCOLAR
ALLANA R B D TOLEDO; ALICINEZ GUERRA ALBUQUERQUE; MIDORI CABRAL SUGAYA
Instituição: Secretária de Educação do Governo de Pernambuco
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O ovo de galinha é oferecido na merenda escolar por conta de suas propriedades nutricionais e baixo custo. É um alimento rico em vitaminas (vit. A, vit. E e complexo B) e minerais (zinco, iodo, magnésio, ferro e cálcio), apresenta ácidos graxos insaturados, saturados e colesterol. Este último estar presente na gema, e representa para muitas pessoas como maléfico a saúde, contudo a maioria dos estudos mostra que o consumo do ovo, não obteve nenhuma relação com o risco de cardiopatias em pessoas saudáveis. Neste contexto, o ovo de galinha mostra-se como um alimento adequado do ponto de vista custo benefício da alimentação oferecida na escola por meio da merenda escolar. Logo, é importante verificar os conhecimentos que profissionais de escolas apresentam sobre este alimento, a fim de direcionar os cardápios da merenda escolar em relação a presença do ovo.
OBJETIVOS
Verificar os conhecimentos que gestores escolares possuem sobre os benefícios à saúde do consumo de ovo de galinha na merenda escolar.
METODOLOGIA
Estudo quanti-qualitativo, realizado no mês de outubro de 2010. Participaram do estudo 45 gestores escolares de escolas públicas estaduais. A coleta dos dados foi realizada por meio de questionário auto-aplicado, contendo a seguinte questão: Você conhece os benefícios do consumo de ovos para o crescimento, desenvolvimento e saúde dos alunos? Se sim, cite alguns exemplos.
RESULTADOS
Observou-se que 17,7% dos participantes não possuem o conhecimento dos benefícios do consumo de ovo, e 82,3% responderam que possui algum tipo de conhecimento. Dentre esses se destacam: "ser fonte de cálcio, proteínas, rico em vitaminas, como a vit.A, sais minerais, albumina", "possui alto valor nutritivo", "alimento saudável", ideal ao "crescimento do corpo, unhas e cabelos", "constituição dos músculos, ossos, dentes", "auxilia na qualidade da visão, reduz risco de xeroftalmia", importante para o "equilíbrio da dieta". Algumas crenças se destacaram como "ingerir na primeira refeição queima calorias e colesterol ruim", visão do alimento ser "rico em carboidrato", "possui baixo teor de gordura". Não foi referido o colesterol, possivelmente por vê-lo como nutriente maléfico a saúde.
CONCLUSÃO
É notada a necessidade de divulgação sobre a relação do custo, a composição do ovo e benefícios à saúde do seu consumo na merenda escolar, a fim de que os profissionais tornem-se conhecedores do contexto da inserção do ovo na merenda escolar.

PS-21-204
PERFIL SÓCIO DEMOGRÁFICO E DISLIPIDÊMICO DOS PACIENTES HIV POSITIVO COM SÍNDROME LIPODISTRÓFICA ATENDIDOS EM UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO NA CIDADE DE BELÉM-PA
AMANDA DE C. LEÃO MENDES; ANDREZA DE NAZARÉ LEÃO MENDES; JULIUS CAESAR M. SOARES MONTEIRO; LEONARDO DA SILVA BARBOSA; SANDRO H. DE SOUZA D. OLIVEI; ARMANDO COSTA DE OLIVEIRA; PAULO GUILHERME SOUZA LISBÔA; LIVIA OLIVEIRA BRITO; MONICA CRISTINA MENDES MARQUES; CLAUDIA DANIELE TAVARES DUTRA; ROSANA MARIA FEIO LIBONATI
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
As alterações metabólicas como a dislipidemia na síndrome lipodistrófica caracteriza-se pela diminuição dos níveis séricos de HDL-c e elevação dos níveis de LDL- c, Triglicérides e Colesterol total.
OBJETIVOS
Realizar o perfil sócio demográfico e dislipidêmico dos pacientes com síndrome lipodistrófica no ambulatório de lipodistrofia de um hospital universitário na cidade de Belém-PA.
METODOLOGIA
Estudo transversal realizado no período de janeiro de 2010 a janeiro de 2011, que avaliou 62 pacientes por meio de um protocolo de pesquisa que analisou: faixa etária, sexo, classificação da síndrome lipodistrófica e o perfil dislipidêmico (exames bioquímico de triglicérides, colesterol total e frações HDL-C e LDL-C, bem como a classificação da dislipidemia segundo os critérios da IV Diretriz Brasileira Sobre Dislipidemias e Prevenção da Aterosclerose. Todos os pacientes assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido. Os resultados foram analisados por meio do Microsoft Excel.
RESULTADOS
Dos 63 pacientes, 63% (n=39) eram homens e 37% (n=23) eram mulheres, na faixa etária de 30 a 45 anos (45%; n=28;), 46 a 59 (40%; n=25) e acima de 60 (15%; n=9). Quanto a classificação da síndrome lipodistrófica, 31% (n=19) apresentavam lipoatrofia, 14% (n=9) lipohipertrofia e 55% (n=34) mista. Quanto aos exames bioquímicos, os pacientes apresentaram a média de 238,58 mg/dl (± 158,47) para triglicérides, 190,19 mg/dl (± 54,37) para colesterol total, 44,31 mg/dl (± 16,60) para HDL-c e 109,53 mg/dl (± 87,30) para LDL-c. Em relação a classificação da dislipidemia, 35,5% (n=22) encontravam dentro da faixa de normalidade, 29% (n=18) apresentaram Hiperlipidemia mista, 22,5% (n=14) hipertrigliceridemia e 13 % (n=8) Hipercolesterolemia isolada.
CONCLUSÃO
É fundamental traçar medidas de saúde e educação nutricional que possam minimizar os efeitos adversos da dislipidemia e proporcionar maior qualidade de vida a esses pacientes.

PS-21-205
DIAGNÓSTICO ANTROPOMÉTRICO DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES DE UMA ESCOLA DA REDE PÚBLICA DE ENSINO.
AMANDA MARREIRO BARBOSA; BRUNA TELES SOARES BESERRA; ANA RAQUEL SOARES OLIVEIRA; LUIZA MARLY FREITAS CARVALHO; APOLÔNIA MARIA TAVARES NOGUEIRA; JOÃO BATISTA MENDES TELES; MARIZE MELO SANTOS
Instituição: Universidade Federal do Piauí
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O conhecimento e acompanhamento da situação nutricional constituem instrumento essencial para a aferição das condições de saúde das crianças e dos adolescentes, além de oferecer medidas objetivas das condições de vida da população em geral. A importância da avaliação nutricional decorre da influência decisiva que o estado nutricional exerce sobre a morbi-mortalidade, o crescimento e o desenvolvimento infantil.
OBJETIVOS
O presente estudo buscou avaliar o estado nutricional de crianças e adolescentes.
METODOLOGIA
Estudo transversal conduzido durante o mês de maio de 2010, com estudantes de uma escola municipal. Participaram 210 escolares sendo: 141 crianças (6-9 anos) e 69 adolescentes (10-15 anos). O levantamento contemplou todos os alunos da referida faixa etária, após autorização dos pais mediante assinatura do TCLE. Na avaliação antropométrica utilizou-se: as medidas peso, altura e circunferência do braço (CB, indicador de massa gorda e massa magra), e os índices A/I, IMC/I e CB/I. O crescimento linear e a massa corporal foram avaliados segundo a referência do NCHS/OMS (2007). Considerou-se eutróficas crianças e adolescentes com A/I e IMC/I situados no intervalo >-2escoreZ e <2escoreZ. Para a avaliação da CB, empregou-se a referência de Frisancho (1990). Circunferência do braço com valor entre o percentil 15,1 e 85,0 foi classificada como adequada. A pesquisa foi aprovada pelo CEP-UFPI, em 18/01/2010.
RESULTADOS
A maioria das crianças apresentou eutrofia segundo os índices A/I e IMC/I 74% e 60%, respectivamente. Quanto a CB/I a proporção de normalidade encontrada foi 47%. Para os adolescentes se encontrou as proporções de adequação: 70% para A/I, 58% para IMC/I e 56% para CB/I.
CONCLUSÃO
A proporção elevada de crianças e adolescentes com crescimento linear adequado é um bom resultado. Porém, vale ressaltar que a proporção de baixa estatura foi 11 e 13 vezes maior que o esperado para crianças e adolescentes, respectivamente. O percentual de magreza, segundo o IMC/I, foi 17 e 19 vezes maior que o esperado para as respectivas faixas etárias. Situação confirmada pela CB cujo percentual foi 3,5 e 2,9 vezes maior que o esperado para crianças e adolescentes, respectivamente.

PS-21-206
PADRÕES ALIMENTARES ASSOCIADOS A INDICADORES ANTROPOMÉTRICOS DE LOCALIZAÇÃO ABDOMINAL DE GORDURA EM ADULTOS
ANA AMÉLIA FREITAS VILELA; ROSELY SICHIERI; DIANA BARBOSA CUNHA; ROSÂNGELA ALVES PEREIRA; PAULO ROGÉRIO MELO RODRIGUES; REGINA MARIA VERAS GONÇALVES-SILVA; MÁRCIA GONÇALVES FERREIRA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O padrão do consumo alimentar consiste na agregação de itens alimentares consumidos usualmente por determinada população, podendo estar associado a possíveis distúrbios nutricionais, às doenças crônicas não transmissíveis, assim como ao padrão de distribuição da gordura corporal.
OBJETIVOS
O objetivo deste estudo foi identificar padrões de consumo alimentar e analisar a associação dos padrões identificados com indicadores antropométricos de localização abdominal de gordura.
METODOLOGIA
Estudo transversal, de base populacional, com 208 indivíduos adultos (20 a 50 anos), de ambos os sexos. Os dados de consumo alimentar foram obtidos por um Questionário de Frequência Alimentar (QFA) e a Análise Fatorial Exploratória foi o método utilizado para identificar os padrões alimentares. Para facilitar a interpretação dos resultados, utilizou-se a Análise de Componente Principal para extração de fatores e rotação Varimax. A circunferência da cintura e a relação cintura quadril (RCQ) foram os indicadores antropométricos usados para avaliar a localização abdominal de gordura. Regressão linear múltipla foi utilizada para analisar a associação dos padrões alimentares com a distribuição de gordura corporal.
RESULTADOS
Foram identificados três padrões de consumo alimentar: 'ocidental', caracterizado pelo consumo de pães, massas, gorduras, laticínios, embutidos, vegetais em conserva, refrigerante, fast food e doces; 'tradicional regional', representado pelo consumo de arroz, feijão, cereais refinados e tubérculos, pratos típicos regionais, carnes e ovos, café e açúcar; e 'prudente' caracterizado pelo consumo de bolos e biscoitos, carnes brancas, frutas, verduras e legumes, sucos e chá. Os três padrões juntos explicaram 35% da variância total do consumo alimentar, sendo que o padrão 'ocidental' explicou 14,9%, o 'tradicional regional' 10,5% e o 'prudente' 9,6%. Os modelos foram ajustados por idade, nível socioeconômico, IMC (Índice de massa corporal), tabagismo, consumo energético total e ingestão de alcoólica. O padrão 'ocidental' associou-se positivamente com a circunferência da cintura (β= 1,11, *p*= 0,04) e RCQ (β= 0,02, *p*= 0,001) e o padrão 'tradicional regional' associou-se também positivamente com a RCQ (β= 0,01, *p*= 0,05) e com a circunferência da cintura (β= 0,87, *p*= 0,07). Essas associações foram observadas somente para as mulheres.
CONCLUSÃO
Em mulheres, a dieta pode influenciar a concentração abdominal de gordura.

PS-21-207
ASSOCIAÇÃO ENTRE DIABETES MELLITUS E RISCO CARDIOVASCULAR EM PACIENTES ATENDIDOS EM AMBULATÓRIO DE NUTRIÇÃO.
ANA BEATRIZ ANGELO SILVA; PAULA OLIVEIRA DART; MARTA MARIA OLIVEIRA SANTOS; NATÁLIA SOARES CARDO; ALINE SZÉLIGA
Instituição: Nutrex
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
As transições demográfica, nutricional e epidemiológica, identificadas no século passado, determinaram um perfil de risco em que as doenças crônicas não transmissíveis apresentam grande impacto na morbimortalidade da população brasileira e mundial. O Diabetes Mellitus (DM), exemplo dessa situação, configura-se hoje como epidemia mundial, sendo relacionado com complicações macrovasculares. Atualmente, sabe-se que a obesidade e mais especificamente a obesidade central, mensurada através da circunferência da cintura (CC), estão mais associadas a distúrbios metabólicos e riscos cardiovasculares como dislipidemias, hipertensão arterial sistêmica (HAS) e DM. O estudo da prevalência de tais comorbidades é de suma importância para determinação do impacto de ações de prevenção e promoção da saúde.
OBJETIVOS
O presente estudo teve como objetivo avaliar a associação entre a presença de DM e o risco cardiovascular em adultos atendidos em ambulatório de nutrição.
METODOLOGIA
Estudo transversal retrospectivo que utilizou registro de Agosto de 2005 a Agosto de 2007, de pacientes ambulatoriais. Foram utilizados os seguintes parâmetros: Sexo, idade, DM, HAS, dislipidemia, Índice de Massa Corporal (IMC) e CC.
RESULTADOS
A amostra foi composta por 430 pessoas, com idade entre 19 e 60 anos de ambos os sexos, sendo a maioria do sexo masculino (66,7%). A incidência de DM na população estudada foi de 18,4%. A maioria da população apresentou obesidade (41%) e dislipidemia (51%). Foi observado que 37,5% eram diabéticos e hipertensos; 21,9% apresentavam diabetes e dislipidemia; 32,4% diabéticos e com CC de risco; e 22,2% diabéticos e obesos. O DM apresentou associação positiva com todas as comorbidades estudadas, sendo a HAS e a CC estatisticamente significativas (p-valor < 0,05).
CONCLUSÃO
Os resultados do presente estudo mostram associação positiva entre o DM e as comorbidades relacionadas ao aumento do risco cardiovascular, o que vem corroborar com diversos estudos encontrados na literatura. Este fato evidencia a importância de programas de promoção da saúde, tendo em vista que as comorbidades estudadas são passíveis de prevenção e intervenção através de mudanças nos hábitos alimentares e estilo de vida.

PS-21-208
TABAGISMO, CONSUMO DE ENERGIA, MACRO E MICRONUTRIENTES.
ANA BEATRIZ ANGELO SILVA; OMARA MACHADO OLIVEIRA; EDNA MASSAE YOKOO; MARIA LUIZA GARCIA ROSA
Instituição: Universidade Federal Fluminense
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Estudos epidemiológicos têm demonstrado diferença no consumo alimentar entre fumantes e não fumantes. Fumar está associado à redução do peso corporal e sua cessação resulta em ganho de peso. Dado a estas evidências, poderia se dizer que o ganho de peso após parar de fumar se deva a um maior consumo energético. O fumo pode modificar a função gustativa ou as preferências alimentares e pode estar associado com a alteração no balanço energético dos indivíduos fumantes. O conhecimento entre o hábito de tabagismo e sua relação com a ingestão alimentar pode favorecer a implementação de programas de prevenção e educação nutricional, contribuindo com a redução das morbidades associadas aos indicadores de doenças crônico-degenerativas.
OBJETIVOS
O presente trabalho teve como objetivo avaliar a associação entre tabagismo e o consumo de energia, macro e micronutrientes e em adultos de ambos os sexos entre 19 e 60 anos de idade.
METODOLOGIA
Estudo transversal, realizado entre 2006 e 2007, composto por adultos de ambos os sexos, com idade entre 19 e 60 anos. Os participantes foram classificados em fumantes, ex-fumantes e não fumantes, e foram utilizados os seguintes parâmetros: sexo; idade; escolaridade; renda familiar; morbidades; consumo de álcool; circunferência da cintura; Índice de Massa Corporal; energia total.
RESULTADOS
A amostra foi constituída de 793 pessoas. Dentre estes, 162 pessoas são fumantes (20,4%), 191 são ex-fumantes (24%) e 440 não fumantes (55,5%). A relação entre ingestão alimentar de nutrientes e o fumo mostrou associação positiva com o fumo e energia, proteína, lipídio, vitamina C, vitamina A, ácido graxo monoinsaturado e colesterol, e ácido graxo poliinsaturado, sendo apenas este último com significância estatística. Os que possuem associação negativa com o fumo são os glicídios, ferro, ácido graxo saturado, e folato, sendo apenas o cálcio e fibra estatisticamente significantes. Os fumantes apresentaram menor peso que os ex-fumantes e não fumantes apesar do maior consumo energético por serem mais bebedores de álcool.
CONCLUSÃO
O ato de parar de fumar levou ao ganho de peso apesar de os fumantes apresentarem maior consumo energético devido ao maior consumo alcoólico gerando calorias vazias. Estes achados vêm corroborar a importância de desenvolvimento de projetos visando promoção da saúde com estratégias voltadas para educação nutricional e mudanças no hábito alimentar e modificação de estilo de vida.

PS-21-209

ALEITAMENTO MATERNO E ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS DE ÁREAS DE ABRANGÊNCIA DE UNIDADES DE SAÚDE DE UM MUNICÍPIO PARANAENSE

ANA CLAUDIA MAZZONETTO; SUELY SCHMIDT AMORIM; CLÁUDIA CHOMA ALMEIDA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O crescimento e o desenvolvimento infantil são indubitavelmente beneficiados pela amamentação. A desnutrição pode ser prevenida pelo aleitamento materno já que, ele está associado à proteção imunológica, redução de doenças infecciosas e ideal aporte protéico, energético e hídrico. Além disso, estudos indicam que crianças amamentadas apresentam menor pressão arterial e colesterol total, menor prevalência de sobrepeso e diabetes.
OBJETIVOS
Avaliar estado nutricional e frequência e duração do aleitamento materno de crianças menores de 2 anos residentes em áreas de abrangência de unidades de saúde em um município paranaense.
METODOLOGIA
Os dados socioeconômicos, demográficos e de alimentação foram obtidos por meio de entrevistas realizadas por acadêmicos de nutrição, supervisionados por professoras do Departamento de Nutrição-UFPR, em três Unidades de Saúde do município. Peso e estatura, das 171 crianças que constituíram a amostra, foram obtidos entre os primeiros semestres de 2007 e 2009. Os dados antropométricos foram comparados com o padrão de referência OMS 2006, nos índices peso para idade, estatura para idade e IMC para idade.
RESULTADOS
Os dados mostraram que 57,7% das famílias entrevistadas apresentaram uma renda per capita inferior a meio salário. Aproximadamente 70% das mães tinham entre 20 a 35 anos e o nível de escolaridade materno foi superior a 5 anos para 79% das entrevistadas. Os fatores associados positivamente ao aleitamento materno foram: pai ou mãe como chefe da família e mãe em união estável. A renda per capita superior a meio salário mínimo foi associada negativamente ao aleitamento. A duração do aleitamento materno exclusivo (AME) foi inferior a 4 meses para 75% das crianças, sendo a água e os chás inseridos precocemente para a maioria dos lactentes. Os principais motivos alegados para o desmame foram: leite insuficiente (44%), rejeição pela criança (22%) e trabalho materno (17%). Quanto ao estado nutricional, 3% apresentaram baixo peso para idade e 6,6% apresentaram déficit de estatura, enquanto 17,1% foram classificadas em risco de sobrepeso, 9,1% com sobrepeso e 1,2% obesas.
CONCLUSÃO
Mesmo em áreas socioeconomicamente vulneráveis, se constata que a prevalência de sobrepeso é maior do que o baixo peso ou a baixa estatura, provavelmente pelo expressivo percentual de crianças com desmame e introdução precoce de fórmulas e outros alimentos. Estudos qualitativos seriam importantes para elucidar as dificuldades que as mães encontram para manter o AME por maior período de tempo.

PS-21-210

PERFIL ALIMENTAR E NUTRICIONAL DE VEGETARIANOS ADVENTISTAS DO SÉTIMO DIA - MOVIMENTO DE REFORMA

ANA CRISTINA OLIVEIRA SOARES; VERÔNICA CARVALHO BARBOSA; DANIELE TRINDADE L MARTINS; JUCELIA FERNANDES SOUZA
Instituição: Faculdade Católica Salesiana do Espírito Santo
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O Brasil, tem passado por processos de transição demográfica, epidemiológica e nutricional, desde a década de 60 (MALTA, D. C. et. al, 2006), o que resultou em queda progressiva das doenças infecciosas e parasitárias e o aumento das doenças crônicas degenerativas com mudanças importantes no estado nutricional e na dieta da população.
Neste contexto, as dietas vegetarianas vêm se tornando cada vez mais populares.
Um dos grupos de adeptos ao vegetarianismo são os Adventistas do Sétimo Dia (ASD),
De acordo com Couceiro, et al (2008) existe um forte consenso de que a dieta vegetariana é mais saudável do que dietas que incluem alimentos de origem animal. No entanto, vale ressaltar que os benefícios de um hábito alimentar vegetariano relacionam-se também ao estilo de vida, incluindo atividade física e abstinência de fumo e álcool (RIBEIRO, C. M.2008). Assim, tanto a dieta vegetariana quanto a dieta onívora podem ser prejudiciais a saúde quando mal planejadas, favorecendo a ocorrência de doenças (WHITNEY, E. 2008)
OBJETIVOS
Traçar o perfil alimentar e nutricional de vegetarianos Adventistas do Sétimo Dia – Movimento de Reforma, em Igrejas da Grande Vitória e Linhares,
METODOLOGIA
Estudo observacional transversal no primeiro semestre de 2010, com 65 indivíduos entre 20 a 69 anos de ambos os sexos. Verificou – se o estado nutricional pelo IMC e pela relação cintura quadril e avaliou - se o perfil alimentar pelo questionário de freqüência alimentar. Para análise estatística, utilizou - se o teste Z, com nível de significância de p 0,05.
A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade Católica Salesiana do Espírito Santo, com o protocolo de número 02/2010.
RESULTADOS
Predomínio de indivíduos do sexo feminino, idade entre 20 a 59 anos, ovolactovegetarianos e tempo de vegetarianismo superior a 10 anos. Encontrou – se, na maioria dos indivíduos, ausência de distúrbios nutricionais, predomínio de eutrofia, e predomínio de risco cardiovascular, através da relação cintura – quadril. Consumo expressivo de frutas, verduras e fibras e um baixo consumo de alimentos ricos em gorduras saturadas, açúcares e sal.
Prática inexpressiva de atividade física
CONCLUSÃO
Maioria da amostra eutrófica, porém com número significativo de pessoas com risco para desenvolvimento de doenças cardiovasculares, indicando a importância de novos estudos semelhantes a este.

PS-21-211

ESTADO NUTRICIONAL DAS BENEFICIÁRIAS DO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA NO MUNICÍPIO DE VITÓRIA DE 2007 A 2009

ANA CRISTINA OLIVEIRA SOARES; MARIANA MAGDA FINAMORE FIGUEIREDO; MARGARETH MARQU BARROSO FLORÊNCIO
Instituição: Faculdade Católica Salesiana do Espírito Santo
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Grande parte dos problemas mundiais em saúde estão vinculados à doenças relacionadas ao estado nutricional, tanto por déficit quanto excesso de peso avaliado por IMC e/ou pela dieta (GIGANTE, 2010).
No Brasil, é um evento grave e recente a obesidade como problema de Saúde Pública, que exige políticas públicas efetivas para seu controle. (PINHEIRO, 2004; KAMI, 2007).
Estabelece-se assim, um antagonismo de tendências temporais relacionadas à desnutrição e obesidade, definindo características marcantes do processo de transição nutricional do país (BATISTA FILHO, 2010).
Recentemente na população brasileira, vem sendo observada maior ocorrência de obesidade entre os mais pobres (GIGANTE, 2010).
Monteiro, (2002), estudos nacionais de 1974, 1975 e 1989, afirma que no período estudado, a obesidade foi maior nos indivíduos que pertenciam a famílias de menor renda per capita.
Desta forma torna-se importante análise do perfil nutricional de camadas mais pobres da população brasileira para o estabelecimento de políticas públicas pertinentes.
OBJETIVOS
Avaliar estado nutricional de mulheres beneficiárias do Programa Bolsa Família no município de Vitória entre os anos de 2008 a 2009 e o fluxo de obesidade no Sistema Único de Saúde.
METODOLOGIA
Estudo longitudinal retrospectivo, com amostra de 4.050 mulheres adultas beneficiárias do Programa Bolsa Família, através de dados de peso e altura do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional nos anos de 2008 e 2009.
Para análise estatística foi utilizado o teste de T-sudent.
RESULTADOS
No presente estudo foi observado que o índice de desnutrição foi menor que 5% da amostra. 40% da amostra apresentava peso adequado e 55% das mulheres apresentaram excesso de peso.
Entre as obesas, mais de 60% apresentaram obesidade grau I, obesidade grau II mais de 20% e obesidade grau III mais de 10% das avaliadas. O índice de obesidade foi maior na faixa etária entre 20 a 39 anos, evoluiu proporcionamente com a faixa etária.
Não foi identificado fluxo de atendimento pelo SUS para mulheres com excesso de peso.
CONCLUSÃO
Grande parte das mulheres estudadas apresentavam sobrepeso e obesidade em algum grau, porém sem ações de enfrentamento para o problema.
A partir destes resultados sugerimos que o município, através de protocolos estruturados para atendimento da obesidade, garanta o diagnóstico, atendimento e acompanhamento da população com este desvio nutricional, considerando os riscos à saúde que a obesidade e o sobrepeso representam.

PS-21-212

PERFIL ANTROPOMÉTRICO DOS PARTICIPANTES ATENDIDOS PELO PROJETO "NUTRIÇÃO EM AÇÃO" EM UMA COMUNIDADE INTERIORANA DO PARÁ

ANA LAURA SOARES PARAGUASSU; ADRIANNE PUREZA MACIEL; FRANCYLNAR GONÇALVES DE ALEXANDRIA; ANA CARLA MOREIRA DA SILVA; RAHILDA BRITO TUMA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O projeto "Nutrição em Ação" é uma iniciativa que visa promover a interação entre a comunidade e o meio acadêmico, trazendo resultados para ambos, na medida em que leva às pessoas o conhecimento sobre seu estado nutricional e orientações para melhoria do mesmo, além de expor profissionais e acadêmicos a uma experiência prática de avaliação, orientação, e educação nutricional.
OBJETIVOS
Oferecer atendimento dietético individualizado, de acordo com o ciclo de vida, sexo e estado nutricional; Coletar dados antropométricos que possibilitem uma análise mais detalhada do perfil nutricional das diferentes comunidades; Oportunizar ao acadêmico da faculdade de nutrição a interação entre o conhecimento teórico e a práxis do diagnóstico nutricional no âmbito da saúde coletiva.
METODOLOGIA
Atividades: 1- Preliminares: seleção de alunos; treinamento para a padronização das medidas antropométricas (peso, altura, circunferência da cintura e pregas cutâneas) e para o atendimento dietético (conforme ciclo de vida, sexo e estado nutricional); 2- No dia do evento: organização do espaço físico; definição da logística do atendimento ao público (demanda espontânea); atendimento à demanda; elaboração de relatório e estatística do atendimento.
RESULTADOS
Foram atendidas 113 pessoas, a maioria do sexo masculino (51,33%), com o maior percentual de atendimento aos adolescentes (45,13%). Quanto à análise do diagnóstico nutricional, todas as crianças em ciclo de vida Pré-escolar (100%) e a maioria do grupo Escolar (72,73%) foram classificadas com diagnóstico de Bem Nutridas, seguido das crianças com Sobrepeso (18,18%). Sendo que, o grupo de Adolescentes foi diagnosticado, principalmente, como Bem Nutrido (78,43%), ainda assim, se observa uma significativa parcela destes com diagnóstico de Sobrepeso (13,73%). Já os adultos foram diagnosticados em sua maioria, 47,73% na faixa de Sobrepeso e 31,82% com Obesidade. Com relação aos Idosos, 40% foram classificados como Bem Nutridos, seguido de 40% com Sobrepeso.
CONCLUSÃO
A realidade da população mundial quanto ao perfil nutricional tem se tornado preocupante, daí a relevância de se investigar e analisar dados populacionais mais detalhados. Isto se comprova neste estudo, uma vez que, cerca da metade do grupo apresentou algum tipo de desvio nutricional e ratifica a necessidade de implementar ações voltadas ao estímulo do consumo de uma alimentação saudável e da prática regular de atividade física, como forma de prevenir problemas futuros de saúde.

PS-21-213
BAIXO PESO, SEXO E ESTADO COGNITIVO EM IDOSOS LONGEVOS
ANA LÚCIA DANIELEWICZ; ELAINE CAROLINE BOSCATO; MARIA DE FÁTIMA DUARTE; ALINE RODRIGUES BARBOSA
Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Indivíduos longevos podem apresentar déficit cognitivo e baixo peso (BP).
OBJETIVOS
Verificar a associação do BP com sexo e estado cognitivo em idosos longevos (80 anos e mais).
METODOLOGIA
Estudo epidemiológico, transversal e domiciliar. Foram analisados todos os idosos cadastrados no programa Estratégia Saúde da Família, de um município da região sul do Brasil. O BP foi verificado por meio do índice de massa corporal: (IMC < 22,0 kg/m2). O Estado cognitivo foi verificado pelo Mini-exame do Estado Mental (MEEM, versão modificada).
RESULTADOS
Foram analisados 56 homens com média etária de 85,0 anos (± 4,4) e 78 mulheres (84,5 ± 4,8 anos). Contudo, o número de indivíduos identificados pelo IMC variou, devido à condição de deambulação ou não (n = 20). Treze homens (26,5%) e seis mulheres (9,2%) apresentaram BP e 35 (26%) idosos apresentaram déficit cognitivo (abaixo de 13 pontos no MEEM). A análise de regressão de Poisson (bruta) mostrou que o BP é mais freqüente entre os homens (p = 0,03), comparados às mulheres e entre os idosos com déficit cognitivo, comparados aos que não apresentam déficit (p = 0,02).
CONCLUSÃO
Os resultados mostraram que BP está associado ao sexo masculino e ao déficit cognitivo.

PS-21-214
PADRÃO ALIMENTAR DE IDOSOS LONGEVOS
ANA LÚCIA DANIELEWICZ; ALINE RODRIGUES BARBOSA
Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Escolhas alimentares inadequadas podem repercutir em danos à saúde.
OBJETIVOS
Conhecer o padrão alimentar de idosos longevos (80 anos e mais).
METODOLOGIA
Estudo epidemiológico, transversal e domiciliar. Foram analisados todos os idosos cadastrados no programa Estratégia Saúde da Família, de um município da região sul do Brasil. O padrão alimentar de 78 mulheres e 56 homens foi verificado pelas seguintes questões: número de refeições diárias; consumo de leite e derivados; ingestão de ovos, feijões, ervilhas; consumo de carne, peixe ou aves; consumo de frutas ou verduras; quantidade de copos de líquido consumidos.
RESULTADOS
O consumo de três ou mais refeições, a ingestão de ovos, feijões e ervilhas, assim como a ingestão de carne, peixe ou aves foram referidos por mais de 92,0% dos idosos. A ingestão de leite e derivados foi menor entre os homens (82,1%), comparados às mulheres (92,3%), sendo que o consumo de produtos integrais foi referido por 55,3% dos entrevistados. A ingestão de frutas e verduras foi de 60,5% (mulheres) e 44,6% (homens). O consumo de mais de 5 copos de líquidos foi observado em 52,2% dos idosos.
CONCLUSÃO
Há inadequação nutricional em relação ao consumo de frutas, verduras e líquidos.

PS-21-215
AVALIAÇÃO DE UMA ESTRATÉGIA DE INCENTIVO AO CONSUMO DE FRUTAS E HORTALIÇAS DESENVOLVIDA EM UMA ESCOLA PARTICULAR DE EDUCAÇÃO INFANTIL NA CIDADE SÃO PAULO
ANA LÚCIA MEDEIROS SOUZA; PENELOPE MICHELE GRILLO; NATALIA GASPARETO; ELAINE M M OCCHIALINI
Instituição: Universidade São Judas Tadeu
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O hábito alimentar é formado nos primeiros anos de vida da criança, sendo influenciado pela família e pelas interações psicossociais e culturais do meio onde está inserida. Nessa fase, as crianças tendem a rejeitar alimentos como frutas e hortaliças. A exposição contínua a novos sabores pode expandir as suas preferências alimentares e diminuir a neofobia alimentar. Nesse contexto, a escola tem papel importante na formação de hábitos alimentares saudáveis, pois é onde as crianças passam grande parte do dia e interagem com vários indivíduos. O professor é central no processo de aprendizagem, pois possui vínculo e a confiança dos educandos.
OBJETIVOS
Avaliar uma estratégia de incentivo ao consumo de frutas e hortaliças, desenvolvida numa escola de Educação Infantil.
METODOLOGIA
O projeto denominado Rodas de Degustação (RD) e Rodas de Culinária (RC), foi desenvolvido no ano de 2010 em uma escola privada de alto poder aquisitivo, com crianças de 3 a 6 anos. A atividade, conduzida pelo professor ao menos duas vezes ao mês, iniciava com a RD, onde a criança recebia informações sobre o alimento e o degustava em seguida. Num segundo encontro, o alimento era trabalhado em uma receita culinária. A escolha dos alimentos priorizava a safra. Para avaliação da estratégia, foi solicitado aos professores que registrassem o número de alunos que experimentaram o alimento e se estes gostaram e, também, a presença dos alimentos trabalhados nos lanches das crianças, além da variabilidade de frutas e hortaliças.
RESULTADOS
Foram realizadas 36 RD e 26 RC. A aceitação média dos alimentos e preparações culinárias foram superiores a 80%, sendo que a organização e motivação do professor influenciaram esta aceitação. Apesar de mais de 50% dos alunos trazerem frutas com frequência, foi observado monotonia, com alta presença de banana, maçã, uva e pêra, alimentos que não exigem preparo e não sofrem alterações organolépticas na lancheira. Os alimentos trabalhados nas RD e RC não tiveram muita presença nos lanches, provavelmente porque os pais, responsáveis pela montagem dos lanches, não estavam cientes dos alimentos apresentados.
CONCLUSÃO
As Rodas estão cumprindo o seu principal objetivo que é estimular a ingestão de novos alimentos, visto que a grande maioria das crianças prova e aceita os alimentos oferecidos. Para que ocorra uma efetiva melhora dos lanches -presença e maior variedade de frutas e hortaliças- é necessário o envolvimento dos pais nesta atividade.

PS-21-216
CONSUMO DE FIBRAS E PREVALÊNCIA DE CONSTIPAÇÃO INTESTINAL EM USUÁRIOS DE SERVIÇO DE PROMOÇÃO À SAÚDE
ANA LUISA MARCUCCI LEÃO; CLESIANE HONORATO MACHADO; CAROLINE DE PAULA FRANCO; ALINE CRISTINE SOUZA LOPES; LUANA CAROLINE SANTOS
Instituição: Universidade federal de Minas Gerais
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Introdução: As fibras dietéticas favorecem melhoria do funcionamento intestinal, atuando no aumento da viscosidade do conteúdo gastrointestinal, do volume das fezes e do peristaltismo intestinal. Assim, o seu consumo insuficiente pode estar associado à constipação intestinal.
OBJETIVOS
Objetivos: Identificar o consumo de fibras e sua associação com a prevalência de constipação intestinal em usuários de Serviço de Promoção à Saúde.
METODOLOGIA
Metodologia: Estudo transversal, com usuários adultos e idosos do respectivo serviço. Coletaram-se informações de saúde, antropometria e consumo alimentar por meio de questionário pré-testado. Para avaliação do estado nutricional adotou-se a classificação do índice de massa corporal proposta pela Organização Mundial da Saúde (2000). A constipação intestinal foi autorreferida e o consumo de fibras foi analisado a partir de um Questionário de Frequência Alimentar e do Recordatório Alimentar 24 horas.
RESULTADOS
Resultados: Foram avaliados 168 usuários, sendo 94,6% mulheres, com média de idade de 49,15±13,1 anos. Em relação à prática de atividade física, 78,9% da amostra declarou efetuá-la 3 vezes/semana em um período de 60 minutos. Na análise antropométrica, constatou-se 41,7% dos indivíduos com sobrepeso e 33,9% obesidade. De acordo com as recomendações para a ingestão adequada de fibras do Institute of Medicine (2002), o seu consumo mostrou-se insuficiente em 75,5% da amostra, com uma mediana de 16,35g de fibras por dia (intervalo de confiança – IC 95%: 17,24; 21,29), sendo 27,04g (IC 95%: 20,08; 32,29) entre os homens e 15,51g (IC 95%: 16,75; 20,96) entre as mulheres (p=0,011). O consumo diário de folhosos, legumes e frutas foi somente relatado por 44,6%, 52,4% e 63,7% dos usuários, respectivamente. A prevalência de constipação intestinal foi 33,9%, sendo mais comum entre aqueles com menor média de idade (46,18±9,99 vs 50,68±9,99 anos, p=0,03). Verificou-se, ainda, maior prevalência entre as mulheres e entre aqueles com ingestão diária de água insuficiente, porém sem significância estatística. Ademais não houve diferença no consumo de fibras e a prática de atividade física segundo a presença de constipação.
CONCLUSÃO
Conclusão: O consumo de fibras apresenta-se aquém do recomendado e, apesar de não relacionado à constipação e demais variáveis, denota-se a importância do incentivo aos seus alimentos fontes, tendo em vista os benefícios já constatados na literatura.

PS-21-217

INTERFACE DO CONSUMO DE MICRONUTRIENTES E EXCESSO DE PESO ENTRE USUÁRIOS DE SERVIÇO DE PROMOÇÃO À SAÚDE

ANA LUISA MARCUCCI LEÃO; ALINE CRISTINE SOUZA LOPES; LUANA CAROLINE SANTOS

Instituição: Universidade Federal de Minas Gerais

Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

Introdução: A deficiência no consumo de micronutrientes se apresenta como grave problema de saúde e pode favorecer o incremento da obesidade, tendo em vista a sua interface com processos metabólicos, controle da saciedade e gasto energético.

OBJETIVOS

Objetivo: Investigar o consumo de micronutrientes e sua associação com o estado nutricional de usuários de um Serviço de Promoção à Saúde.

METODOLOGIA

Metodologia: Estudo transversal com usuários adultos e idosos de um Serviço de Promoção da Saúde do Sistema Único de Saúde, atendidos pela Equipe de Nutrição, de agosto de 2009 a novembro de 2010. Foram coletadas informações sociodemográficas, de saúde, antropometria e consumo alimentar por meio de questionário pré-testado e recordatório 24 horas. O estado nutricional, representado pelo índice de massa corporal (IMC), a circunfererência da cintura e a relação cintura-quadril (RCQ) foram classificados conforme critérios da Organização Mundial da Saúde (1995).

RESULTADOS

Resultados: Participaram do estudo 168 usuários, 94,6% do sexo feminino, com média de idade de 48,9 (13,5) anos e 75,6% com excesso de peso. Quanto às classificações de CC e RCQ denotou-se 59,8% de risco muito elevado de complicações metabólicas associadas à obesidade e 45,2% de risco para desenvolvimento de doenças, respectivamente. No tocante aos micronutrientes, verificou-se consumo insuficiente das vitaminas A (60,1%), C (49,1%) e D (87%); cálcio (93,3%) e zinco (62%), contrastando com excessivo consumo de vitamina E (78,5%). Foi constatada maior prevalência de risco para o desenvolvimento de doenças, segundo a RCQ, entre os usuários com consumo insuficiente de cálcio ($p<0,001$), bem como maior risco de complicações metabólicas, pela CC, naqueles com consumo excessivo de vitamina E ($p<0,001$). Ademais, houve relação do consumo de vitamina E com peso ($r=0,184$; $p=0,019$), IMC ($r=0,203$; $p=0,009$) e CC ($r=0,201$; $p=0,010$).

CONCLUSÃO

Conclusão: Os achados de inadequação dietética e sua possível relação com o excesso de peso denotam a importância da promoção de hábitos alimentares saudáveis na Atenção Primária à Saúde, com destaque para o estímulo à adequação do consumo de micronutrientes.

PS-21-218

QUANTIDADE DIÁRIA DE LEITE HUMANO DOADO IMPRÓPRIO PARA O CONSUMO EM UM BANCO DE LEITE, TERESINA-PI.

ANA MARIA BARRADAS; HELEN MELO HOLANDA; ARETHA MATOS ARAÚJO; MARIA MARLANA BORGES; JOÃO BATISTA TELES; IVONETE MOURA CAMPELO

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ

Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

As doações de leite humano são indispensáveis para dar seguimento ao projeto dos bancos de leite humano que viabiliza, como primeira opção, a oferta de aleitamento natural para bebês de risco/enfermos, contribuindo para a redução da mortalidade infantil. Porém, a qualidade do leite humano ordenhado depende de cuidados higiênicos e técnicas adequadas de coleta e manipulação para evitar sua contaminação, desqualificação e descarte, causando prejuízos desnecessários.

OBJETIVOS

Determinar a quantidade diária de leite humano doado impróprio para o consumo em um banco de leite, Teresina-PI.

METODOLOGIA

No decorrer de 30 dias foi coletada todas as informações contidas no banco de leite humano (BLH) sobre leite humano doado. O leite doado foi classificado conforme categorias estabelecidas pela instituição: doação externa e interna, inadequação por embalagem imprópria/danificada, sujidades e acidez, em graus Dornic (°D), presença/ausência de coliformes fecais e perdas totais

RESULTADOS

A maioria das doações foi de procedência interna (puérperas e intercorrências atendidas), com percentual médio diário de 74,4%. A média de perdas/dia representou 19,6%, tendo prevalecido à inadequação por sujidades (14,1%) seguida, pela acidez elevada (acima de 8°D) 4,3%, presença de coliformes fecais (2,6%) e embalagem imprópria ou danificada (2%).

CONCLUSÃO

De acordo com os resultados, o volume médio de perdas/dia de leite humano doado no período foi elevado e a inadequação por sujidades a variável mais evidente. Fato que indica condições higiênicas inadequada na manipulação e demonstra a necessidade de ações educativas que esclareçam e sensibilizem doadoras com vistas à melhoria da qualidade sanitária, em função da importância desse alimento para a sobrevivência de muitas crianças particularmente, recém-nascidos internados em Unidades de Terapia Neonatal.

PS-21-219

DESNUTRIÇÃO LEVE AUMENTA O RISCO DE DESENVOLVIMENTO DE DOENÇAS CRÔNICAS EM ADOLESCENTES COM EXCESSO DE PESO?

ANA PAULA GROTTI CLEMENTE; CARLA DANUSA SANTOS; VINICIUS BACCIN MARTINS; MARIANA FACHIM FERNANDES; ANNA CAROLINA MARCHESANO; MARIA PAULA ALBUQUERQUE; ANA LYDIA SAWAYA

Instituição: Universidade Federal de São Paulo

Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

A privação nutricional durante estágios críticos de desenvolvimento provoca alterações fisiológicas e metabólicas que podem dar origem a obesidade e co-morbidades associadas na vida adulta.

OBJETIVOS

Avaliar se adolescentes com desnutrição leve e excesso de peso possua maior predisposição a doenças crônicas.Uma vez que o a nova recomendação da OMS (2008) classifica os adolescentes com estatura para a idade de Z escore entre -2 e -1 como normal do que com desnutrição leve, como anteriormente.

METODOLOGIA

A população de estudo consistiu de 66 adolescentes púberes classificado como desnutrição leve (altura-para-idade escores $z \geq -2$ e <-1) ou de estatura normal, bem como excesso de peso (índice de massa corporal $\geq$ percentil 85) ou normal. Foi analizado metabolismo lipídico, glicose, e perfil de insulina. A função das células beta e resistência à insulina foram avaliadas de acordo com o modelo de avaliação da homeostase (HOMA).

RESULTADOS

No grupo com desnutrição leve, glicose, insulina e níveis de HOMA-IR foram significativamente maiores em adolescentes com excesso de peso (90.17 ± 1.13, 13.18 ± 1.12, 0.75 ± 0.01) em comparação com os de peso normal (86.22 ± 0.94, 7.65 ± 0.94, 0.71 ± 0.01), enquanto que os níveis de HOMA-B foram significativamente menores (78.18 ± 1.35, 82.92 ± 1.12, respectivamente). Não houve diferença no metabolismo lipídico entre os grupos.

CONCLUSÃO

A presença de desnutrição leve foi associada com maiores níveis de glicose e insulina, diminuição da função das células beta e resistência à insulina aumentada.

PS-21-220

ALIMENTAÇÃO FORA DE CASA E O CONSUMO DE REFRIGERANTES NO BRASIL.

RAFAEL MOREIRA CLARO; ANA CAROLINA GARCIA; ANA PAULA BORTOLETTO MARTINS

Instituição: Faculdade de Saúde Pública da USP

Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

O consumo de alimentos fora do domicílio é um importante aspecto da alimentação dos indivíduos. Esse comportamento é frequentemente associado à má qualidade da alimentação e ao ganho excessivo de peso por estimular o consumo de alimentos de baixo valor nutricional (como refrigerantes e sucos artificiais) além de outras práticas alimentares pouco saudáveis (como se alimentar em espaço mínimo de tempo). O consumo de refrigerantes e sucos artificiais são fatores que ajudam a explicar a associação entre este comportamento e o risco de desenvolver obesidade.

OBJETIVOS

Avaliar a associação entre o hábito de fazer refeições fora de casa e o consumo regular de refrigerantes e sucos artificiais.

METODOLOGIA

Dados do Sistema de Vigilância para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico (VIGITEL), coletados no ano de 2009, foram utilizados em nosso estudo. Anualmente o VIGITEL entrevista amostra representativa da população adulta de cada uma das 26 capitais de estado e Distrito Federal, totalizando 54.367 indivíduos no ano estudado. Considerou-se consumo regular de refrigerantes/sucos artificiais como o hábito de consumir tais bebidas em, ao menos, cinco dias da semana. O hábito de comer fora de casa foi categorizado em: nunca, de 1 a 4 dias e 5 ou mais dias. A associação entre o hábito de comer fora de casa e o consumo regular de refrigerantes/sucos artificiais foi estudada por análise de regressão logística múltipla, ajustada por variáveis socioeconômicas.

RESULTADOS

Aproximadamente metade da população estudada (46,3%) referiu se alimentar fora de casa ao menos um dia por semana. O consumo regular de refrigerantes/sucos artificiais aumentou com a elevação da frequência de consumo de alimentos fora do lar: sendo de 24,7% entre aqueles que nunca comem fora de casa, 27,9% para os que comem de 1 a 4 vezes fora de casa e 38,7% para os que comem 5 ou mais vezes fora de casa. Observou-se associação significativa entre o consumo regular de refrigerantes/sucos artificiais e o número de refeições fora de casa, após ajuste para escolaridade e sexo ($OR=1,73$; $p=0,000$).

CONCLUSÃO

A grande popularização da alimentação fora do lar e sua associação ao consumo de alimentos não-saudáveis, como demonstrado por esse estudo, evidenciam a necessidade de políticas públicas para o incentivo de práticas saudáveis de alimentação nesse ambiente.

PS-21-221

CONSUMO DE FRUTAS E HORTALIÇAS E O HÁBITO DE COMER FORA DE CASA NA POPULAÇÃO BRASILEIRA.

ANA CAROLINA GARCIA; ANA PAULA BORTOLETTO MARTINS; RAFAEL MOREIRA CLARO
Instituição: Faculdade de Saúde Pública da USP
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O consumo insuficiente de frutas e hortaliças (F&H) acarreta em risco aumentado para o surgimento de diversas doenças crônicas não transmissíveis, como as cardiovasculares e alguns tipos de câncer. No Brasil, evidências apontam para o consumo aquém do recomendado nos vários estratos econômicos e regiões geográficas do país. Diversos aspectos do hábito alimentar são capazes de influenciar o consumo de F&H. Nesse contexto, sugere-se que a realização regular de refeições fora de casa desincentive o consumo de F&H por meio da promoção do consumo de alimentos menos saudáveis, como lanches e fast-foods.
OBJETIVOS
Avaliar a associação entre o hábito de comer fora de casa e o consumo regular de hortaliças e frutas no Brasil.
METODOLOGIA
Foram utilizados para este estudo dados do Sistema de Vigilância para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico (VIGITEL), coletados em 2009. Nesse ano foram entrevistados 54.367 indivíduos para composição de uma amostra representativa da população adulta de cada uma das 26 capitais de estado e Distrito Federal. Considerou-se consumo regular de hortaliças e frutas como o hábito de consumir esses alimentos em, ao menos, cinco dias da semana. O hábito de comer fora de casa foi categorizado em: ocasional (até 4 dias por semana) e regular (5 ou mais dias). Foram calculadas as proporções do consumo regular de hortaliças e frutas e respectivos intervalos de confiança de 95% estratificadas segundo o hábito de comer fora de casa e sexo.
RESULTADOS
Verificou-se um aumento no consumo regular de hortaliças de 9,3% - variando de 43,5% para 52,8% da população - com a elevação da frequência de consumo de alimentos fora do lar. Tal aumento foi maior entre os homens (13,6%) que entre as mulheres (8,8%). Entretanto, associação inversa foi encontrada no caso do consumo regular de frutas: diminuição de 5,8% - variando de 57,5% entre aqueles que comem até 4 dias fora de casa para 51,7% entre os que comem 5 ou mais vezes fora de casa -, com maior retração, 6,0%, verificada entre as mulheres, (de 62,3% para 56,3%).
CONCLUSÃO
Este estudo evidencia consequências positivas e negativas da alimentação fora de casa. Desse modo, conclui-se que maiores incentivos ao consumo de F&H fazem-se necessários nesses ambientes, complementando a promoção ao consumo no ambiente doméstico.

PS-21-222

EVOLUÇÃO DO CONSUMO DE FEIJÃO NAS REGIÕES BRASILEIRAS DE 2006 A 2009

ANA PAULA BORTOLETTO MARTINS; RAFAEL MOREIRA CLARO; ANA CAROLINA GARCIA
Instituição: Faculdade de Saúde Pública da USP
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O feijão é considerado um alimento saudável por possuir elevado teor de fibras e carboidratos complexos além de ser fonte de fibras, proteínas, ferro, fósforo, magnésio e vitaminas do complexo B. Portanto é inquestionável a importância do consumo de feijão na alimentação do brasileiro. Ainda que os estudos sejam unânimes quanto à queda no consumo per capita de feijão no Brasil sua magnitude permanece pouco explorada.
OBJETIVOS
Avaliar a evolução do consumo de feijão nas 5 regiões brasileiras de 2006 a 2009.
METODOLOGIA
Para este estudo foram utilizados os dados do Sistema de Vigilância para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico (VIGITEL), entre os anos de 2006 a 2009. Para composição de uma amostra representativa da população adulta de cada uma das 26 capitais de estado e do Distrito Federal foram entrevistados cerca de 54.300 indivíduos por ano. Considerou-se como consumo regular de feijão o hábito de consumir este alimento em, cinco ou mais dias da semana. Foram descritas as proporções de consumo regular de feijão e os respectivos intervalos de confiança de 95% em cada uma das cinco regiões brasileiras.
RESULTADOS
Verificou-se, no Brasil, uma diminuição na frequência de consumo regular de feijão de 6% entre 2006 e 2009, de 71,8% para 65,8% da população. Retrações mais intensas foram verificadas nas regiões: Nordeste de 71,2% para 62,5%; e Norte de 56,1% para 43,3%. Já na região Sul verificou-se uma queda significativa, apenas entre os anos de 2006 e 2007, de 57,9% para 53,7 com posterior estabilização em torno de 55%. A região Sudeste se comportou de forma similar a região Sul com queda significativa entre os anos de 2006 e 2007, de 75,6% (IC 74,1 – 77,1%) para 71,6% (IC 69,8 – 73,3%) com posterior estabilização para os anos subseqüentes próximo ao encontrado em 2007. A região Centro-oeste apresentou menor variação entre os anos permanecendo com consumo estável em torno de 80%.
CONCLUSÃO
O presente estudo evidencia tendência a diminuição no consumo regular de feijão no País. Tendo em vista que este é tido como um hábito alimentar saudável dentre os brasileiros, faz se necessário o desenvolvimento de políticas de educação nutricional que incentivem o consumo regular de feijão.

PS-21-223

CARACTERIZAÇÃO DO PERFIL SOCIOECONÔMICO, ESTADO NUTRICIONAL E CONSUMO ALIMENTAR DE PRÉ-ESCOLARES E ESCOLARES RESIDENTES EM ZONA RURAL.

ANA PAULA DELLA NINA DE OLIVEIRA; LYDIANE BRAGUNCI BEDESCHI; CAMILA MEDEIROS S MAZZETI; LUANA CAROLINE DOS SANTOS; GILBERTO SIMEONE HENRIQUES
Instituição: Universidade Federal de Minas Gerais
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O estado nutricional exerce influência decisiva nos riscos de morbimortalidade e no crescimento e desenvolvimento infantil, o que torna importante uma ampla avaliação desta população. Componentes socioeconômicos, culturais, de consumo alimentar, dentre outros, refletem diretamente na aquisição de alimentos e, consequentemente, no estado nutricional.
OBJETIVOS
Avaliar o perfil socioeconômico, o estado nutricional e o consumo alimentar de pré-escolares e escolares residentes em zona rural.
METODOLOGIA
Estudo transversal, realizado entre dezembro de 2009 a agosto de 2010, com pré-escolares e escolares residentes em zona rural de Minas Gerais. Avaliou-se o perfil socioeconômico, nutricional e de consumo alimentar, por meio de anamnese pré-testada e recordatório 24 horas. Classificou-se o estado nutricional de acordo com os critérios da Organização Mundial de Saúde e o consumo de nutrientes de maneira qualitativa e quantitativa conforme preconizado pelo *Institute of Medicine*.
RESULTADOS
Participaram do estudo 95 crianças, com medianas de idade de 7 (6,2-7,2) anos, de renda *per capita* de R$ 48,00 (58,80-115,00), escolaridade dos responsáveis de 4 (3,7-5,2) anos e de 6 (6,0-7,2) moradores por residência. Foram identificados 14,7% de déficit estatural, 3,2% de déficit ponderal e 16,8% de risco de sobrepeso. No tocante ao consumo alimentar, verificou-se consumo excessivo de calorias em 57,9% da amostra e consumo inadequado de proteínas em 42,1%. Em relação ao consumo de cálcio, vitamina A e vitamina C, identificou-se inadequação em 93,7%, 82,1% e 54,7%, respectivamente. Não houve diferença entre os sexos no consumo de macro/micronutrientes ($p>0,05$) e estado nutricional ($p>0,05$). Porém, houve correlação entre a renda *per capita* e o consumo de calorias ($r=0,20$; $p=0,047$), proteínas ($r=0,24$; $p=0,017$), cálcio ($r=0,30$; $p=0,03$) e vitamina A ($r=0,20$; $p=0,049$).
CONCLUSÃO
A elevada prevalência de déficit estatural encontrada revela um importante quadro de desnutrição crônica, permeado por uma série de situações adversas (socioeconômicas e ambientais), que ainda se mantém, sobretudo relacionadas às inadequações dietéticas. Esses achados denotam a importância de aconselhamento nutricional para essa população que leve em consideração suas peculiaridades, tanto culturais quando financeiras.

PS-21-224

CONDIÇÕES SOCIOECONÔMICAS E INSEGURANÇA ALIMENTAR EM UMA AMOSTRA DE FAMÍLIAS COM CRIANÇAS DE CENTROS DE EDUCAÇÃO INFANTIL MUNICIPAL (CEI) - DADOS PRELIMINARES

ANA PAULA L. M. SANCHES; LUCIANA CISOTO RIBEIRO; DANIELA SAES SARTORELLI
Instituição: Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto - USP
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A alimentação é uma necessidade básica do ser humano, essencial à sua dignidade e previsto pela Declaração Universal dos Direitos Humanos. A Segurança Alimentar e Nutricional é conceituada como a garantia de todos à condições de acesso aos alimentos básicos, seguros e de qualidade, em quantidade suficiente, de modo permanente e sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais. A violação desse direito humano implica na insegurança alimentar. Embora haja melhora no quadro nutricional da população de uma forma geral, famílias com crianças de 0 a 36 meses fazem parte do grupo com maior suscetibilidade à insegurança alimentar.
OBJETIVOS
Caracterizar o perfil socioeconômico e de insegurança alimentar de uma amostra de famílias com crianças menores de 3 anos que freqüentam CEI municipal.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo transversal, descritivo com 63 famílias de crianças com até 3 anos. Por meio de entrevista com pais ou responsáveis, aplicou-se um questionário socioeconômico e a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA) para classificação de segurança ou insegurança alimentar (leve, moderada e grave) das famílias.
RESULTADOS
Segundo a classificação Abipeme (2006) 65% das famílias avaliadas são de classe média C e apresentam renda per capita mensal média de R$322,30±199,80. Além disso, apenas 30% moram em casa própria. Em relação ao numero de pessoas, 40% das famílias possuem 4 integrantes e 51% são chefiadas pelo pai. A idade média das mães foi 28,1±7anos, 35% possuíam o ensino médio completo, e 70% estavam empregadas. Os pais das crianças apresentaram idade média de 31±9 anos, 40% possuíam ensino médio completo e 71% estavam empregados. Apenas 30% dos pais não viviam com os filhos, e destes, apenas 30% contribuíam financeiramente (valor médio de R$142,00±65,00). Entre as famílias pesquisadas 18% recebiam Bolsa Família. Em relação à Segurança Alimentar, verificou-se que 37% das famílias apresentam algum grau de insegurança alimentar, das quais foram classificadas, respectivamente, 18%, 9% e 9% em leve, moderada e grave.
CONCLUSÃO
Os resultados preliminares apontam para uma possível relação das condições socioeconômicas com o estado de insegurança alimentar. Identificar os determinantes da insegurança alimentar contribui para estabelecer possíveis medidas para a sua redução, permitindo o planejamento de ações direcionadas para estes grupos específicos.

PS-21-225

AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE ESCOLARES DE UM DISTRITO DE RIBEIRÃO PRETO-SP.

ANA VITORIA BARBAN MARGUTTI; JOSEANE ZAMBIASI; ANELISE CALDEIRA FEDERICCI; TELMA MARIA BRAGA COSTA
Instituição: Universidade de Ribeirão Preto - UNAERP
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O acompanhamento da situação nutricional das crianças constitui um instrumento fundamental para conhecimento das condições de saúde da população infantil e monitoramento da evolução da qualidade de vida da população em geral. A antropometria, que consiste na avaliação das dimensões físicas e da composição global do corpo humano, tem se revelado como o método isolado mais utilizado para o diagnóstico nutricional em nível populacional, sobretudo na infância e na adolescência, pela facilidade de execução, baixo custo e inocuidade.
OBJETIVOS
O objetivo do estudo foi diagnosticar o perfil nutricional de escolares de um Distrito do município de Ribeirão Preto / SP.
METODOLOGIA
A aferição do peso e da estatura das crianças foi comparada com a idade e o sexo. Foram calculados os percentis de peso/idade; estatura/idade e índice de massa corporal/idade (IMC/idade), utilizando-se o padrão de referência e classificação da Organização Mundial de Saúde (OMS, 2006/2007).
RESULTADOS
Foram avaliados 229 escolares (55,5% meninas), com idade entre 6 a 16 anos, matriculados recularmente no ensino público. Os resultados evidenciaram que, segundo peso por idade, 83,84% deles apresentaram peso adequado para idade, 15,28% peso elevado para idade e apenas 0,87% apresentaram baixo peso para idade. Avaliando a estatura dos escolares por idade, verificou-se que todos (100%) apresentaram estatura adequada para idade. Avaliou-se o parâmetro IMC/idade separadamente por sexo, evidenciando que, na amostra estudada, haviam apenas meninos com Baixo IMC para Idade (1,96%). Também foi possível verificar que 59,84% das meninas apresentaram eutrofia enquanto 46,07% dos meninos se encontraram nesta classificação. Encontrou-se um maior percentual de meninos com sobrepeso quando comparados com as meninas (24,5% e 20,47%, respectivamente). Em relação à obesidade, também foi encontrado maior índice entre meninos (27,45%) do que entre as meninas (19,68%).
CONCLUSÃO
Este estudo reflete o que atualmente está acontecendo no mundo; vem havendo um aumento alarmante na prevalência de sobrepeso e obesidade, inclusive em crianças; o baixo do peso vem diminuindo, dando lugar a outro distúrbio nutricional, a obesidade. Assim sendo, torna-se necessária a identificação precoce do excesso de peso para diminuir o risco de se tornarem adultos obesos e estabelecer atividades educativas para minimizar os problemas de má nutrição.

PS-21-226

ÍNDICE DE QUALIDADE DA DIETA DE ADULTOS: RESULTADOS PRELIMINARES

ANARLETE SILVA LOUREIRO; LOIVA LIDE WENDPAP; PAULO ROGÉRIO M. RODRIGUES; NAIARA FERRAZ MOREIRA; ANA PAULA MURARO; REGINA MARIA V. GONÇALVE-SILVA; MÁRCIA GONÇALVES FERREIRA
Instituição: Programa de Pós-Graduação em Biociências/UFMT
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Mudanças no estilo de vida estão associadas ao aumento de fatores de risco à saúde, principalmente àqueles relacionados à alimentação. Índices Dietéticos resumem características da alimentação que possibilitam a avaliação de possíveis deficiências e/ou excessos alimentares
OBJETIVOS
Avaliar a qualidade da dieta de adultos de acordo com indicadores sócio-demográficos
METODOLOGIA
Estudo transversal com adultos de ambos os sexos, idade entre 20 e 50 anos. Questionário de frequência alimentar semiquantitativo foi usado para avaliar a ingestão alimentar e os dados sócio-demográficos foram obtidos por meio de entrevista. A qualidade da dieta foi analisada por meio do Índice de Qualidade da Dieta Revisado (IQD-R), adaptado para a população brasileira. Este índice é composto por pontuação obtida de doze componentes que caracterizam diferentes aspectos da dieta. O valor máximo é de 100 pontos, indicando dieta de alta qualidade. Para a análise estatística utilizou-se o teste Mann-Whitney ($p<0,05$)
RESULTADOS
Foram avaliados 195 adultos, sendo 51,3% do sexo feminino, 55,4% com 30 anos ou mais e 55,4% pertencentes às classes sociais C e D. A média do IQD-R foi de 75,2 pontos (IC95%: 74,2; 77,4), com diferença estatisticamente significativa entre os sexos (76,1 para as mulheres e 74,2 para os homens; $p=0,03$). A pontuação por grupo de alimentos mostrou que óleos, oleaginosas e gordura de peixe foi maior para os homens (9,4 vs. 8,9; $p=0,02$). Para o grupo das frutas inteiras e sódio a pontuação foi maior para as mulheres (4,7 vs. 4,2; $p<0,01$) e (2,9 vs. 1,9; $p<0,01$), respectivamente. As maiores pontuações foram obtidas na faixa de 30 anos ou mais, tanto para o IQD-R total (76,4 vs. 73,6; $p<0,01$) como para o grupo de fruta inteira (4,7 vs. 4,2; $p<0,01$), gordura saturada (9,0 vs. 8,5; $p<0,01$) e calorias vazias (17,0 vs. 15,1; $p<0,01$). Nas classes sociais A e B observaram-se maior pontuação para o grupo de fruta total (4,7 vs. 4,4; $p=0,02$) e sódio (2,7 vs. 2,1; $p=0,05$) quando comparadas com as classes sociais C e D, as quais apresentaram maior pontuação para o grupo de cereais totais (6,8 vs. 6,2; $p=0,02$) e óleos, oleaginosas e gordura de peixe (9,5 vs. 8,9; $p=0,01$)
CONCLUSÃO
O IQD-R apresentou maior pontuação para o sexo feminino, em maiores de 30 anos e pertencentes às classes sociais A e B. Atenção especial deve ser dada à redução do consumo de sódio, gorduras saturadas e calorias vazias

PS-21-227

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA DE BARRACAS DE PASTEL EM FEIRA LIVRE NA REGIÃO CENTRAL DA CIDADE DE SÃO PAULO

ANDREA GUERRA MATIAS; MARCELA BARTHICHOTO; BIANCA CAMILA BRAVO; KEILA LOPES COSTA; MARIANNE PINHEIRO COSTA
Instituição: Universidade Presbiteriana Mackenzie
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O estilo de vida urbano é caracterizado pela falta de tempo para o preparo e consumo de alimentos, levando muitas vezes ao deslocamento das refeições para fora do domicílio. Muitos alimentos vendidos nas ruas apresentam-se inaceitáveis para o consumo, devido à contaminação química e/ou biológica que ocorre por falta de boas práticas de manipulação, colocando em risco a saúde dos consumidores. Mediante isto, diferentes aspectos devem ser considerados, incluindo: a higiene dos pontos de venda; a procedência da água; os cuidados durante o preparo; a forma de conservação; e a proteção contra vetores. O pastel é um produto bastante apreciado pelos brasileiros, e está sujeito a vários tipos de contaminação por ser comercializado principalmente em feiras livres que se localizam em vias públicas.
OBJETIVOS
Este trabalho teve como objetivo avaliar a qualidade higiênico-sanitária de barracas de pastel de uma feira livre, localizada no bairro de Higienópolis, região central da cidade de São Paulo (SP).
METODOLOGIA
A coleta de dados foi realizada, em quatro barracas através de um formulário de adequação higiênico-sanitário (do tipo check-list), baseado nas resoluções RDC- 275 da ANVISA, e SS-142, da Secretaria de Saúde da Cidade de São Paulo. A adequação às condições higiênicas foi calculada como porcentagem dos itens que estavam em conformidade no formulário.
RESULTADOS
As quatro barracas apresentaram 60,3% ± 6,4 (média ± desvio padrão) de adequação. Dentre as não conformidades destacam-se que todas as barracas estavam próximas a bueiros, e as lixeiras apresentavam-se destampadas; ausência de água para higienização de mãos e utensílios; manipulação simultânea de pastel e dinheiro; os sanitários utilizados, informados pelos feirantes e visitados pelos pesquisadores, não apresentavam sabonete e/ou papel higiênico; a maioria dos manipuladores fazia uso de unhas compridas com esmalte e adornos. Em relação às conformidades: equipamentos e utensílios estavam em bom estado de conservação e sem focos de sujidades aparentes; os temperos (mostarda e catchup) estavam acondicionados em sache; os pastéis estavam protegidos contra contaminantes em gaveteiros de aço inox, porém sem refrigeração (como preconiza a SS-142); e uma barraca utilizava álcool 70% para a higienização das mãos.
CONCLUSÃO
As barracas apresentaram pontos de adequação, porém, muitas práticas ainda representam fontes de contaminação, sugerindo a necessidade de treinamento com enfoque em boas práticas de manipulação de alimentos para este setor.

PS-21-228

HÁBITOS ALIMENTARES DAS GESTANTES ATENDIDAS EM UM AMBULATÓRIO FILANTRÓPICO DE SÃO LUÍS/MA

ANDRÉA RAMOS; LIDIANE CARDOSO SILVA; NATÁLIA RODRIGUES MENDES; RAYANNE TEIXEIRA BRITO; JANIELLE SILVA NEVES; DEYSIANNE COSTA DAS CHAGAS
Instituição: Faculdade Santa Teresinha - Cest
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Hábitos alimentares com qualidade e quantidade suficiente de nutrientes contribui para redução das deficiências no período gestacional, porém, o consumo inadequado poderá desenvolver o ganho ou perda ponderal, podendo apresentar carência de nutrientes importantes, resultando em baixo peso ao nascer e diabetes gestacional.
OBJETIVOS
O objetivo deste estudo foi avaliar os hábitos alimentares das gestantes que recebem assistência pré-natal em um ambulatório filantrópico de São Luís/MA.
METODOLOGIA
Foram entrevistadas 50 gestantes na consulta de pré-natal, sendo aplicado questionário, contendo perguntas fechadas e de múltiplas escolhas, abordando questões sobre obstetrícia, dados socioeconômicos, antropométricos e nutricional, e um Questionário de Freqüência do Consumo Alimentar, semi-quantitativo simplificado.
RESULTADOS
Das gestantes estudadas 82% eram adultas, a maioria casada ou união estável (86%), com ensino médio completo (46%) com renda familiar de um a dois salários mínimos. Apenas 31,6% das gestantes estavam com o peso adequado e com número de consultas pré-natais dentro da recomendação, sendo que a maioria eram primíparas (54%). Quanto ao estado nutricional, notou-se que o peso pré-gestacional para o atual houve uma queda da eutrofia (60%), e um aumento do baixo peso (40%) e sobrepeso (22%). Os alimentos básicos mais referidos pelas entrevistadas foram arroz (98%), açúcar refinado (90%), manteiga (56%), pão (38%), leite (38%) e feijão (24%). Frutas, verduras e legumes foram pouco citadas. Observou-se um alto consumo de alimentos com alto valor calórico como suco artificial (36%), refrigerante (34%), salgado frito (24%) e batata frita (22%). Nenhuma das gestantes teve acompanhamento nutricional, sendo relatado que as alterações dos hábitos alimentares durante a gestação foi por iniciativa própria (56%).
CONCLUSÃO
Dessa forma, o acompanhamento nutricional nas consultas de pré-natal é fundamental, para estabelecer o estado nutricional, identificando fatores de risco e possibilitando ações educativas no sentido de corrigir distorções e planejar e reeducação alimentar.

PS-21-229

PREVALÊNCIA DOS FATORES DE RISCO PARA O DESENVOLVIMENTO DE DOENÇAS CARDIOVASCULARES EM MULHERES NA MENOPAUSA ATENDIDAS EM UM AMBULATÓRIO GINECOLÓGICO EM SÃO LUÍS/MA

ANDRÉA RAMOS; JANIELLE SILVA NEVES; NATÁLIA RODRIGUES MENDES; RAYANNE TEIXEIRA BRITO; LIDIANE CARDOSO SILVA; DEYSIANNE COSTA DAS CHAGAS
Instituição: Faculdade Santa Teresinha - Cest
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A menopausa pode estar diretamente associada ao desenvolvimento de doenças cardiovasculares, já que nela a mulher sofre várias modificações podendo desenvolver agravos crônicos não transmissíveis.
OBJETIVOS
O presente estudo tem como objetivo verificar a prevalência dos fatores de risco para Doenças Cardiovasculares em mulheres na menopausa atendidas em um consultório ginecológico em São Luís.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo transversal descritivo com amostragem por conveniência. Foram pesquisadas 40 mulheres na menopausa, sendo aplicado um questionário com perguntas fechadas. Esse questionário continha dados sobre a análise dos resultados dos exames laboratoriais com glicemia em jejum e lipidograma e avaliação do peso, altura e circunferência da cintura de cada paciente.
RESULTADOS
Foi observado uma alta prevalência de fatores de risco para doenças cordiovasculares como obesidade (55%), circuferência da cintura alterada (47,5%), hipertensão (55%), dislipidemia (77,5%) e não acompanhamento nutricional (77,5%).
CONCLUSÃO
Portanto pelos resultados apresentados faz-se necessária uma maior atenção ao acompanhamento nutricional para controlar e diminuir a prevalência de agravos crônicos não transmissíveis e doenças cardiovasculares e dessa forma melhorar a qualidade de vida dessas mulheres na menopausa.

PS-21-230

HIPERTENSÃO ARTERIAL REFERIDA EM FUNCIONÁRIOS PÚBLICOS INGRESSANTES EM PROGRAMA REGULAR DE ATIVIDADE FÍSICA

ANDRÉIA ZIMPEL PAZDZIORA; EDER FABIANO SILVA; IVANA DE MORAES VIEIRA; MILTON ALCOVER NETO
Instituição: PROGRAMA BEM ESTAR E SAÚDE - PRIMAVERA DO LESTE/MT
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Atualmente, 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 ao desenvolvimento de doenças cardiovasculares, encontram-se a obesidade e a inatividade física. Estudos observacionais têm evidenciado uma relação inversa entre o nível de atividade física e o desenvolvimento de hipertensão arterial.
OBJETIVOS
Descrever o perfil de funcionários com quadro de hipertensão arterial referida, sendo estes do setor público municipal e estadual, ingressantes em um programa regular de atividade física.
METODOLOGIA
Realizou-se estudo transversal, entre março a novembro de 2010, com 27 funcionários adultos de ambos os sexos com hipertensão referida. Ao ingressar no Programa, os funcionários fizeram avaliação antropométrica e postural, realizada por profissional de educação física devidamente treinado. O programa oferece aos servidores públicos atividades esportivas e recreativas como hidroginástica, ginástica, yoga, pilates e dança de salão com a finalidade de proporcionar mais qualidade de vida aos mesmos. Foram avaliadas as medidas antropométricas [peso, estatura, índice de massa corporal (IMC), circunferência da cintura (CC) e quadril (CQ) e razão circunferência-quadril (RCQ)] bem como questões referentes à patologias, uso de medicamentos e presença de dores corporais. A análise do banco de dados foi realizada nos programas Epi-Info 2000 versão 3.3 e MINITAB versão 14.0.
RESULTADOS
No período de março a novembro de 2010, foram avaliados 262 indivíduos, sendo que destes, 27 (10,3%) referiram hipertensão arterial. Entre os funcionários hipertensos analisados, 88,9% (n=24) eram mulheres e 11,1% (n=3) homens. Verificou-se idade média de 43,07±9,05 anos e IMC médio de 27,97±6,29 kg/m2, com prevalência de 48,1% de eutrofia, 22,2% de sobrepeso e 29,6% de obesidade. Quanto à RCQ, 44,4% (n=12) da população estudada apresentou coeficiente aumentado (≥0,80 para mulheres e ≥1,00 para homens). A maioria dos avaliados (n=25; 92,6%) faziam uso contínuo de medicamento anti-hipertensivo e sentiam algum tipo de dor corporal (n=21; 77,8%).
CONCLUSÃO
O perfil apresentado entre os funcionários públicos com hipertensão arterial, mostra elevada prevalência de excesso de peso e presença de outros fatores de risco cardiovascular, evidenciando a necessidade do incentivo à prática da atividade física para perda de peso e importante método auxiliar ao controle da patologia.

PS-21-231

ESTADO NUTRICIONAL DE ESCOLARES - COMPARAÇÃO ENTRE DOIS MÉTODOS DE AVALIAÇÃO

ANDRÉIA ZIMPEL PAZDZIORA; IVANA DE MORAES VIEIRA; LIVIA SANFELICE
Instituição: PREFEITURA DE PRIMAVERA DO LESTE MT
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O estado nutricional de crianças é essencial para avaliar a evolução das condições de saúde e de vida da população e para implementar programas de prevenção em saúde. A antropometria constitui um importante método diagnóstico de alterações nutricionais, sendo de fácil realização, não-invasivo, de baixo custo, universalmente aplicável e possível de comparação com padrões de referência baseados em estudos populacionais.
OBJETIVOS
Avaliar e comparar o estado nutricional de escolares matriculados em escolas municipais, de acordo com duas curvas de referências.
METODOLOGIA
Realizou-se estudo transversal, entre maio e junho de 2010, com 2.039 escolares de ambos os sexos, com idade entre 6 e 9 anos, matriculados em séries do nível fundamental de escolas municipais. O estado nutricional foi classificado de acordo com o Índice de Massa Corporal (peso(kg)/estatura(m)2), utilizando os critérios de classificação (Percentis) do Centers for Disease Control and Prevention (CDC, 2000) e da World Health Organization (WHO, 2007). A análise do banco de dados foi realizada nos programas Epi-Info 2000 versão 3.3 (DECANO et al., 2000) e WHO AnthroPlus (2007).
RESULTADOS
Entre os escolares avaliados, 49,7% eram do sexo feminino e 50,3% do sexo masculino. Em relação à idade, verificou-se quantitativo homogêneo (aproximadamente 25%) em cada faixa etária (6, 7, 8 e 9 anos de idade). Quanto ao estado nutricional, segundo CDC (2000), 5,2% apresentaram baixo peso, 74,2% eutrofia, 11,3% sobrepeso e 9,3% obesidade. De acordo com WHO (2007), 2,3% estavam com baixo peso, 74,1% eutrofia, 12,4% sobrepeso e 11,2% obesidade. Não houve diferença estatisticamente significativa quanto ao estado nutricional categorizado por sexo e idade.
CONCLUSÃO
O estado nutricional dos escolares apresentou leves discrepâncias entre as referências utilizadas, sugerindo que a escolha do referencial pode ocultar e/ou ressaltar os extremos na classificação nutricional. Diante da prevalência significativa de excesso de peso encontrada, confirma-se uma tendência mundial, o aumento do sobrepeso/obesidade em faixa escolar, ressaltando a importância da implementação de programas de promoção e prevenção em saúde em ambiente escolar.

PS-21-232

TRATAMENTO DO EXCESSO DE PESO NA ATENÇÃO PRIMÁRIA Ã SAÚDE - ENFOQUE MULTIPROFISSIONAL

ANGELA CRISTINA LUCAS DE OLIVEI; ANDREA BONILHA BORDIN; CRISTIANE APARECIDA A. ASSIS MACHAD; DANIELLE RODRIGUES LECHETA; JOSIANE PORTUGAL PORTELLA FONTOU; ANA MARIA CAVALCANTI; CELSO AUGUSTO SILVEIRA; CLAUDIA SCHNECK DE JESUS; AGDA DE JESUS SILVA MOREIRA; CARMEN LUCIA SEIBT; CRISTIANE H VINITIKIDES; ELAINE VESCESLAU TOSIN; GUSTAVO PRADI ADAM; NALU CAIGAWA; ROSÂNGELA MARIA BARDALL
Instituição: Secretaria Municipal da Saúde de Curitiba
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
As doenças e agravos não transmissíveis vêm aumentando, sendo a obesidade um dos fatores de maior risco para o adoecimento neste grupo. Tendo em vista o perfil do excesso de peso nas Unidades Básicas de Saúde (UBS), assim como observado a nível nacional e mundial, a Secretaria Municipal da Saúde (SMS) de Curitiba implantou como estratégia de enfrentamento do problema, grupos de reeducação alimentar para usuários com excesso de peso nas 108 UBS.
OBJETIVOS
Relatar a implantação na SMS de Curitiba do tratamento do excesso de peso nas UBS, mediante trabalho multiprofissional.
METODOLOGIA
Os grupos são coordenados por equipe multiprofissional formada pelas 5 categorias profissionais dos 29 NAAPS - Núcleos de Apoio em Atenção Primária à Saúde (Nutricionistas, Farmacêuticos, Fisioterapeutas, Psicólogos e Profissionais de Educação Física), além das equipes das UBS. Os profissionais foram capacitados em métodos que visam promover uma melhor adesão ao tratamento, como o da entrevista motivacional e técnicas da Terapia Cognitivo Comportamental. Os grupos foram organizados para encontros quinzenais (6 encontros em 3 meses). O número máximo de participantes por grupo é 35. Em cada encontro pelo menos 2 categorias profissionais são envolvidas. Nas UBS as atividades são separadas por grupos (crianças, adolescentes, adultos/idosos).
RESULTADOS
Resultados preliminares de 945 usuários atendidos em 2009, apontaram que 91,7% (n=867) eram do sexo feminino e 8,3% (n=78) do masculino. Quanto à idade, a maior concentração ocorreu entre 20 a 59 anos (76,9%). Na avaliação dos usuários, os grupos de reeducação alimentar representaram: "Um grande aprendizado que estava adormecido. Novos conhecimentos que irão contribuir para a nossa saúde. Foi de grande valia a forma carinhosa que a equipe multidisciplinar encontrou para a abordagem"; "Gostaria de continuar mais vezes. Vou sentir muita falta do aprendizado, dos encontros, da dedicação e do carinho do grupo e de todos os profissionais de saúde".
Com a a participação dos profissionais dos NAAPS, a SMS aumentou a sua capacidade de atendimento às pessoas com excesso de peso em mais de 10 vezes, comparando-se 2009 com 2008.
CONCLUSÃO
Práticas de promoção à saúde desenvolvidas por equipes multiprofissionais e que conscientizam a população da importância de hábitos alimentares e estilos de vida saudáveis, devem continuar sendo um dos componentes prioritários nas estratégias da atenção primária à saúde, a fim de deter o avanço da obesidade e outras doenças crônicas não transmissíveis.

PS-21-233

ALIMENTAÇÃO PARA UMA VIDA SAUDÁVEL: CARTILHA DE ORIENTAÇÕES PARA A FAMÍLIA CURITIBANA

ANGELA CRISTINA LUCAS DE OLIVEI; JOSIANE PORTUGAL PORTELLA FONTOU; CRISTIANE APARECIDA AZEVEDO A. MACH; DANIELLE RODRIGUES LECHETA; ANDRÉA BONILHA BORDIN
Instituição: SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE DE CURITIBA
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Lançada durante a abertura da Semana Mundial da Alimentação de 2009, a Cartilha Alimentação para uma Vida Saudável é uma publicação da Coordenação de Alimentação e Nutrição da Secretaria Municipal de Saúde (SMS) de Curitiba.
A cartilha direcionada às famílias curitibanas, traz o seu conteúdo disposto em 116 páginas e aborda temas como alimentação nas fases da vida, monitoramento do estado nutricional, planejamento das refeições e das compras, preparação dos alimentos, receitas saudáveis, rotulagem e informação nutricional, cuidados com a saúde bucal e estímulo à atividade física, práticas corporais e lazer, entre outros.
OBJETIVOS
Relatar a utilização da Cartilha Alimentação para uma Vida Saudável nas Unidades Básicas de Saúde (UBS) de Curitiba.
METODOLOGIA
A publicação é disponibilizada aos usuários das UBS e também para os funcionários desses equipamentos e os conteúdos trabalhados pelas nutricionistas dos 29 Núcleos de Apoio em Atenção Primária à Saúde (NAAPS). Também estão previstas atividades intersetoriais com as demais Secretarias Municipais (Abastecimento, Educação e Fundação de Ação Social) e parceiros.
A aplicação do teste "Como está a sua alimentação?", elaborado pelo Ministério da Saúde que compõe 18 perguntas cujas respostas, reunidas, indica o nível da qualidade da alimentação do usuário é o instrumento aplicado no início e no final dos trabalhos para avaliar a efetividade da intervenção. A avaliação inclui ainda, questões referentes à aceitação por parte dos familiares sobre os conteúdos da cartilha e em relação à modificação dos hábitos alimentares após o acesso à cartilha.
RESULTADOS
Resultados preliminares de grupos de reeducação alimentar, que são direcionados a pessoas com excesso de peso usuárias das UBS e são coordenados por equipe multiprofissional (nutricionistas, farmacêuticos, fisioterapeutas, psicólogos e profissionais de educação física) dos 29 NAAPS, apontaram que 96,6% dos participantes dos grupos deram nota 10 para a cartilha e 3,4% nota 8; 72,4% consideraram ótima a aceitação da cartilha pelos seus familiares e 27,6% consideraram boa a aceitação; 96,6% relataram que modificaram, assim como seus familiares, hábitos alimentares após acesso ao conteúdo da cartilha.
CONCLUSÃO
A cartilha vem reforçar o conjunto de estratégias adotadas pela SMS para a promoção da alimentação saudável em todas as fases da vida com vistas à prevenção e controle das doenças crônicas não-transmissíveis e proteção da saúde.

PS-21-234

PERFIL ANTROPOMÉTRICO DE CRIANÇAS MATRICULADAS EM ESCOLAS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO INFANTIL DE ACORDO COM AS CURVAS DE CRESCIMENTO DA OMS

ANGÉLICA OZÓRIO LINHARES; MABEL NILSON ALVES; MARISA COSTA FERRAZ; ROSÂNGELA DE LEON V. DE SOUZA; DENISE PETRUCCI GIGANTE
Instituição: Programa Pós Graduação Nutrição e Alimentos UFPel
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O monitoramento do perfil antropométrico possui um papel fundamental, pois direciona os cuidados da saúde das crianças para que o crescimento e o desenvolvimento ocorram de maneira adequada e progressiva. O estado nutricional das crianças brasileiras aponta para um declínio da desnutrição e um aumento da prevalência dos excessos nutricionais segundo os resultados dos três últimos inquéritos nacionais: ENDEF 1974/1975; PNSN 1989 e POF 2008/2009. Esse processo denomina-se Transição Nutricional e tem sido observado em diferentes países do mundo. De acordo com a POF 2008/2009 a prevalência de excesso de peso entre as crianças brasileiras de 5 a 9 anos de idade oscilou de 25% a 30% nas regiões norte e nordeste e de 32% a 40% nas regiões sudeste, sul e centro-oeste. E a prevalência de déficit de altura diminuiu em todas as regiões do país, embora a média nacional ainda seja considerada elevada (7%). A região norte é a que apresenta as maiores prevalências desse déficit (12% em meninos e 10% em meninas). Esses dados corroboram a tendência mundial de aumento do sobrepeso e diminuição dos déficits nutricionais à medida que as populações atingem um melhor nível socioeconômico.
OBJETIVOS
Descrever o perfil nutricional de pré-escolares de acordo com as curvas de crescimento da Organização Mundial da Saúde e verificar a associação com fatores socioeconômicos e demográficos.
METODOLOGIA
Realizou-se um estudo transversal, em 2004, em vinte e quatro escolas municipais de educação infantil. Foram avaliadas 1352 crianças. As mães foram entrevistadas e as crianças foram pesadas e medidas. Utilizou-se os indicadores estatura-para-idade, peso-para-idade e IMC-para-idade expressos em escores z de acordo com a referência da OMS para definição do perfil nutricional.
RESULTADOS
Há uma uniformidade da população em relação ao sexo e a média de idade das crianças foi de 52,4 meses (DP? 17,3). O excesso de peso mostrou-se bastante prevalente, sobretudo nos menores de 5 anos de idade (24%), e foi ligeiramente maior nas crianças do sexo feminino, pertencentes a famílias com maior renda mensal per capita e cujas mães tinham nove ou mais anos de escolaridade.
CONCLUSÃO
O excesso de peso acima do esperado na curva de referência pode refletir o padrão alimentar nessa população, indicando a necessidade de intervenções de educação nutricional nessa faixa etária.

PS-21-235

FATORES ASSOCIADOS AO USO DE SUPLEMENTO DE ÁCIDO FÓLICO DURANTE A GESTAÇÃO

ANGELINA DO CARMO LESSA; DAVIANNE QUEIROZ RIBEIRO; FLAVIO CUNHA FARIA; LUCIANA NERI NOBRE; LORENA BARBOSA
Instituição: Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O folato tem importante papel na no desenvolvimento fetal, entretanto, o consumo dietético deste nutriente é frequentemente, insatisfatório, especialmente na gestação, quando as necessidades nutricionais se elevam. Diante disso institui-se no Brasil em 2002 a fortificação de farinhas de trigo e milho com ácido fólico na tentativa de se aumentar a oferta deste nutriente na dieta dos brasileiros. Outra política adotada pelo Ministério da Saúde para minimizar os efeitos do baixo consumo dietético na gestação, é a suplementação com ácido fólico, que prevê a suplementação universal de gestantes durante o pré-natal. No entanto, mesmo se tratando de uma política nacional, a prevalência de consumo deste suplemento é ainda insatisfatória no país. Alguns estudos sugerem que o uso é dependente de fatores demográficos e socioeconômicos, bem como dos cuidados pré-natal.
OBJETIVOS
Estimar a prevalência de consumo de suplemento de ácido fólico durante a gestação e identificar os fatores maternos associados ao seu consumo
METODOLOGIA
Realizou-se um estudo transversal com 280 mulheres em cidade do interior de Minas Gerais. A variável dependente foi o uso de suplemento de ácido fólico, e as independentes a idade e escolaridade materna, paridade, número de consultas de pré-natal, situação marital e presença ou não de anemia. Utilizou-se analise bivariada e multivariada por meio da regressão de Poisson para identificar a associação entre as variáveis independentes com o consumo de folato, bem como determinar a medida de efeito e seus respectivos intervalos de confiança.
RESULTADOS
As mulheres com menor escolaridade, adolescentes e com número de consultas de pré-natal inferior a sete apresentaram respectivamente 1,61 (IC=1,34-1,93), 1,18 (IC=1,03-1,35) e 1,18 (IC=1,02-1,37) maior probabilidade de não consumir o suplemento durante a gestação.
CONCLUSÃO
A prevalência de consumo de ácido fólico entre as gestantes foi baixa e esteve associada à escolaridade materna, assim como a idade da gestante e ao número de consultas pré-natal.

PS-21-236

PADRÕES ALIMENTARES DE CRIANÇAS AOS SEIS, NOVE E DOZE MESES DE VIDA: UM ESTUDO DE COORTE

ANGELINA DO CARMO LESSA; ANA MARLÚCIA OLIVEIRA ASSIS; LORENA BARBOSA
Instituição: UFVJM UFBA
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A introdução oportuna de alimentos complementares na dieta da criança é necessária por razões nutricionais, relativas ao desenvolvimento e favorecimento da formação de hábitos alimentares saudáveis. Do ponto de vista nutricional, a alimentação complementar deve compreender alimentos fontes de energia, proteínas e micronutrientes, sendo necessário, para tanto, o consumo de uma dieta variada. Destaca-se que o leite materno continua sendo uma importante fonte de nutrientes, devendo ser mantido até os dois anos ou mais. Entretanto, frequentemente, observa-se o abandono precoce do aleitamento e sua substituição por leite de vaca, além da pouca variedade na oferta de outros alimentos como as carnes, verduras, legumes e frutas, caracterizando, desse modo, uma dieta predominantemente lactea e monotóna.
OBJETIVOS
Identificar os padrões alimentares de crianças durante o segundo semestre de vida
METODOLOGIA
Estudo longitudinal com crianças nascidas vivas entre setembro de 2004 a abril de 2005, residentes em cidade do interior de Minas Gerais. O recrutamento foi feito por meio das Declarações de Nascidos Vivos, de forma seqüencial à data do nascimento. A coleta dos dados ocorreu no domicílio, utilizando questionário com perguntas sobre perfil socioeconômico e demográfico da família. As informações sobre a dieta foram obtidas por meio do recordatório alimentar de 24 horas. Para a identificação dos padrões alimentares utilizou-se a análise fatorial com extração dos fatores por meio da técnica de componentes principais.
RESULTADOS
Independentemente da idade, o padrão alimentar mais freqüente foi composto pelos produtos lácteos, açúcares, farinhas fortificadas, em contrapartida registrou-se o baixo consumo de leite materno. O segundo fator foi composto pelos tubérculos, legumes e frutas, sendo que no sexto mês de vida houve inclusão das carnes e no nono, as farinhas, entretanto, com carga negativa. O terceiro padrão identificado era composto pelos cereais, carnes, leguminosas, infusões, comuns aos três períodos de vida contemplados na análise, com pequena variação no sexto mês, caracterizada pela inclusão das bebidas artificiais e exclusão das carnes e infusões.
CONCLUSÃO
Observou-se pouca variação nos padrões alimentares das crianças, aos 6, 9 e 12 meses de vida, indicando predominância do uso do mingau em todos os períodos estudados. A informação sobre o padrão alimentar pode ser útil para se avaliar e redirecionar as políticas de alimentação e nutrição.

PS-21-237

DURAÇÃO E DETERMINANTES DO ALEITAMENTO MATERNO: UM ESTUDO DE COORTE

ANGELINA DO CARMO LESSA; ANA MARLÚCIA OLIVEIRA ASSIS; LORENA BARBOSA
Instituição: UFVJM UFBA
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O leite materno é reconhecido como o melhor alimento para a criança nos 6 primeiros meses de vida, quando oferecido de forma exclusiva e, complementado pelo menos até 2 anos. No Brasil, a prática da amamentação tem exibido avanços, entretanto, a prevalência da amamentação exclusiva até os 6 meses de vida ainda é insatisfatória, como observado em estudo nacional publicado em 2008 pelo Ministério da Saúde. Segundo este estudo, embora 91,8% das crianças menores de seis meses estivessem em Aleitamento Materno, em apenas 36,8% dos casos o regime alimentar era de forma exclusiva. Embora seja tratada como uma prática natural, historicamente a amamentação encontra-se condicionada a diferentes fatores de ordem socioeconômica e demográfica, tais como baixa idade materna, baixo nível de escolaridade, parto cirúrgico, primiparidade e trabalho materno.
OBJETIVOS
Identificar a duração e os determinantes do aleitamento materno exclusivo e total.
METODOLOGIA
Estudo de coorte de nascidos vivos, realizado em cidade do interior de Minas Gerais durante setembro de 2004 a abril de 2006. A amostra contemplou todas as crianças nascidas vivas à termo, de partos únicos, com peso igual ou superior a 2,5kg, sem malformações e residentes na sede do município. Os dados foram obtidos em entrevistas domiciliares mensais até o sexto mês e trimestrais a partir daí até os 12 meses. A análise foi realizada por meio da estimativa de curvas de sobrevivência (gerais e específicas para as variáveis preditoras), utilizando o método de Kaplan Meier. Diferenças nas curvas de sobrevivência foram avaliadas por meio do teste log rank. Para avaliar o efeito conjunto das variáveis preditoras sobre o tempo de aleitamento materno, foi utilizada a regressão semi-parametrica de Cox.
RESULTADOS
O tempo mediano para o aleitamento exclusivo foi estimado em 15 dias. Em torno do 30º dia de vida, somente 25% das crianças ainda amamentavam exclusivametne. Ao final do primeiro ano, mais de 50% dessas ainda mamavam ao peito, sendo a mediana, portanto, maior do que 12 meses. Na análise multivariada, a idade materna e tipo de parto mostraram-se associados ao tempo de aleitamento exclusivo e, a escolaridade, ao tempo total de aleitamento.
CONCLUSÃO
O tempo do aleitamento materno no período estudado foi muito inferior ao preconizado, sobretudo o aleitamento exclusivo. Novos esforços devem ser desenvolvidos para ampliação dessa prática, tendo em vista seus fatores condicionantes.

PS-21-238

PERFIL LIPÍDICO DE CRIANÇAS DESNUTRIDAS ANTES E DEPOIS DE TRATAMENTO NUTRICIONAL

ANNA C O O MARCHESANO; MARIANA B F FERNANDES; MARIA PAULA ALBUQUERQUE; ANA PAULA G CLEMENTE; VINÍCIUS J B MARTINS; CLÁUDIA M P O NASCIMENTO; ANA LYDIA SAWAYA
Instituição: Universidade Federal d São Paulo
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Nas camadas mais pobres da população urbana, observa-se a coexistência de desnutrição e obesidade. Nas últimas décadas se observou o crescimento de dislipidemias na população pediátrica, sobretudo associada à obesidade infantil. Entretanto, há grande discussão sobre o perfil lipídico de crianças desnutridas, e são escassos os dados acerca do impacto da recuperação nutricional nos níveis sanguíneos de lipídios.
OBJETIVOS
Avaliar o colesterol total (CT), HDL colesterol, LDL colesterol, VLDL colesterol e triglicerídeos (TG) séricos de desnutridos, no momento de internação (i) e pós-tratamento (pt), num centro de tratamento de desnutrição, de 1994 a 2008.
METODOLOGIA
Foram avaliadas crianças de 24 a 68 meses, com déficit de Estatura e/ou Peso para a Idade, seguindo a referência da OMS (2006), diagnosticadas com desnutrição a partir de -1 escore z. A recuperação nutricional foi classificada quando esses índices voltaram à normalidade.
RESULTADOS
A amostra foi composta 245 crianças, 50,6% eram meninos. A média de idade foi de 40,7 meses. Na internação, a prevalência de CT aumentado foi de 29,9%, a de LDL aumentado foi 15,3%, de TG aumentado foi 20,2% e a de HDL indesejável foi 33,7%. Após o tratamento, esses valores foram 33,1%, 16,0%, 5,6% e 47,7%, respectivamente. A média de TG diminuiu de 107,3 na internação para 78,3 mg/dL ($p<0,01$) no pós-tratamento, a de HDL aumentou de 40,4 para 45,7 mg/dL ($p<0,01$) e a de VLDL foi de 22,0 para 16,7 mg/dL ($p<0,01$). Não houve diferença significante entre as médias de CT e LDL nos dois momentos avaliados. Crianças com menores valores de LDLi apresentaram maiores frequências de recuperação nutricional ($p=0,03$). Os níveis de CTpt e LDLpt se correlacionaram positivamente com a introdução de alimentação complementar ($r=0,27$; $p=0,02$, para ambos testes).O HDLpt teve associação positiva com a idade na internação ($r=0,22$; $p<0,01$) e interrupção do aleitamento materno ($r=0,20$; $p<0,05$) e o HDLi teve correlação negativa com o IMC para idade no pós-tratamento ($r=-0,16$; $p<0,05$).O peso ao nascer teve relação positiva com TGpt ($r=0,26$; $p<0,01$).
CONCLUSÃO
O tratamento para desnutrição normalizou os valores de TG, HDL e diminuiu os de VLDL. Menores valores de LDLi se associaram a resposta ao tratamento de desnutrição. O início da alimentação complementar e a duração do aleitamento materno impactaram no perfil lipídico de crianças desnutridas.

PS-21-239

CARACTERÍSTICAS SOCIOECONÔMICAS DA DESNUTRIÇÃO URBANA

ANNA C O O MARCHESANO; MARIANA B F FERNANDES; MARIA PAULA ALBUQUERQUE; ANA PAULA G CLEMENTE; VINÍCIUS J B MARTINS; CLÁUDIA M P O NASCIMENTO; ANA LYDIA SAWAYA
Instituição: Universidade Federal de São Paulo
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
As características sociais e de moradia têm grande impacto na saúde das populações menos favorecidas economicamente, sobretudo das crianças. A insalubridade do ambiente pode aumentar a incidência de infecções, fator associado ao desenvolvimento e perpetuação da desnutrição.
OBJETIVOS
Avaliar as características socioeconômicas de crianças desnutridas do município de São Paulo, ingressantes num centro de tratamento de desnutrição, de 1994 a 2008, e a associação desses fatores com o estado clínico delas.
METODOLOGIA
Foram avaliadas crianças de 1 a 68 meses, com déficit de estatura e/ou peso para a idade, seguindo a referência da OMS (2006), diagnosticadas com desnutrição leve (DL) a partir de -1 escore z, moderada (DM) a partir de -2 e desnutrição grave (DG) a partir de -3.
RESULTADOS
A amostra foi composta 245 crianças, 22,6% com DL, 41% DM e 36,4% DG. Recebiam entre 2 e 5 salários mínimos 53,9% das famílias e 22,6% estavam abaixo da linha de pobreza. As famílias apresentavam 79,1% de precariedade domiciliar: 32,9% moravam em barracos, 69,5% sem acabamento ou de madeira, e 20,5% não tinham revestimento no piso. Dividiam o banheiro com outras famílias12,8%, 32,9% não tinham recolhimento adequado de esgoto e 16,8% não recolhiam lixo pela rede pública. Não tinham acesso à energia elétrica 7,1% e 5,1% utilizavam água de poços ou córregos. Mães que moram em barracos apresentaram 5x mais chance de terem ganho de peso insuficiente na gestação ($p=0,02$).Morar em casa de madeira aumentou 3,6 vezes a chance de DG e 2,8 vezes a de DM($p=0,01$); e aumentou 2,3 vezes a chance ferritina baixa nas crianças($p=0,03$).O recolhimento inadequado de esgoto aumentou 2,3 vezes a chance de DG e 2,7 a de DM ($p=0,04$); também aumentou 3,4 vezes a chance de desmame antes dos 6 meses ($p=0,03$) e em 81,9% a chance de anemia ($p<0,05$). O recolhimento inadequado de lixo aumentou 4 vezes a chance de DM e em 1,9 a de DG ($p<0,05$). A presença de dependente químico na família aumentou 7,8 vezes a chance de desmame antes dos 6 meses ($p=0,03$); a de alcoolista aumentou 5,7 vezes a chance de introdução precoce de frutas ($p=0,04$) e 5,3 de sopa ($p=0,04$).
CONCLUSÃO
A presença de dependente químico e alcoolista na família se associou fortemente ao desmame e introdução de alimentação complementar precoces.As condições domiciliares insalubres impactam negativamente na saúde da gestante, desmame, prevalência de anemia e gravidade da desnutrição. A desnutrição urbana está associada à precariedade da moradia.

PS-21-240

CARACTERÍSTICAS CLÍNICAS E MATERNAS DA DESNUTRIÇÃO INFANTIL URBANA

ANNA C O O MARCHESANO; MARIANA B F FERNANDES; MARIA PAULA ALBUQUERQUE; ANA PAULA G CLEMENTE; VINÍCIUS J B MARTINS; CLÁUDIA M P O NASCIMENTO; ANA LYDIA SAWAYA
Instituição: Universidade Federal de São Paulo
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
No Brasil, os grandes centros urbanos apresentam elevada concentração demográfica, acompanhada de ocupações irregulares pela camada menos favorecida economicamente. Nesse meio, é comum o acesso inadequado ou insuficiente ao alimento, condições insalubres de moradia, alta freqüência de infecções e assistência inadequada à saúde. A associação desses fatores e o tempo de exposição a eles caracterizam a desnutrição urbana, com impacto na saúde principalmente das crianças.
OBJETIVOS
Avaliar o perfil nutricional e as características clínicas e maternas de crianças desnutridas que vivem em zona urbana no município de São Paulo, ingressantes num centro de tratamento de desnutrição, de 1994 a 2008.
METODOLOGIA
Avaliaram-se crianças de 1 a 68 meses, com déficit de Estatura e/ou Peso para a Idade (E/I; P/I) seguindo a referência da OMS (2006), diagnosticadas com desnutrição leve (DL) a partir de -1 escore z, moderada (DM) a partir de -2 e desnutrição grave (DG) a partir de -3.
RESULTADOS
A amostra foi composta 245 crianças, 50,6% eram meninos. Observou-se mais meninas com DL e DM e mais meninos com DG ($p<0,01$). A média de idade foi de 23,9 meses, os DG eram mais novos ($p=0,04$); 22,6% das crianças tinham DL, 41% DM e 36,4% DG. Os valores de IMC para a idade foram muito maiores do que os de E/I e P/I, classificando 52,7% da amostra como eutróficos. As mães de DG tinham em média 3 anos a mais do que as de DL ($p=0,04$). Quanto ao ganho de peso materno durante a gestação, 32,1% das mães de DL ganharam menos de 10 Kg, enquanto que 60,6 e 55,0% das mães de DM e DG, respectivamente, apresentaram esse ganho insuficiente ($p=0,04$). O menor ganho de peso materno de relacionou com menor peso ao nascer ($p=0,04$) e menor E/I dos filhos no início do tratamento ($p=0,01$). O déficit de estatura foi encontrado em 44,4% das mães. Observou-se que 12,2% das mães fizeram uso de álcool e 43,8% fumaram durante a gestação. DG apresentaram menores peso, comprimento e perímetro cefálico ao nascer ($p<0,01$).A antropometria ao nascer foi significativamente associada ao E/I e P/I no início do tratamento.
CONCLUSÃO
Nos centros urbanos, as crianças do sexo masculino são mais acometidas pela desnutrição. A DM é a mais prevalente. É alta a frequência de mães com déficit de estatura, tabagistas e com ganho de peso insuficiente na gestação. O IMC/I não foi um bom indicador para o diagnóstico de desnutrição. A antropometria ao nascer se relacionou positivamente ao estado nutricional na infância.

PS-21-241

VARIEDADE DA DIETA CONSTITUI FATOR DE PROTEÇÃO PARA PRESSÃO ARTERIAL SISTÓLICA ELEVADA

ANNA LUCIA VIEIRA BIANCHESSI; KARINA FERNANDES DE CAMARGO; FERNANDA FUTINO GONDO; ALIÚCHA CALLEGARI; ERICK PRADO DE OLIVEIRA; ROBERTO CARLOS BURINI

Instituição: Universidade Estadual Paulista - UNESP

Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

A hipertensão arterial sistêmica (HAS) representa importante problema de saúde pública, pois está diretamente associada com aumento de doença cardiovascular. Sabe-se que a dieta está associada com os níveis pressóricos, contribuindo favoravelmente ou elevando o risco do indivíduo se tornar hipertenso.

OBJETIVOS

O objetivo do estudo foi demonstrar quais são os principais componentes dietéticos associados com a HAS.

METODOLOGIA

Foram estudados 956 indivíduos, com idade entre 44 e 65 anos, clinicamente selecionados para um programa de mudança de estilo de vida. A avaliação antropométrica foi composta pelas medidas de peso corporal e estatura para posterior cálculo do índice de massa corporal (IMC). Foi mensurada a circunferência abdominal (CA) no ponto médio entre a última costela e a crista ilíaca. O percentual de gordura corporal (%GC) e índice massa muscular (IMM) foi estimando por bioimpedância. Aplicou-se recordatório de 24h para avaliação do consumo alimentar, e através do software NutWin versão 1.5 foi quantificado o valor calórico total, macronutrientes, fibras e porções da pirâmide alimentar brasileira. Além disso, para avaliar a qualidade da dieta foi calculado o Índice de Alimentação Saudável (IAS). A pressão arterial foi mensurada de acordo com a V Diretriz Brasileira de Hipertensão Arterial. Os valores foram descritos em média + DP. Testou-se a normalidade da amostra por meio do teste Shapiro-Wilk. Para comparação dos indivíduos com ou sem HAS foi utilizado teste t. Foi realizado odds ratio, com intervalo de confiança (IC) de 95%, para observar a razão de chance de apresentar HAS e/ou PAS e PAD alterada de acordo com a ingestão dietética ajustados para sexo, idade, valor calórico total (VCT) e IMC. Os testes foram realizados utilizando o programa SAS versão 9.1 e o STATISTICA 6.0 e adotou-se nível de significância $p<0,05$.

RESULTADOS

Indivíduos com HAS apresentaram maior IMC (30,3 vs 28,3 kg/m²), %GC (34,0 vs 31,7 %), CA (99,8 vs 95,3 cm) e IMM (8,8 vs 8,3 kg/m²). Não houve diferença entre os grupos com relação ao consumo alimentar. A variedade da dieta (> 8 itens alimentares) OR=0.361 (0.148-0.878) foi fator protetor para PAS elevada.

CONCLUSÃO

Dieta variada, com consumo de oito ou mais tipos de alimentos diferentes pode oferecer efeito protetor para PAS elevada.

PS-21-242

ALIMENTAÇÃO DURANTE FESTIVIDADES NATALINAS: O QUE MUDA EM RELAÇÃO ÀS REFEIÇÕES COTIDIANAS?

ANTONIO AUGUSTO FERREIRA CARIOCA; MARIA OLGANÊ DANTAS SABRY; JOSÉ WELLINGTON OLIVEIRA; HELENA ALVES CARVALHO SAMPAIO

Instituição: Universidade Estadual do Ceará

Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

No Brasil são ainda escassos os estudos sobre o tema alimentação em feriados e, principalmente no que tange a comportamentos alimentares no período natalino, não há artigos nacionais publicados em revistas indexadas.

OBJETIVOS

Comparar alimentos consumidos habitualmente com os ingeridos durante festividades natalinas por um grupo populacional constituído por trabalhadores de uma instituição pública de ensino superior, avaliando tal ingestão na perspectiva do risco à saúde e da cultura alimentar brasileira.

METODOLOGIA

Estudo prospectivo, com abordagem descritiva e comparativa. Participaram do mesmo 62 indivíduos de ambos os sexos. Os dados de ingestão alimentar foram coletados através de registro alimentar, em dois períodos, habitual (P1), abrangendo 3 dias e referente às festividades natalinas (P2), abrangendo 3 dias, após apropriado treinamento para preenchimento dos dados. Foram considerados integrantes do hábito todos os alimentos citados em ao menos um dos dias de registro. Foi calculada a prevalência de consumo de alimentos e comparados os que tiveram tal prevalência estatisticamente diferente em um dos períodos em relação ao outro. Foram realizados os testes Qui-quadrado ou exato de Fisher, utilizando-se o software Epi-info 6.0, sendo adotado $p < 0,05$ como nível de significância.

RESULTADOS

Embora não tenha havido mudança no número de refeições realizadas, houve alterações significantes ($p < 0,05$) presentes em cada uma das refeições, destacando-se inclusão de panetone, peru e cerveja e retirada ou redução, principalmente, de alface, maçã, manga, mamão e laranja.

CONCLUSÃO

A alimentação do período natalino mostra-se de pior qualidade nutricional, aumentando o risco à saúde para o grupo neste período, enquanto ao mesmo tempo observa-se baixa presença de alimentos considerados tradicionais no Natal. Recomenda-se a realização de mais estudos nacionais sobre o tema, contribuindo para um progressivo mapeamento da cultura alimentar brasileira atual.

PS-21-243

FERIADOS PROLONGADOS: QUANTAS CALORIAS A MAIS?

ANTONIO AUGUSTO FERREIRA CARIOCA; ISABELLA BARBOSA PEREIRA; LARISSA ANGELO PINHEIRO; MARIA OLGANÊ DANTAS SABRY; JOSÉ WELLINGTON OLIVEIRA; HELENA ALVES CARVALHO SAMPAIO

Instituição: Universidade Estadual do Ceará

Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

Empiricamente sabe-se que há uma mudança de padrão alimentar nos feriados e que as pessoas tendem a exagerar no tocante ao consumo de alimentos e bebidas. No entanto, há poucas publicações abordando essa temática, não tendo sido encontrados estudos brasileiros investigando a mesma.

OBJETIVOS

Avaliar o consumo calórico em feriados prolongados, comparados com o consumo habitual.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo prospectivo de caráter comparativo, realizado nos anos de 2008 e 2009, realizado com 57 funcionários de uma Instituição de ensino superior. O mesmo foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética da Instituição. Os participantes assinaram um termo de consentimento livre e esclarecido. Os dados de ingestão alimentar foram coletados através de registro alimentar, em três períodos, habitual (P1), Natal (P2), Ano Novo (P3) e Carnaval (P4), depois de apropriado treinamento para preenchimento dos dados. Os dados de consumo foram transformados em gramas utilizando Pinheiro et al., (2005) e tais dados foram inseridos no software DietWin profissional 2.0 para obtenção do valor calórico. Para análise de dados foi utilizado pacote estatístico SPSS versão 16.0, sendo utilizado teste ANOVA com repetições para estabelecer diferenças estatísticas entre os períodos. Foi calculado também valor percentual do aumento calórico dos feriados em relação ao habitual. Adotou-se $p < 0,05$ como nível de significância.

RESULTADOS

O consumo calórico detectado nos períodos foi: em P1 de 1848,99±513,48 kcal, em P2 de 2342,64±897,31 kcal, em P3 de 2366,28±915,43 kcal e em P4 de 2409,39±1083,91 kcal. Houve diferença estatística no consumo calórico entre os feriados versus habitual: P2 $p = 0,024$; P3 $p = 0,016$; e P4 $p = 0,007$. Houve um aumento de consumo energético de 26,70% no P2, 27,98% no P3 e 30,31% no P4.

CONCLUSÃO

As calorias do grupo avaliado, durante as festividades, exibem um padrão de risco à saúde, pois houve um aumento gradual do consumo, podendo tal aumento, em longo prazo, colaborar para ganho ponderal.

PS-21-244

DETERMINAÇÃO DAS CONCENTRAÇÕES DE SELÊNIO NO SANGUE E NÍVEIS DE MERCÚRIO NOS CABELOS DE CRIANÇAS RIBEIRINHAS DE PORTO VELHO - RO.

ARIANA VIEIRA ROCHA; CRISTIANE COMINETTI; MARITSA BORTOLI; MILENA BARCZA PINTO; JOSÉ ALEXANDRE PIMENTEL; LUCIANA APARECIDA FARIA; DÉBORA INÊS FAVARO; SILVIA COZZOLINO

Instituição: Universidade de São Paulo,USP.

Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

Os solos da Amazônia são considerados ricos em selênio, porém, estudos afirmam que o mercúrio também se faz presente na região. Dentre as ações e funções fisiológicas atribuídas ao mineral selênio, destaca-se função antioxidante e destoxificação do organismo contra metais pesados. Isso parece contribuir para a possível tolerância da população ao mercúrio.

OBJETIVOS

Determinar estado nutricional relativo ao selênio e níveis de mercúrio de crianças ribeirinhas de 3 a 9 anos residentes em duas comunidades ribeirinhas de Porto Velho, RO.

METODOLOGIA

Foram coletados 5mL de sangue das crianças em jejum para determinar o selênio. Para avaliar o mercúrio foi coletado o cabelo 1g na região detrás do pescoço. O método utilizado para avaliação do selênio foi espectrometria de absorção atômica por geração de hidretos acoplada à cela de quartzo. A determinação dos níveis de mercúrio por espectrometria de absorção atômica com geração de vapor frio. As análises foram realizadas na Universidade de São Paulo. Para verificar a associação linear entre as variáveis, utilizou-se a correlação de Pearson, e após o teste de normalidade o Sperman para dados não paramétricos. Para os cálculos estatísticos foi utilizado o software GraphPad Prism versão 5.0. O valor de p menor que 0,05 foi considerado significativo.

RESULTADOS

Das 42 crianças, 74% pertenciam a uma localidade do Rio Machado e 26% a uma comunidade do Rio Preto. As crianças do Machado apresentaram concentrações médias baixas de selênio no plasma 41,9µg/L±18,7, as do Rio Preto apresentaram concentrações mais elevadas 189,1µg/L±58,6, acima do valor de referência 60-120µg/L. Nos eritrócitos 45% das crianças do Machado apresentaram baixas concentrações médias, 78,7µg/L±11,2 e 55% delas, concentrações normais 120,4µg/L±20,4. Já as crianças do Rio Preto apresentaram uma concentração média de 235,4µg/L ± 105,6, com 45% apresentando níveis normais e 55% valores acima do preconizado 90-190µg/L. Em relação ao mercúrio, adotou-se a referência de 2µg/g e para este dado a maioria apresentou níveis elevados, sendo a média da comunidade do Machado 3,57µg/g±1,86 e do Rio Preto 6,24µg/g±5,89.

CONCLUSÃO

Não houve correlação entre as concentrações de selênio e mercúrio. As crianças apresentaram diferenças em relação ao estado nutricional para selênio. As do Machado entre deficiência e normalidade, e as do Rio Preto, sujeitas a um possível risco de excesso. Ambas apresentaram níveis elevados de mercúrio, sendo que as participantes do Rio Preto apresentaram valores superiores.

PS-21-245
CARACTERIZAÇÃO DOS LIPÍDEOS DA DIETA DE USUÁRIOS DE UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE
ARIENE SILVA DO CARMO; ALINE CRISTINE SOUZA LOPES; LUANA CAROLINE DOS SANTOS
Instituição: Universidade Federal de Minas Gerais
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Evidências têm sugerido que a qualidade do lipídeo é mais importante do que a sua quantidade para o desenvolvimento de doenças e a síndrome metabólica, sendo o seu risco aumentado com o incremento na dieta de ácidos graxos saturados (AGS), e possivelmente reduzido com o aumento do consumo de ácidos graxos monoinsaturados (AGMI) e poliinsaturados (AGPI).
OBJETIVOS
Avaliar o consumo alimentar de lipídeos e dos tipos de ácidos graxos (AGS, AGMI e AGPI) de usuários de uma Unidade Básica de Saúde (UBS).
METODOLOGIA
Foram avaliados usuários de uma UBS encaminhados pelas Equipes de Saúde da Família para o atendimento nutricional, de outubro de 2008 à dezembro de 2010. Os dados apresentados se referem ao primeiro atendimento e contemplam aplicação de Questionário de Frequência Alimentar, avaliação antropométrica, sociodemográfica e de saúde obtidos por anamnese pré-testada, e análise dietética efetuada com um Recordatório Alimentar de 24 horas. Esse foi calculado com auxílio do software Dietwin Profissional (2008) e os dados obtidos de lipídios foram comparados às recomendações da Organização Mundial de Saúde (2008).
RESULTADOS
Participaram do estudo 139 usuários, 94,2% mulheres, com média de idade de 51,1 anos (DP = 11,3). Foi alta a prevalência de morbidades referidas - hipertensão (55,4%), dislipidemia (36,5%) e diabetes (15,1%). Verificou-se consumo excessivo de lipídeos total, AGS e AGPI entre 39,1%, 28,8% e 46,8% dos usuários, respectivamente. Em contraste, identificou-se 71,9,% com consumo insuficiente de AGMI. Em relação aos hábitos alimentares associados ao consumo de lipídeos, destaca-se que 87,7% não consumiam banha de porco; no entanto, 64,7% utilizavam leite integral e 59% consumiam frituras semanalmente. Observou-se maior consumo de leite integral entre aqueles com 5 à 8 anos de estudo (p=0,01). Não houve correlação entre consumo de lipídeos total e AGPI e índice de massa corpórea, circunferência de cintura, peso, escolaridade, renda familiar e idade (p>0,05). Porém, verificou-se correlação direta entre consumo de AGMI e escolaridade (r=0,184; p=0,02) e entre AGS e as seguintes variáveis: peso (r=0,198; p=0,02), escolaridade (r=0,274; p=0,01) e renda per capita (r=0,184; p=0,03).
CONCLUSÃO
Verifica-se grande inadequação no consumo alimentar de lipídeos e dos tipos de ácidos graxos, denotando importância de intervenções nutricionais na atenção primária à saúde que contemplem tal temática.

PS-21-246
CONSUMO ALIMENTAR DE GESTANTES ATENDIDAS EM UNIDADES BÁSICAS DE SAÚDE
ARTEMIZIA FRANCISCA SOUSA; LAENE VERUCCI SOUSA SANTOS
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A gestação é caracterizada por alterações fisiológicas e bioquímicas, com modificação nas concentrações de nutrientes nos tecidos e líquidos disponíveis para sua manutenção. A saúde do concepto nessa fase depende da efetiva proteção do crescimento e desenvolvimento intra-uterino. Nesse sentido se destaca a importância da adoção de uma alimentação equilibrada por parte da gestante, já que seu estado nutricional está diretamente relacionado com os resultados obstétricos, afetando a saúde do binômio mãe-filho. A adequada avaliação do consumo dietético favorece a identificação precoce de desvios nutricionais e hábitos alimentares desfavoráveis, permitindo oportunas intervenções terapêuticas e profiláticas. Assim possibilita impactos positivos nas condições de nascimento da criança, minimizando as taxas de mortalidade perinatal e neonatal, além de garantir o bem estar materno.
OBJETIVOS
Avaliar o consumo alimentar de gestantes atendidas em Unidades Básicas de Saúde.
METODOLOGIA
Estudo de natureza transversal realizado com 16 gestantes adultas no primeiro trimestre de gestação, atendidas em Unidades Básicas de Saúde, no período de setembro a outubro de 2010. Dados socioeconômicos e obstétricos foram coletados com auxílio de formulado estruturado. O consumo alimentar das gestantes foi avaliado por meio do registro alimentar de três dias e sua análise realizada pelo software Nutwin versão 1.5. Os valores encontrados no consumo alimentar foram comparados com as ingestões dietéticas de referência (DRIs).
RESULTADOS
As gestantes analisadas eram em sua maioria casadas (81,50%), com ensino médio completo (31,25%) e com renda de um a dois salários mínimos (50,00%). A avaliação do consumo alimentar demonstrou a presença de inadequações tanto para a distribuição percentual de calorias entre os macronutrientes como para as concentrações de micronutrientes presentes na dieta das gestantes avaliadas: Carboidrato (49,02 ± 56,30% do VET); proteína (16,54 ± 21,53% do VET) e lipídio (37,24 ± 4,90% do VET),cálcio (473,74 ± 177,55mg/dia), ferro (9,88 ± 3,87mg/dia), vitamina A (1087,09 ± 1529,11RE) e ácido fólico (108,77 ± 62,78 µg/dia).
CONCLUSÃO
As gestantes desse estudo apresentaram condições socioeconômicas favoráveis à obtenção de resultados obstétricos satisfatórios, porém o consumo alimentar das mesmas encontrava-se inadequado quanto à distribuição percentual das calorias entre os macronutrientes e às concentrações dos micronutrientes avaliados.

PS-21-247
CARACTERIZAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL E DO PERFIL ALIMENTAR DE PORTADORES DO HIV-1 ATENDIDOS NO AMBULATÓRIO DE UM SERVIÇO DE ATENDIMENTO ESPECIALIZADO DE UM HOSPITAL PÚBLICO NO MUNICÍPIO DE BELÉM-PA
ATHER BARBOSA FIGUEIREDO; ANDRÉA DE CARLA PORTILHO VASCONCELOS; ALDAIR SILVA GUTERRES; IZABELLA SYANE OLIVEIRA PEREIRA; LAILA KELLY CORREA PEREIRA; LILIAN PEREIRA SILVA COSTA; MARIA DO SOCORR RIBEIRO OLIVEIRA; SIANE MARINA MAIA RIBEIRO
Instituição: UFPA
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O estado nutricional e os hábitos alimentares de portadores do HIV-1 são aspectos a serem considerados com atenção pela equipe de saúde, devido a possíveis distúrbios metabólicos e ao aumento dos riscos de doenças cardiovasculares a que estão sujeitos.
OBJETIVOS
caracterizar o estado nutricional e o perfil alimentar de portadores do HIV-1 atendidos no ambulatório de um Serviço de atendimento especializado de um hospital público.
METODOLOGIA
Estudo descritivo de corte transversal realizado com 63 voluntários maiores de 18 anos atendidos em um serviço ambulatorial especializado no período de novembro de 2010 a janeiro de 2011. Foram obtidos os dados antropométricos (peso e altura), para cálculo do Índice de Massa Corporal, e a freqüência alimentar foi avaliada pela pesquisa dos grupos alimentares, sendo estabelecidas três classes de consumo: 4 a 7 vezes por semana, 1 a 3 vezes por semana e raramente.
RESULTADOS
Com relação ao estado nutricional, 61% apresentavam diagnóstico de peso adequado, 30% de pré-obesidade, 8% de obesidade e 1% de baixo peso. Quanto à freqüência alimentar: leguminosas – 58,7% consumiam de 4 a 7 vezes por semana e 33,3% de 1 a 3 vezes por semana; leite e derivados – 74,6% consumiam 4 a 7 vezes por semana; peixes – 9,5% consumiam 4 a 7 vezes por semana e 44,4% raramente; carne bovina – 62,9% consumiam 1 a 3 vezes por semana e 25,8% de 4 a 7 vezes; ovos – 48,4% consumiam 1 a 3 vezes por semana e 40,3% raramente; raízes e tubérculos – 72,2% consumiam 4 a 7 vezes por semana; hortaliças – somente 29% consumiam de 4 a 7 vezes por semana; frutas – somente 50,8% consumiam 4 a 7 vezes por semana; doces e gorduras – 63,5% consumiam 4 a 7 vezes por semana.
CONCLUSÃO
O perfil nutricional do grupo estudado mostrou que a maioria apresentou diagnóstico de peso adequado e um significativo percentual do grupo apresentou excesso de peso. Quanto ao perfil alimentar foi observado alto consumo de alimentos ricos em gorduras saturadas e carboidratos simples, baixo consumo de alimentos protetores (hortaliças e frutas). Dessa forma faz-se necessário um manejo adequado das ações de educação nutricional, a fim de melhorar os hábitos alimentares desta população e prevenir ou controlar os distúrbios metabólicos, reduzindo os riscos de doenças cardiovasculares.

PS-21-248
PERFIL SOCIODEMOGRÁFICO E CLÍNICO DE IDOSOS ATENDIDOS EM UM PROGRAMA DE SAÚDE DA FAMÍLIA NO MUNICÍPIO DE ANANINDEUA, PARÁ
ATHER BARBOSA FIGUEIREDO; PAULO HENRIQUE BARBOSA ARAÚJO; VINÍCIUS COSTA SOUZA; JOSIANE MOREIRA CALDAS; CLAUDIA DANIELE TAVARES DUTRA; CARLA ANDRÉA AVELAR PIRES; CIRCE BACHA FIGUEIREDO
Instituição: UFPA
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A morbidade e a proporção de agravos durante o processo de envelhecimento é comum em consequência das alterações fisiológicas.
OBJETIVOS
Conhecer o perfil sóciodemográfico e clínico de idosos atendidos em um Programa de Saúde da Família no município de Ananindeua, Estado do Pará.
METODOLOGIA
Estudo de corte transversal com 78 idosos, avaliados no período de Setembro de 2010 a janeiro de 2011. Foi aplicado um protocolo de pesquisa com informações sobre as variáveis sóciodemográficas, clínicas, hábitos de vida (etilismo, tabagismo e sedentarismo) e uso de medicamentos. Para análise estatística foi usado o software Epi Info 5.3.2.
RESULTADOS
Os idosos estudados possuíam a média de idade de 69 anos, sendo a maioria mulheres (64%). Em relação ao estado civil,36% eram casados e 27% viúvos. Quanto à naturalidade, 64% eram provenientes do interior do Pará, enquanto apenas 15% destes eram belenenses e nenhum dos entrevistados nasceu no município em que atualmente reside. As doenças mais prevalentes foram a hipertensão arterial sistêmica (61%), AVC (17%) e diabetes mellitus (14%). Em relação aos hábitos de vida, 14% eram etilistas, 19% eram fumantes e somente 22% praticavam exercícios físicos. Dos entrevistados, 68% realizavam uso regular de medicamentos.
CONCLUSÃO
É importante o acompanhamento de atenção integral ao idoso, bem como o rastreamento de doenças, na tentativa de prevenção ao surgimento de agravos de saúde, buscando o bem estar da população.

PS-21-249
PERFIL NUTRICIONAL DE IDOSOS ATENDIDOS EM UMA ESTRATÉGIA DE SAÚDE DA FAMÍLIA NO MUNICÍPIO DE ANANINDEUA, PARÁ
ATHER BARBOSA FIGUEIREDO; PAULO HENRIQUE BARBOSA ARAUJO; VINÍCIUS COSTA SOUZA; CLAUDIA DANIELE TAVARES DUTRA; JOSIANE CALDAS; CIRCE BACHA FIGUEIREDO; CARLA AVELAR PIRES
Instituição: ufpa
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A alimentação e o estado nutricional quando adequado diminui e previne os danos à saúde durante a fase de senescência.
OBJETIVOS
Conhecer o perfil nutricional de idosos atendidos na Estratégia Saúde da Família (ESF) em Ananindeua/Pará.
METODOLOGIA
Estudo de corte transversal com 78 idosos, realizado em uma ESF, no período de setembro de 2010 a janeiro de 2011. Foi aplicado um protocolo de pesquisa com informações sobre os dados sociodemográficos (sexo e idade), avaliação nutricional (peso, altura e índice de massa corporal) e a frequência alimentar. Para análise estatística foi usado o software Epi Info 5.3.2.
RESULTADOS
Dos idosos avaliados, 64% eram do sexo feminino, com média de idade de 69 anos. Em relação ao estado nutricional, 46% apresentaram pré-obesidade e 22% obesidade.Quanto a frequência alimentar, observou-se que 33% e 27% dos entrevistados relataram consumir leite, uma e duas vezes por dia, respectivamente; 22% deles referiram consumir ovo, 2 a 4 vezes na semana, enquanto que, 19% não possuiam esse hábito; 63% consumiam carne vermelha, 43% consumiam pescado e 63% consumiam aves, todos, na frequência de 2 a 4 vezes na semana; 29% consumiam frituras, menos de uma vez por mês e 27% variavam de um a três vezes por mês; 26% consumiam refrigerantes, menos de uma vez por mês, e 22% consumiam na proporção de um a três vezes por mês. Sendo que 64% dos participantes relataram ingerir doces em frequências variadas.
CONCLUSÃO
Observou-se entre os entrevistados um baixo consumo de leite e derivados, assim, como um alto consumo de carne vermelha, e o hábito da ingestão de doces, associado a um percentual elevado de excesso de peso. Dessa forma é necessário um planejamento de ações de educação nutricional, que visem à promoção de hábitos saudáveis, para prevenção das doenças e agravos não transmissíveis nesta população.

PS-21-250
ANÁLISE DAS PRATICAS ALIMENTARES DAS COMUNIDADES QUILOMBOLAS DO ESTADO DO PIAUÍ
AURILENE SOARES DE SOUZA; LEONARDO FERREIRA SOARES
Instituição: Universidade Federal do Piauí - UFPI / SESAPI
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Os resultados da Chamada Nutricional Quilombola realizada pelo Ministério do Desenvolvimento Social e Combate a Fome em 2006 demonstra que as comunidades se encontram em situação precária de vida, com péssimas condições de moradia. É muito baixo o acesso à educação e do ponto de vista da nutrição dos menores de 5 anos, se constituem alto risco de desnutrição. No que concerne à segurança alimentar 7,5% da população de 11 anos e mais consome menos do que três refeições por dia. No Estado do Piauí existem mais de 34 comunidades identificadas na zona rural, vivendo a partir do uso comum da terra, requerendo assim um olhar especial nas atividades voltadas a estas comunidades
OBJETIVOS
Analisar a prática alimentar das comunidades quilombolas levando em consideração os aspectos sociais que podem influenciá-la
METODOLOGIA
Foi realizado uma pesquisa qualitativa, em 1.240 habitantes com aplicação de entrevista/questionário semi-estruturado, no ano de 2009, em dezesseis comunidades quilombolas. Nesta investigação, foram previstas várias abordagens e estratégias para uma aproximação da realidade alimentar cotidiana e insubjetiva que envolvem a temática da segurança alimentar
RESULTADOS
A comunidade quilombola tem a agricultura como um dos meios mais importantes para prover a subsistência familiar, no entanto este meio já se apresenta com certo esgotamento e isso se reflete na oferta de alimentos. A grande maioria come feijão (47%) e arroz (36%) o que é um hábito alimentar que nos dias atuais são mais disponibilizados através da compra que no passado eram exclusivamente da roça. Observou-se que o consumo de carnes é oriundo de criação própria, pois 79,5% consomem carneiro, bode, ovelha, galinha ou porco e apenas 11,6% gado adquirido através da compra. Foi constatado que o consumo de leite e derivados tornou-se raros à mesa, pois 3,9% dos entrevistados respondeu comer. 56,20% consomem verduras obtidas de forma mista e apenas 21,2% ingerem frutas. E outros alimentos como: macarrão (0,48%), macaxeira (1,04%), batata (3,87%), milho (15%) foram citados demonstrando um como consumo pequeno
CONCLUSÃO
As comunidades perderam em termos de alimentos disponíveis na dieta, pelo difícil acesso a uma dieta qualitativa e quantitativamente adequada às necessidades humanas individuais para que todos os membros do grupo familiar se mantenham saudáveis, não atendendo as recomendações nutricionais diárias ricas em proteínas, carboidratos lipídios

PS-21-251
A CONSTRUÇÃO DA PRECEPTORIA DE NUTRIÇÃO NA RESIDÊNCIA MULTIPROFISSIONAL SAÚDE DA FAMÍLIA E COMUNIDADE - RMSFC.
AURILENE SOARES DE SOUZA; ADRIANA SILVA LOUREIRO
Instituição: UNIVERSIDADE ESTADUAL DO PIAUÍ.
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Os preceptores são educadores que tem como missão construir junto com os residentes, uma nova prática clínica baseada nos conhecimentos tecnológicos de cada área, para que possam responder aos problemas de saúde das famílias considerando os diferentes determinantes do processo saúde/doença. A atuação pedagógica do preceptor é pautada na filosofia do educador Paulo Freire, fundamentada no diálogo, na participação, na reflexão crítica sobre a prática e no respeito aos diversos saberes. O preceptor de Nutrição deve ter competência e experiência reconhecida em atenção básica, para assim, facilitar discussões sobre os problemas apresentados no atendimento à população, ressaltando as condutas que podem ser tomadas em cada caso; discutindo sobre os procedimentos e condutas específicas de cada categoria profissional no intuito de acompanhar, esclarecer, potencializar o desenvolvimento das ações e avaliar participativamente cada uma.
OBJETIVOS
Descrever as principais ações do Preceptor de Nutrição a fim de compreender seu papel enquanto educador, participante de um processo de planejamento, organização e produção de saberes sobre promoção e restauração de saúde no território
METODOLOGIA
Trata-se de um relato da experiência da preceptoria no período compreendido entre agosto a dezembro de 2010 na RMSFC. As atividades da categoria estão localizadas em Teresina, na Regional Leste Sudeste da Fundação Municipal de Saúde, no Território Planalto Uruguai. O delineamento das ações da preceptoria aconteceu de forma gradativa no território, vivenciamos o processo de territorialização, conhecemos as diversas unidades e suas respectivas equipes, realizamos rodas de conversa com os profissionais e planejamos nossas ações a partir das necessidades da comunidade e equipes constatadas nas oficinas de planejamento efetivadas.
RESULTADOS
A construção do papel do preceptor de categoria foi um processo detalhado e minucioso, em virtude da especificidade do território e, por ser este, o primeiro contato regulamentado dessas categorias na atenção primária à saúde.
CONCLUSÃO
O preceptor de categoria tem construído, à luz da clínica ampliada, uma nova prática profissional em que a perspectiva multiprofissional tem possibilitado o delineamento de um novo saber.

PS-21-252
PERFIL NUTRICIONAL DE ESTUDANTES INSCRITOS NO PROGRAMA SAÚDE NA ESCOLA (PSE) DE UMA ESCOLA LOCALIZADA EM FORTALEZA/CE
AYANA FLORENCIO DE ME; RENNAN RIBEIRO MORAIS; DANIELA VASCONCELOS; JANES NOBRE DE SENA; CAMILA COELHO CAMPOS
Instituição: Universidade Estadual do Ceará
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O Programa Saúde na Escola (PSE) é uma parceria entre os Ministérios da Saúde e da Educação que tem como objetivo reforçar a prevenção de saúde aos alunos brasileiros e construir um ambiente de paz nas escolas. O programa está estruturado em vários âmbitos, sendo um deles, voltado para a avaliação das condições de saúde, o qual envolve estado nutricional, incidência precoce de hipertensão e diabetes, saúde bucal, acuidade visual e auditiva e avaliação psicológica dos estudantes; além de trabalhar as dimensões de construção de paz na escola e combate ás diferentes expressões de violência, ao consumo de álcool e outras drogas. A avaliação nutricional é de fundamental importância para se traçar um perfil de saúde, principalmente de crianças e adolescentes, os quais estão em fase de crescimento físico e de estabelecimento e amadurecimento dos hábitos alimentares.
OBJETIVOS
Traçar o perfil nutricional de estudantes inscritos no Programa saúde na escola (PSE) de uma escola localizada em Fortaleza/Ce.
METODOLOGIA
Foi aplicado em 42 alunos um formulário de monitoramento e avaliação da saúde dos estudantes, no período de setembro de 2010 a dezembro de 2010. Os dados utilizados neste estudo foram os referentes ao peso e altura dos estudantes, onde se fez uma relação de peso e idade, altura e idade, e Índice de Massa corpórea (IMC) e idade.
RESULTADOS
De acordo com os dados analisados 7,14% (03) dos estudantes apresentam magreza acentuada; 71,43% (30) eutrofia; 4,76% sobrepeso (02), 14,29% (06) obesidade e 2,38% com obesidade grave (01). Nenhum aluno apresentou-se com magreza.
CONCLUSÃO
Embora a grande maioria dos estudantes esteja com peso adequado para altura, o percentual de alunos obesos é significativo, o que leva a reflexão da necessidade de ações efetivas sobre alimentação e estilo de vida saudáveis nas escolas.

PS-21-253
RELATO DE EXPERIÊNCIA: APOIO MATRICIAL COM ABORDAGEM TÉCNICO-PEDAGÓGICA ENTRE O PROFISSIONAL NUTRICIONISTA E OS AGENTES COMUNITÁRIOS DE SAÚDE DE UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE LOCALIZADA EM FORTALEZA/CE
AYANA FLORENCIO DE ME; RENNAN RIBEIRO MORAIS; DANIELA VASCONCELOS; JANES NOBRE DE SENA; CAMILA COELHO CAMPOS
Instituição: Universidade estadual do Ceara
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O apoio matricial é a vivência de momentos de trocas de conhecimentos entre os profissionais de diferentes áreas da atenção básica, os quais estão envolvidos com o cuidado dos usuários. O matriciamento tem como objetivo garantir que os profissionais da unidade básica de saúde e das unidades de referência se responsabilizem pelos pacientes e que as ações de assistência desencadeadas tenham uma continuidade.
OBJETIVOS
Relatar a experiência de um apoio matricial técnico-pedagógico entre residentes e estagiários de nutrição e os Agentes Comunitários de Saúde (ACS).
METODOLOGIA
Foi relatada e registrada a experiência do apoio matricial técnico pedagógico o qual aconteceu no mês de janeiro de 2011 em uma Unidade Básica de Saúde localizado em Fortaleza/Ce. No matriciamento foi abordado a importância da antropometria e a padronização das técnicas de aferição de peso e altura para serem aplicados no monitoramento dos beneficiários do Programa Bolsa Família.
RESULTADOS
Primeiramente foi destacada a importância da aferição correta do peso e da altura, por parte dos ACS, pois todos os dados coletados irão para o Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional e servirão como embasamento para projetos posteriores em âmbito nacional. Depois foram apresentados os requisitos necessários para uma aferição correta de peso e altura de acordo com a literatura. Para efeito de demonstração foi chamado um voluntário para realizar, de forma prática, a posição correta do corpo do indivíduo que vai ser examinado e da posição deste com relação aos instrumentos de avaliação (balança e estadiômetro). Durante essa apresentação, foram reforçados os aspectos necessários para a aferição correta. Logo após, outro voluntário foi chamado para aferir o peso e a altura de um dos estagiários de nutrição, o qual simulou um usuário com erros de postura e posicionamento com relação aos instrumentos de avaliação. O voluntário atentou-se para todos os requisitos importantes e os corrigiu corretamente.
CONCLUSÃO
É de fundamental importância o matriciamento entre profissionais de áreas diferentes, a fim de haver trocas de conhecimentos e qualificar as atividades desenvolvidas tanto na unidade de saúde quanto no território.

PS-21-254
ESTÁGIO CURRICULAR EM SAÚDE COLETIVA E RESIDÊNCIA MULTIPROFISSIONAL EM SAÚDE DA FAMÍLIA: COMO TRABALHAR EM CONJUNTO?
AYANA FLORENCIO DE ME; RENNAN RIBEIRO MORAIS; DANIELA VASCONCELOS; JANES NOBRE DE SENA; CAMILA COELHO CAMPOS
Instituição: Universidade Estadual do Ceará
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O estágio curricular é o momento no qual os acadêmicos colocam em prática os conhecimentos adquiridos em sala de aula, absorvendo de uma melhor forma a teoria estudada através da vivência do dia-a-dia das atividades desenvolvidas da profissão escolhida. A residência Multiprofissional em saúde da Família é um processo de formação voltado para a realidade da saúde da população, relacionando-se com toda complexidade social, econômica e cultural da nossa sociedade. O intuito deste trabalho é mostrar as atividades desenvolvidas pelos acadêmicos e profissionais de nutrição envolvidos em processos de formação diferenciados, porém em um mesmo campo de atuação.
OBJETIVOS
Explanar as atividades desempenhadas pelos acadêmicos e profissionais de nutrição em uma Unidade Básica de Saúde.
METODOLOGIA
Foram analisadas todas as atividades registradas, as quais foram vivenciadas pelos acadêmicos e profissionais de nutrição, no período de dezembro de 2010 a fevereiro de 2011, totalizando um período de 2 meses; na Unidade Básica de Saúde localizado em Fortaleza/Ce.
RESULTADOS
Foram realizadas as seguintes atividades conjuntas: busca ativa de hipertensos e diabéticos na comunidade, avaliação nutricional da população, através da aferição do peso e altura e orientações nutricionais; atendimento compartilhado com enfermagem no pré-natal e na puericultura; atuação e participação em alguns elementos do projeto de saúde do território, como farmácia viva e grupo de idosos; matriciamento com outros profissionais; atividades educativas; atuação no programa Saúde na Escola (PSE); visitas domiciliares da nutrição, com os Agentes comunitários de saúde e multiprofissional; atendimentos individuais e conjuntos; atuação no programa bolsa família; planejamento de salas de espera; participação em rodas de gestão; e avaliação nutricional de crianças de creche e orientação nutricional para pais e familiares das mesmas.
CONCLUSÃO
As atividades desenvolvidas pelos estagiários em conjunto com os residentes permitiram atingir um contingente bem maior de atividades do que se essas fossem realizadas isoladamente. Além disso, a vivência compartilhada propiciou aos estagiários de nutrição a aquisição de um olhar holístico para a saúde coletiva exercitando assim, a clínica ampliada.

PS-21-255
HÁBITOS ALIMENTARES DE RISCO PARA DOENÇAS E AGRAVOS NÃO TRANSMISSÍVEIS: CONSUMO EXCESSIVO DE GORDURA ANIMAL.
BRUNA CELESTINO SCHNEIDER; LUDMILA CORREA MUNIZ; MARIA CECÍLIA FORMOSO ASSUNÇÃO
Instituição: Universidade Federal de Pelotas
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A alimentação é considerada um dos fatores modificáveis mais importantes para o risco de doenças e agravos não transmissíveis (DANT). Uma dieta inadequada, rica em gorduras, alimentos refinados e processados, e pobre em frutas e vegetais, está associada à ocorrência de diversas doenças crônicas que atingem a população mundial. A relação entre o consumo de gorduras saturadas e colesterol dietético e doenças coronarianas tem sido amplamente estudada. Evidências sugerem que o consumo elevado de gorduras de origem animal aumenta o risco de doenças cardiovasculares como isquemia, infarto, entre outras. Mais recentemente, estudos com adultos têm investigado o consumo de leite integral e carnes com excesso de gordura como determinantes de risco para doenças do aparelho circulatório.
OBJETIVOS
Descrever o consumo habitual de alimentos com excesso de gordura segundo variáveis sociodemográficas.
METODOLOGIA
Estudo transversal de base populacional com adultos (≥20 anos de idade), realizado entre janeiro e maio de 2010, onde 2732 indivíduos foram entrevistados. Como indicador do hábito de consumo de alimentos com excesso de gordura saturada e colesterol, foram utilizadas informações sobre o consumo de leite integral, gordura visível das carnes vermelhas e pele do frango. As variáveis independentes foram sexo, idade, escolaridade e nível econômico (Associação Brasileira das Empresas de Pesquisa). Para as associações dos desfechos com as variáveis sociodemográficas assumiu-se um nível de significância de 5%.
RESULTADOS
Dos adultos entrevistados, 57,9% eram mulheres. A prevalência do hábito de consumir leite integral foi 54,3% (IC95% 51,7 a 57,0%) e de carnes com excesso de gordura 52,3% (IC95% 49,8 a 54,8%), sendo maiores entre os homens: 59,1% consumiam leite integral e 66,7% carnes gordurosas. A simultaneidade destes hábitos alimentares de risco foi observada em 29,8% (IC95% 27,5 a 32,0%) da amostra, sendo maior entre homens (39,9%), indivíduos de 29 a 39 anos de idade (33,6%), com quatro anos ou menos de estudo (34,3%) e de menor nível econômico (32,9%).
CONCLUSÃO
Os homens e indivíduos com menor escolaridade e nível econômico apresentaram as maiores prevalências de hábitos alimentares de risco para DANT. Portanto, através destes achados as políticas públicas de saúde podem focar suas estratégias de promoção à saúde neste grupo de risco, estimulando a adoção de hábitos alimentares e estilo de vida mais saudáveis.

PS-21-256
MODELO PREDITIVO DA SITUAÇÃO DE INSEGURANÇA ALIMENTAR GRAVE EM FAMÍLIAS DO INTERIOR DO ESTADO DA PARAÍBA EM FUNÇÃO DE INDICADORES SÓCIO ECONÔMICOS E DE SAÚDE
BRUNA FARIAS SILVA; RODRIGO PINHEIRO VIANNA
Instituição: Universidade Federal da Paraíba
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Segurança Alimentar e Nutricional é a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, econômica e socialmente sustentáveis. O atendimento desta condição está relacionado com fatores econômicos, sociais e de saúde e não somente com os indicadores de nutrição.
OBJETIVOS
Montar um modelo preditivo da situação de insegurança alimentar grave em função de indicadores sócio econômicos e de saúde correlacionados com a situação de Insegurança Alimentar.
METODOLOGIA
No ano de 2005 foi realizada uma pesquisa de base populacional em 14 municípios do interior de um Estado do Nordeste (Brasil) onde foi observado a prevalência de Segurança e Insegurança Alimentar (IA). Os indicadores foram obtidos nos Sistemas de Informação de Saúde e dados censitários do IBGE e então identificados àqueles relacionados com a prevalência de IA. Estes indicadores foram incluídos em uma análise multivariada a fim de agrupar os demais municípios do Estado, de modo a predizer a situação de Insegurança Alimentar Grave.
RESULTADOS
Os 14 municípios foram divididos em três grupos respeitando a ordem decrescente de situação de insegurança alimentar grave. O primeiro grupo, com maior prevalência de IA Grave, foi composto por três municípios; o segundo com seis e o último com cinco municípios. Os 207 municípios do Estado, excluindo-se a Capital foram agrupados segundo as semelhanças com cada um dos grupos pré-definidos gerando um mapa das estimativas de Insegurança Alimentar Grave, tendo 19 municípios classificados com baixa prevalência de IA Grave, 136 em situação intermediária e 52 com alta prevalência. Pode-se observar que os municípios com características semelhantes tendem a formar agregados e que aqueles com situação pior encontram-se preferencialmente na região da zona da mata e litoral paraibano. Segundo os resultados estima-se que 10,6% da população do Estado em estudo sofra com Insegurança Alimentar Grave.
CONCLUSÃO
A metodologia utilizada demonstrou ter grande potencial para realização de diagnósticos locais e regionais sendo de rápida execução e baixo custo. Além disso, através dos resultados obtiveram-se informações novas e importantes sobre a situação de Insegurança Alimentar Grave dos 207 municípios analisados, servindo de referência para a região e para futuros estudos avaliativos.

PS-21-257

DESENVOLVIMENTO DE UM RECORDATÓRIO DE 24 HORAS ESTRUTURADO E COMPUTADORIZADO PARA ACOMPANHAMENTO DO CONSUMO ALIMENTAR DE ESCOLARES

BRUNA FURER FERRI RUGGERI; SILVIA MARIA VOCI; CAMILA APARECIDA BORGES; BETZABETH VILLAR SLATER
Instituição: Faculdade de Saúde Pública - USP
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Recordatório de 24 horas é considerado um dos métodos mais importantes para avaliar a dieta atual e monitorar o consumo alimentar de diferentes grupos populacionais Porém requer entrevistadores altamente treinados, o que dificulta o seu uso em pesquisas de grandes amostras.
OBJETIVOS
O objetivo deste estudo foi desenvolver um Recordatório de 24 horas estruturado e computadorizado para avaliar o consumo alimentar de escolares.
METODOLOGIA
Estamos desenvolvendo um Recordatório de 24 horas estruturado e computadorizado de auto-preenchimento para avaliação do consumo alimentar de crianças e adolescentes. Pretende-se que este novo instrumento seja fácil de usar, de baixo custo e acessível para o público alvo através da internet. Os alimentos escolhidos para o Recordatório de 24 horas estruturado foram pré-definidos a partir de um banco de dados secundário com características semelhantes à faixa etária de 7 a 14 anos. Os entrevistados deverão descrever todos os alimentos e bebidas consumidos no dia anterior a entrevista fazendo uso de um computador. O R24h estruturado foi desenvolvido contendo seis (6) refeições pré-definidas, embutidas em questões que contextualizam as rotinas e locais do dia anterior. Contém ainda uma lista de alimentos dividida em grupos alimentares e subgrupos. Durante a entrevista, itens não listados podem ser adicionados em espaço previsto para este uso. Parte do R24 horas inclui um atlas fotográfico, contendo diferentes tipos de alimentos que serve como auxílio visual, onde os entrevistados poderão selecionar o tamanho de porções.
RESULTADOS
Foi desenvolvido um instrumento computadorizado contendo uma lista de aproximadamente 120 alimentos com três tamanhos de porções.
O Recordatório apresenta-se em uma tela com cores que devem atrair a atenção do escolar e é representado graficamente por 6 janelas pré-definidas que representam as refeições. O usuário deverá preencher o horário e local onde foi realizada e então selecionar os alimentos dentro de diversas categorias. Ao selecionar o alimento, uma nova janela abre mostrando três tamanhos de porções através de fotos, onde um tamanho deve ser marcado. Ao registrar os alimentos e finalizar a refeição, o escolar pode prosseguir para a próxima até finalizar totalmente o formulário eletrônico.
CONCLUSÃO
Será necessário realizar estudos de usabilidade e validade para testar sua interação entre usuário e sistema assim como sua acurácia.

PS-21-258

DESVIOS NUTRICIONAIS EM PRÉ-ESCOLARES DE CENTROS DE EDUCAÇÃO INFANTIL MUNICIPAL (CRECHE)

BRUNA REIS BANZI; ANA PAULA MICHELIN SANCHES; DANIELA SAES SARTORELLI; LUCIANA CISOTO RIBEIRO
Instituição: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Na segunda metade do século XX, as mudanças no contexto familiar, social e nas relações de trabalho, como aumento da migração e a inserção da mulher no mercado, culminaram com a criação de creches. Na Constituição de 1988 a educação infantil (de 0 a 6 anos) foi estabelecida como direito universal, incluindo as creches no sistema de educação em nosso país. A avaliação do Estado Nutricional (EN) nesta idade é descrita como um bom indicador do estado social da comunidade diversas pesquisas evidenciam modificações nos problemas nutricionais da população brasileira em geral, inclusive na população infantil (POF 2008/2009), com destaque para a redução da subnutrição infantil e aumento nos índices de sobrepeso e obesidade.
OBJETIVOS
Identificar desvios nutricionais em uma amostra de crianças usuária de creches municipais.
METODOLOGIA
Desenvolveu-se um estudo transversal com 249 crianças maiores de 12 meses de idade de 3 Centros de Educação Infantil Municipal. Para a coleta de dados no local, no ano de 2010, utilizou-se balança digital e estadiômetro portátil de madeira. As curvas da OMS foram utilizadas para calculo do EN e expressos em escore Z, segundo os indicadores Peso/Idade (P/I), Peso/Estatura (P/E), Estatura/Idade (E/I) e IMC/Idade(IMC/I). Os pontos de corte adotados foram os preconizados pelo Sistema Nacional de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) do Ministério da Saúde.
RESULTADOS
Das 249 crianças avaliadas 56% (n=140) eram meninas. Não se observou crianças com subnutrição no indicador P/I (escoreZ<-2DP), e apenas 1% (n=2) nos indicadores E/I, P/E e IMC/I. Entretanto, em relação ao excesso de peso (escoreZ > 2DP), verificou-se 7% (n=17), 12,0% (n=30) e 12,8% (n=32) nos indicadores P/I, P/E e IMC/I respectivamente.
CONCLUSÃO
Os distúrbios nutricionais permanecem como um importante problema na população infantil, com destaque para o excesso de peso. São necessárias medidas de prevenção, melhoria e manutenção de estado nutricional adequado, mesmo em crianças de creches.

PS-21-259

PERFIL ANTROPOMÉTRICO DE INGRESSANTES EM SERVIÇO DE PROMOÇÃO DE SAÚDE: COMPARAÇÃO DE UM TRIÊNIO

BRUNA VIEIRA L COSTA; RAQUEL DEUS MENDONÇA; LUANA CAROLINE SANTOS; ALINE CRISTINE S LOPES
Instituição: Universidade Federal de Minas Gerais
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Nos últimos anos tem sido constatado, principalmente nos países em desenvolvimento, aumento nas prevalências das doenças e agravos não-transmissíveis (DANT), com destaque para a obesidade, denotando a importância de avaliações periódicas do estado nutricional de populações no intuito de elaborar estratégias de prevenção e controle dessas condições.
OBJETIVOS
Caracterizar o perfil antropométrico de indivíduos que ingressaram em Serviço de Promoção da Saúde nos anos de 2007, 2008 e 2009.
METODOLOGIA
Estudo transversal com usuários, ≥20 anos, de serviço de promoção da saúde do Sistema Único de Saúde, que oferece atividade física orientada e atendimento nutricional. No ingresso coletaram-se dados antropométricos (peso, altura, circunferência da cintura e do quadril), sendo realizada análise descritiva, testes de Kolmogorov-Sminorv e Qui-quadrado (p<0,05).
RESULTADOS
Dos participantes (n=688), 51,5% ingressaram no serviço em 2007 e 24,2% em 2008 e 2009, respectivamente; com diferença significativa ao comparar o ano de início do serviço (2007) com os demais (p<0,001), mas sem diferença em relação ao sexo: 2007-89,2% do sexo feminino; 2008-88,6% e 2009-92,2%. Foi identificada maior mediana de peso em 2007 [70,8kg (IC95%: 72,3-75,6); 2008: 68,6 kg (IC95%: 68,8-73,3); e 2009: 68,5 kg (IC95%: 68,2-72,6), p<0,05]. Achado similar foi verificado para o Índice de Massa Corporal (IMC) [2007: 29,0kg/m2 (IC95%: 29,3-30,5); 2008: 27,4kg/m2 (IC95%: 27,8-29,5); e 2009: 28,4kg/m2 (IC95%: 27,5-29,2), p<0,05]. Apesar disso, não houve diferença da prevalência do excesso de peso nestes anos de observação (2007: 77,9%; 2008: 68,3%; 2009: 67,3%); bem como da prevalência de risco muito elevado de complicações metabólicas associadas à obesidade (2007: 43,9%; 2008: 38,0%; 2009: 38,2%), segundo a classificação da circunferência da cintura. De modo similar, não houve diferença da prevalência de risco de doenças cardiovasculares segundo a razão cintura/quadril entre os 3 anos de avaliação (2007: 57,7%; 2008: 54,6%; 2009: 54,0%).
CONCLUSÃO
A população em estudo se caracterizou pela alta prevalência de excesso de peso e de riscos segundo as circunferências, independente do ano avaliado. A similaridade do estado nutricional detectada reforça a importância desse Serviço de Promoção da Saúde e o coloca como estratégia fundamental para melhoria das condições de saúde da população atendida pela Atenção Primária e potencial agente de prevenção de DANT.

PS-21-260

CONSUMO DE FRUTAS E HORTALIÇAS: CARACTERIZAÇÃO EM SERVIÇO DE PROMOÇÃO DA SAÚDE

BRUNA VIEIRA L COSTA; RAQUEL DEUS MENDONÇA; LUANA CAROLINE SANTOS; ALINE CRISTINE S LOPES
Instituição: Universidade Federal de Minas Gerais
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O consumo insuficiente de frutas e hortaliças (F&H) é apontado como um dos principais fatores de risco para a ocorrência de doenças e agravos não-transmissíveis (DANT), devido sua composição nutricional rica em fibras, minerais, vitaminas e componentes funcionais.
OBJETIVOS
Avaliar o consumo de frutas e hortaliças em usuários de Serviços de Promoção da Saúde.
METODOLOGIA
Estudo transversal com usuários, ambos os sexos, com 20 ou mais anos, que ingressaram em Serviço de Promoção da Saúde, denominado Academia da Cidade, que oferece atividade física orientada e atendimento nutricional gratuitamente na Atenção Primária à Saúde. Aplicou-se instrumento constando questões socioeconômicas, hábitos alimentares e Questionário de Frequência Alimentar, com destaque para o consumo de F&H, em todos os indivíduos no momento de ingresso no serviço. Realizou-se análise descritiva e teste Qui-quadrado (p<0,05).
RESULTADOS
Do total dos usuários (n=685), 89,8% eram do sexo feminino, com idade média de 49,2±13,4 anos, mediana de renda per capita R$300,00 (IC95%: 385,69-584,51) e 7,0 anos de estudo (IC95%: 6,9-7,8). Desses, 45,6% relataram consumir diariamente folhosos e 57,8% legumes; preparados principalmente crus (44,9%) ou refogado (34,1%). Já as frutas, apresentaram relato de consumo diário por 345 indivíduos (51,6%), sendo que apenas 12,5% mencionaram o consumo de 3 ou mais porções ao dia. Os principais motivos observados para o não consumo de frutas pelo menos 5 vezes por semana foram: dificuldade de comprar (35,0%) ou de comer (32,8%), falta de hábito (26%) e rejeição ao sabor (5,6%). Destaca-se que apenas 18,7% consumiam frutas e hortaliças diariamente. Os adultos apresentaram, em relação aos idosos, maior prevalência de consumo diário de frutas (70,4% vs. 29,6%; p=0,001) e legumes (80,2% vs. 19,8%; p=0,003). Ademais, foi identificada maior prevalência de consumo diário de frutas entre aqueles com renda per capita maior que R$ 300,00 (60,7% vs. 39,3% entre os demais; p=0,015).
CONCLUSÃO
Os resultados apontam consumo insuficiente de frutas e hortaliças, sobretudo entre os idosos e indivíduos de menor renda. Aponta-se assim necessidade de estratégias de incentivo ao consumo de F&H nesta população, sobretudo para os grupos vulneráveis, que podem ter agravados os riscos para DANT em função desta inadequação dietética.

PS-21-261
PREVALÊNCIA DE INGESTÃO INADEQUADA DE MICRONUTRIENTES DE MULHERES PARTICIPANTES DE UM PROGRAMA DE ATIVIDADE FÍSICA REGULAR
BRUNA ZAVARIZE REIS; PRYSCILA DRYELLE S. TEIXEIRA; DAYANNE COSTA; DIVA ALIETE S. VIEIRA; JAMILLE OLIVEIRA COSTA; RAQUEL SIMÕES MENDES-NETTO
Instituição: Universidade Federal de Sergipe
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Atualmente o perfil alimentar da população é caracterizado pelo alto consumo de alimentos ricos em gorduras e açúcares e baixo em frutas e hortaliças. Tal padrão alimentar tem repercussões na saúde do indivíduo tanto pelo maior risco de excesso de peso, como também pela carência nutricional em micronutrientes.
OBJETIVOS
Avaliar o percentual de inadequação do consumo de micronutrientes de mulheres participantes de atividade física regular.
METODOLOGIA
Para avaliação do consumo alimentar foram aplicados dois recordatórios de 24 horas em dias pré-estabelecidos. A estimativa do consumo de nutrientes foi feita com auxílio do software Virtual Nutri Plus (versão 2.0). Após a quantificação do consumo, todos os nutrientes foram ajustados de acordo com a correção pela ingestão de energia, conforme proposto por Slater et al. (2004) a fim de remover a variabilidade intrapessoal. Em seguida, calculou-se a prevalência de indivíduos com inadequação do consumo utilizando a EAR como ponto de corte. Foi analisada a ingestão média de nove vitaminas e sete minerais.
RESULTADOS
Foram avaliadas 165 mulheres com média de idade de 49,79 ± 8,48 anos, IMC médio de sobrepeso (27,45 ± 4,44 kg/m²) e CC de risco aumentado para o desenvolvimento de DCNT (87,63 ± 9,79 cm). Com relação ao consumo de micronutrientes, observou-se que a maior prevalência de ingestão inadequada foi do Folato, com 98% de inadequação, seguida do Magnésio, com 86,47%, Iodo, com 74,86%, Vitamina E, com 64,06%, Zinco, com 51,6% e Vitamina B6, com 43,05%. As Vitaminas C, A, B1, B2, B12, Niacina e os minerais Fósforo, Ferro, Cobre e Selênio apresentaram um percentual de inadequação abaixo de 40%.
CONCLUSÃO
Os resultados encontrados adquirem importância significativa ao se levar em conta que as deficiências de vários micronutrientes têm sido apontadas como causas contribuintes de diversas doenças crônicas, tais como câncer, doenças cardiovasculares e osteoporose. Destaca-se a importância de se intervir na alimentação a fim de corrigir não só o excesso de peso, mas também equilibrar o consumo de micronutrientes essenciais ao organismo.

PS-21-262
EXPOSIÇÃO A TELEVISÃO E COMPORTAMENTO CONSUMIDOR DE GULOSEIMAS DE CRIANÇAS DE ESCOLA PÚBLICA E PRIVADA.
CAMILA DALLAZEN; GIOVANNA M. R. FIATES; AMANDA BAGOLIN DO NASCIMENTO; MARILYN G. F. KUNTZ
Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
No Brasil, alimentos são freqüentemente vinculados em comerciais de televisão, sendo mais comuns produtos ricos em açúcares e gorduras (Almeida et al, 2002). Crianças têm se tornado alvo da indústria decidindo como e quando gastar seu dinheiro de acordo com seus desejos e necessidades (McNeal, 2000). Pesquisas sobre o comportamento consumidor infantil brasileiro ainda são escassos.
OBJETIVOS
O estudo teve por objetivo identificar o hábito de assistir televisão de crianças de diferentes contextos socioeconômicos, visando investigar a possível relação com seu comportamento consumidor de alimentos, especialmente guloseimas.
METODOLOGIA
O estudo é do tipo transversal. A coleta dos dados ocorreu numa escola pública e uma privada, Foram convidados a participar do estudo todos os alunos de 2ª a 5ª séries (faixa etária de 7 a 10 anos) em ambas as escolas, e receberam os formulários de consentimento informado a ser assinado pelos pais. Dados socioeconômicos foram obtidos a partir dos arquivos da escola. Informações referentes ao hábito de ver televisão e padrões de consumo foram obtidos através de um questionário. A análise estatística foi realizada utilizando-se teste qui-quadrado, com valor de significância de 5% ($p<0,05$).
RESULTADOS
Um total de 127 alunos fez parte do estudo (8.67±1.06 anos, 49% de escola pública, 46% sexo masculino). Em relação ao hábito de assistir televisão, todos os alunos da escola particular tinham pelo menos um televisor em casa, e apenas um aluno de escola pública, refere não ter nenhum. A maioria dos alunos de ambas as escolas não referiram ter horários estipulados para assistir televisão em casa ($p = 0,956$). Um número significativamente maior de estudantes de escolas públicas foi classificado como telespectadores assíduos (65%, $p < 0,01$). Os telespectadores mais freqüentes relataram nenhum controle sobre o tempo de TV ($p<0,05$) e gastam mais em salgadinhos ($p<0,01$) enquanto os moderados gastam mais em livros, revistas e artigos escolares ($p<0,05$). Crianças da escola pública referiram gastar mais dinheiro com salgadinhos (52%, $p<0,05$), enquanto que os alunos da privada tendem a gastar principalmente com brinquedos ($p<0,05$), livros, revistas e artigos escolares ($p<0,01$).
CONCLUSÃO
A TV pode afetar negativamente os hábitos alimentares das crianças. Assim, políticas públicas de regulamentação a publicidade dirigidas às crianças deveriam ser implementadas no Brasil.

PS-21-263
AVALIAÇÃO DO PERFIL ALIMENTAR DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES RESIDENTES EM ZONA RURAL
CAMILA MEDEIROS S MAZZETI; ANA PAULA DELLA NINA DE OLIVEIRA; LYDIANE BRAGUNCI BESDECHI; LUANA CAROLINE DOS SANTOS; GILBERTO SIMEONE HENRIQUES
Instituição: Universidade Federal de Minas Gerais
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O perfil alimentar de uma população está fortemente associado a aspectos culturais, nutricionais, socioeconômicos e demográficos. Na infância e na adolescência, hábitos alimentares têm impacto direto na saúde e desenvolvimento. Fatores como renda per capita e grau de escolaridade podem influenciar o acesso aos alimentos e escolhas alimentares.
OBJETIVOS
Caracterizar o perfil alimentar de crianças e adolescentes residentes em zona rural.
METODOLOGIA
Estudo transversal, realizado no período de dezembro de 2009 a agosto de 2010, com crianças e adolescentes residentes em zona rural. Avaliou-se o perfil socioeconômico e de consumo alimentar, por meio de anamnese pré-testada, recordatório 24 horas e questionário de frequência alimentar.
RESULTADOS
Foram avaliados 105 indivíduos, com medianas de idade de 8 (2-11) anos e renda per capita de R$ 47,86 (12,00–216,60). Destacou-se, o consumo diário de feijão (93%) e de frutas (56%), o consumo de 4-6 vezes/semana de leite e ovos (19%), de 1-3 vezes por semana de frituras (56%), legumes (54%) e carne de boi (48%). Metade da amostra referiu consumo raro de derivados do leite. Identificou-se consumo excessivo de sal (90%), de açúcar (99%) e de óleo (59%) pela população em estudo e 59%, referiram consumo diário de banha de porco. Observou-se inadequação do consumo de proteínas e lipídeos em 46% e 50%, respectivamente. Destacou-se consumo excessivo de calorias (60%) e de carboidratos (46%). A renda per capita correlacionou-se positivamente com a escolaridade do responsável ($r=0,42$; $p<0,001$) e com a freqüência no consumo de sucos naturais ($r=0,29$; $p=0,003$), leite ($r=0,38$; $p<0,001$), derivados de leite ($r=0,28$; $p=0,004$) e carne bovina ($r=0,24$; $p=0,014$). Houve correlação entre renda per capita e consumo de calorias ($r=0,25$; $p=0,012$), proteínas ($r=0,34$; $p<0,001$) e lipídeos ($r=0,47$; $p<0,001$).
CONCLUSÃO
A relação entre renda per capita, a escolaridade dos responsáveis e consumo alimentar sugere influência desses fatores em relação à aquisição e acesso a alguns tipos de alimentos, o que corrobora as informações das pesquisas nacionais. O consumo excessivo de sal, açúcar e óleo, prejudiciais à saúde e ao estado nutricional dos indivíduos também reforçam essas tendências, podendo refletir negativamente no desenvolvimento infanto-juvenil.

PS-21-264
EFEITO DE UM PLANO DE EDUCAÇÃO EM NUTRIÇÃO SOBRE OS HÁBITOS ALIMENTARES E O ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES COM EXCESSO PONDERAL
CINTIA DE BRITO MELO; CAMILA PINHEIRO PEREIRA; LIVIANNE GOMES DA SILVA; NATALIA DE SOUZA SILVA; ANA PAOLA VICTOR CHAYB
Instituição: UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A obesidade deve ser reconhecida e tratada como uma doença crônica, empregando-se todos os recursos necessários para que se reduza o risco metabólico do paciente. Além do acesso a alimentos saudáveis, se faz necessária uma compreensão da relevância de uma boa alimentação e nesse sentido, a educação nutricional pode ser considerada fundamental, pois a aprendizagem decorrente dessa educação influenciará as escolhas alimentares ao longo da vida. Ainda, o papel da educação nutricional está ligado à produção de informações que sirvam como subsídios para auxiliar a tomada de decisões dos indivíduos.
OBJETIVOS
Verificar o efeito de um plano de educação em nutrição sobre o estado nutricional e hábitos alimentares de pacientes com excesso ponderal.
METODOLOGIA
Estudo intervencional com pacientes de diagnóstico nutricional de sobrepeso e obesidade atendidos em um ambulatório de saúde mental. Os participantes foram submetidos à avaliação antropométrica antes e depois do período de tratamento, através da medição de peso, estatura e da circunferência da cintura. Para consumo alimentar foi coletado recordatório alimentar habitual e no cálculo das porções foi utilizado o Guia Alimentar para a População Brasileira (Brasil, 2006). Durante um ano realizavam-se encontros semanais onde era abordado temas envolvendo alimentação, como pirâmide alimentar, rotulagem, diet/light, cuidados na diabetes, na hipertensão, etc. para discussão em grupo. Para análise de dados utilizou-se pacote estatístico SPSS versão 16.0, sendo realizado teste t de Student pareado para avaliar diferenças de médias entre os dois períodos. Adotou-se $p < 0,05$ como nível de significância.
RESULTADOS
A população do estudo constituiu-se de 16 indivíduos do sexo feminino, com idade média de 43,5 anos. O valor de IMC médio para o grupo antes e após a intervenção foi de 41,49 Kg/m² e 40,94 Kg/m², respectivamente. O valor médio de circunferência da cintura para o grupo antes e após a intervenção foi de 112,69 cm e 110,69 cm respectivamente. Só observou-se diferença estatística no consumo dos grupos das carnes ($p=0,031$).
CONCLUSÃO
A intervenção nutricional educativa com atendimentos semanais, em grupos, por um ano, foi eficaz para estimular a mudança qualitativa dos hábitos alimentares e reduzir os fatores de risco cardiovascular.

PS-21-265
MELHORA DA QUALIDADE DE VIDA INDUZIDA POR INTERVENÇÃO NÃO-FARMACOLÓGICA ASSOCIA-SE A MUDANÇAS NO CONSUMO ALIMENTAR EM INDIVÍDUOS DE RISCO CARDIOMETABÓLICO
CAMILA R BARROS; ADRIANA CEZARETTO; MAIRA L R CURTI; LUCIANA D FOLCHETTI; MILENA MONFORT-PIRES; MARIANA O CICCA; ANTONELA SIQUEIRA-CATANI; SANDRA R V FERREIRA
Instituição: Faculdade de Saúde Pública - USP
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Hábitos alimentares saudáveis são importantes para reduzir o risco cardiometabólico (RCM), mas há grandes dificuldades em realizar mudanças no estilo de vida. Medidas de qualidade de vida (QV) são usadas para avaliar efeitos de intervenções visando melhor direcionamento de programas de mudanças em hábitos alimentares.
OBJETIVOS
Avaliar o efeito de intervenção não-farmacológica interdisciplinar na QV e consumo dietético de indivíduos de RCM e possível associação entre eles.
METODOLOGIA
177 indivíduos (66,1% mulheres, 54,7±12,1 anos) com pré-diabetes ou síndrome metabólica sem diabetes, atendidos pelo sistema público de saúde foram alocados para 2 programas de intervenção de 9 meses no estilo de vida: tradicional-PT (n=80), incluindo apenas consultas médicas trimestrais, ou intensivo-PI (n=97), acrescido de 13 sessões em grupos psicoeducativos com equipe interdisciplinar. Ambas intervenções tiveram como metas consumo de 20g/d de fibras e <7% do valor calórico total de gorduras saturadas. Recordatórios alimentares de 24h e QV pelo SF-36 foram obtidos nos 2 momentos. Teste t de Student foi usado para comparar deltas e correlação entre variáveis foi testada por Pearson.
RESULTADOS
Dados clínicos, dietéticos e QV não diferiram entre grupos no basal. O incremento pós-intervenção na QV foi maior no PI nos domínios capacidade física (5,3±13,0 x 11,1±14,0; p<0,05) e aspecto emocional (6,2±43,8 x 6,5±10,7; p<0,05) do SF-36. O mesmo ocorreu para o consumo de fibras totais por 1000 kcal (-0,2±3,5 x 2,0±4,6g; p<0,005), solúveis (-1,0±2,1 x 0,4±1,9g; p<0,005) e insolúveis (-1,6±3,7 x 0,3±5,1g; p<0,05). O incremento no aspecto emocional correlacionou-se com aumento da ingestão de fibras solúveis (r=0,194; p<0,05), enquanto o incremento na capacidade física com redução do consumo energético (r=-0,204; p<0,05). Além disso, o incremento no aspecto dor associou-se ao aumento de fibra total (r=0,216; p<0,05).
CONCLUSÃO
PI interdisciplinar induziu maiores benefícios na QV que o PT, os quais foram acompanhados de melhora mais significativa em hábitos dietéticos. Uma vez que mudanças em domínios do SF-36 apresentaram correlação positiva com alterações no consumo de fibras e negativa com ingestão energética pós-intervenção, especula-se que a melhora da percepção da QV no PI tenha contribuído para boa resposta às orientações nutricionais. Este achado reforça a importância das intervenções dietéticas incluírem psicoeducação e interdisciplinaridade para propiciar melhora da QV, contribuindo para o alcance de metas dietéticas.

PS-21-266
PREVALÊNCIA DE OBESIDADE ENTRE PACIENTES NOS DIFERENTES CICLOS DA VIDA ATENDIDOS EM UM AMBULATÓRIO DE NUTRIÇÃO NO SUL DO BRASIL
CARINA SOUSA SANTOS; LETÍCIA LONGHI; LISIANE SCHEUNEMANN
Instituição: Universidade do Sul de Santa Catarina
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
No Brasil, dados recentes da Pesquisa de Orçamento Familiar de 2008-2009 revelaram que a região Sul apresenta a segunda maior população de obesos do país e revelaram que entre os adultos houve um aumento de 3,7% em relação à pesquisa de 2002-2003 e entre as criançasum aumento de mais de 9% em ambos os sexos. Desta forma, valorizar o estado nutricional é atitude de vigilância e é essencial para corroborar com o aperfeiçoamento da assistência e da promoção à saúde. Objetivo: Determinar a prevalência de obesidade entre pacientes nos diferentes ciclos da vida.
OBJETIVOS
Determinar a prevalência de obesidade entre pacientes nos diferentes ciclos da vida.
METODOLOGIA
Estudo descritivo e documental, baseado nos prontuários de todos os pacientes atendidos em um ambulatório de Nutrição de uma universidade do município de Tubarão/SC entre o período de ago/2007 e jun/2010. Foram levantadas as variáveis: sexo, idade, estado civil, presença de comorbidades associadas à obesidade e de avaliação nutricional (dados antropométricos). Crianças e adolescentes foram diagnosticadossegundo o IMC/Idade e adultos e idosos de acordo com o IMC. Crianças, adolescentes e adultos foram classificadosde acordo com os pontos de corte padronizados pelo SISVAN. (BRASIL, 2008). Para idosos foram utilizados os da Nutrition Screening Iniciative (1991). Os dados foram analisados pelo teste de qui-quadrado (p<0,05).
RESULTADOS
No período pesquisado foram atendidos 775 pacientes (154 homens e 621 mulheres): 66crianças, 59 adolescentes, 574 adultos e 76 idosos. Entre os adultos e idosos obesos, 63,62% eram solteiros. A prevalência geral de obesidade foi de 47,74% (n=370) (p=0,015). Entre os diferentes ciclos da vida a prevalência foi de 42,43% (n=28) entre as crianças [idade média (IM): 8,10±2,75 anos e IMC médio (IMCm): 42,75±15,35 Kg/m2], de 42,38% (n=25) entreos adolescentes (IM: 14,36±2,51 anos eIMCm: 30,76±4,35 Kg/m2), de 49,82% (n=286) entre os adultos (IM: 40,17±11,39 anos e IMCm: 35,71±5,21 Kg/m2) e de 40,79% (n=31) entre os idosos (IM: 66,48±5,89 anos e IMCm: 36,15±4,77 Kg/m2). A hipertensão arterial sistêmica foi a comorbidade mais prevalente entre os adultos e idosos obesos, 25,17% e 74,19%, respectivamente.
CONCLUSÃO
Essas informações podem fornecer uma base para consolidar medidas eficazes em relação à prevenção da obesidade e intervenção, inclusive das doenças associadas, através de educação nutricional bem como, serão utilizadas para repensar a prática e qualificar a assistência prestada àqueles indivíduos que são atendidos.

PS-21-267
DIAGNÓSTICO DE OBESIDADE E PREVALÊNCIA DE DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS EM IDOSOS DE UM MUNICÍPIO DO RIO GRANDE DO NORTE
CARLA TATIANA L..O. FERREIRA; VANESSA T. LIMA OLIVEIRA; CARINA LEITE A. OLIVEIRA
Instituição: fACULDADE NATALENSE PARA O DESENVOLVIMENTO DO RIO
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O Envelhecimento é um processo natural, dinâmico e irreversível, que acarreta em alterações morfológicas, bioquímicas, fisiológicas e comportamentais que tornam o indivíduo idoso vulnerável nutricionalmente. Assim a avaliação do estado nutricional de idosos possibilita uma conduta nutricional adequada de modo a promover melhoria nas condições de saúde dessa população.
OBJETIVOS
O objetivo deste trabalho foi identificar a prevalência de excesso de peso e doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) nos idosos participantes do grupo Viver Melhor num município do interior do estado do Rio Grande do Norte.
METODOLOGIA
A amostra constituiu-se de 23 idosos participantes do grupo Viver Melhor num município do interior do estado do Rio Grande do Norte. Foi realizado aferição do peso e altura, utilizando balança digital com capacidade para 150 Kg e fita métrica inextensível, para determinação do índice de massa corporal (IMC), com pontos de corte determinados por Lipschitz, 1994. O registro da prevalência de DCNT foi obtido a partir do relato dos idosos entrevistados.
RESULTADOS
Os resultados obtidos mostraram que 39% (n= 9) dos idosos envontravam-se com excesso de peso, de acordo com os parâmetros estabelecidos para o IMC nesta faixa etária. A hipertensão foi a alteração mais prevalente representada por 55% dos participantes (n=13) seguida por Diabetes mellitus com 16% (n= 4), as demais doenças citadas foram a osteoporose, dislipidemias e câncer.
CONCLUSÃO
Conclui-se que o acompanhamento de grupos de idosos por profissionais de saúde, incluindo nutricionista, é de extrema importância para a promoção da saúde dessa população, visto que constitui um grupo vilnerável à alterações nutricionais e patológicas.

PS-21-268
AVALIAÇÃO ANTROPOMÉTRICA DE IDOSOS PERTENCENTES A UM GRUPO DE CAMINHADAS DE UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE DE UM BAIRRO DA ZONA NORTE DE NATAL/RN
ANA KARINA MARINHO OLIVEIRA; VANESSA TEIXEIRA L. OLIVEIRA; CARINA LEITE A. OLIVEIRA
Instituição: FACULDADE NATALENSE PARA O DESENVOLVIMENTO DO RN
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O envelhecimento é um processo natural, dinâmico e irreversível, marcado por uma diminuição progressiva da atividade celular, perda da capacidade funcional e modificações metabólicas que tornam o indivíduo idoso vulnerável no ponto de vista nutricional e patológico. Assim a avaliação do estado nutricional do idoso possibilita uma conduta nutricional adequada de modo a promover melhoria nas condições de saúde dessa população..
OBJETIVOS
O objetivo deste trabalho foi realizar a avaliação nutricional antropométrica de idosos participantes de um grupo de caminhadas e acompanhados pela equipe de saúde de uma unidade mista de um bairro da zona norte de Natal/RN.
METODOLOGIA
A amostra foi composta por 20 idosos participantes do grupo do caminhadas que são acompanhados pela equipe de saúde de uma unidade mista de um bairro da zona norte de Natal/RN. Para a avaliação antropométrica foi utilizada balança digital com capacidade máxima de 150 Kg e fita métrica inextensível para aferição do peso e altura (IMC), com pontos de corte definidos por Lipschitz, 1994; circunferência da cintura (CC) e circnferência do quadril (RCQ) para avaliar distribuição da gordura corporal, e circunferência da panturrilha (CP) para avaliar perda de massa muscular. Os resultados foram comparados com parâmetros da OMS, 1998.
RESULTADOS
Os resultados obtidos mostraram que 80% (n= 16) dos participantes encontravam-se em estado de eutrofia quanto ao IMC. Quanto à distribuição de gordura corporal, 25% (n=5) apresentavam risco elevado e 50% (n=10) risco muito elevado de desenvolver complicações metabólicas considerando os valores da circunferência da cintura. A Relação cintura quadril (RCQ) indicou que 35% (n= 7) dos idosos analisados apresentavam risco de desenvolver complicações cardiovasculares. A CP indicou que 70% (n=14) dos participantes apresentavam perda de massa muscular.
CONCLUSÃO
Diante dos resultados conclui-se que, apesar da maioria dos idosos estarem em estado de eutrofia quanto ao IMC, a população estudada caracteriza-se por uma distribuição inadequada da gordura corporal com riscos elevados para complicações metabólicas e cardiovasculares, além de perda de massa muscular. Assim enfatiza-se a associação de diferentes indicadores para a avaliação do estado nutricional em idosos, visto que se trata de um grupo vulnerável a alterações nutricionais.

PS-21-269
PERFIL NUTRICIONAL DE CRIANÇAS DE UM CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL NA CIDADE DE SÃO PAULO
CARLA ALINE SATIRO; ELAINE FERNANDES NASCIMENTO; MICHEL KFOURI FILHO; DIRCE AKAMINE
Instituição: Phyton Fórmulas Magistrais
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Dentre os problemas nutricionais da infância, o excesso de peso tem se destacado na faixa pediátrica. Os maus hábitos alimentares comuns nos dias atuais têm contribuído para o aumento deste problema.
OBJETIVOS
Conhecer o perfil nutricional de crianças de um Centro de Educação Infantil (CEI) na cidade de São Paulo.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo do tipo transversal, desenvolvido durante os meses de novembro e dezembro de 2009, na cidade de São Paulo, em um CEI com aproximadamente 160 crianças de 1 a 5 anos. Para obtenção de dados, foi enviado um questionário para os pais com perguntas sobre hábitos alimentares e dados socioeconômicos. Para avaliação antropométrica foram coletados dados de peso e estatura, que foram analisados de acordo com o preconizado pela Organização Mundial de Saúde 2006, através dos indicadores de Índice de Massa Corporal e Estatura para Idade, utilizando o Software Anthro. Os demais dados foram tabulados e analisados no Microsoft Excel. Antes do início do estudo, os pais assinaram um termo de consentimento livre e esclarecido.
RESULTADOS
A devolutiva de questionários foi de 73%. As crianças permaneciam no CEI em período integral e recebiam 5 refeições: café da manhã, colação, almoço, lanche da tarde e jantar. Apesar disso, 44 % dos pais afirmam que as crianças jantam em casa com a família; pães e biscoitos (41%) e leite (21%) são outros alimentos consumidos após o período de aula. Dentre os alimentos preferidos das crianças os mais citados foram do grupo de carboidratos, 76% (massas, pães e tubérculos), as leguminosas 53% e carnes 39%, caracterizando o prato típico da população brasileira; 12% citaram doces. 40% dos pais afirmam que os filhos possuem aversão a algum tipo de alimento, sendo 44% a legumes e 31% a verduras. Em relação ao estado nutricional foram avaliadas 145 crianças que estavam no CEI nos dias de coleta de dados, perda de 20% da amostra total. A eutrofia foi o estado nutricional predominante (67%), risco de sobrepeso (21%), sobrepeso (7%), obesidade (3%) e 2% desnutrição. Em relação à estatura, 86% estavam adequados com a faixa etária. É importante ressaltar que 31% das crianças estavam acima do peso adequado para a faixa etária.
CONCLUSÃO
O número significativo de crianças acima do peso, o número excessivo de refeições e a aversão a hortaliças são característicos deste público. Diante destes resultados percebe-se a importância da implantação de programas de educação nutricional em creches e escolas.

PS-21-270
EXPERIÊNCIA DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL EM CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL DE GOIÂNIA-GOIÁS
CARLA CRISTINA MORAIS; LÍDIA LABORÃO MEIRELLES; ANA GABRIELLA PEREIRA ALVES; BEATRIZ ASSIS CARVALHO; ISADORA AYRES A, PAIVA; LANA PACHECO FRANCO
Instituição: Universidade Federal de Goiás
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
As creches de tempo integral devem fornecer cardápios com refeições balanceadas que supram no mínimo 70% das necessidades nutricionais diárias, segundo o FNDE, associado a um processo contínuo de educação nutricional, para que as crianças estejam aptas a realizar escolhas alimentares saudáveis na creche ou fora desta. Para tanto, faz-se necessário a Educação Nutricional, com o domínio de técnicas que permitam a participação ativa das crianças, tornando a conduta cotidiana o reflexo das informações recebidas.
OBJETIVOS
Promoção de atividades de educação nutricional visando a alimentação saudável em pré-escolares.
METODOLOGIA
Realizou-se o diagnóstico do Centro de Educação Infantil Maria Genoveva, incluindo a avaliação antropométrica (peso e altura) de todas as crianças, a fim de elaborar atividades de educação nutricional específicas para as necessidades do local. A partir dos resultados do diagnóstico, desenvolveram-se atividades de educação nutricional pautadas em revisão de outras experiências bem sucedidas da literatura. Estabeleceram-se critérios para avaliação de todas as atividades desenvolvidas.
RESULTADOS
De acordo com a avaliação antropométrica 89,4% das crianças estavam eutróficas e 10.6% apresentaram excesso de peso de um total de 94 crianças avaliadas (6 meses a 6 anos de idade). As atividades foram voltadas para a promoção da alimentação saudável, visto que o problema mais relevante foi a alimentação das crianças fora da creche com consumo elevado de produtos industrializados (ricos em gordura, açúcares e sódio). Dessa forma, abrangeu-se os aspectos da má alimentação e que acarretam, também, o excesso de peso de alguns alunos. As crianças tiveram 86,4% de aproveitamento nas atividades, bem como cerca de 80% de envolvimento, de acordo com os critérios de avaliação estabelecidos.
CONCLUSÃO
Considerando as dificuldades em se estabelecer atividades que conquistem a atenção das crianças desta faixa etária, os resultados desta intervenção nutricional foram satisfatórios. Evidencia-se, assim, a importância da educação nutricional no processo de formação dos hábitos alimentares saudáveis.

PS-21-271
AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS DE UM CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL
CARLA CRISTINA MORAIS; BEATRIZ ASSIS CARVALHO; ANA GABRIELA PEREIRA ALVEZ; ISADORA AYRES A. PAIVA; LANA PACHECO FRANCO; LÍDIA LABORÃO MEIRELLES; MARIA CLARET C. M. HADLER; MÁRCIA HELENA S. CORREIA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A situação nutricional da população infantil de um país é um bom indicador para avaliar a evolução das condições de saúde e de vida da população em geral. O diagnóstico e acompanhamento do estado nutricional de crianças institucionalizadas tornam-se importante, a fim de fornecer subsídios para estratégias que atendam as diretrizes do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, promovendo o desenvolvimento integral da criança. Dessa forma, a antropometria configura-se como estratégia para classificação objetiva do estado nutricional das crianças.
OBJETIVOS
Avaliar o estado nutricional de lactentes e pré-escolares de um Centro Educacional Infantil.
METODOLOGIA
A avaliação foi realizada em uma Instituição Infantil filantrópica que mantém 126 crianças de 6 meses e 6 anos em período integral. Utilizou-se a balança digital da marca Tanita® para medição do peso de todas as crianças; infantômetro para crianças de seis a doze meses (posicionadas em decúbito dorsal) e fita métrica inelástica e inextensível de 150 cm para medição da altura das demais, afixada na parede sem rodapé. As crianças foram pesadas com o mínimo de roupa possível. Procedeu-se a avaliação dos dados por meio dos indicadores Peso/Altura, Peso/Idade e Altura/Idade, segundo os pontos de corte definidos pela Organização Mundial da Saúde em 2006.
RESULTADOS
Avaliou-se 94 crianças (75% do total matriculado), pois as demais não compareceram nos dias de mensuração. Em relação ao indicador Peso/Altura, 89,4% (84 crianças) encontraram-se entre os percentins 50 e 85, a faixa adequada segundo a OMS. As demais crianças apresentaram sobrepeso (7) e obesidade (3), segundo este índice. Já para Peso/Idade, 88,3% (83 crianças) situaram entre os percentis 50 e 85. Por fim, para Altura/Idade, 100% das crianças estavam acima do percentil 15.
CONCLUSÃO
Notou-se que a maioria das crianças desta Instituição estavam eutróficas, ou seja, o crescimento e desenvolvimento seguiram as curvas esperadas. Estes resultados podem ser atribuídos à alimentação saudável, com um cardápio diversificado, composto, inclusive, por frutas e hortaliças, que é servido na Instituição, bem como às atividades de educação nutricional desenvolvidas junto às crianças e profissionais no local.

PS-21-272
ASSOCIAÇÃO ENTRE VARIÁVEIS SOCIODEMOGRÁFICAS, DIETÉTICAS, ESTADO NUTRICIONAL DOS PAIS E SOBREPESO/OBESIDADE EM ESCOLARES DE 7 A 14 ANOS DE FLORIANÓPOLIS, SC
CARLA OLIVEIRA BERNARDO; FRANCISCO A G DE VASCONCELOS
Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Quando se desenvolve na infância e adolescência, o sobrepeso/obesidade torna-se um relevante problema de saúde pública devido às evidências de que, para proporção significativa desta população, poderá persistir na vida adulta, acarretando em risco de mortalidade, doenças cardiovasculares, diabetes tipo II, síndrome metabólica, entre outros quadros de morbidade.
OBJETIVOS
Estimar a prevalência de sobrepeso/obesidade em escolares de 7 a 14 anos de Florianópolis, SC, e sua associação com o estado nutricional dos pais, variáveis sociodemográficas e dietéticas.
METODOLOGIA
Estudo transversal com 2826 escolares, 1357 do sexo masculino e 1469 do sexo feminino. Os dados foram coletados a partir de aplicação de questionário socioeconômico com os pais e coleta de medidas antropométricas com os escolares. O diagnóstico nutricional foi definido a partir do Índice de Massa Corporal (IMC) para idade e sexo de acordo com critérios da International Obesity Task Force para os escolares e segundo os pontos de corte de IMC da Organização Mundial de Saúde para os pais. Os dados foram analisados no software STATA 11.0. Foram realizadas análises bivariadas e multivariáveis para meninos e meninas por meio da regressão de Poisson a partir de um modelo de análise.
RESULTADOS
No modelo de análise final, permaneceram diretamente associadas ao sobrepeso/obesidade em meninos, a faixa etária da mãe, a escolaridade da mãe e o estado nutricional dos pais, enquanto o número de refeições diárias mostrou associação inversa. Nas meninas, houve associação direta com o estado nutricional dos pais e associação inversa com a faixa etária do escolar e o consumo de alimentos de risco.
CONCLUSÃO
As variáveis associadas ao sobrepeso/obesidade diferiram entre os sexos, com exceção do estado nutricional dos pais. Filhos e filhas de ambos os pais com sobrepeso/obesidade tem risco cerca de, respectivamente, 80% e 150% maior de apresentar o mesmo diagnóstico. Isso representa a influência dos pais nos hábitos de vida dos filhos, inclusive os relativos à alimentação, indicando a necessidade de ações de intervenção também no ambiente familiar dos escolares.

PS-21-273
PERFIL SOCIOECONÔMICO E ALIMENTAR DOS MORADORES DO ENTORNO DA UNIDADE DE SAÚDE DO BAIRRO DO JURUNAS DE BELÉM- PARÁ
CARLA KAROLINY PEREIRA; PATRÍCIA MIRANDA MENDES; LAIANA FILGUEIRA POMPEU
Instituição: Centro Universitáio do Pará
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O perfil alimentar está fortemente associado a aspectos culturais, nutricionais, sócio-econômicos e demográficos. As alterações na alimentação são parte das mudanças sociais e econômicas que determinam, em última instância, alterações no cenário sanitário, particularmente quanto ao padrão de morbimortalidade.
A segurança alimentar intrafamiliar, tal como conceituada pelo Conselho Nacional de Segurança Alimentar, é alcançada quando todos os seus membros têm acesso, ao consumo de alimentos em quantidade e qualidade adequadas, podendo levar assim, uma vida produtiva e saudável.
Esta pesquisa analisou o perfil sócio econômico e alimentar da população moradora de um bairro periférico de uma capital, para verificar o tipo de alimentação a que esta população tem acesso assim como a relação entre os alimentos consumidos e a renda da familiar e, desta forma, verificar a questão da segurança alimentar.
OBJETIVOS
Identificar o perfil socioeconômico e alimentar dos moradores de um bairro periférico urbano assim como verificar se a renda familiar supre as necessidades básicas de alimentação
METODOLOGIA
O estudo foi do tipo transversal, quantiqualitativa, com pesquisa de dados primários e secundários. Baseou-se fundamentalmente na aplicação de um questionário semi-estruturado para a coleta dos dados primários. O número amostral foi de 100. A coleta ocorreu entre os dias 27/10 a 05/11 de 2010.
RESULTADOS
Condições socioeconômicas: 42% tem apenas o ensino fundamental, 72% ganham ate 1 S.M, 52% estão desempregados.
Moradia: 83% residem em casa própria, 62% são de alvenaria, com media de 3 (74%) pessoas em cada residência e com 3 (47%) cômodos cada residência.
Saneamento: 84% utilizam abastecimento de água publico, 59% tratam a água filtrando-a, 72% tem como destino de esgoto a fossa e 69% usam como destino do lixo a coleta pública.
Local de compra dos alimentos: feira livre com 67%.
Consumo dos alimentos: Alta ingestão de frutas (45%), hortaliças (54%), açaí (38%), carne vermelha (51%) e branca (63%) de 1 a 2 vezes na semana.
CONCLUSÃO
A renda familiar de até 1 S.M, predominante nas famílias, não garante a segurança alimentar, visto que os gastos, apenas com alimentação, consomem praticamente a metade dos ganhos.
A compra de produtos em feiras livres é preferida pela população o que preocupa, pois se observou que a maioria dos locais não apresenta higiene adequada.
O saneamento básico ainda se mostra precário na periferia visto que 31% do lixo produzido pelas famílias recebem outro destino que não a coleta pública.

PS-21-274
AVALIAÇÃO DA PREVALÊNCIA DE HIPERTENSÃO EM ADOLESCENTES COM SOBREPESO / OBESIDADE EM ESCOLA DA REDE PARTICULAR DE CARIACICA / ES
CAROLINE SILVA PALMEIRA; LETÍCIA SOUZA DOS SANTOS
Instituição: Faculdade Católica Salesiana do Espírito Santo
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A adolescência compreende a faixa etária entre 10 e 19 anos, período marcado por transformações físicas aceleradas e características da puberdade. Os adolescentes tendem a omitir refeições, como café da manhã, tem o hábito de ingerir várias refeições durante o dia com consumo de alimentos altamente calóricos em diversos lanches, além de consumirem refrigerantes que podem aumentar a ingestão energética e levar à obesidade. A alimentação inadequada na adolescência pode levar ao risco imediato ou em longo prazo ao desenvolvimento das doenças crônicas não transmissíveis como hipertensão, obesidade, diabetes e etc. A identificação precoce e o tratamento adequado de indivíduos com o risco de se tornarem hipertensos são importantes na prevenção da doença.
OBJETIVOS
Avaliar a relação dos níveis pressóricos com o excesso de peso em adolescentes de uma escola da rede particular do município de Cariacica-E.S.
METODOLOGIA
Foram realizadas medidas de peso, estatura, circunferência da cintura, prega cutânea tricipital e subescapular. A pressão arterial foi aferida duas vezes em dias distintos. Os adolescentes responderam a um questionário adaptado de hipertensão arterial e um de freqüência alimentar.
RESULTADOS
A prevalência de hipertensão em indivíduos com excesso de peso foi de 30,8 %. No que se refere ao hábito de acrescentar sal à comida, 38,5% responderam "freqüentemente". Já a variável presença do saleiro na mesa, 61,5% da amostra respondeu "sim". Quando questionados sobre os antecedentes familiares, 83,3% dos adolescentes hipertensos relataram casos de hipertensão arterial na família. Quanto ao consumo de leites e derivados, 63,9% respondeu "todos os dias" e 1,6% "nunca", sobre o consumo de frutas 37,7% responderam para o consumo todos os dias e 4,9% para "nunca". Já o consumo de verduras e legumes, 52,5% para o consumo diário e 8,2% para o consumo como "nunca". O grupo dos embutidos apresentou um percentual de 63,9% e 11,5% para "2 a 3 vezes na semana" e "raramente", respectivamente.
CONCLUSÃO
O percentual de hipertensos encontrado foi considerado alto quando confrontado a outros estudos. Os adolescentes com excesso de peso, quando comparados aos eutróficos, somam a maioria da amostra com hipertensão arterial. Sugere-se a realização de campanhas com orientações nutricionais, enfocando a importância do controle de peso e do consumo de alimentos saudáveis, principalmente entre a faixa etária estudada.

PS-21-275
COMPARATIVO DO ESTADO NUTRICIONAL ENTRE CRIANÇAS EM AMAMENTAÇÃO EXCLUSIVA E CRIANÇAS QUE RECEBEM ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR PRECOCE.
CÁSSIA ANDRADE ARAÚJO; KELLY CRISTINA MARQUES MESQUITA; MARIERLA LIMA LINHARES; DÉBORA BARREIRA JUCÁ; MARIA LEILAH PONTE M. COELHO; ROBERTA BARBOSA VASCONCELOS; ANA CAROLINA MAIA SANCHEZ; ANTÔNIA JAMILLY MARQUES MESQUITA; MARIANA MELO APARECIDA FEITOSA; MILENA CAVALCANTE RIBEIRO
Instituição: ESCOLA DE FORMAÇÃO EM S.F. VISCONDE DE SABÓIA
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A amamentação é a forma de nutrição que mais efetivamente contribui para o crescimento e desenvolvimento da criança devido às suas vantagens de ordem nutricional, imunológicas, econômicas, psicológicas e ecológicas. A alimentação saudável proporciona crescimento e desenvolvimento adequados, sendo de suma importância avaliar o estado nutricional das crianças.
OBJETIVOS
Investigar o estado nutricional de crianças de zero a seis meses de idade, que têm amamentação exclusiva, em relação as que foram precocemente introduzidas à alimentação complementar.
METODOLOGIA
Foram avaliadas as variáveis de peso, comprimento, faixa etária e padrão alimentar de 30 crianças que participaram do programa de puericultura em um Centro de Saúde da Família.
RESULTADOS
Entre as 30 mães entrevistadas 14 estavam com seu filho em mama exclusiva e 16 já haviam introduzido outros alimentos (chá, sopa, massas, leites modificados) antes do sexto mês de vida do filho. Entre as crianças amamentadas exclusivamente, 100% estavam eutróficas para P/I, 71,42% apresentaram E/I adequadas, e 78,57% apresentavam-se eutróficas para P/E. Das que iniciaram a alimentação complementar antes do sexto mês de vida, 93,75% encontravam-se eutróficas para P/I, 56,25% estavam E/I adequada; 75% apresentaram-se eutróficas na relação de P/E.
CONCLUSÃO
Há evidências suficientes que embasam a recomendação de amamentação exclusiva por seis meses e a manutenção do aleitamento materno complementado até dois anos de vida ou mais. No entanto, observa-se que ainda não é o ideal o número de mulheres que cumprem essa recomendação, o que pode sugerir que as mães valorizam o leite materno, mas não a ponto de tê-lo como único alimento para seus filhos no período de zero a seis meses de idade, bem como é preconizado pela OMS. De acordo com as análises dos resultados deste estudo, pôde-se observar que existem diferenças no estado nutricional de crianças que recebem amamentação exclusiva daquelas que iniciaram alimentação complementar precocemente, estas estão mais propensas à desnutrição e têm maiores chances de serem crianças e/ou adultos obesos.

PS-21-276
SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL X DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO: UMA CONSTRUÇÃO DE BASES
CÁSSIA ANDRADE ARAÚJO; KELLY CRISTINA MARQUES MESQUITA; MARIERLA LIMA LINHARES; DÉBORA BARREIRA JUCÁ; MARIA LEILAH PONTE M. COELHO; ROBERTA BARBOSA VASCONCELOS; ANA CAROLINA MAIA SANCHEZ; ANTÔNIA JAMILLY MARQUES MESQUITA; MARIANA MELO APARECIDA FEITOSA; MILENA CAVALCANTE RIBEIRO
Instituição: ESCOLA DE FORMAÇÃO EM S.F VISCONDE DE SABÓIA
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O acesso à alimentação como direito humano, a construção do conceito sobre Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e as diversas dimensões que o compõem vêm sendo centro de debates especialmente nas últimas décadas. Nesta perspectiva, diversas ações e políticas de combate à fome em caráter emergencial vêm sendo realizadas à nível atenção básica no intuito de garantir a efetivação de tal direito. Destacamos o Projeto Alimentando o Corpo e Construindo a Vida, conhecido como projeto da sopa, que é preparada e distribuída diariamente no Centro de Saúde da Família há dez anos, sendo esta destinada a população de alta vulnerabilidade social e risco nutricional.
OBJETIVOS
Relatar a experiência do processo de reorganização do referido projeto, que potencializa e redireciona a estratégia da SAN no território.
METODOLOGIA
Tal reestruturação foi norteada pela Declaração Universal dos Direitos Humanos, pela Política Nacional da SAN, além dos princípios da Educação Popular. Foram utilizadas as seguintes estratégias: Planejamento participativo: Música geradora (Você tem fome de quê? da autoria dos Titãs), dinâmicas de grupos, contação interativa do projeto, exposição dialogada, planificação; oficinas de Educação Popular em Saúde: Rodas de conversa, dinâmicas de grupo, vivências culinárias.
RESULTADOS
O assistencialismo é um mediador que promove efeitos paliativos e não emancipatórios. A consciência crítica, o apoderamento e a co-responsabilização têm representado um avanço na luta contra a fome, a pobreza e as diferentes formas de desigualdades. No decorrer do processo observou-se um reconhecimento da nova proposta do projeto pelos usuários e equipe do CSF, a inserção de usuários como facilitadores dos momentos do grupo, co-responsabilização de atividades entre os participantes do projeto e suas percepções acerca da fome e da insegurança alimentar. Temos ainda como desafios: Articulação dos cursos de capacitação profissional e geração de emprego e renda, maior inserção da equipe básica nas atividades e a reorganização do fluxo do projeto.
CONCLUSÃO
Vimos que não basta oferecer apenas alimento para saciar necessidades fisiológicas, é preciso buscar outros tipos de fomes (direitos) do ser humano, romper as barreiras do assistencialismo e buscar novos caminhos para a cidadania e a dignidade humana, na tentativa de desenvolver uma sensibilidade critica/reflexiva embasada na participação popular e na busca da autonomia dos sujeitos envolvidos.

PS-21-277
REVISÃO DOS MÉTODOS DE AVALIAÇÃO NUTRICIONAL NA ADOLESCÊNCIA: DISCUTINDO VANTAGENS E DESVANTAGENS
CATHERINE TEIXEIRA CARVALHO; MARA LORENA DE SOUZA PIRES; NATHÁLIA CRISTINA ANTUNES DE AMOR
Instituição: Universidade Potiguar
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A nutrição é de fundamental importância desde o nascimento até a fase de senescência, tanto no tratamento de doenças quanto para a prevenção e manutenção da saúde, pois a cada fase da vida há uma demanda energética e nutricional diferente, de acordo com a necessidade orgânica de cada indivíduo. A adolescência é o período de vida entre os 10 e 19 anos de idade, caracterizado por intensas transformações biológicas, psicológicas e sociais que influenciam no comportamento alimentar chamada de puberdade. Por todas essas transformações o adolescente torna-se permeável a preferências alimentares que podem acarretar hábitos alimentares inadequados e deficiências nutricionais. Visto isto, é de extrema importância conhecer e identificar os principais métodos para a avaliação do estado nutricional nesta fase da vida, levando-se em consideração o sexo, a idade, o peso, a estatura e o estágio de maturação sexual do adolescente, no qual a idade relacionada à altura do indivíduo é capaz de refletir um estado nutricional saudável.
OBJETIVOS
Identificar através de um levantamento bibliográfico os principais métodos de diagnóstico do estado nutricional na adolescência, avaliando suas vantagens e desvantagens.
METODOLOGIA
Foi realizado um levantamento bibliográfico a respeito dos métodos de avaliação nutricional na fase da adolescência, considerando os dados a partir de 1990 até 2010, no qual foram realizadas pesquisas em base de dados cientificas como o Scielo Scientific, literaturas nacionais, e no sistema integrado de bibliotecas da universidade potiguar (SIB–UNP), revistas e livros da área de nutrição que se enquadram na proposta do tema abordado.
RESULTADOS
Os passos para o diagnóstico individual do adolescente são:
- Avaliar, considerando sua idade em anos e o sexo do mesmo,
- Aferir seu peso e altura baseando-se em técnicas adequadas;
- Proceder à avaliação do IMC em percentis e avaliar o estágio de maturação sexual segundo Tanner;
-Observar seus hábitos alimentares e sua relação com comorbidades por meio de inquéritos dietéticos, além de utilizar o exame clínico e os métodos bioquímicos para uma completa e melhor avaliação do estado nutricional do adolescente.
CONCLUSÃO
Observou-se que a avaliação do estado nutricional baseada na utilização de apenas um método de avaliação nem sempre trará resultados fidedignos e que, portanto é preciso haver uma padronização das melhores formas de avaliação de acordo com a faixa etária e os diferentes estágios de maturação sexual de cada adolescente.

PS-21-278
PARTICIPAÇÃO DOS ALIMENTOS PROVENIENTES DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO GÊNERO DOS ORGÂNICOS NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM MUNICÍPIOS CATARINENSES
CATIUSCIE CABREIRA DA SILVA; FRANCIELI CEMBRANEL; ANA PAULA FERREIRA DA SILVA; DAVID ALEJANDRO GONZÁLEZ CHICA; ARLETE CATARINA TITTONI CORSO; FRANCISCO DE A. G. VASCONCELOS; GILBERTO VERAS CALDEIRA; MANUELLA DE SOUZA MACHADO; BETHSAIDA DE A. S. SCHMITZ; AKEMI ARENAS KAMI; ELISA BRAGA SARAIVA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA UFSC
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
No Brasil dentre as políticas de Segurança Alimentar e Nutricional, destaca-se o Programa Nacional da Alimentação Escolar (PNAE). Conforme a Lei 11.947 de 16 de junho de 2009, o PNAE preconiza que pelo menos 30% do total dos recursos financeiros repassados pelo Fundo Nacional do Desenvolvimento da Educação sejam usados na aquisição de alimentos provenientes da agricultura familiar (AF), e que parte destes produtos seja do gênero dos orgânicos (GO), devido aos benefícios sociais, ambientais e individuais relacionados com o consumo destes alimentos.
OBJETIVOS
Avaliar a utilização de alimentos provenientes da AF e do GO na alimentação escolar em todos os municípios do estado de Santa Catarina em 2010.
METODOLOGIA
Estudo observacional e descritivo. Realizou-se um censo de todos os municípios catarinenses sobre a utilização de alimentos provenientes da AF, o percentual de recursos destinados para tal objetivo e quais destes estão comprando alimentos orgânicos. As informações foram obtidas diretamente nas secretarias de educação, mediante questionários estruturados aplicados ao Secretário de educação, nutricionista ou outro funcionário responsável pela alimentação escolar.
RESULTADOS
Dos 293 municípios catarinenses 90,1% responderam o questionário. Dos respondentes 60,6% referiram comprar produtos da AF para a alimentação escolar, percentual que foi maior nas regiões Oeste (75,5%) e Norte (63,0%), seguidos da região Sul (56,8%), Serrana (51,9%), Grande Florianópolis (42,1%) e Vale do Itajaí (41,7; P<0,001). Dos que compram da AF, 76,9% usam 30% ou mais dos recursos da alimentação escolar para obter produtos desta fonte, sendo esta freqüência menor nas regiões Norte (56,3%) e Vale do Itajaí (65,0%) e maior no Sul (85,0%) e Oeste (82,1%), com valores intermediários nas outras regiões. A compra de alimentos orgânicos foi relatada por apenas 23,1% dos municípios, sendo maior nas regiões Sul (35,1%), Oeste (29,3%) e Norte (25,9), intermediário na região Serrana (18,5%) e menor no Vale do Itajaí (8,3%) e Grande Florianópolis (5,3%; P=0,010). A compra de alimentos da agricultura familiar e de produtos orgânicos foi menor nos municípios com mais de 100.000 habitantes (30,0% e 10,0%, respectivamente).
CONCLUSÃO
Após um ano da instauração da lei, ainda é deficiente a compra de alimentos da AF e do GO na maioria dos municípios catarinenses, assim como o percentual de recursos destinados para tal objetivo, com evidentes diferenças regionais.

PS-21-279
PRÁTICAS ALIMENTARES DE ESCOLARES DA REDE PÚBLICA DE ENSINO DE NATAL: INDICADORES POSITIVOS DE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL?
CÉLIA MÁRCIA MEDEIROS MORAIS; LIANA GALVAO BACURAU PINHEIRO; SEVERINA CARLA VIEIRA C LIMA; CLELIA OLIVEIRA LYRA; LORENA SOARES BEZERRA; LUCIA FATIMA CAMPOS P SCHWARZSCHILD
Instituição: Universidade Federal do Rio Grande do Norte
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
As práticas alimentares de adolescentes brasileiros evidenciam expressa predominância do consumo habitual de componentes alimentares marcadores de alimentação não saudável em detrimento de indicadores positivos e saudáveis. A maioria dos estudos, independentemente da região, porte das cidades ou estrato social, sugere consumo insuficiente de frutas, legumes e verduras, alta freqüência de consumo de alimentos fontes de gordura saturada, açúcares simples e sal, apesar de se distinguir padrões satisfatórios das principais refeições ou mesmo a preservação do consumo habitual de feijão e arroz.
OBJETIVOS
Caracterizar indicadores positivos da alimentação saudável, no que se refere à prevenção de DCNT, em relação ao consumo de frutas, legumes, verduras (FLV) e feijão.
METODOLOGIA
Estudo transversal, de caráter descritivo, realizado com adolescentes escolares, 10-20 anos (n=445) beneficiários do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), de 21 estabelecimentos de ensino (21), distribuídos em diferentes zonas distritais. A partir de entrevista semi-estruturada, as informações foram obtidas por meio de recordatórios de 24h (2), utilizando-se para tanto de album fotográfico de modelos de utensílios de medidas caseiras e de porções de alimentos regionais. Fez-se a estimativa média do consumo de FLV e feijão, comparando-se com as recomendações do guia alimentar brasileiro.
RESULTADOS
Observou-se uma média do consumo habitual de feijão de 127g ± 104g, sendo que em torno de 80% dos escolares referiram freqüência diária no almoço e mais que 15% no jantar. A média de consumo de frutas corresponde a pouco mais que 100 g/dia, e de verduras e legumes, menos que 15g/dia, quantidades inferiores às recomendações diárias. Independentemente da constatação de baixa freqüência de consumo total de FLV, quando ocorre,observa-se maior freqüência do consumo de verduras e legumes que de frutas. Entretanto, em termos quantitativos, é mais expressiva a porção diária de frutas que de verduras e legumes..
CONCLUSÃO
É preocupante a constatação do escasso consumo de FLV, corroborando as evidências nacionais. O consumo habitual de feijão é um fato, em porções médias diárias superiores às de referência nacional, ocorrendo predominantemente na refeição tipo almoço, sendo salutar a evidência da preservação do consumo habitual, cultural e nutricionalmente valorizado.

PS-21-280
PERFIL ALIMENTAR DE USUÁRIOS DE UMA UNIDADE DE SAÚDE DA REGIÃO METROPOLITANA DE NATAL/RN
CÉLIA REGINA B. DE ARAÚJO; MAXSON JANAILSON DOS SANTOS
Instituição: FARN
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Atualmente observa-se um aumento da prevalência de doenças crônicas não transmissíveis no Brasil devido ao aumento de pessoas com excesso de peso. A mudança no perfil alimentar vem contribuindo para as questões epidemiológicas que vem ocorrendo no Brasil,tais como aumento da obesidade e de doenças associadas a esta patologia. Fazendo-se necessário conhecer o perfil alimentar da população para que se possa planejar medidas de intervenções nutricionais adequadas. O consumo alimentar pode ser avaliado nos aspectos qualitativos e quantitativos relativos aos padrões dietéticos,os quais fornecem subsídios para identificação dos fatores de risco referentes à carência ou ao excesso alimentar.
OBJETIVOS
Verificar o Perfil Alimentar de Usuários de uma Unidade Básica de Saúde da Região Metropolitana de Natal.
METODOLOGIA
Foram aplicados 51 Questionários de Freqüência de Consumo (QFA), com os usuários de uma Unidade Básica de Saúde. O QFA foi dividido por grupos alimentares. Para a analise estatística foi utilizado programa Excel versão 2007.
RESULTADOS
Observou-se uma maior prevalência do gênero feminino (82%), em relação ao gênero masculino (18%). Em relação a idade verificou-se a prevalência da população entre 19-59 anos (75%)Quanto a ingestão alimentar, observou-se um consumo, diário do grupo de pães, cereais e tubérculos (94%), seguido de arroz, macarrão e farinha (90%) e semanalmente de batata, macaxeira e inhame e tapioca (69%). Quanto as frutas, (76%) consumiam frutas diariamente e (20%), semanalmente. Em relação aos das hortaliças apresentam um consumo significativo destas, (65%) consumiam jerimum, cenoura, cebola, tomate, chuchu, e 43% consumiam diariamente vegetais folhosos.No leite e derivados, observou-se um consumo elevado de leite (75%) diariamente, de queijo (47%), e iogurte (27%) semanalmente. Quanto ao consumo de alimentos do grupo das carnes e ovos, constatou-se um maior consumo diário de frango (45%), carne de boi e ovos, ambos com (33%). Semanal de peixe (61%), carne de boi (59%) e (47%) de frango e ovos. Em relação as leguminosas, o feijão predominou no consumo diário dos usuários (90%). Quanto a frituras e gorduras observou-se a prevalência do consumo diário de margarina e óleo (69%) e de frituras (57%).
CONCLUSÃO
Observou-se uma elevada prevalência do consumo do grupo de pães cereais e tubérculos, bem como do grupo de gorduras com alta ingestão de frituras,o que vem contribuindo para mudança no perfil nutricional já descrito na literatura.

PS-21-281
PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL NO ESPAÇO ESCOLAR: RELATO DE EXPERIÊNCIA
CELINA SZUCHMACHE OLIVEIRA; ALINE FERREIRA COELHO; PATRICIA VALERIA COSTA; MYRIAN FERREIRA PEREIRA
Instituição: Centro Universitário Plínio Leite
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A escola é um espaço privilegiado para construção e consolidação de práticas alimentares saudáveis, pois o ambiente escolar parte de uma visão integral e multidisciplinar do ser humano, que considera as pessoas, em seu contexto familiar, comunitário e social.
OBJETIVOS
O objetivo deste trabalho foi desenvolver com alunos do 5º ano do ensino fundamental prática educativa com enfoque no lanche escolar, a fim de avaliar sua aplicabilidade na adoção do estilo de vida saudável.
METODOLOGIA
No primeiro encontro foram realizadas atividades com base em dois instrumentos, sendo eles constituído pelo questionário 10 passos para uma alimentação saudável do Ministério da Saúde adaptado para faixa etária e por atividade lúdica referente à descrição do lanche escolar habitual.No segundo encontro foi realizada uma palestra, com o tema alimentação saudável e ofertado opções de lanches nutritivos.
RESULTADOS
A partir da avaliação do questionário, verificou-se que a maior parte dos alunos necessitava rever os hábitos alimentares. No segundo instrumento, com objetivo de avaliar o consumo no lanche escolar, nota-se que os alimentos mais consumidos foram do grupo energético extra e do grupo construtor em menor proporção. Observou-se que a partir das praticas educativas os alunos sentiram-se motivados a modificar suas práticas alimentares.
CONCLUSÃO
Ressalta-se a necessidade de incentivar a realização de programas de educação nutricional nas escolas, uma vez que foram identificados neste trabalho, resultados positivos para aceitação de uma alimentação saudável. Sugere-se que temas voltados para promoção a saúde seja inserido na grade curricular, promovendo parceria entre a família e a instituição, exercendo dessa forma papel determinante no processo de implantação de hábitos alimentares saudáveis, facilitando a intermediação entre os saberes, na medida em que o aluno assume a condição de multiplicador de conteúdos.

PS-21-282
SITUAÇÃO DE SAÚDE DE IDOSOS DE UM CENTRO DE CONVIVÊNCIA
CELMA OLIVEIRA BARBOSA; YANA RAQUEL COSTA FERREIRA; MARIANA TRINDADE F SOUSA
Instituição: FACULDADE SANTO AGOSTINHO
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O envelhecimento populacional é um dos maiores desafios da saúde pública contemporânea, sobretudo nos países em desenvolvimento devido ao crescimento vertiginoso dessa população. No entanto, a velhice é um período da vida com uma alta prevalência das doenças crônicas não transmissíveis, limitações físicas, perdas cognitivas, sintomas depressivos, declínio sensorial, acidentes e isolamento social; que levará esse indivíduo a longo tempo de tratamento, gastos com internações e limitações no estilo de vida. Nessa ótica, os Centros de convivência surgem para aliar diversão, educação em saúde, atendimentos de saúde e qualidade de vida.
OBJETIVOS
O objetivo deste trabalho foi investigar a situação de saúde dos idosos em um Centro de Convivência de Teresina/PI.
METODOLOGIA
O estudo foi transversal, desenvolvido em um Centro de Convivência de Teresina-Piauí, com 117 idosos, ambos os sexos, de 60 a 75 anos. Os dados foram coletados por um formulário estruturado dividido em: característica socioeconômica, informações gerais e comportamento relacionado à nutrição (antropometria e avaliação dietética). A análise estatística foi realizada por meio do Programa Epi info, com nível de significância de 5% ($p<0,05$).
RESULTADOS
Os resultados mostraram idade média de 68,91 anos (±4,20), tendo uma prevalência maior do sexo feminino (97,2%). O perfil de saúde dos idosos mostrou as seguintes patologias: osteoporose (74,40%), hipertensão arterial (64,10%)e constipação (51,30%). Os idosos pesquisados ainda destacaram que moravam com parentes (82,90%), 89,90% faziam uso do serviço de saúde, 50,40% não haviam sido hospitalizados pelas doenças referidas durante a pesquisa, 56,40% usavam mais de 3 medicamentos e 70,10% relatavam não ter sofrido depressão nas 2 últimas semanas que antecederam a pesquisa. Quanto à antropometria, os idosos apresentavam índice de massa corporal de 25,65 Kg/m^2 (±4,06), classificando-os em eutrofia (54,70%). O número de refeições dos idosos pesquisados foi de mais de 4 refeições (67%), isso prediz o cuidado com a alimentação. Em relação ao consumo dos grupos alimentícios, os idosos relataram consumir leite e derivados (98,30%), carne (89,70%), leguminosas (88%), frutas e hortaliças (65%) e cereais (59%).
CONCLUSÃO
Assim, concluiu-se que os idosos pesquisados apresentavam uma situação de saúde regular, com alterações próprias das síndromes geriátricas, o que faz necessária a implantação de programas em Centro de Convivências que visem a prevenção e promoção das patologias que mais afetam os idosos.

PS-21-283
O AUTOCUIDADO DO PORTADOR DE DIABETES NA MATURIDADE
CELMA OLIVEIRA BARBOSA; RAFAEL RIBEIRO MATOS; ROBERTO WILLAME FURTADO M. SOUSA
Instituição: Faculdade Santo Agostinho - Teresina/PI
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O Diabetes Mellitus é uma síndrome de etiologia múltipla, decorrente da falta de insulina e/ou da incapacidade da insulina exercer adequadamente seus efeitos. Estimativas apontam prevalência de diabetes pela população idosa brasileira de 10,3%, trazendo inúmeros prejuízos, como internações e aumento de custos. Assim, o cuidado ao diabético deve considerar a prestação de um cuidado planejado, que treine para o autocuidado em domicílio e políticas abrangentes para o seu gerenciamento eficaz.
OBJETIVOS
O objetivo deste trabalho foi avaliar o autocuidado dos portadores diabéticos na maturidade.
METODOLOGIA
O estudo foi do tipo transversal com 55 diabéticos cadastrados no Programa de Hipertensão e Diabetes Mellitus (HIPERDIA) de uma Estratégia Saúde da Família de Teresina/PI, na faixa etária de 60 anos a 75 anos, de ambos os sexos. Os dados foram coletados no domicílio do portador diabético por meio de um formulário estruturado, analisados pelo programa Epi-info (versão 6.04b), com nível de significância de 5% ($p<0,05$).
RESULTADOS
A idade média dos idosos foi de 68,2 anos (±6,00), sendo 58,20% para o sexo feminino e 41,80% sexo masculino. Os idosos apresentavam uma baixa escolaridade, o qual 56,40% tinham 1º grau incompleto, prejudicando a adesão ao autocuidado da doença. Os resultados obtidos mostraram que 98,20% dos entrevistados acompanhavam a taxa de glicemia em jejum e 96,40% procuravam o serviço de saúde. A maioria dos idosos (80%) tinham diabetes do tipo II e 89% referiram usar hipoglicemiante oral como forma de tratamento, demonstrando o cuidado que os mesmos tinham com a sua doença. Em relação às estratégias de controle da doença, 90,90% dos idosos não tomavam bebidas alcoólicas, 87,30% não fumavam, 67,30% não praticavam atividade física e 78,20% faziam dieta, ressaltando que 58,20% tinham de três a quatro refeições, com a presença em periodicidade razoável de leite e derivados, carnes, vegetais e frutas, arroz e feijão, apesar de ainda 30,90% dos entrevistados consumirem açúcares, guloseimas e refrigerantes em sua dieta, alimentos estes contra-indicados para o diabético.
CONCLUSÃO
Assim, concluiu-se que os idosos portadores de diabetes apresentavam uma adesão significativa ao autocuidado com preocupação aparente nas medidas de controle e as estratégias de autocuidado de não ingerir bebidas alcoólicas, não fumar e fazer dieta, negligenciando a prática de atividade física e o consumo de alimentos prejudiciais à sua doença.

PS-21-284
CONHECIMENTO DOS HIPERTENSOS SOBRE A DOENÇA E O AUTOCUIDADO
CELMA OLIVEIRA BARBOSA; SORAIA MARIA GUIMARÃES NOLÊTO; SANDRA MARIA RODRIGUES SILVA
Instituição: Faculdade Santo Agostinho - Teresina/PI
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A hipertensão arterial constitui-se uma das afecções mais comuns do mundo moderno atingindo um grande número de pessoas. Estima-se que o número de portadores de hipertensão arterial no Brasil é de 17 milhões, e que cerca de 35% da população adulta possa ser rotulada como hipertensa, chegando a 65% nos idosos.
O Ministério da Saúde tem recomendado e promovido ações multiprofissionais na atenção primária à saúde, incluindo políticas de promoção e proteção no controle da hipertensão arterial. Nesse contexto, insere-se a Estratégia Saúde da Família (ESF) que deve conter uma equipe multiprofissional capaz de agir como educador, dirigindo os usuários ao conhecimento da doença, autocuidado e contribuindo para aumentar a adesão ao tratamento.
OBJETIVOS
O objetivo deste trabalho foi identificar o conhecimento dos hipertensos sobre sua doença e seu autocuidado.
METODOLOGIA
O estudo foi transversal, desenvolvido em uma Estratégia Saúde da Família de Teresina-Piauí, com 80 usuários na faixa etária de 50 a 80 anos, inscritos no Programa de Hipertensão e Diabetes Mellitus (HIPERDIA). Os dados foram coletados no domicílio do usuário mediante aplicação de formulários estruturados. A análise estatística foi realizada por meio do Programa Epi info para obtenção de freqüências simples, médias e desvio padrão ($p<5\%$).
RESULTADOS
Os resultados mostraram que 90% dos hipertensos conheciam os parâmetros de níveis pressóricos considerados altos e 45% identificavam dois ou três sintomas de uma pressão arterial alterada, como dor de cabeça, tontura e mal estar. Em relação aos fatores de risco, 48,70% dos hipertensos identificavam dois ou três fatores de risco, sendo 70% para o consumo excessivo de gorduras e frituras e 63,80% para o consumo excessivo de sal. O conhecimento sobre as medidas para controle da hipertensão foi regular, 91,30% citaram os medicamentos, 53,80% o consumo de sal, 17% a atividade física e apenas 6,30% a aferição de pressão arterial. Quanto ao comportamento para o autocuidado os mais adotados pelos pacientes foram o uso de medicamentos (88,80%) e a diminuição do consumo de sal (87,50%). A atividade física foi adotada por apenas 50% deles.
CONCLUSÃO
Assim, concluiu-se que os hipertensos apresentavam um conhecimento regular do ponto de vista de sua doença e de seu autocuidado, trazendo uma adesão razoável ao tratamento da doença, possivelmente pela não presença do nutricionista na equipe multiprofissional.

PS-21-285

CONSUMO ALIMENTAR DE ADOLESCENTES DE CENTROS ESPORTIVOS DE FORTALEZA-CE

CLAUDINE KÊNNIA A. CEZÁRIO; CARLOS ANTONIO BRUNO SILVA; LIA RIBEIRO BORBA; LÍVIA FREITAS CAMPOS; KAMILLA OLIVEIRA PASCOAL; NÍLBIA MACIEL FURTADO; DÉBORA DOMINGUES PINHEIRO; LARA MACHADO MATOS; MARÍLIA PORTO OLIVEIRA; MARIA GEORGIANA CARVALHO MODRO

Instituição: Unifor

Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

A adolescência, constitui um período típico para a formação e consolidação dos hábitos alimentares e de aspectos característicos referentes ao comportamento alimentar. A adolescência é um período de transformações corporais e psicológicas, influenciado por valores desenvolvidos no meio familiar e social. Esta etapa de vida constitui um período típico para a formação e consolidação dos hábitos alimentares. Deve-se tomar alguns cuidados na realização de estudos com adolescentes, pois pode haver dificuldade de estimar corretamente as quantidades e as porções dos alimentos ingeridos diariamente.

OBJETIVOS

Descrever o perfil do consumo alimentar de adolescentes freqüentadores de centros esportivos de Fortaleza-CE, e avaliar as possíveis associações entre os sexos, bem como diagnosticar carências e excessos nutricionais.

METODOLOGIA

Um inquérito do tipo recordatório alimentar 24 horas foi aplicado em dois momentos distintos, relacionado aos objetivos desta pesquisa com os 118 adolescentes participantes. Após a coleta dos dados, estes foram consolidados e analisados de acordo com os objetivos da pesquisa. Na análise estatística dos resultados utilizou-se média, desvio padrão, e intervalo de confiança. Para as variáveis do estudo, aplicaram-se o teste t de Student para a comparação de médias, e o teste de correlação, aplicando-se o coeficiente r de Pearson. Em todos os testes, fixou-se o nível de significância de 5%.

RESULTADOS

A idade média foi de 13,77 anos (dp = 1,79). O consumo calórico encontrado representou 85% do consumo previsto de calorias. Os percentuais de carboidrato e proteína encontravam-se dentro dos valores preconizados, enquanto que o percentual de lipídeo encontrava-se acima da recomendação dietética. Evidenciaram-se inadequações para os micronutrientes analisados na maioria dos participantes. O estudo indicou um baixo consumo para os grupos de alimentos de fontes de fibras, vitaminas e minerais e também para os alimentos lácteos. Detectou-se um consumo elevado de alimentos fontes de gorduras e açúcar entre os adolescentes investigados.

CONCLUSÃO

O estudo encontrou algumas inadequações quanto ao consumo de calorias, gorduras e de vitaminas e minerais.

Com isso, destaca-se que a ingestão energética dos adolescentes, quanto aos macronutrientes e micronutrientes da alimentação, em especial qualitativamente, necessitam de ajustes quanto à recomendação dietética para idade e gênero, visando à melhoria do padrão de consumo alimentar dos adolescentes.

PS-21-286

ESTADO NUTRICIONAL DE ADOLESCENTES DE UMA ESCOLA MUNICIPAL DE CONTAGEM - MG

CRISLEI GONÇALVES PEREIRA; LETÍCIA ALMEIDA; DÉBORAH AMARAL RIBEIRO; GIANFRANCO COMMODARO; RENATA ANDRADE MEDEIROS MOREIR

Instituição: Fundação AVSI

Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

A ingestão alimentar inadequada, como o alto consumo de alimentos ricos em gorduras saturadas, açúcares simples, e redução da ingestão de cereais, frutas, verduras e legumes, propiciam o crescimento da obesidade e de doenças de agravo não transmissíveis. Apesar de estudos mostrarem que a obesidade vem aumentando, a desnutrição ainda tem elevada prevalência no país. Com isso é de suma importância avaliar o estado nutricional com o intuito de permitir a elaboração de ações de promoção da saúde que visem o combate dessas comorbidades.

OBJETIVOS

Avaliar o estado nutricional de adolescentes de uma Escola Municipal de Contagem-MG.

METODOLOGIA

Estudo transversal com adolescentes de uma escola municipal de Contagem–MG, localizada em uma Vila inserida no Plano de Intervenção Integrado (PIIN) da Fundação AVSI em parceria com a Secretaria de Desenvolvimento e Urbanismo do município. Realizou-se medidas antropométricas de peso e estatura. Para o diagnóstico do estado nutricional, utilizou-se as curvas de crescimento de Estatura para Idade e Índice de Massa Corporal (IMC) para idade da Organização Mundial de Saúde (OMS, 2006; 2007). As análises das curvas foram realizadas por meio do software Anthroplus, com a avaliação de escore Z, segundo critérios da OMS. Foi realizada análise descritiva dos dados e para avaliar a normalidade das variáveis o teste Kolmogorov-Smirnov.

RESULTADOS

Foram avaliados 124 adolescentes, que se caracterizaram por serem 65,3% (n=81) do sexo masculino, com mediana de idade de 12,0 anos (IC 95%: 12,4–13,0). No diagnóstico de Estatura para Idade identificou-se que 80,6% dos adolescentes eram eutróficos, 14,5% desnutridos leve e 4,0% desnutridos moderado. Na avaliação do estado nutricional, segundo o ÍMC para Idade verificou-se que 54,8% dos adolescentes encontravam-se em eutrofia, a desnutrição caracterizou-se por: 17,7% leve e 8,9% moderada. Em contrapartida o excesso de peso foi representado por 9,7% leve e 8,1% moderado.

CONCLUSÃO

Os adolescentes em sua maioria apresentaram eutrofia para Estatura para Idade e IMC para Idade. Porém, encontrou-se alguns casos com prevalência de distúrbios leves. Portanto, para que estes não evoluam a distúrbios graves, deve-se promover intervenções nutricionais que visem hábitos alimentares saudáveis, respeitando as condições culturais, sociais e econômicas dos indivíduos. Além disso, é necessário realizar o acompanhamento da evolução do estado nutricional para definir a efetividade das ações.

PS-21-287

PERFIL ALIMENTAR E NUTRICIONAL DAS PARTICIPANTES DE AÇÕES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM CONTAGEM - MG

CRISLEI GONÇALVES PEREIRA; LETÍCIA ALMEIDA; DEBORAH AMARAL RIBEIRO; GIANFRANCO COMMODARO; RENATA ANDRADE MEDEIROS MOREIR

Instituição: Fundação AVSI

Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

Os modos de viver, como a alimentação inadequada permitiram o aumento da incidência de doenças e agravos não transmissíveis (DANT). Dessa forma faz-se necessário a avaliação do perfil alimentar e nutricional a fim de desenvolver ações de promoção da saúde pautadas na educação em saúde.

OBJETIVOS

Avaliar o perfil alimentar e nutricional das participantes de ações de educação alimentar e nutricional de Vilas de Contagem–MG.

METODOLOGIA

Estudo transversal com mulheres, participantes de ação de intervenção de educação alimentar e nutricional, de três Vilas de Contagem–MG, inseridas no Plano de Intervenção Integrado (PIIN) da Fundação AVSI em parceria com a Secretaria de Desenvolvimento e Urbanismo do município. Avaliou-se medidas antropométricas e condições de saúde. Aplicou-se o teste "Como está sua alimentação?", para analisar a qualidade da dieta. Realizou-se análise descritiva e teste Kolmogorov-Smirnov para avaliar a distribuição das variáveis.

RESULTADOS

Foram avaliadas 19 mulheres com média de idade de 44,2±11,1 anos. Quanto ao Índice de Massa Corporal (IMC) 52,6% (n=10) estavam com excesso de peso. Com a Circunferência da Cintura verificou-se que 26,3% apresentavam risco elevado de complicações associadas à obesidade e 31,6% risco muito elevado. De acordo com a Razão Cintura-Quadril, 36,8% tinham risco de desenvolvimento de doença cardiovascular. Com relação às DANT 27,8% apresentavam hipertensão arterial sistêmica (HAS) e 22,2% diabetes mellitus (DM). O teste de qualidade da dieta mostrou que 72,2% deveriam ficar atentas com a alimentação e modos de vida saudáveis e 22,2% tornar sua alimentação e hábitos de vida mais saudáveis. Quanto ao consumo de alimentos notou-se que a ingestão per capita de sal (6,2±3,6g/dia), açúcar (1.662,0g/mês; IC95%:1.185,7–2.138,4) e óleo (681,7±273,0mL/mês) foram superiores às recomendações. Verificou-se, também, elevado consumo de doces (27,8% todos os dias, 16,7% de 2-3 vezes/semana) e de frituras (27,8% 2-3 vezes/semana). Quanto a ingestão de cereais (3,7±1,8 porções) e de água (41,2% ingeriam 6-8 copos de água/dia; 23,5% <4 copos de água/dia e 23,5% de 4-5 copos de água/dia), estes encontravam-se abaixo do recomendado.

CONCLUSÃO

Notou-se elevada prevalência de excesso de peso, HAS e DM, e de hábitos alimentares inadequados. Diante isso, conclui-se que há necessidade de mudança da alimentação, sendo importante a continuidade das intervenções nutricionais, visando à promoção da saúde e prevenção das DANT.

PS-21-288

IMPLANTAÇÃO E AMPLIAÇÃO DE PARCERIA ENTRE BANCOS DE LEITE HUMANO E EQUIPES DE ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE NA CIDADE DO RIO DE JANEIRO PARA PROMOÇÃO DO ALEITAMENTO MATERNO.

CRISTIANO SIQUEIRA BOCCOLINI; ROSANE V.V. RITO

Instituição: HM Herculano Pinheiro/Ger. Saúde da Criança/PCRJ

Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

O excesso de produção de leite pode ocorrer em cerca de 10% das mães que estão amamentando, e pode causar diversos problemas à saúde materna. A doação desse excedente pode auxiliar tanto as lactentes como recém-nascidos internados.

OBJETIVOS

Estabelecer a promoção do aleitamento materno e doação de leite humano através da parceria entre os Bancos de Leite Humano (BLH), tendo como referência a HM Herculano Pinheiro, e as Equipes Atenção Básica em Saúde (EABS), na Cidade do Rio de Janeiro.

METODOLOGIA

Desenvolver as ações de promoção do aleitamento materno e doação de leite humano ordenhado, tendo como eixo a RDC/ANVISA-171. O plano de ação prevê a expansão dessa rede de assistência para mais nove EABS.

O plano de ação prevê 5 etapas: 1-planejamento da ações; 2-capacitação e treinamento; 3-prospecção; 4-operacionalização; e 5-avaliação e acompanhamento.

Atualmente, sob a gestão do Programa de Saúde da Criança e apoiado pela Gerência de DST/AIDS da SMSDC/RJ, existem cinco BLH, geridos por nutricionistas, e nove EABS engajados na ampliação dessa experiência piloto, tendo capacitado mais de 40 profissionais de saúde, que se encontram na fase de operacionalização e avaliação.

RESULTADOS

Foram criados nove entrepostos de coleta de Leite Humano Ordenhado (LHO), onde, em suma, as ESF incentivam a doação e coleta domiciliar de LHO, armazenando temporariamente essa doação até que um BLH possa recolher e processar o LHO.

A ação piloto vem sendo desenvolvida entre a ESF Sereno e o BLH do Hospital Municipal Herculano Pinheiro (HMHP) desde 2007, com os seguintes resultados: sensibilização das nutrizes da área de abrangência; construção de conhecimentos; participação da EABS em campanhas de doação de LH; coleta de até de dez litros de LH/mês; elaboração de material informativo (folders e cartazes); distribuição; e o principal: fortalecimento das redes de apoio interinstitucional e interdisciplinar.

Espera-se mudar o paradigma de relação das mães da comunidade adstrita aos ESF, uma vez que as mesmas sentem-se responsáveis pelo bem estar das gestantes (vizinhas, amigas, ou conhecidas) que terão seus filhos na maternidade que abriga o BLH de referência.

CONCLUSÃO

O paradigma de funcionamento dos BLH e das ESF muda com essas práticas, uma vez que tradicionalmente os BLH têm sua atuação restrita ao âmbito hospitalar, e que as ESF passam a ter contato direto com o nível de atenção hospitalar.

PS-21-289
RELAÇÃO ENTRE ALEITAMENTO MATERNO E INTERNAÇÕES HOSPITALARES POR PNEUMONIA ENTRE CRIANÇAS COM MENOS DE UM ANO DE VIDA NAS CAPITAIS BRASILEIRAS E DISTRITO FEDERAL, 2008.
CRISTIANO SIQUEIRA BOCCOLINI; MÁRCIA LAZARO DE CARVALHO; MARIA INÊS COUTO DE OLIVEIRA; PATRICIA DE M. M. BOCCOLINI
Instituição: HMHP/PCRJ e ENSP/Fiocruz
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Tendo em vista o aumento da prevalência do aleitamento materno nas capitais, e a importância da redução da morbimortalidade infantil por causas evitáveis, torna-se fundamental o estudo da relação entre o aleitamento materno e as internações por pneumonias.
OBJETIVOS
Avaliar a relação entre o aleitamento materno e as internações hospitalares por pneumonia entre crianças com menos de um ano de vida.
METODOLOGIA
Trata-se de estudo epidemiológico ecológico, que utilizou dados secundários de internação hospitalar por pneumonia (obtidos do SIH, por local de residência) e de prevalência de aleitamento materno (obtidos da II Pesquisa de Prevalência de Aleitamento Materno nas Capitais Brasileiras e Distrito Federal, 2008) na população de crianças com menos de um ano de vida nas capitais brasileiras e Distrito Federal em 2008. A razão de taxas (RT) de internação hospitalar foi estimada por modelo estatístico binomial negativo (Intervalo de Confiança de 95%), ajustado pelo Índice de Gini da população e pela prevalência na população de fumantes e de baixo peso ao nascer.
RESULTADOS
Foram consideradas para o estudo 642792 crianças com menos de um ano de vida residentes nas 26 capitais brasileiras e Distrito federal em 2008, com 139075 internações hospitalares registradas no SIH no mesmo período e local, das quais 24437 foram casos de internações por pneumonia. A prevalência de aleitamento materno em crianças de nove a doze meses incompletos de vida mostrou-se associada a uma menor taxa de internação hospitalar por pneumonia (RT=0,62; IC95%=0,51-0,74), assim como a prevalência do aleitamento materno exclusivo (RT=0,52; IC95%=0,39-0,69). O Índice de Gini (RT=1,11; IC95%=1,01-1,21) e a prevalência de fumantes na população (RT=1,12; IC95%=1,03-1,22) estiveram negativamente associadas com as taxas de internação hospitalar.
CONCLUSÃO
Todos os fatores considerados no presente estudo tiveram a mesma direção de associação (proteção ou risco) de outros estudos observacionais, o que favorece o uso do desenho ecológico (considerando suas limitações) como uma alternativa pouco custosa e eficiente de estudo.
Enfim, esse estudo procurou demonstrar o quanto as diferenças dos padrões de aleitamento materno entre as capitais podem inflenciar nos padrões de internação hospitalar por pneumonia das crianças com menos de um ano de vida, podendo-se concluir que a promoção do aleitamento materno entre a população, e o aumento da sua prevalência, podem implicar na redução das internações hospitalares, e dos gastos em saúde pública.

PS-21-290
EVOLUÇÃO DO ALIEITAMENTO MATERNO EM MUNICÍPIO DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CRISTIANO SIQUEIRA BOCCOLINI; ELAINE PEREIRA REZENDE; CRISTIANE TAVARES DA SILVA
Instituição: Prefeitura de Queimados; e ENSP/Fiocruz
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A duração e prevalência do Aleitamento Materno Exclusivo (AME) e Aleitamento Materno Predominante (AMP) têm aumentado no Brasil, fruto das políticas públicas de promoção, proteção e apoio ao aleitamento materno.
OBJETIVOS
Comparar as prevalências de AME e AMP em crianças com menos de quatro meses de vida em Município do Estado do Rio de Janeiro entre os anos de 2003 e 2010.
METODOLOGIA
Foram obtidas amostras probabilísticas simples (em 2003) e por conglomerados (em 2010) de crianças com menos de um ano de idade residentes em um Município do Estado do Rio de Janeiro pertencente à Baixada Fluminense, a cujos pais ou responsáveis foi aplicado recordatório alimentar de 24 horas desenvolvido pelo Ministário da Saúde (Pesquisa de Prevalência de Aleitamento Materno nas Capitais Brasileiras e Distrito Federal) em junho de 2003 e em agosto de 2010. A pesquisa foi conduzida pela Secretaria Municipal de Saúde do referido Município. A amostra de 2010 foi submetida à ponderação para correção das estimativas médias e variância. Foram estimadas as Razões de Prevalência (RP) e Intervalos de Confiança de 95% (IC95%) tendo o ano de 2003 como referência. Foram analisados os dados de crianças com menos de quatro meses de vida.
RESULTADOS
Foram entrevistadas mães ou responsáveis de 261 crianças com menos de quatro meses em 2003 e 69 em 2010. A prevalência de AME passou de 14,6% em 2003 para 34,8% em 2010 (RP=2,38; IC95%=2,11-2,65) e a prevalência de AMP foi de 18,01% em 2003 para 56,5% em 2010 (RP=3,14; IC95%=2,83-3,45).
CONCLUSÃO
A prevalência de AME duplicou entre 2003 e 2010 enquanto a prevalência de AMP triplicou no mesmo período. Apesar de ainda estarem abaixo das metas de aleitamento preconizadas pela OMS em 2010, os aumentos nas prevalências foram significativos e podem ser reflexo das políticas de aleitamento materno adotadas pelo Município, o que indica a necessidade de serem ampliados os escopos das ações e políticas públicas de saúde para promover, proteger e apoiar o aleitamento materno.

PS-21-291
RELAÇÃO DE FATORES SÓCIO-ECONÔMICOS E GRAU DE INSTRUÇÃO COM O CONSUMO ALIMENTAR DE UMA COMUNIDADE RIBEIRINHA
DAÍSE REIS CUNHA; DINELMA MARTINS; ELAINE PANTOJA; SILVIANE CASTILHO; PEDRO RUAN CHAVES; FRANCISCO NASCIMENTO; RÉIA SÍLVIA LEMOS
Instituição: Universidade Federal do Pará
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A dificuldade de acesso e a incipiente produção de alimentos observada em comunidade ribeirinha, associadas à baixa renda e ao baixo nível de escolaridade da população, podem ser fatores determinantes para o consumo insuficiente de frutas, verduras e legumes, aumentando os riscos para o desenvolvimento de doenças crônicas não-transmissíveis e carências nutricionais.
OBJETIVOS
O objetivo do trabalho foi investigar se as condições sócio-econômicas e o nível de escolaridade do público-alvo influenciavam os hábitos alimentares quanto ao consumo de frutas.
METODOLOGIA
A metodologia aplicada foi de pesquisa exploratória a uma amostra não-aleatória constituída por 46 indivíduos, com aplicação de questionários semi-estruturados, contendo perguntas abertas e fechadas referentes ao perfil sócio-econômico e a freqüência do consumo semanal de frutas; os dados foram coletados no ®Excel 2007 e analisados no ®Epi info 5.0.
RESULTADOS
Como resultados têm-se 76% de mulheres e 24% de homens. Quanto à escolaridade prevaleceu o nível médio incompleto (28%), seguido do fundamental incompleto (26%). Quanto à renda familiar 37% não informaram, 28% obtêm menos de 1 salário mínimo (SM) e 18% recebem, em média, de 1 a 2 SM. Quando indagados sobre a freqüência do consumo semanal de frutas, 35,7% dos que recebem menos de 1 SM referiram consumir duas vezes; 37,5% consomem três vezes; 12,6% dos que recebem mais de um SM referiram consumir duas vezes e 25,1% consomem três vezes. Relacionando a escolaridade com o consumo de frutas, os resultados apontam que indivíduos com nível fundamental incompleto, completo e médio incompleto são os que consomem mais frutas (5 a 7 vezes/semana).
CONCLUSÃO
A análise dos resultados permite inferir que as pessoas de menor renda (< 1 SM) são as que consomem frutas com mais freqüência quando comparado às que têm poder aquisitivo melhor, reforçando a idéia de que para se alimentar bem não é necessário apenas ter uma boa renda e sim ter conhecimento dos benefícios que cada alimento oferece. A variável que mais surpreendeu, neste estudo, refere-se à escolaridade, pois os indivíduos com menor grau de instrução relataram consumir frutas com maior frequência semanal, quando comparados aos de maior renda familiar. Fica evidenciado que a educação nutricional é fator primordial para a melhoria dos hábitos alimentares, com adequação da orientação à realidade sócio-econômica de cada população tornando possível desta maneira fazer uma alimentação de qualidade, saudável e de baixo custo.

PS-21-292
COMPORTAMENTO ALIMENTAR DE ESTUDANTES DE UM COLÉGIO PÚBLICO ESPECÍFICO DE VIÇOSA-MG
DANIELA ALVES SILVA; ISABELLA PROCÓPIO ALVES; PAULA FONSECA APOLINÁRIO; VIVIAN C. CRUZ RODRIGUES; LEISE V. SANTOS SOUZA; PAOLA MACHADO PARREIRAS; ISABELA SOUZA ALMEIDA; SILVIA ELOIZA PRIORE
Instituição: Universidade Federal de Viçosa
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A adolescência é uma fase caracterizada por mudanças física, social e psicológica. O indivíduo começa a assumir uma nova identidade e se encontra ainda mais susceptível a influências externas como mídia, amigos e sociedade que cultuam o corpo magro como padrão de beleza e ao mesmo tempo, incentivam o consumo de alimentos que favorecem o ganho de peso excessivo. Tal fato pode refletir na adoção de comportamentos alimentares considerados de risco como omissão de refeições, substituição de refeições por lanches e realizações de dietas da moda.
OBJETIVOS
O objetivo deste estudo foi identificar os comportamentos alimentares de risco para saúde de adolescentes.
METODOLOGIA
Participaram do estudo 143 alunos do primeiro ano de um colégio público de Viçosa-MG que responderam a um questionário semi-estruturado, contendo questões sobre hábito alimentar e o teste do EAT-26 para identificar sinais e sintomas para anorexia nervosa. Os dados foram analisados nos programas *Epi Info* versão 6.04 e*Sigma Estatistic for Windows*, por meio do teste do qui-quadrado e correlação de Spearman, sendo significante $p<0,05$.
RESULTADOS
Dos participantes, 58,5% (n=83) estavam satisfeitos com seu peso e dos que não estavam, 24,8% (n=35) já tinham feito alguma dieta para perder peso, sendo que apenas 34,4% (n=11) sob orientação de nutricionista. Observou-se resultado positivo para sinais e sintomas de transtornos alimentares em 7,7% (n=11). Houve associação entre EAT positivo e insatisfação com o peso corporal ($p<0,001$), mas esta não foi observada entre EAT e dieta para perda de peso ($p=0,78$). O número de refeições realizadas variou de dois (2,1%, n=3) a seis (5,6%, n=8) e este não correlacionou com o EAT ($p=0,441$). Praticamente todos os alunos (96,5%, n=137) realizavam alguma refeição fora de casa pelo menos uma vez na semana. Hortaliças e leguminosas foram os alimentos mais rejeitados pelos avaliados (44% e n=63; 23,8% e n=34, respectivamente). Já o consumo de refrigerantes e suco artificial foi superior a uma vez na semana em 60,1% (n=80) e 75,9% (n=104), respectivamente. A maioria (81,1%, n=103) relatou usar produtos *diet*/*light* menos que uma vez na semana.
CONCLUSÃO
Assim, reconhece-se a importância da intervenção nutricional na adolescência tendo em vista que foram identificados alguns comportamentos que podem oferecer risco nutricional e de saúde importantes nesta faixa etária.

PS-21-293

EFICÁCIA DA FORTIFICAÇÃO DA ÁGUA COM FERRO E VITAMINA C PARA REDUÇÃO DA ANEMIA EM CRIANÇAS ASSISTIDAS EM CRECHES

DANIELA DA SILVA ROCHA; FLÁVIO DINIZ CAPANEMA; MICHELE PEREIRA NETTO; SYLVIA DO CARMO C FRANCESCHINI; CARLOS ALBERTO NOGUEIRA DE ALMEIDA; JOSÉ EDUARDO DUTRA-DE-OLIVEI; JOEL ALVES LAMOUNIER
Instituição: Universidade Federal da Bahia - IMS/CAT
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A anemia ferropriva na infância constitui um dos maiores problemas de saúde pública e um desafio para os países em desenvolvimento, devido às implicações econômicas, sociais e para saúde. No Brasil, esse quadro é ainda mais agravante, atingindo 54,9% das crianças menores de 5 anos de idade. A fortificação de alimentos com ferro pode ser considerado o método mais efetivo para o seu combate, por ser mais econômico, não depender de decisão individual e poder ser dirigida a todos os setores da população. Dentre os veículos para a fortificação de ferro, a água potável é uma alternativa na redução da prevalência de anemia em crianças assistidas em creches, devido sua ampla utilização, tanto por meio do consumo direto como indireto.
OBJETIVOS
O presente estudo teve como finalidade avaliar a eficácia da fortificação da água potável com ferro e vitamina C na redução da anemia em crianças assistidas em creches em período integral.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo longitudinal, do tipo antes-depois, em 318 crianças entre seis a 74 meses assistidas em creches, com distribuição de água fortificada (5 mg de Fe++ elementar e 50 mg de ácido ascórbico para cada litro de água) durante o período de cinco meses consecutivos, em livre ingestão. A avaliação antropométrica (peso e altura) e o exame de anemia ocorreram em dois momentos: anterior a fortificação e 5 meses após. A amostra de sangue foi coletada em microcuvetas descartáveis por punção digital, com utilização do Hemocue.
RESULTADOS
Foram avaliadas 318 crianças, sendo 52,2% do sexo masculino, com média de idade de 45,4±15,8 meses. A prevalência de anemia reduziu significantemente de 29,3% antes da fortificação para 7,9% após o período de fortificação, ou seja, redução global de 73% na população estudada. Considerando a prevalência por faixa etária observou-se redução de 62,5%, 75% e 78,8% para crianças ≤ 24 meses, 24 a 48 meses e > 48 meses, respectivamente. Em relação aos níveis de hemoglobina, observou-se um aumento significante na mediana em todas as faixas etárias, com um aumento médio total de 9,62%. As crianças menores de 24 meses apresentaram maior aumento (11,5%). Ao avaliar o estado nutricional antes e após a fortificação, observou-se uma redução na prevalência de baixa estatura (altura/idade) e de baixo peso (peso/idade), porém somente o primeiro apresentou diferença significante.
CONCLUSÃO
A fortificação da água com ferro e vitamina C é uma alternativa viável para redução da anemia e melhora do estado nutricional em crianças assistidas em creches.

PS-21-294

PREVALÊNCIA DE ANEMIA EM CRIANÇAS MENORES DE 2 ANOS ATENDIDAS EM UNIDADES DE SAÚDE.

DANIELA DA SILVA ROCHA; DANIELA SANTANA MAIA; GABRIELA MADUREIRA BAPTISTA; CARLA FABRÍCIA A BONFIM; ELMA IZZE DA SILVA MAGALHÃES; FÁBIA COTINGUIBA MACHADO; JAIANE SOUSA D SANTOS; MICHELLE ALVES VIAN AGUIAR; JAQUELINE KLUGE; MICHELE PEREIRA NETTO
Instituição: Universidade Federal da Bahia IMS/CAT
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A anemia ferropriva é definida como o estado onde à concentração de hemoglobina é baixa, devido à deficiência de ferro. Estima-se que a prevalência de anemia em crianças brasileiras atinge níveis superiores a 40,0% e, em termos de magnitude, o principal problema carencial do Brasil. As crianças entre 6 a 24 meses são consideradas, os grupos mais vulneráveis à ocorrência de anemia ferropriva.
OBJETIVOS
O objetivo do presente estudo foi avaliar a prevalência e fatores associados à anemia em crianças menores de dois anos atendidas em unidade de saúde.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo transversal, realizado em 18 unidades de saúde do município, com uma amostra representativa de crianças entre 6 e 24 meses. As coletas de dados foram realizadas em multirões previamente agendados nas unidades. Foi aplicado questionário aos pais ou responsáveis pelas crianças e realizado o exame de anemia por punção digital. Considerou-se anemia as crianças com hemoglobina < 11g/dl e anemia grave < 9,5g/dl.
RESULTADOS
Foram avaliadas 366 crianças, sendo 42,6% com idade ≤ a 12 meses, com média 13,9±5,1 meses. Metade das crianças era do sexo feminino. Em relação ao baixo peso ao nascer, 10,2% das crianças nasceram de baixo peso e 7,1% nasceram prematuras. As frequências de aleitamento materno e aleitamento materno exclusivo foram 92,3% e 84,8%; respectivamente. Em relação às características maternas, 13,5% das mães eram adolescentes, a maioria era casada (53,7%) e 46,4% tinham 8 anos ou menos de estudo. A maioria das famílias recebiam 1 salário mínimo (510,00 reais) ou menos (60%). A prevalência de anemia na população estudada foi de 26,8%, sendo que entre as anêmicas, 20,4% tinham anemia grave. Em relação às crianças com idade ≤ 12 meses, a prevalência de anemia foi de 37,2% e 20,7% de anemia grave. As crianças com idade ≤ 12 meses tinham 2,52 (1,53-4,15) mais chance de ter anemia em relação aquelas com idade superior a 12 meses (p<0,0001). A média de hemoglobina para as crianças com idade ≤ 12 meses foi de 11,3±1,7g/dl e para as crianças maiores de 12 meses de 11,8±1,3g/dl (p<0 05). Em relação à renda familiar, aquelas crianças cujas famílias recebiam menos de 1 salário mínimo tinham 2,21 (1,19-4,10) mais chance de ter anemia em relação aquelas crianças cujas famílias recebiam valores iguais ou superiores a 1 salário mínimo.
CONCLUSÃO
Estes dados demonstram que a prevalência de anemia é preocupante nesse grupo, principalmente nas crianças menores de 12 meses, sendo considerado um moderado problema de saúde pública.

PS-21-295

PROBLEMAS MASTIGATÓRIOS E INGESTÃO DE FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS, REFERIDOS POR IDOSOS - ESTUDO SABE: SAÚDE, BEM-ESTAR E ENVELHECIMENTO, SÃO PAULO/BRASIL - 2006

DANIELE LIMA ALENCAR; MARIA DE FÁTIMA NUNES MARUCCI; MANUELA FERREIRA ALMEIDA; LIGIA ORTOLANI SANTOS; CLAUDIA SS MOURA; MARIA LÚCIA LEBRÃO
Instituição: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
De acordo com a literatura científica, a presença de problemas mastigatórios é frequente na população idosa, e compromete a ingestão de alimentos, em particular, frutas, legumes e verduras (FLV).
OBJETIVOS
Verificar a associação entre problemas mastigatórios, de alimentos duros, como por exemplo: frutas e ingestão de FLV, segundo sexo e grupo etário.
METODOLOGIA
A população de estudo foi composta por 1085 idosos, com idade ≥ 66 anos, de ambos os sexos, participantes do Estudo SABE, realizado no município de São Paulo, em 2006. As variáveis de estudo foram: problemas mastigatórios, categorizada em: sempre, algumas vezes e nunca; sexo e grupos etários (66-80 e ≥ 81). A descrição da população foi realizada pela distribuição (absoluta e relativa) dos idosos, segundo as variáveis de estudo. Para verificar a associação entre frequência de problemas mastigatórios e as demais variáveis, foi utilizado o teste de Rao & Scott, com nível de significância de 5%. Todos os cálculos foram realizados pelo programa STATA 10.1.
RESULTADOS
Foram estudados 1085 idosos (97,4%), 63,04% mulheres, sendo 38,62% do grupo etário de 66 a 80, e 61,38%, no grupo ≥ 81. Verificou-se que 29,46% dos idosos referiram sempre apresentar problemas mastigatórios, 19,47%, algumas vezes, e 51,07%, nunca. Os problemas mastigatórios apresentaram associação com a ingestão de FLV (p=0,02), no sexo feminino (p=0,04) e no grupo ≥ 81 (p=0,001).
CONCLUSÃO
Constatou-se que problemas mastigatórios prejudicam a ingestão alimentar de FLV, pela população idosa, do sexo feminino e do grupo etário ≥ 81. Esses resultados corroboram com a literatura.

PS-21-296

INGESTÃO DIÁRIA DE LÍQUIDOS, REFERIDA POR IDOSOS - ESTUDO SABE: SAÚDE, BEM-ESTAR E ENVELHECIMENTO, SÃO PAULO/BRASIL - 2006

DANIELE LIMA ALENCAR; MARIA DE FÁTIMA NUNES MARUCCI; MANUELA FERREIRA ALMEIDA; LIGIA ORTOLANI SANTOS; CLAUDIA SS MOURA; MARIA LÚCIA LEBRÃO
Instituição: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Com o envelhecimento ocorre redução da ingestão de líquidos, devido à diminuição da sensibilidade à sede.
OBJETIVOS
Verificar a ingestão diária de líquidos, referida por idosos, domiciliados no município de São Paulo, segundo sexo e grupo etário.
METODOLOGIA
A população foi composta por 1115 idosos (≥ 66 anos), de ambos os sexos, participantes do Estudo SABE, longitudinal, epidemiológico e de base domiciliar, realizado em 2006 no município de São Paulo. As variáveis de estudo foram: ingestão diária de líquidos, categorizada em ≤ 5 e > 5 copos/dia, sexo e grupos etários (66 - 80 e ≥ 81). A descrição da população foi realizada de acordo com as frequências, absoluta e relativa, dos idosos, segundo as variáveis de estudo.
RESULTADOS
Foram analisados 1102 (98%) idosos, sendo 63% do sexo feminino. Do total de idosos, 58% (n=664) referiram ingerir menos de 5 copos de líquidos por dia, sendo 60% (n=430) mulheres, e 54% (n=234), homens e, ainda, quanto aos grupos etários, 53% (n=231), do grupo de 66 a 80 anos e 64% (n=433) do grupo ≥ 81 anos.
CONCLUSÃO
Constatou-se que a maioria dos idosos, tanto por sexo quanto por grupo etário, referiu ingestão diária de líquidos, inferior a 5 copos/dia.

PS-21-297
RELAÇÃO ENTRE BAIXA QUANTIDADE DE MASSA GORDUROSA CORPORAL E MORTALIDADE EM IDOSOS BRASILEIROS - ESTUDO SABE: SAÚDE, BEM-ESTAR E ENVELHECIMENTO, SÃO PAULO/BRASIL
DANIELE LIMA ALENCAR; MARIA DE FÁTIMA NUNES MARUCCI; MANUELA FERREIRA ALMEIDA; DAIANA AQS DOURADO; LIGIA ORTOLANI SANTOS; LUIS A GOBBO; MARIA LUCIA LEBRÃO
Instituição: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Estudos evidenciam que a insuficiente quantidade de massa gordurosa (MG), em idosos, predispõem à mortalidade.
OBJETIVOS
Verificar a associação entre a quantidade de massa gordurosa (MG) corporal e mortalidade, em idosos, domiciliados no município de São Paulo, Brasil, no período de 6 anos.
METODOLOGIA
A população foi constituída por indivíduos com 60 anos ou mais, de ambos os sexos, participantes do Estudo SABE (Saúde, Bem-Estar e Envelhecimento), longitudinal, epidemiológico e de base domiciliar, iniciado em 2000, abrangendo 2.143 indivíduos. Em 2006, foram reavaliados 1.115 sobreviventes dessa coorte. As variáveis de estudo foram: MG, estimada pela dobra cutânea tricipital, considerando baixa quantidade corporal, quando os valores foram inferiores ao percentil 15, da mesma população; e mortalidade, identificada, pelo Serviço de Verificação de Óbitos, no período de 6 anos. Os idosos foram estratificados, segundo sexo e grupos etários (60 a 74 e ≥ 75), e utilizou-se regressão logística e teste Rao & Scott, para pesquisas surveys (Intervalo de confiança (IC) = 95%, e $p < 0,05$).
RESULTADOS
Ocorreram 551 óbitos, sendo que 34%, dos idosos que morreram apresentavam baixa quantidade de MG, a qual se apresentou associada à mortalidade (OR=2,15; IC=1,55-2,98; p=0,000), com diferença estatística para o sexo feminino (OR=4,95; IC=2,67-9,16; p=0,000), e para o grupo ≥ 75 anos (OR=2,50; IC=1,70-3,67; p=0,000).
CONCLUSÃO
Constatou-se que a baixa quantidade de MG está associada à mortalidade, em idosos brasileiros.

PS-21-298
EVOLUÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL MATERNO: DA GRAVIDEZ AO PÓS-PARTO
DANIELLE CABRINI; TAÍSA SABRINA SILVA PEREIRA; MARIA DELCARMEN BISI MOLINA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO (UFES)
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O efeito da reprodução na saúde materna e no estado nutricional (EN) tem recebido especial atenção nos últimos anos, uma vez que a gestação e o pós-parto são períodos do ciclo reprodutivo associados com o excesso de peso em mulheres. Embora a média populacional de peso retido no pós-parto apresente valores aceitáveis e parte delas retorne ao seu peso pré-gestacional, uma fração importante de mulheres apresenta valores elevados de retenção de peso pós-parto.
OBJETIVOS
Avaliar a evolução do estado nutricional materno desde a gestação até os 90 dias pós-parto.
METODOLOGIA
Foram acompanhadas 178 gestantes/nutrizes, do último trimestre de gestação até 90 dias pós-parto. Foram investigados dados socioeconômicos, condições de nascimento, evolução do estado nutricional e duração do aleitamento materno. As variáveis de estudo foram: peso pré-gestacional, peso no final da gestação, peso materno nas visitas de 30 e 90 dias, idade materna, peso ao nascer e duração do aleitamento materno. O estado nutricional pré-gestacional das gestantes adultas foi classificado de acordo com Institute of Medicine (2009) e das adolescentes de acordo com OMS (2007). O estado gestacional foi classificado de acordo com as curvas adotadas pelo Ministério da Saúde.
RESULTADOS
A idade das 178 mulheres variou de 14 a 42 anos (mediana=25), média de 25,7±6,1anos. Do total, 17,4% eram adolescentes. A avaliação do EN pré-gestacional pelo IMC demonstrou 30% de inadequação entre as gestantes adolescentes e 34,7% entre as adultas. Em relação ao ganho de peso gestacional, 38,7% das adolescentes e 43,5% das adultas apresentaram inadequação. Aos 30 dias, 68% das nutrizes adolescentes e 70,8% das adultas relataram amamentar. Em relação ao peso ao nascer, 60% das mães adolescentes e 66,1% das adultas tiveram filhos com o peso adequado. A análise da evolução do EN mostrou que, tanto aos 30 dias quanto aos 90 dias pós-parto, 61,5% das mulheres eutróficas mantinham o peso adequado e 88,9% das mulheres obesas permaneciam com o peso inadequado. Em relação a amamentação, aos 30 dias, 69,2% das nutrizes eutróficas e 67,6% das obesas mantinham aleitamento materno exclusivo. Aos 90 dias, 31,5% das nutrizes eutróficas e 33,3% das obesas permaneciam nessa condição.
CONCLUSÃO
O estudo mostrou alta prevalência de: obesidade ao longo do ciclo reprodutivo, de gestantes adolescentes, de peso ao nascer inadequado e de abandono do aleitamento materno exclusivo com o passar do tempo, sinalizando a necessidade de intervenção nutricional neste grupo populacional.

PS-21-299
PERFIL NUTRICIONAL DE FAMÍLIAS QUILOMBOLAS
DANIELLE CARNEIRO FARIAS; ROSILENE REIS
Instituição: universidade federal do pará
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O Brasil tem mais de duas mil comunidades quilombolas espalhadas pelo território brasileiro, e estas mantêm-se vivas e atuantes, lutando pelo direito de propriedade de suas terras consagrado pela Constituição Federal desde 1988.
Os escravos e quilombolas tiverma uma grande importância na história do Brasil e continuam tendo até hoje.
Por isso a importância de estudar os quilombos e detalhar o perfil nutricional dessas famílias.
OBJETIVOS
Esse estudo tem por objetivo mostrar um pouco da importância dos quilombolas perante a sociedade e contribuir para o conhecimento do perfil nutricional destas famílias, visando contribuir para a formulação de estratégias de orientação adequada à clientela investigada.
METODOLOGIA
Inicialmente foi realizada visitas ao quilombo com atendimento nutricional e solicitação de exames pelo Laboratório de Genética Médica. Posteriormente foi preenchido fichas onde eram classificados pelo Índice de Massa Corpórea e pela pressão arterial verificada no momento. Com esses dados pudemos investigar a alimentação e atenção a saúde que eles recebem.
RESULTADOS
Como resultado percebemos que a grande maioria dos entrevistados (70,58%) estão com o Indice de Massa Corpórea eutrófico, porém bem próximos do sobrepeso. 29,41% dos entrevistados estão em nível de sobrepeso e nenhum membro da amostra entrevistada está em nível de obeso, não significando que não exista quilombola obeso. Verificamos também que a maioria dos entrevistados possuem a pressão arterial em nivel normal, porém temos 17,64% com pressão elevada e 5,8% com pressão baixa.
CONCLUSÃO
Com este estudo concluimos que os quilombolas merecem uma atenção especial das autoridades socias e dos pesquisadores, pois muitos vivem isolados sem qualquer orientação de saúde. Vimos também que apesar de tudo eles se alimentam bem sem muitos excessos e com o consumo de frutas e verduras que muitas vezes falta no prato urbano, possuindo uma saúde muitas vezes melhor do que os que possuem mais conhecimento e atenção, talvez por estarem mais livres do stress da cidade e dos famosos fast-foods que viciam a população.

PS-21-300
AVALIAÇÃO HIGIÊNICO-SANITÁRIA DE ESTABELECIMENTOS PRODUTORES/COMERCIALIZADORES DE ALIMENTOS EM UNIVERSIDADES FEDERAIS
DANIELLE CARNEIRO FARIAS; FERNANDA DOS SANTOS BASTOS
Instituição: universidade federal do pará
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
As lanchonetes das universidades são muito freqüentadas por uma diversidade de pessoas devido à praticidade e localização mais acessível. Porém nem todas as normas e padrões são devidamente empregados nesses estabelecimentos. Isso ocorre pela falta de atenção e controle dos manipuladores ao manusear os alimentos, além de locais mal conservados e com péssimas condições higiênico-sanitárias.
Daí a grande importância no estudo dos perigos que o consumidor é submetido ao se alimentar com produtos de qualidade duvidosa. Pois a higiene dos manipuladores, do ambiente e dos utensílios são itens imprescindíveis para a obtenção de uma alimentação sem contaminação e de boa qualidade.
OBJETIVOS
Avaliar as condições higiênico-sanitárias de cantinas e comércios no campus universitário e alertar os perigos de ingerir alimentos provenientes destes locais.
METODOLOGIA
Utilizou-se a RDC 216 da ANVISA. Inicialmente foi realizada visitas a 5 estabelecimentos da universidade com o objetivo de avaliar as condições higiênico-sanitárias do local e dos manipuladores, através de inspeções visuais. Posteriormente foi aplicado o Check List das Boas Práticas de Fabricação constante na RDC 275, adaptando-o às particularidades do tipo de alimento processado. Observou-se o estabelecimento de maneira ampla e criteriosa, analisando-se as edificações e instalações, equipamentos e utensílios, práticas de manipulação, vestuário dos manipuladores, armazenamento do produto final. Por último utilizou-se um cálculo para classificar os estabelecimentos em grupos, conforme a RDC 275: Grupo 1: 76 a 100% de atendimento dos itens; Grupo 2: 51 a 75% dos itens; e Grupo 3: 0 a 50% dos itens.
RESULTADOS
Os 5 estabelecimentos pesquisados indicam falhas nas condições higiênico-sanitárias. As cantinas: C1 encontrava-se no Grupo 3 com 38,5%; C2 apesar de ser a mais desorganizada e suja teve 50,5% dos itens ficando no Grupo 2, devido a documentação valer muitos pontos; C3 com 18,% ficou no Grupo 3 sendo claramente um risco a saúde; Já a C4 (67,0%) e C5 (64,0%) ficaram no Grupo 2, são mais organizadas, limpas, uso de EPI e com documentação em dia.
CONCLUSÃO
Conclui-se que nenhuma cantina está totalmente de acordo com as normas, conseqüentemente, isso influencia na qualidade e segurança dos alimentos comercializados na universidade. Portanto, deve haver mudanças de comportamento no intuito de promover melhorias desde o início da manipulação até a chegada desse alimento ao consumidor, além de reformas nas instalações e controle diário de cada processo.

PS-21-301
ALEITAMENTO MATERNO NO PRIMEIRO ANO DE VIDA E SUAS ASSOCIAÇÕES
CINTHIA FONTES DA SILVA SANTOS; ITANA GOMES ALVES ANDRADE; DANIELLE GÓES SILVA; RAQUEL SIMÕES MENDES-NETTO; RICARDO QUEIROZ GURGEL
Instituição: Universidade Federal de Sergipe
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A alimentação e nutrição adequadas no primeiro ano de vida são requisitos essenciais para o adequado crescimento e desenvolvimento. Os benefícios do aleitamento materno nos primeiros anos de vida, especialmente o exclusivo até o sexto mês de vida, são inúmeros e já reconhecidos pela literatura. O conhecimento dos fatores associados ao aleitamento materno é indispensável para direcionar as políticas de apoio ao aleitamento materno nas diversas regiões do país.
OBJETIVOS
Avaliar os fatores associados ao aleitamento materno no primeiro ano de vida
METODOLOGIA
Estudo de delineamento transversal, em que avaliou-se o banco de dados do Projeto Amamentação e Municípios de 2008. Participaram 719 lactentes menores de 12 meses. Foram coletadas informações sobre características da criança e da mãe, bem como, os alimentos consumidos no dia anterior pela criança.
RESULTADOS
Nas crianças menores de 6 meses, a prática atual do aleitamento materno exclusivo esteve associada a ausência do uso de chupeta. As crianças que fazem uso de chupetas tiveram 4,98 maiores chances de não estarem em aleitamento materno exclusivo. Crianças maiores de 6 meses que não usavam chupeta, não usavam mamadeiras e cujas mães não trabalham fora de casa apresentaram maior freqüência de aleitamento materno.
CONCLUSÃO
Conclui-se que no primeiro ano de vida, o uso de chupeta, mamadeira e o fato das mães trabalharem fora, apresentaram-se como fatores responsáveis pela interrupção do aleitamento materno. Faz-se necessário a adoção de programas de incentivo do aleitamento materno, bem como o desestímulo ao uso precoce de chupetas e mamadeiras.

PS-21-302
ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS COM ALERGIA ALIMENTAR
ITANA GOMES ALVES ANDRADE; RUTH ANGÉLICA MAIA BRAZ; MARTA MARIA GAL DE SOUZA MAGALHÃES; JACKELINE MOTTA FRANCO; DANIELLE GÓES SILVA
Instituição: Universidade Federal de Sergipe
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A Alergia Alimentar é a denominação utilizada para as reações adversas aos alimentos que envolvem mecanismos imunológicos. Acometem de 5-6% da população, sendo mais frequentes no grupo pediátrico, atingindo cerca de 3% das crianças menores de 2 anos. Uma vez estabelecido o diagnóstico definitivo, a base do tratamento é essencialmente nutricional, sendo o objetivo global evitar o desencadeamento dos sintomas, a progressão da doença e a piora das manifestações alérgicas, proporcionando à criança crescimento e desenvolvimento adequado.
OBJETIVOS
Investigar o estado nutricional de crianças atendidas no ambulatório de alergia alimentar.
METODOLOGIA
Estudo transversal ocorrido no período de julho a outubro de 2010, onde foram avaliadas 107 crianças menores 60 meses com diagnóstico confirmado de alergia alimentar. Foi aplicado questionário padronizado com questões sócio-demográficas, condições de nascimento, características maternas, sinais e sintomas do primeiro episódio alérgico, além de ser feita avaliação antropométrica (peso e estatura).
RESULTADOS
Foram observadas altas frequências de parto cesáreo (73,8%), prematuridade (24,3%) e baixo peso (11,2%). Em relação à alergia alimentar, 96,3% apresentaram reações alérgicas nos seis primeiros meses de vida, 76,6% ocorreram nos primeiros 30 minutos após a ingestão do alimento e 60,7% possuíam história familiar de doenças atópicas. Verificou-se alta prevalência de déficit estatural (15,0%), além de 16,8% de baixo peso pelo peso/idade e 7,5% de sobrepeso pelo IMC/idade.
CONCLUSÃO
Crianças com alergia alimentar podem estar expostas a importantes riscos nutricionais. O adequado e contínuo acompanhamento nutricional destes pacientes podem minimizar ou até evitar prejuízos à saúde, além de favorecer o crescimento infantil.

PS-21-303
PREVALÊNCIA E FATORES ASSOCIADOS AO CONSUMO DIÁRIO DE FRUTAS E LEGUMES EM ADOLESCENTES DE UM MUNICÍPIO DO NORDESTE BRASILEIRO
DAVID A. GONZÁLEZ; LUDMILA CORREA MUNIZ; ROBERTA DE VARGAS ZANINI; BRUNA CELESTINO SCHNEIDER; RAFAEL MIRANDA TASSITANO; WALLACY FEITOSA
Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O consumo insuficiente de frutas, legumes e verduras encontra-se entre os dez principais fatores de risco para a carga global de doenças em todo o mundo. No Brasil, são escassas as evidências encontradas na literatura sobre trabalhos que tenham avaliado o consumo de frutas e vegetais entre adolescentes, especialmente nas regiões norte e nordeste do país.
OBJETIVOS
Avaliar a frequência e fatores associados ao consumo diário de frutas e legumes por adolescentes de um município do nordeste brasileiro.
METODOLOGIA
Estudo transversal de base escolar, incluindo uma amostra aleatória de estudantes de 15 a 20 anos de idade matriculados em 2007 nas escolas de ensino médio da rede pública estadual do município de Caruaru-PE. Foram avaliados três desfechos: consumo diário de frutas, consumo diário de legumes e consumo diário de frutas e legumes. Cada desfecho foi analisado de acordo com variáveis sociodemográficas (sexo, aglomeração familiar, renda familiar total, zona de residência, turno escolar), comportamentais (tabagismo, ingestão de bebida alcoólica, atividade física), autopercepção de saúde, estado nutricional e hábitos alimentares. As análises bruta e multivariável foram realizadas utilizando-se regressão de Poisson.
RESULTADOS
Foram entrevistados 600 adolescentes, dos quais 10% informaram não consumir frutas e 30,7% não consumiam legumes regularmente. A prevalência de consumo diário de frutas foi de 32,9% (IC95% 29,1-36,7) e de legumes 29% (IC95%: 25,3; 32,7). Apenas 6,5% (IC95% 4,5-8,5) dos adolescentes relataram consumir ambos os alimentos diariamente. Não houve diferença significativa no consumo diário de frutas, de legumes ou de frutas e legumes segundo sexo. O consumo diário de frutas foi 60% maior em residentes da zona urbana, sendo o consumo de legumes 37% maior na zona rural. Não ingerir bebida alcoólica esteve associado com maior consumo de frutas (RP=1,27; IC95% 1,00-1,51), mas não esteve associada com o consumo de legumes. Uma melhor autopercepção de saúde esteve associada com maior consumo de frutas e com menor consumo de legumes. Nenhuma das outras variáveis sociodemográficas ou comportamentais esteve associada com os desfechos.
CONCLUSÃO
A frequência de consumo de frutas e legumes entre os adolescentes caruaruenses encontra-se aquém das recomendações atuais, afetando esta população de forma quase homogênea, independentemente das condições sociodemográficas e/ou de estilo de vida.

PS-21-304
GRUPO CRESCER SAUDÁVEL: REFLEXÕES DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES COM EXCESSO DE PESO SOBRE AÇÕES EDUCATIVAS EM SAÚDE E NUTRIÇÃO
DENISE CAVALCANTE BARROS; URSULA VIANA BAGNI; ANA LÚCIA FITTIPALDI
Instituição: Fundação Oswaldo Cruz
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A educação em saúde, compreendida como uma prática social baseada no diálogo, favorece a compreensão da relação no processo saúde-doença e o intercâmbio entre saber científico e popular. Assim no processo educativo para a promoção da alimentação saudável, é importante adotar estratégias de caráter participativo envolvendo o indivíduo e sua família.
OBJETIVOS
Desenvolver um programa de atividades educativas relacionadas à promoção de escolhas alimentares e estilos de vida saudáveis com crianças e adolescentes entre 5 e 12 anos de idade com excesso de peso e/ou fatores de risco para doenças cardiovasculares moradores de comunidades de Manguinhos-RJ.
METODOLOGIA
Entre 2007 e 2009, 21 crianças e adolescentes foram envolvidos em encontros quinzenais com equipe multiprofissional (nutricionista, psicólogo, educador físico, pediatra), com duração de 90 minutos, sendo os 30 minutos finais destinados à prática de atividade física ou atividade lúdica, com supervisão de uma educadora física. Foram compostos grupos com cerca de 10 crianças, onde se realizavam oficinas sobre alimentação e saúde, com atividades lúdicas e jogos de recreação que estimulavam a reflexão sobre melhores escolhas alimentares e a prática regular de atividade física, incorporando valores culturais, sociais e emocionais inerentes ao contexto de vida dos participantes. A avaliação das impressões dos jovens acerca das atividades foi feita por análise qualitativa das observações dos profissionais de saúde e dos questionários preenchidos pelos participantes ao final de cada ciclo de 9 encontros.
RESULTADOS
As atividades foram bem aceitas, particularmente as oficinas culinárias, e resultaram em mudanças positivas ao final dos encontros. Todos souberam identificar hábitos de vida mais saudáveis, embora nem sempre fossem modificados no cotidiano do participante e sua família, em virtude de sua realidade de vida. Os jovens referiram ter recebido informações novas que provocaram mudanças em algum hábito alimentar, com exceção de um participante que considerava não precisar de mudanças. A maioria relatou diminuição do hábito de beber refrigerante, e ter dado início a alguma prática de atividade física regular.
CONCLUSÃO
As ações desenvolvidas apresentaram resultados positivos, e apontaram para a necessidade da contínua reformulação das atividades com base no planejamento participativo com abordagem construtivista, de modo a melhorar o envolvimento nas atividades e aproximar os profissionais da realidade social da criança e sua família.

PS-21-305
CONSUMO DE ALIMENTOS DE BAIXO VALOR NUTRICIONAL EM CRIANÇAS DE 2 A 5 ANOS DE IDADE DE UMA ESCOLA NO MUNICIPIO DE SÃO LUÍS
DEYSIANNE COSTA DAS CHAGAS; NATÁLIA RODRIGUES MENDES; RAYANNE TEIXEURA BRITO; LIDIANE CARDOSO SILVA; JANIELLE CRISTINE S NEVES
Instituição: Faculdade Santa Teresinha - CEST
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A alimentação da criança exerce papel importante na alimentação infantil, devido ao crescimento e desenvolvimento acelerado, sendo esta marcada por hábitos inadequados, com a presença de alimentos ricos em açúcar, gorduras e sal.
OBJETIVOS
Este trabalho teve como objetivo avaliar o consumo de alimentos de baixo valor nutricional por crianças de 2 a 5 anos de idade de uma escola no Município de São Luís.
METODOLOGIA
Foram pesquisadas 58 crianças, através de um questionário semi-estruturado com questões referentes a dados sociodemográficos e outro questionário de freqüência do consumo alimentar (QFCA). Também foram aferidos peso e altura das crianças para identificação do estado nutricional. Os dados coletados foram armazenados em banco de dados Excel 2007. A análise do estado nutricional foi realizada utilizando o programa Antro 3.0 em valores de escore-Z. Para analise estatística foi utilizado o programa STATA 10.0.
RESULTADOS
Das crianças pesquisadas a maioria estava eutróficas tanto no índice estatura por idade (96,55%) quanto pelo peso por idade (94,83%), foi observado também prevalência relevante de risco de sobrepeso pelo índice peso por estatura (10,43%) e IMC por idade (10,43%). Em relação ao consumo dos alimentos de baixo valor nutricional, os resultados mostram que essa faixa etária possui hábitos que englobam um alto consumo de açúcares (79,3%), e alimentos que necessitam da adição de açúcar na preparação, além do alto consumo de refrigerante (44,8%), salgadinhos (39,7%), biscoito recheado (36,2%) e macarrão instantâneo (37,9%).
CONCLUSÃO
Essa fase é um excelente momento para a formação dos hábitos alimentares saudáveis, e deve ser feita de maneira que as crianças possam desprover de aporte nutricional suficiente para um melhor desenvolvimento e crescimento, desta forma é importante que sejam realizadas ações educativas dentro do ambiente escolar que visem a promoção do consumo de alimentos saudáveis.

PS-21-306
ASSOCIAÇÃO ENTRE CONSUMO ALIMENTAR E O ESTADO NUTRICIONAL EM CRIANÇAS DE 2 A 5 ANOS EM UMA INSTITUIÇÃO DE ENSINO NA CIDADE DE SÃO LUÍS-MA
DEYSIANNE COSTA DAS CHAGAS; RAYANNE TEXEIRA BRITO; NATÁLIA RODRIGUES MENDES; LIDIANE CARDOSO SILVA; JANIELLE CRISTINE S NEVES
Instituição: Faculdade Santa Teresinha - CEST
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Crianças em idade pré-escolar tendem a preferir alimentos com quantidade elevada de carboidrato, açúcar, gordura e sal, e baixo consumo de alimentos como vegetais e frutas.
OBJETIVOS
Este estudo tem como objetivo verificar a associação entre o consumo alimentar e o estado nutricional em crianças de 2 a 5 anos.
METODOLOGIA
Foram pesquisadas 58 crianças, matriculadas e freqüentes no período da manhã e tarde da escola. A coleta de dados foi realizada utilizando-se dois questionários padronizados para todos os responsáveis das crianças, com questões referentes a dados demográficos e socioeconômicos e Questionário de Freqüência Alimentar. Também foi realizado exame antropométrico de todas as crianças, medindo-se seu peso e estatura.
RESULTADOS
Das crianças pesquisadas foi observado que 3,45% encontravam-se com déficit antropométrico em relação ao índice estatura por idade. Em relação ao índice IMC por idade e peso por estatura foi verificado prevalência relevante de risco de sobrepeso 6,90% e 3,45%, respectivamente. Os alimentos mais consumidos diariamente pelas crianças foram: arroz (89,6%%), biscoito (48,3%), pão (67,3%), espessante (60,3%), feijão (50%), leite (67,2%), margarina (51,7%), açúcar (75%), achocolatado (50%), salgado (44,8%), refrigerante (44,9%), café adoçado (62%) e suco artificial (41,3%). Os menos ingeridos diariamente foram os tubérculos (22,4%%), folhas (19%%), sopa de legumes (27,5%) e o grupo das frutas.
CONCLUSÃO
O aumento do sobrepeso tem se mostrado bastante crescente em pré-escolares. Portanto, a situação vigente merece atenção e necessita de ações educativas voltadas para o hábito alimentar, de forma a contribuir para diminuição da epidemia pregressa de sobrepeso e obesidade.

PS-21-307
NUTRIÇÃO E ANALFABETISMO: COMO ORIENTAR DE FORMA EFICAZ?
DEYSIANNE COSTA DAS CHAGAS; LIDIANE CARDOSO SILVA; LAYS MELO DE ALMEIDA; RUTHYELLEN PORTELA; LARISSA MARTINS; LÍSIA COLARES; JANIELLE CRISTINE S NEVES
Instituição: Faculdade Santa Teresinha - CEST
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Um dos maiores problemas dos países em desenvolvimento é o analfabetismo. O Brasil tem atualmente cerca de 16 milhões de analfabetos. O analfabetismo é um dos mais potentes mecanismos de exclusão social e pode estar associado às condições de saúde e nutrição de um indivíduo. Em pessoas analfabetas, é duas vezes mais provável existir uma distorção na quantidade de alimentos do que em pessoas que sabem ler e escrever, e esta distorção do correto tamanho de uma porção pode levar a excessos e contribuir para o desenvolvimento da obesidade.
OBJETIVOS
Este trabalho teve como objetivo construir uma modelo de dieta que fosse adaptado para pessoas analfabetas de uma unidade de saúde do município de São Luis.
METODOLOGIA
A proposta da dieta para analfabetos surgiu no estágio curricular de nutrição social, realizado em uma unidade básica de saúde referência em saúde do idoso no município de São Luis - MA. Durante as consultas ambulatoriais foi observado um grande número de idosos analfabetos, desta forma as estagiárias decidiram criar uma dieta padrão que pudesse ser compreendida pelos idosos. A dieta foi criada a partir de desenhos distribuídos nas seis refeições (dejejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia). Os desenhos dos alimentos foram distribuídos em cada refeição de acordo com o consumo alimentar padrão da população em geral.
RESULTADOS
Durante as consultas era questionado o grau de escolaridade do usuário e após confirmação do analfabetismo, era realizada a consulta para preenchimento da ficha de anamnese clínica. Após o cálculo das necessidades energéticas eram circulados na dieta adaptada os alimentos que os idosos deveriam consumir e eram feitas as orientações nutricionais referentes às suas necessidades. De todos os pacientes que receberam a dieta modificada, a grande maioria conseguiu entender as orientações nutricionais oferecidas e todos se sentiram motivados a realizarem a dieta.
CONCLUSÃO
Apesar da dieta para analfabetos ainda estar em fase de aprimoramento, foi possível perceber a importância de adaptar os diversos instrumentos utilizados nas consultas de nutrição às necessidades do público-alvo a qual se destina. Por conta do grande número de analfabetos que o país ainda apresenta é imprescindível que a conduta nutricional se adeque às condições de compreensão desses indivíduos, não só para que eles possam seguir as orientações oferecidas pelos profissionais nutricionistas, mas para que estes também sejam atuantes no seu processo de promoção da saúde.

PS-21-308
COMPORTAMENTO ALIMENTAR, EMOCIONAL E IMAGEM CORPORAL EM INDIVÍDUOS SUBMETIDOS À CIRURGIA BARIÁTRICA
DIANA CÂNDIDA LACERDA MOTA; TELMA MARIA BRAGA COSTA; SEBASTIÃO SOUSA ALMEIDA
Instituição: FFCLRP/Universidade de São Paulo
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Dentre os métodos de tratamento da obesidade mórbida a Cirurgia Bariátrica (CB) é considerada o mais efetivo para a redução do peso corporal e promoção da saúde. O impacto do excesso de peso e da CB na vida dos indivíduos tem sido alvo de diversas investigações, sendo que em muitos casos podem levar a alterações comportamentais, tais como: complicações do comportamento alimentar, emocional e alteração da imagem corporal.
OBJETIVOS
Avaliar o comportamento alimentar, depressão, ansiedade e imagem corporal em indivíduos submetidos à CB.
METODOLOGIA
O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da FFCLRP/USP (Nº487/2010). Participaram do estudo 35 indivíduos (3 homens; 32 mulheres), com idade média 41,71 anos (±1,65), atendidos em um hospital público do estado de São Paulo. A pesquisa foi realizada em dois momentos: antes e quatro meses após a CB, sendo aplicados: Questionário Holandês do Comportamento Alimentar (QHCA) (WARDLE, 1987), Inventários de Depressão (BDI) e de Ansiedade (BAI) de Beck (CUNHA, 2001) e a Escala de Figuras de Silhuetas (EFS) (KAKESHITA; ALMEIDA, 2009), aplicada após à realização cirúrgica. Foi realizada a avaliação antropométrica de acordo com os parâmetros da Organização Mundial da Saúde (1995). Utilizou-se estatística descritiva (porcentagens e média; ±Erro Padrão da Média) e o teste t de Student ($p<0,05$).
RESULTADOS
O IMC médio dos sujeitos no pré e pós operatório foi respectivamente de 48,38 kg/m² e 36,89 kg/m², havendo uma perda significativa de peso [$t(34)=26,65, p<0,05$]. Os dados do QHCA mostraram uma variação nas médias das pontuações das subescalas de alimentação restrita [$t(34)=5,43, p<0,05$] e externa [$t(34)=2,19$, $p<0,05$]. As médias do BDI antes e após a CB foram respectivamente 12,42 e 6,71 [$t(34)= 3,79$, $p<0,05$]. Em relação ao BAI, as médias dos períodos pré e pós cirúrgico foram de 11,25 e 6,37 [$t(34)= 2,89$, $p<0,05$]. Os dados da EFS apontaram que, em geral, os sujeitos apresentaram uma insatisfação com a própria imagem de -9,857 kg/m2 (±1,08).
CONCLUSÃO
Apesar da diminuição no IMC, os sujeitos estavam insatisfeitos com a forma corporal e gostariam de pesar menos. Houve uma redução dos níveis de ansiedade e depressão após a cirurgia. Em relação ao comportamento alimentar, sugere-se uma falta de conhecimento acerca dos hábitos nutricionais adequados. Contudo, houve uma melhora do estilo alimentar relativo aos atrativos de aroma e sabor dos alimentos, bem como com a alimentação associada às situações sociais após a CB.

PS-21-309
PREVALÊNCIA DO ALEITAMENTO MATERNO: PRIMEIRA HORA DE VIDA X AMAMENTAÇÃO EXCLUSIVA ATÉ O 6º MÊS
DIANELE VIDAL DOS SANTOS; ANA PAULA SEERIG; ELENIR TEREZINHA RIZETTI ANVERSA; FABIANE VARGAS DE VARGAS; LETÍCIA BECKER VIEIRA; MARIA LÚCIA PRESTES; MÁRCIA DIAS VIANNA; OLMIRO CEZIMBRA DE SOUZA FILHO
Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO FRANCISCANO
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A recomendação de aleitamento materno exclusivo nos primeiros seis meses de vida é comprovada por diversos estudos como o melhor alimento para a criança, trazendo vantagens para o binômio mãe-bebê. Após este período de vida, a introdução de alimentos deve ser realizada de forma lenta e gradual até os dois anos de idade (BRASIL, 2002).
OBJETIVOS
O presente estudo verificou a situação da amamentação de crianças de até seis meses de idade em um município da Região Central do Rio Grande do Sul.
METODOLOGIA
O delineamento da pesquisa foi de transversal com amostra de 1.079 mães de crianças menores de um ano, sendo que 105 recusaram-se a responder a pesquisa. A coleta dos dados da pesquisa foi realizada no período 09 a 15 de agosto de 2008, juntamente com a segunda etapa de vacinação da Pólio, mediante questionário padronizado o qual possuía questões sobre alimentação referente ao consumo nas últimas 24h. O cálculo da amostra levou em consideração a prevalência da amamentação nas capitais brasileiras e Distrito Federal em 1999, com acréscimo de 2 a 10%, o número de postos de vacinação e o número de crianças menores de um ano que foram vacinadas em cada posto teve como base a planilha de Campanha de Vacinação de 2007.
RESULTADOS
A análise dos dados demonstrou que a distribuição de crianças em aleitamento materno (AM) na primeira hora de vida foi de 75,8%, e as crianças menores de seis meses em Aleitamento Materno Exclusivo (AME) foi de 34,18%.
CONCLUSÃO
Sendo assim, os resultados trazem a necessidade de conscientização dos profissionais de saúde quanto à importância de prestarem orientações durante o pré-natal sobre o aleitamento materno nas primeiras horas de vida e sua continuação exclusiva até o sexto mês de vida, conduta esta que tem impacto significativo na saúde do bebê. Cabe pensar que vários fatores podem estar contribuindo para a redução significativa do AME como: o alto percentual de crianças em uso de chupeta (61,14%) e de mamadeira (65,85%), bem como as dificuldades encontradas pelas mães em amamentar. Os resultados desta pesquisa vêem reforçar a necessidade de utilizar os dados científicos para repensar as diretrizes de programas e políticas de saúde, considerando as especificidades locais e utilizando-os como dispositivo para o planejamento de ações voltadas à saúde da criança.

PS-21-310
ANALISE DE INDICADOR DE SAÚDE ACERCA DA PARTICIPAÇÃO DE UMA COORDENADORIA REGIONAL DE SAÚDE NO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA
DIANELE VIDAL DOS SANTOS; ANDRÉIA PELEGRINI SANTINI; THAMIRIS CHRISTO DORNELES; THAIS ILHA ANNES; ALINE SANTOS SAMPAIO; KAREN MELLO DE MATTOS; ADRIANE CERVI BLUMKE
Instituição: Centro Universitário Franciscano
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O Programa Bolsa Família (PBF) é um programa federal de transferência direta de renda a famílias em situação de pobreza e vulnerabilidade social. O recebimento da renda é vinculado ao cumprimento de compromissos das famílias com as agendas da educação e da saúde com finalidade de promover o acesso das famílias aos direitos sociais básicos e a ruptura do ciclo intergeracional da pobreza. Na saúde a condicionalidade é que as famílias com crianças de 0 a 7 anos e mulheres com idade entre 14 a 44 anos devem ser acompanhadas semestralmente por uma Equipe de Saúde de mais fácil acesso. O acompanhamento inclui o pré-natal para gestantes, monitoramento da vacinação das crianças e do estado nutricional desse público alvo. Destaca-se que esse compromisso é pactuado pelos municípios através do Pacto pela Saúde. O Pacto pela Saúde é um conjunto de reformas institucionais pactuado entre as três esferas de gestão do Sistema Único de Saúde, com o objetivo de promover inovações nos processos e instrumentos de gestão.
OBJETIVOS
Assim, este trabalho objetiva analisar o indicador do Pacto pela Saúde - percentual de famílias com perfil saúde beneficiárias do programa bolsa família acompanhadas pela atenção básica dos municípios que abrangem uma Coordenadoria Regional de Saúde, localizada na região central do Estado do Rio Grande do Sul.
METODOLOGIA
Realizou-se uma análise dos dados publicados e relatórios consolidados, no site de domínio público do PBF/DATASUS, referente aos anos de 2008 a 2010 das duas vigências do indicador do Pacto pela Saúde referente ao PBF. Foram analisados 31 municípios pertencentes à Coordenadoria Regional de Saúde avaliada.
RESULTADOS
Observou-se que no ano de 2008 no primeiro semestre apenas 54,84% (n=17) dos municípios atingiram o pactuado e na segunda etapa esse valor reduziu para 48,39% (n=15). Em 2009, 45,16% (n=14) dos municípios alcançaram o pacto, em ambas as vigências. E, no ano de 2010 na primeira vigência 70,97% (n=22) dos municípios atingiram o pactuado, sendo que na segunda etapa esse valor aumentou para 77,42% (n=24).
CONCLUSÃO
Com esse estudo constatou-se que os municípios estão inserindo em sua rotina o acompanhamento das famílias do PBF no que diz respeito aos aspectos relacionados a saúde. No entanto, ressalta-se a importância de avaliar a qualidade desse acompanhamento, se ele vai além do envio de informações de saúde para que as famílias continuem recebendo o benefício, ou seja, se as Equipes de Saúde estão realizando ações de promoção de saúde.

PS-21-311
PROGRAMA NACIONAL DE SUPLEMENTAÇÃO DE FERRO EM CRIANÇAS NO AMAZONAS
DIONISIA NAGAHAMA; ROSANA CASTRO ALBUQUERQUE; MARGARETE SOARES; ELIZABETH BATISTA; ANA CAROLINA MOREIRA TAVARES; ESTER MOURÃO
Instituição: Instituto Nacional de Pesquisa da Amazônia
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Com o objetivo de diminuir a prevalência da anemia ferropriva no Brasil o Ministério da Saúde implantou em 2005 o Programa Nacional de Suplementação de Ferro em crianças a partir de 6 até 18 meses de vida, oferecendo como profilaxia uma dose semanal de sulfato ferroso contendo 25mg de ferro elementar.
OBJETIVOS
Avaliar os resultados do PNSF na ocorrência da anemia ferropriva em crianças residentes nos diferentes ecossistemas amazônicos como também identificar indicadores adequados para seu controle dentro do programa de atendimento básico de saúde.
METODOLOGIA
A anemia foi verificada por meio da coleta de sangue por punção digital e analisado por hemoglobinometro portátil HemoCue® e o estado nutricional por meio da antropometria. Foram coletadas informações socioeconômicas, culturais, demográficas e biológicas da população estudada por meio de entrevista aos responsáveis e alguns dados retirados do prontuário e cartão da criança. Para avaliação do estado nutricional foram utilizados os indicadores antropométricos de: P/E, E/I e P/I.
RESULTADOS
Foram avaliados 365 crianças de 9 a 24 meses de vida de ambos os gêneros,residentes em oito municípios diferentes ecossistemas, a maioria (74,1%) com mais de 12 meses de vida, Destes,apenas 36% participavam do Programa, sendo que 71,2% apresentaram anemia. As características domiciliares das famílias mostraram que a maioria (72,5%) tinha casa de alvenaria com até quatro cômodos, sendo que 71,1% abastecida de água pela rede pública. Quanto ao destino dado aos dejetos 58,3% faziam uso de fossa séptica; 9,5% usam a de rede pública. Quanto ao estado nutricional 20,1% apresentaram desnutrição (A/I). No que concerne ao indicador P/E, no qual indica a harmonia entre o peso em relação a estatura, verificou-se 3,3% com sobrepeso ou obesidade. Valores considerados altos quando comparados com outras regiões do Brasil, entretanto correlacionaram com estudos locais.
CONCLUSÃO
Fica eminente a necessidade de medidas urgentes que potencializem e impulsione mudanças no comportamento e ações que se refere ao PNSF direcionado ás crianças, principalmente em relação ao entendimento do mesmo pelos seus gestores.

PS-21-312
ÂNGULO DE FASE COMO INDICADOR DE SAÚDE EM MULHERES PARTICIPANTES DE UM PROGRAMA REGULAR DE ATIVIDADE FÍSICA
DIVA ALIETE S. VIEIRA; PRYSCILA DRYELLE S. TEIXEIRA; BRUNA ZAVARIZE REIS; DAYANNE COSTA; JAMILLE OLIVEIRA COSTA; RAQUEL SIMÕES MENDES-NETTO
Instituição: Universidade Federal de Sergipe
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O ângulo de fase (AF) é um parâmetro obtido a partir da análise por bioimpedância (BIA), derivado da relação entre as medidas de Resistência (R) e Reatância (Xc). É utilizado como indicador nutricional e de saúde de adultos por mensurar a integridade da membrana celular, bem como a distribuição da água corporal nos espaços intra e extracelular.
OBJETIVOS
Avaliar o estado de saúde de mulheres praticantes de atividade física por meio da utilização do ângulo de fase como indicador de saúde.
METODOLOGIA
Foram avaliadas 175 mulheres participantes de um programa de atividade física regular, com idade entre 20 e 62 anos. Para a determinação do ângulo de fase realizou-se a aferição dos valores de Resistência e Reatância por meio do aparelho de bioimpedância tetrapolar Byodimanics 310. As medidas foram efetuadas uma única vez com as mulheres em decúbito dorsal, em uma maca, sem portar relógio ou qualquer outro objeto metálico, sendo seguido o seguinte protocolo de avaliação: não comer ou beber quatro horas antes do exame, não fazer exercícios 12 horas antes do exame, urinar 30 minutos antes do exame, não consumir álcool 48 horas antes do exame, não fazer uso de diuréticos 24 horas antes do exame, caso este não faça parte de um tratamento orientado pelo médico e não estar no período menstrual. Os valores de ângulo de fase encontrados foram comparados a uma população de referência de acordo com o sexo e idade.
RESULTADOS
A população estudada é caracterizada por mulheres, com idade média de 49,27 anos e IMC 27,36 Kg/m². Quando analisamos o ângulo de fase por faixa etária observamos que a média nas mulheres de 20-29 anos foi de 7,22°, 30-39 anos de 7,55°, 40-49 anos de 6,95°, 50-59 anos de 6,70° e acima de 60 anos 5,54°. Portanto, quanto maior a idade menor o ângulo de fase, o que demonstra a relação direta desse indicador com a integridade e número celular. Por se tratar de uma população saudável apenas 4,57% das mulheres avaliadas possuíam valores de ângulo de fase inferior ao da população de referência, apresentado risco de desenvolvimento de diversas patologias devido a um possível comprometimento na função celular.
CONCLUSÃO
Podemos inferir que o ângulo de fase mostrou-se como um sensível indicador de saúde também em indivíduos sadios, sendo, no entanto, a idade uma variável dependente.

PS-21-313
AVALIAÇÃO DO IMPACTO DA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL EM PACIENTES OBESOS EM BELÉM-PA
DYANARA ALMEIDA OLIVEIRA; VALDILENE VITELLI SILVA; PRICILA FERREIRA LUNA; ISABELLE CHRIST V. SILVA MARTINS; LARISSA CUNHA FEIO COSTA; JANETE SILVA CONCEIÇÃO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Atualmente, a obesidade constitui o problema nutricional mais comum nas sociedades desenvolvidas, ganhando contornos epidêmicos no Brasil. Um dos principais componentes do tratamento é a intervenção nutricional, através do acompanhamento antropométrico, dietético e bioquímico.
OBJETIVOS
Avaliar o impacto da intervenção nutricional sobre o estado nutricional de pacientes obesos.
METODOLOGIA
Este estudo foi desenvolvido durante consultas ambulatórias em um Hospital Universitário. Um total de 17 indivíduos adultos foram avaliados. Para identificar o impacto da intervenção nutricional, foi realizada a avaliação do estado nutricional dos pacientes utilizando-se parâmetros antropométricos (verificação de peso, estatura e cálculo do Índice de Massa corporal - IMC) e dietético (anamnese alimentar), que serviram de base para as orientações e prescrição de dietas individualizadas. Esse acompanhamento ocorreu em consultas realizadas em intervalos de quinze dias a um mês.
RESULTADOS
Dos 17 pacientes acompanhados, 47% (n=8) apresentaram obesidade tipo I, 29,5% (n=5) obesidade tipo II e 23,5% (n=4) obesidade tipo III, também conhecida com obesidade mórbida. A maioria dos participantes 88,24% (n=15) era do sexo feminino. Somente 29,5% (n= 5) relataram praticar atividade física. A respeito da dieta, 70,6% (n=12) informaram ter feito dieta por conta própria ou indicada por familiares e amigos. E 35,3% (n=6), afirmaram realizar somente duas refeições durante o dia. Os pacientes receberam orientação sobre hábitos alimentares saudáveis e foram incentivados a praticar atividades físicas regularmente, de acordo com a necessidade de cada indivíduo. Ao fim do acompanhamento, observou-se que 53% (n=9) dos pacientes acompanhados apresentaram perda ponderal, além de melhoras significativas nos valores dos exames bioquímicos.
CONCLUSÃO
Verificou-se que a intervenção nutricional em pacientes obesos é uma medida essencial para correção dos hábitos alimentares, visando uma redução de peso saudável e normalização dos valores dos exames bioquímicos. Esta deve ocorrer de forma contínua o qual contribui em melhor qualidade de vida.

PS-21-314
ANEMIA EM GESTANTES ATENDIDAS EM UNIDADES BÁSICAS DE SAÚDE DA REGIÃO ADMINISTRATIVA DO BUTANTÃ, DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, EM 2006 E 2008
EDNA H. S. MACHADO; JOSÉ M. P. DE SOUZA; CÉLIA COLLI
Instituição: Universidade de São Paulo
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A anemia é considerada um problema de saúde pública global, afetando lactentes, mulheres em idade reprodutiva e gestantes. No Brasil, o Ministério da Saúde definiu procedimentos para assistência pré natal adequada visando o acompanhamento das gestantes, desde o início da gravidez até consultas do puerpério.
OBJETIVOS
Avaliar a prevalência de anemia em gestantes atendidas em 13 Unidades Básicas de Saúde, Supervisão Técnica de Saúde do Butantã-SP.
METODOLOGIA
Delineamento transversal com dados secundários de prontuários de 772 gestantes, à primeira consulta do pré-natal, nos anos de 2006 (n= 337) e de 2008 (n= 335). Foram incluídas no estudo gestantes cujos prontuários apresentavam idade, peso, trimestre gestacional, concentração de hemoglobina e RDW e sem doenças crônicas. Os testes qui quadrado e regressões linear e logística foram utilizados nas comparações dos dados.
RESULTADOS
Observou-se 61 % de eutrofia, 21,5 % de sobrepeso e 10,8 % de obesidade entre as gestantes. A prevalência de anemia (Hb g/dL < 11,0), foi de 10,0 % em 2006 e de 8,8 % em 2008 ($p > 0,05$), aumentando com a evolução da gestação. Em 2006 as médias de Hb diminuíram de 12,6 (1,0) g/dL no I trimestre para 12,2 (1,1) g/dL no II trimestre e 11,5 (1,0) g/dL no III trimestre gestacional. As distribuições das médias de Hb e RDW, nos dois anos, não mostraram diferenças estatísticas significativas ($p > 0,05$). As gestantes que estavam no II trimestre apresentaram risco de anisocitose 16 % maior, quando comparadas às do primeiro trimestre.
CONCLUSÃO
Esse nível de prevalência de anemia é classificado como de risco populacional leve, segundo a Organização Mundial de Saúde, o que mostra a efetividade de ações para redução da anemia em São Paulo. Seria importante que ocorresse a captação precoce dessas mulheres para esse atendimento, que as medidas de peso e estatura fossem sempre registradas e ainda que, no caso de ser diagnosticada anemia, fossem feitos exames complementares para diagnosticar também a deficiência de ferro. Esses dados possibilitariam avaliações de outras causas de anemia.

PS-21-315
AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E ADEQUAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR DE FUNCIONÁRIOS DE UMA EMPRESA PRODUTORA DE AGUARDENTE LOCALIZADA EM FORTALEZA, CEARÁ.
EHRIKA VANESSA A MENEZES; LUISA HELENA E MOURÃO; RENATA MELO SAMPAIO; ANA MARIA M D COSTA; ROSEANE PAZ BORGES
Instituição: Universidade Estadual do Ceará
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O padrão alimentar dos brasileiros vem sofrendo mudanças nos últimos 50 anos havendo um decréscimo do consumo de alimentos de origem vegetal e um aumento do consumo de óleos vegetais, margarinas, açúcar e, em geral, dos alimentos com alta densidade energética. O consumo acelerado destes alimentos energéticos aumenta o risco de doenças, principalmente as doenças crônicas não transmissíveis (DCNT). As DCNT possuem como integrante a obesidade que representa o problema nutricional de maior ascensão entre a população, observado nos últimos anos. O Índice de Massa Corporal (IMC) (definido pelo peso em kg dividido pela altura em metros quadrados) torna-se medida útil para avaliar o excesso de gordura corporal, sendo consensual admitir que, independentemente de sexo e idade, adultos com IMC igual ou superior a 30kg/m2 devem ser classificados como obesos.
OBJETIVOS
Avaliar o estado nutricional e a adequação do consumo alimentar dos funcionários de uma empresa produtora de aguardente.
METODOLOGIA
A pesquisa foi composta de 348 funcionários de ambos os sexos, sendo utilizadas para a avaliação nutricional as medidas do peso e da altura.. A técnica para coleta dessas medidas seguiu recomendação de Vasconcelos et al. Baixo peso, excesso de peso e obesidade foram definidos em função do IMC,segundo critérios estabelecidos pela OMS. Foram classificados como indivíduos de baixo peso aqueles com IMC<18,5 kg/m2; IMC >25 kg/m2 definiu indivíduos com sobrepeso; e IMC>30 kg/m2 indicou indivíduos obesos. Para avaliar a adequação do consumo alimentar foi realizado o teste presente no Guia Alimentar de bolso do Ministério da Saúde classificando como adequado, inadequado e muito inadequado que foram definidos em função do número de pontos obtidos no teste, sendo, respectivamente, >43 pontos, 29 a 42 pontos e < 28 pontos.
RESULTADOS
As prevalências de baixo peso, eutrofia, sobrepeso e obesidade foram, respectivamente, 0,29%, 31,9%, 44,54% e 23,28% na amostra como um todo e a prevalência do consumo alimentar adequado, inadequado e muito inadequado foram respectivamente, 8,33%, 74,71% e 16,95%.
CONCLUSÃO
O presente estudo, mostrou que o excesso de peso pode está associado às práticas alimentares inadequadas. A identificação dos grupos populacionais de risco e os fatores que influenciam a presença dos hábitos maléficos à saúde são medidas de extrema importância para o desenvolvimento de políticas, programas e intervenções relevantes que ajudem no controle das doenças crônicas da vida adulta.

PS-21-316
AVALIAÇÃO DO RISCO DE DESENVOLVER DOENÇAS CÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS DE FUNCIONÁRIOS DE UMA EMPRESA PRODUTORA DE AGUARDENTE LOCALIZADA EM FORTALEZA, CEARÁ.
EHRIKA VANESSA A MENEZES; RENATA MELO SAMPAIO; LUISA HELENA E MOURÃO; ANA MARIA M D COSTA; ROSEANE PAZ BORGES
Instituição: Universidade Estadual do Ceará
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Os principais fatores que tem sido apontados como responsáveis pela elevação dos índices de obesidade são a elevada ingestão calórica e a redução da atividade física. Esta relação (atividade física e ingestão calórica) atua diretamente na prevenção de doenças crônicas não transmissíveis. Sabe-se que o predomínio da dieta ocidental (rica em gordura, doces, alimentos refinados e pobres em fibras) contribui para o aumento da obesidade e, conseqüentemente, de outras doenças crônicas. O acúmulo de tecido adiposo na região abdominal, conhecido como obesidade andróide, é considerado um fator de risco para diversas morbidades, como doenças cardiovasculares, diabetes, dislipidemias e síndrome metabólica, sendo um risco maior comparado às outras formas de distribuição de gordura corporal.
OBJETIVOS
Avaliar o risco de desenvolver doenças crônicas não transmissíveis tendo como dados a circunferência da cintura, os hábitos alimentares e a atividade física na população
METODOLOGIA
Estudo descritivo transversal, realizado em uma grande empresa de Fortaleza. Participaram da pesquisa 348 funcionários de ambos os sexos, os quais responderam a um questionário e, em seguida, foram submetidos à avaliação antropométrica, para a qual seguiu-se a recomendação de Vasconcelos et al. Baixo peso, excesso de peso e obesidade foram definidos em função do IMC, segundo critérios estabelecidos pela OMS. Para avaliar a adequação do consumo alimentar foi realizado o teste presente no Guia Alimentar de bolso do Ministério da Saúde.
RESULTADOS
Foi observado que, em relação aos hábitos alimentares, 74,41% desta apresentou hábitos inadequados, 16,95% hábitos muito inadequados e somente 8,33% possuem hábitos adequados. No que diz respeito à atividade física, a maioria (57,76%) é sedentária. Já no item circunferência da cintura, a maioria (54,60%) apresenta-se sem risco para doenças cardiovasculares, mas o percentual de pessoas com risco (45,40%) é elevado.
CONCLUSÃO
Pode-se observar que através da avaliação dos hábitos alimentares, nível de atividade física e medida da circunferência da cintura que a população estudada apresenta risco de desenvolver doenças crônicas não transmissíveis.A prevenção e controle das DCNT e seus fatores de risco dão fundamentais para evitar o crescimento epidêmico e suas conseqüências nefastas para a qualidade de vida dos indivíduos.

PS-21-317

COMPARAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL NO PRIMEIRO E NO ÚLTIMO ACOMPANHAMENTO PARA O ATENDIMENTO DAS CONDICIONALIDADES DO PBF DE FAMÍLIAS ACOMPANHADAS NUM CENTRO DE SAÚDE DA FAMÍLIA

EHRIKA VANESSA A MENEZES; DAYSANE DE PINHO MACHADO; SIMONE ALVINA LEITE; CLAUDIA M C S VASCONCELOS; YDINARA L P OLIVEIRA
Instituição: Universidade Estadual do Ceará
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O Programa Bolsa Família (PBF) condiciona o recebimento do benefício ao acompanhamento de saúde das famílias. Dentre as condicionalidades está a avaliação do estado nutricional dos beneficiários a fim estabelecer atitudes de intervenção.
OBJETIVOS
Comparar o estado nutricional no primeiro e no último acompanhamento para o atendimento das condicionalidades do PBF de famílias acompanhadas num Centro de Saúde da Família no período de 2005 a 2010.
METODOLOGIA
Utilizaram-se as fichas de acompanhamento das famílias com registro de idade, peso e altura dos beneficiários, totalizando uma amostra de 259, sendo 129 crianças, 34 adolescentes e 96 adultos, de ambos os sexos. O estado nutricional foi estabelecido de acordo com os critérios do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN), estratificando a amostra de acordo com a sua faixa etária (< 5 anos, > 5 anos, adolescentes e adultos). Para as crianças foram utilizados os parâmetros IMC/idade e altura por idade e para adultos e adolescentes o IMC/idade.
RESULTADOS
Para as crianças com menos de 5 anos encontrou-se uma maior prevalência de IMC adequado para idade (64,3%) e uma maior quantidade de obesidade (7,1%) do que de magreza (1,2%). Já no segundo acompanhamento, o percentual de eutróficos aumentou para 76,2% e o de obesidade se manteve (7,1%). Já com relação ao indicador altura/idade a maioria das crianças estava com altura compatível com a idade (84,5%) na primeira (84,5%) e na segunda aferição (92,5%). Em relação às crianças maiores de 5 anos, a maioria também estava com IMC adequado para idade (75,6%) e um percentual significativo - 4,4% apresentou obesidade grave. Estes percentuais se mantiveram entre os dois acompanhamentos. Para o indicador altura/idade a maioria estava adequada, 91,1% e 88,9% na primeira e última aferição, respectivamente. Observou-se que o número de crianças com baixa estatura para idade aumentou de 4,4% para 6,7%. Para os adolescentes encontrou-se uma maior prevalência de magreza (55,88%) e uma maior quantidade de eutrofia (26,47%) do que com excesso de peso (17,64%). Não houve alteração de prevalência na segunda aferição. Em relação aos adultos um percentual significativo apresentou sobrepeso (34,4%) e obesidade (15,6%). Já no segundo acompanhamento, houve um aumento significativo do sobrepeso (41,6%) e da obesidade (16,6%).
CONCLUSÃO
Estes resultados sugerem que a orientação nutricional e de mudança de estilo de vida precisa ser mais trabalhada com estas famílias a fim de promover saúde e prevenir doenças futuras.

PS-21-318

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS PORTADORAS DE SÍNDROME DE DOWN E A RELAÇÃO DOS PAIS COM A ALIMENTAÇÃO DE SEUS FILHOS

ÉLEN LÚCIA B. S. FERRO; ALINE PEIXOTO ALVES; DANIELA E. G. A. MIRANDA; MILENA C. SENDÃO; LÚCIA HELENA PELIZER
Instituição: Universidade de Franca
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O elevado índice de acometimento e o fato de que cada vez mais pessoas portadoras de Síndrome de Down participam ativamente da sociedade, tornam necessário maior conhecimento desta condição genética. No trabalho descreve-se aspectos importantes da Síndrome de Down e suas características
OBJETIVOS
O objetivo da pesquisa foi avaliar o estado nutricional de crianças com Síndrome de Down buscando informações da percepção dos pais sobre a alimentação de seus filhos
METODOLOGIA
Dos nove indivíduos de ambos os sexos, com idade entre 0 e 36 meses, portadores da Síndrome de Down que freqüentavam a APAE de Franca-SP, foram analisados sete, utilizando a assiduidade como critério de inclusão. Os dados analisados neste estudo transversal foram obtidos através de questionário de avaliação contendo 25 perguntas dirigidas aos pais sobre a alimentação de seus filhos e questionário contendo 4 perguntas dissertativas elaborados pelos pesquisadores, que também foi dirigido aos pais. Para a avaliação antropométrica das crianças, aferiu-se o peso, estatura e dobras tricipital e subescapular.
O percentil da somatória das dobras cutâneas do tríceps e subescapular de crianças e adolescentes de ambos os sexos segue o padrão de referência do NCHS (1976-1980), e a classificação de Frisancho (1990), na qual a normalidade encontra-se entre o percentil 15 e percentil 85.
Já na avaliação de peso e estatura dos indivíduos, foram utilizados os gráficos de crescimento para Síndrome de Down, de 1 a 36 meses, desenvolvidos por Cronk e cols. (1988) Com relação ao peso e estatura, a classificação utilizada foi também a de Frisancho (1990).
RESULTADOS
Observou-se que o peso de todas as crianças estava dentro da normalidade. Quanto à estatura, 57,2% das crianças estavam eutrófi cas e 42,8% acima do esperado. Na pesquisa com as mães notou-se que 100% destas quiseram amamentar, porém 42,8% obtiveram sucesso, amamentando seus fi lhos até seis meses ou mais. As demais não conseguiram ou pararam de amamentar devido a algumas dificuldades.
CONCLUSÃO
Os resultados mostraram que a maioria das crianças se encontrava em eutrofia, isto possivelmente está relacionado com a idade das mesmas. Com relação às dúvidas dos pais, notou-se que estas eram várias, o que justifica a importância de uma equipe multidisciplinar no acompanhamento de portadores de Síndrome de Down, inclusive do Nutricionista, para que estas dúvidas sejam esclarecidas de forma adequada.

PS-21-319

ESTADO NUTRICIONAL DOS PRÉ-ESCOLARES MATRICULADOS EM CRECHES DO MUNICÍPIO DE FRANCA-SP NO ANO DE 2009

ÉLEN LÚCIA B. S. FERRO; MARIA GEORGINA M. TONELLO
Instituição: Universidade de Franca
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Com uma participação cada vez maior da mulher no mercado de trabalho, há a necessidade de instituições onde as mães possam deixar seus filhos enquanto estão fora de casa. Tal papel é cumprido pelas creches e escolas de educação infantil, que são responsáveis também pela alimentação das crianças durante sua permanência na instituição. A responsabilidade desses locais sobre o estado nutricional dessas crianças é grande.
OBJETIVOS
Esta pesquisa teve como objetivos verificar o estado nutricional dos pré-escolares matriculados em 24 creches do município de Franca/SP no ano de 2009 e relacioná-lo com as características alimentares desses locais.
METODOLOGIA
A população total analisada neste estudo de caráter transversal, realizado durante o ano de 2009, foi de 694 crianças, das quais aferiu-se: peso e estatura, para a obtenção do IMC (Índice de Massa Corporal) que foi aplicado às novas curvas de crescimento da OMS (2006-2007) e classificado de acordo com os parâmetros estabelecidos pela OMS (2006); e dobras cutâneas triciptal e subescapular, cuja somatória, seguiu o padrão de referência do NCHS (1976-1980) e a classificação de Frisancho (1990). As características das creches foram obtidas através de um questionário aplicado às diretoras
RESULTADOS
Os resultados obtidos demonstraram um índice de 69,3% para eutrofia, 14% para risco de sobrepeso, 6,5 para sobrepeso, 3,5% para obesidade, 6,1% para magreza e 0,7 para magreza acentuada. Nas creches onde as refeições eram oferecidas através do sistema self service com ajuda das professoras e merendeiras a média de excesso de peso foi de 39,7%. O menor índice de excesso de peso (6,7%) foi encontrado em uma creche que seguia um cardápio vegetariano. Com relação às dobras cutâneas, 11% das crianças apresentaram-se com baixa adiposidade, 66,5% estavam dentro da normalidade e 22,5% estavam acima do esperado para adiposidade corporal.
CONCLUSÃO
Tais resultados demonstram que o acompanhamento da alimentação infantil deve iniciar-se o mais cedo possível, a fim de prevenir futuros agravos à sua saúde.

PS-21-320

EXECUÇÃO DE PROJETOS DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL EM UMA ESCOLA DE TEMPO INTEGRAL DA REDE PÚBLICA DE ENSINO EM CASTANHAL-PA.

ELENILMA BARROS SILVA; GLEICE SENA LEÃO
Instituição: Universidade Federal do Pará
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A escola atua como um importante ator modificador de condutas, uma vez que a partir da educação nutricional pode possibilitar às crianças a obtenção de conhecimentos básicos sobre alimentação e nutrição.
OBJETIVOS
Executar 5 projetos de educação nutricional com crianças e adolescentes matriculados em uma unidade escolar de tempo integral em Castanhal-PA; - avaliar a receptividade, pelo público alvo, dos projetos executados; - avaliar o desempenho do nutricionista como facilitador do processo educativo.
METODOLOGIA
Elaboração dos projetos e dos materiais didáticos (cartilhas educativas, dinheiro personalizado, alimentos de papel, etc); - Execução do projeto educativo 1: "Higiene e saúde"; - Execução do projeto educativo 2: "Aproveitamento máximo dos alimentos: reduzindo o desperdício e preservando o meio ambiente"; - Execução do projeto educativo 3: "A hora das compras"; - Execução do projeto educativo 4: "Gastronomia saudável"; - Execução do projeto educativo 5: "Etiqueta à mesa"; - avaliação das atividades e da atuação do nutricionista; - elaboração do relatório.
RESULTADOS
A execução dos projetos ocorreu no periodo de outubro a dezembro de 2010. Participaram das atividades 97 crianças e adolescentes com idade entre 8 e 12 anos, sendo 42,27% do gênero feminino e 57,73% do gênero masculino. Quando avaliados de forma individual todos os projetos desenvolvidos receberam resultados positivos (conceitos excelente e bom) acima de 90%: higiene e saúde - 94,6%; aproveitamento máximo dos alimentos - 97,3%; a hora da compra - 96,9%; gastronomia saudável 96,9%; etiqueta à mesa - 97,3%. Já quando avaliados de forma conjunta, o projeto que mais agradou os participantes foi o de gastronomia saudável (37,8%), seguido dos projetos a hora das compras (19,0%) e etiqueta à mesa (18,9%). Com relação ao desempenho das nutricionistas responsáveis na função de facilitadoras do processo de ensino-aprendizagem, 83,7% dos participantes avaliaram a atuação como excelente o que demonstra uma boa interação das mesmas com os alunos.
CONCLUSÃO
Os projetos educativos executados foram considerados um sucesso, o que ratifica a importância de ações como essa no ambiente escolar, porém, não de forma pontual e isolada, mas integrada ao contexto disciplinar e também ao planejamento de cardápios equilibrados elaborados por profissional habilitado, contribuindo assim para a promoção da saúde e da alimetação saudável entre crianças e adolescentes.

PS-21-321

AVALIAÇÃO ANTROPOMÉTRICA DOS VISITANTES DA EXPO-SAÚDE EM BELÉM-PA NO ANO DE 2010.

ELENILMA BARROS SILVA; DIELLE NAZARÉ REIS QUEIROZ; LILIANE DE CÁSS RAMOS SILVA; KAREN DA SILVA BARBOSA; MARLUCE DE FATI RIBEIRO SOUSA
Instituição: Universidade Federal do Pará
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

A antropometria é amplamente utilizada para avaliação nutricional de indivíduos e de grupos populacionais. Além disso, trata-se de uma técnica de baixo custo, não invasiva, universalmente aplicável e capaz de fornecer estimativas da prevalência e gravidade das alterações nutricionais. Na antropometria são investigadas as variações nas dimensões físicas e na composição geral do corpo humano, a partir de exames e medições individuais, sendo esta uma importante ferramenta para verificar a saúde de adultos e identificar grupos de risco.

OBJETIVOS

Realizar a avaliação antropométrica dos indivíduos; classificar o estado nutricional de acordo com os ciclos de vida e o índice de massa corporal e oferecer orientação nutricional com base no diagnóstico.

METODOLOGIA

Atividades preliminares: treinamento da equipe e padronização dos equipamentos; – Atividades no dia do evento: aferição do peso, altura, cálculo e classificação do IMC e orientação nutricional; – Atividades pós-evento: análise estatística descritiva dos resultados.

RESULTADOS

Foram avaliadas 541 pessoas sendo 29,94% do sexo masculino e 70,06% do sexo feminino. Segundo o ciclo de vida, a maioria dos avaliados foram adultos com 61,92% do total, seguido de idosos 21,96%, adolescentes 11,28% e crianças 5,54%. Foi observada uma considerável prevalência de sobrepeso e obesidade entre adultos 55,82%, idosos 52,17% e crianças 17,24%, e embora o percentual de excesso de peso entre os adolescentes avaliados tenha sido de 3,28%, este se mostrou bastante elevado na faixa de vigilância para excesso de peso com 19,67% do total de adolescentes avaliados.

CONCLUSÃO

Baseado nos dados do presente estudo verificou-se um percentual considerável de indivíduos com sobrepeso e obesidade nos diferentes ciclos de vida, o que aumenta os riscos destes indivíduos desenvolverem doenças metabólicas que prejudicam o desempenho de atividades rotineiras e conseqüentemente sua qualidade de vida

PS-21-322

PREVALÊNCIA DE SOBREPESO E OBESIDADE EM CRIANÇAS DE UMA ESCOLA PARTICULAR EM BELÉM-PA DE ACORDO COM O REGIME ESCOLAR

ELENILMA BARROS SILVA; YUGHI MAIA SIQUEIRA
Instituição: Centro Educacional "A Hora do Saber"
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

O processo de transição nutricional tem contribuído de forma negativa para a manutenção da saúde, inclusive na infância. A escola neste contexto, é sempre um importante ator modificador de condutas, e por isso, faz-se necessário conhecer o perfil de saúde do grupo por ela assistido, para que possam ser traçadas as melhores estratégias de estímulo à modificações positivas no quadro de saúde encontrado.

OBJETIVOS

Traçar o perfil antropométrico das crianças regularmente matriculadas na escola e avaliar a prevalência de sobrepeso e obesidade de acordo com o regime escolar em que estas estão inseridas.

METODOLOGIA

Elaboração do protocolo e dos formulários para a avaliação antropométrica, - padronização dos equipamentos, - aferição do peso e da altura, - cálculo do IMC e elaboração do diagnóstico nutricional, - envio dos resultados aos pais através da agenda da criança acompanhado de folder educativo sobre alimentação saudável na infância, - análise estatística descritiva dos resultados.

RESULTADOS

Foram avaliadas 147 crianças com idade entre 3 e 10 anos, sendo 47% do gênero masculino e 53% do gênero feminino. Das crianças avaliadas 65,3% estavam inseridas no regime parcial, realizando apenas um lanche na escola, sendo este enviado pelos pais; 7,5% estavam inseridas no regime semi-parcial, realizando lanche e almoço na escola, ambos oferecidos pela Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) da unidade de ensino; e 27,2% estavam inseridas no regime integral, realizando três refeições na escola, lanche da manhã, almoço e lanche da tarde, todos oferecidos pela UAN escolar. A prevalência de sobrepeso e obesidade foi maior entre as crianças inseridas no regime parcial, estando presente em 57,3% das crianças deste grupo, seguida de 36,4% de prevalência entre as crianças inseridas no regime semi-integral e 30,0% entre as crianças do regime integral. Os valores encontrados mostram que a medida em que o tempo de permanência na escola aumenta, aumentando também o número de refeições realizadas na UAN escolar, diminui a prevalência de sobrepeso e obesidade entre as crianças avaliadas.

CONCLUSÃO

A redução da prevalência de sobrepeso e obesidade com o aumento do tempo de permanência na escola demonstra o impacto positivo da presença de uma UAN coordenada por um nutricionista no ambiente escolar, bem como da necessidade de implementação de estratégias de educação nutricional voltadas às crianças e às famílias com o objetivo de melhorar o quadro nutricional encontrado.

PS-21-323

FATORES ASSOCIADOS AO EXCESSO DE GORDURA CORPORAL EM ADOLESCENTES DO SEXO FEMININO

ELIANE RODRIGUES FARIA; VIVIAN SIQUEIRA S GONÇALVES; SYLVIA CARMO C FRANCESCHINI; MARIA DO CARMO GOUVEIA PELUZIO; SILVIA ELOIZA PRIORE
Instituição: Universidade Federal de Viçosa
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

Mudanças importantes na composição corporal ocorrem durante a adolescência, podendo interferir no estado de saúde na vida adulta. Adolescentes eutróficas pelo IMC e com excesso de gordura corporal geralmente apresentam as alterações metabólicas esperadas em indivíduos obesos, como resistência à insulina e desordens associadas, podendo levar à síndrome metabólica.

OBJETIVOS

Avaliar os fatores associados ao excesso de gordura corporal em adolescentes do sexo feminino.

METODOLOGIA

Dosou-se colesterol total, LDL, VLDL, triglicerídeos, HDL, glicemia e insulina de 100 adolescentes de 14 a 17 anos que já apresentavam menarca. Para avaliação da composição corporal foi realizado bioimpedância horizontal e as adolescentes realizaram protocolo prévio. Utilizou-se testes de Mann Whitney ou Teste t de Student, dependendo das variáveis, Teste do Qui-Quadrado e Correlação de Pearson, com $p<0,05$. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética da respectiva Universidade.

RESULTADOS

Em relação ao estado nutricional, 83, 11 e 6%, respectivamente, apresentaram eutrofia, sobrepeso/obesidade e baixo IMC para idade (WHO, 2007) e 61% apresentaram alto percentual de gordura corporal-%GC (>25%). O colesterol total apresentou maior porcentagem de inadequação (57%), seguido do HDL (50%), LDL (47%), triglicerídeos (22%) e HOMA-IR>3,16 (11%). O sedentarismo (45%), etilismo (65%), óleo e açúcar per capita não se associaram ao excesso de gordura corporal. Todas as adolescentes que praticavam atividade física fora da escola apresentavam %GC adequado. O número de refeições foi menor nas com alto %GC (mediana=4) em relação às com %GC adequado (mediana=5) ($p=0,007$). As adolescentes com excesso de gordura corporal apresentaram níveis maiores de insulina, HOMA-IR e maiores valores de peso, IMC, circunferência da cintura, %GC, gordura central (pregas subescapular+suprailíaca) e periférica (pregas tricipital+bicipital) ($p<0,05$). Observou-se que 54,2 e 34,6% das com alto %GC e com gordura corporal adequada, respectivamente, apresentavam um ou mais familiares com história positiva de obesidade ($p=0,049$).

CONCLUSÃO

As adolescentes com alto percentual de gordura corporal têm maiores níveis de resistência à insulina, aumentando o risco de desenvolvimento de doenças cardiovasculares. Justifica-se a necessidade de melhora do estilo de vida, reforçando a importância de programas específicos de atenção à saúde do adolescente. Apoio: FAPEMIG e CNPq.

PS-21-324

MEDIDAS ANTROPOMÉTRICAS E DE COMPOSIÇÃO CORPORAL E DISLIPIDEMIAS EM ADOLESCENTES

ELIANE RODRIGUES FARIA; FRANCIANE ROCHA FARIA; ROBERTA STOFELES CECON; VIVIAN SIQUEIRA S GONÇALVES; SYLVIA CARMO C FRANCESCHINI; MARIA DO CARMO GOUVEIA PELUZIO; LUCIANA FERREIRA R SANT ANA; SILVIA ELOIZA PRIORE
Instituição: Universidade Federal da Viçosa
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

A adolescência é um período de crescimento e desenvolvimento intenso no qual hábitos alimentares e composição corporal inadequados podem interferir na vida atual e futura, podendo levar à presença de distúrbios metabólicos, como as dislipidemias, aumentando o risco de doenças cardiovasculares.

OBJETIVOS

Relacionar os níveis lipídicos e medidas de composição corporal, conforme o sexo.

METODOLOGIA

Dosou-se triglicerídeos, colesterol total-CT, HDL, LDL e VLDL de 220 adolescentes de 15-19 anos de escolas públicas e privadas, sendo 52% do sexo feminino e 32% com excesso de peso. A amostra foi composta por adolescentes com excesso de peso (>percentil 85) e eutróficos (percentil 25-75) (WHO, 2007). Para avaliação da composição corporal foi realizado bioimpedância horizontal e os adolescentes realizaram protocolo prévio. Utilizou-se Correlação de Pearson ou de Spearman, Teste t de Student ou Mann Whitney, dependendo da característica das variáveis ($p<0,05$). O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética da respectiva Universidade.

RESULTADOS

O CT apresentou maior inadequação (45%), seguido do HDL (43,3%), LDL (24,3%) e triglicerídeos (15,2%). Encontrou-se correlação significante ($p<0,05$) entre colesterol total e percentual de gordura ($r=0,315$), circunferência da cintura ($r=0,143$) e do quadril ($r=0,196$), relação cintura/estatura-RCE ($r=0,244$) e massa de gordura ($r=0,270$); entre triglicerídeos e percentual de gordura ($r=0,293$), IMC ($r=0,271$), massa de gordura ($r=0,344$), circunferência da cintura ($r=0,308$), circunferência do quadril ($r=0,265$), relação cintura/quadril-RCQ ($r=0,230$) e RCE ($r=0,309$); entre VLDL e percentual de gordura ($r=0,292$), IMC ($r=0,270$), massa de gordura ($r=0,343$), circunferência da cintura ($r=0,307$), circunferência do quadril ($r=0,264$), RCQ ($r=0,230$) e RCE ($r=0,309$); entre LDL e percentual de gordura corporal ($r=0,252$), IMC ($r=0,176$), massa de gordura ($r=0,227$), circunferência da cintura ($r=0,185$), circunferência do quadril ($r=0,239$) e RCE ($r=0,260$). O sexo feminino apresentou maiores valores ($p<0,05$) de CT (155,8+26,6 x 139,9+25,0) e LDL (91,6+23,9 x 81,2+20,6) e o sexo masculino apresentou menores níveis de HDL (45,3+10,5 x 49,6+10,9; $p=0,003$).

CONCLUSÃO

A alta prevalência de alterações lipídicas justifica a necessidade de intervenção constante junto aos adolescentes, reforçando a importância de programas específicos de atenção à saúde do adolescente. Apoio: FAPEMIG.

PS-21-325
FATORES DE RISCO CARDIOVASCULAR EM ADOLESCENTES
ELIANE RODRIGUES FARIA; FRANCIANE ROCHA FARIA; ROBERTA STOFELES CECON; VIVIAN SIQUEIRA S GONÇALVES; SYLVIA CARMO C FRANCESCHINI; MARIA DO CARMO GOUVEIA PELUZIO; ANDRÉIA QUEIROZ RIBEIRO; SILVIA ELOIZA PRIORE
Instituição: Universidade Federal de Viçosa
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A prevalência de obesidade e de fatores de risco cardiovascular é crescente em todas as faixas etárias, inclusive na adolescência, e acompanha o processo de transição nutricional.
OBJETIVOS
Objetivou-se verificar a presença de fatores de risco cardiovascular em adolescentes, de acordo com o sexo.
METODOLOGIA
A amostra foi composta por 210 adolescentes, na faixa etária de 15 a 18 anos, eutróficos e com excesso de peso. O estado nutricional foi classificado de acordo com a WHO (2007). O percentual de gordura corporal (%GC) foi obtido por meio de bioimpedância elétrica vertical com oito eletrodos táteis, classificado de acordo com Lohman (1992). Foram realizadas dosagens séricas de colesterol total (CT), lipoproteína de baixa densidade (LDL), proteína de alta densidade (HDL), triglicerídeos (TG), glicemia de jejum, insulina (INS), calculou-se o índice HOMA-IR (Homeostasis Model Assessment – Insulin Resistance) e aferiu-se a pressão arterial (PA). Utilizou-se o teste Kolmogorov-Smirnov, teste t Student ou de Mann-Whitney e teste do Qui-Quadrado de Pearson ou Exato de Fisher, com nível de significância de $p< 0,05$. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética da respectiva Universidade.
RESULTADOS
A média da idade foi 16,8±1,0 anos, 52,4% (n=110) eram do sexo feminino; 44,8% (n=94) apresentaram inadequação no CT; 24,3% (n=51) no LDL; 43,3% (n=91) no HDL, 15,2% (n=32) no TG, 15,2% (n=32) na insulina, 14,8 (n=31) no HOMA-IR e 3,3% (n=7) na PA. Do total da amostra, 76,7% (n=161) apresentaram inadequação de pelo menos um parâmetro bioquímico ou clínico de risco cardiovascular, sendo mais frequente no sexo feminino (72,7%, n=80), porém sem diferença ($p>0,05$). Encontrou-se que as adolescentes apresentaram maiores valores de %GC ($p< 0,001$), CT, HDL, LDL, INS, HOMA-IR e Pressão Arterial Diastólica (PAD) ($p < 0,05$). Já os do sexo masculino apresentaram maiores valores de glicemia de jejum e pressão arterial sistólica (PAS) ($p< 0,001$).
CONCLUSÃO
As altas prevalências de fatores de risco cardiovascular na adolescência, independente do sexo, tornam esse grupo populacional vulnerável e passível de ações públicas de promoção da saúde e prevenção de doenças.

PS-21-326
PERFIL NUTRICIONAL DOS PACIENTES ATENDIDOS PELO AMBULATÓRIO DE NUTRIÇÃO DE UM CENTRO DE SAÚDE DA FAMÍLIA NA CIDADE DE FORTALEZA, CEARÁ.
ELIDA MARA BRAGA ROCHA; JULLIANE NUNES CASTRO; MÁRCIA SALES CIARLINI; CLÁUDIA M. C. S. VASCONCELOS
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A obesidade é o problema de saúde pública mais evidente no mundo, por suas graves conseqüências negativas, uma vez que é relacionado a diversas patologias, de difícil tratamento e de alto custo para a sociedade. Suas causas primárias são referentes a fatores ambientais, principalmente, a hábitos alimentares errôneos e o sedentarismo que possibilitam o acúmulo de gordura. Além da necessidade de estratégias por parte do setor saúde para prevenção da obesidade, é necessária uma assistência aos portadores dessa patologia a fim de proporcionar um tratamento e controle desses pacientes.
OBJETIVOS
Assim, o objetivo deste estudo foi identificar o perfil nutricional dos pacientes atendidos no ambulatório de nutrição de um Centro de Saúde da Família (CSF).
METODOLOGIA
Foram coletados os dados socioeconômicos e demográficos (sexo, idade, escolaridade e renda) e antropométricos (peso e altura) dos pacientes atendidos no período de um mês do ambulatório de nutrição de um CSF no ano de 2008. As medidas antropométricas foram utilizadas para cálculo de Índice de Massa Corpórea (kg/m2), permitindo a avaliação do estado nutricional.
RESULTADOS
A amostra englobou 128 pacientes, sendo a maioria do sexo feminino (75,8%) com idade média de 41,33 (± 21,31) anos. Quanto à situação socioeconômica, a população atendida pelo CSF tem baixa escolaridade, onde 32% não estudaram ou estudaram por até 4 anos e apresentavam baixo rendimento, já que 36% dos pacientes recebiam até 1 salário mínimo. Quanto à avaliação nutricional foi encontrada alta prevalência de sobrepeso (37%) e obesidade (28%) nos pacientes avaliados, que apresentavam outras co-morbidades como diabetes, hipertensão e dislipidemia. A adesão ao tratamento não é boa, já que ocorre um baixo percentual de retorno (20%).
CONCLUSÃO
Portanto, é possível concluir que os pacientes avaliados possuem condições socioeconômicas desfavoráveis e adesão baixa as orientações recebidas. É possível que exista uma relação entre adesão e renda baixa, o que pode justificar o baixo retorno. A maioria é mulher sugerindo que o homem precisa ser mais conscientizado sobre a necessidade de um acompanhamento de saúde. Ainda, levanta-se a hipótese que o tratamento seja falho pela sua abordagem. Considera-se necessário que o nutricionista faça o acompanhamento periódico dos retornos, permitindo um olhar mais autocrítico para reformular a conduta de atendimento estabelecendo novas estratégias e abordagens.

PS-21-327
SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL DE CRIANÇAS DO SEMI-ÁRIDO BRASILEIRO E SUA RELAÇÃO SOCIOECONÔMICA E DE SAÚDE
ELIDA MARA BRAGA ROCHA; ROBERTO TEXEIRA-LIMA; DERLANGE BELIZÁRIO DINIZ; PAULO CÉSAR ALMEIDA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Segurança alimentar e nutricional tem seu conceito baseado no princípio da garantia que todo ser humano tem o direito à alimentação digna, de modo que assegure o bem-estar e a saúde do indivíduo. Dessa forma, a mensuração da segurança alimentar e nutricional em conjunto com outros indicadores para avaliar a saúde infantil, é uma iniciativa importante para conhecer o nível da qualidade de vida da população.
OBJETIVOS
Assim, o objetivo deste estudo foi avaliar a situação de segurança alimentar e nutricional de crianças menores de cinco anos relacionada às condições socioeconômicas e de saúde.
METODOLOGIA
A pesquisa transversal de amostragem probabilística foi realizada no Dia Nacional de Multivacinação em um município do semi-árido brasileiro. Foram analisados dados socioeconômicos, demográficos, assistência de saúde e situação nutricional por meio de questionário pré-codificado e situação de segurança alimentar e nutricional a partir da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA). As associações foram realizadas por meio de teste Qui-Quadrado, fixando o $p<0,05$. Em seguida foram calculados para regressão logística hierarquizada as Razões de Chance (RC) e respectivos valores de p, haja vista a análise de fator de risco para IA.
RESULTADOS
Os resultados são referentes a 370 responsáveis de crianças, demonstrando que 57,4% das famílias se encontravam em IA, sendo 31,8% com IA Leve. Na área rural as chances de IA foram maiores que na área urbana (RC=2,06), porém a gravidade de IA foi maior na área urbana (7,8%), com $p<0,05$. As condições precárias socioeconômicas (baixa escolaridade, renda per capita e classificação social), utilização de benefício social, aglomeração domiciliar, ser atendido pela Estratégia Saúde da Família, poucas consultas de pré-natal e ausência de educação alimentar foram associadas com algum nível de IA ($p< 0,05$). A regressão logística apontou como indicadores de maior impacto para IA a renda familiar per capita, situação socioeconômica e episódio de sibilância. Não houve associação de desnutrição nem de sobrepeso com a IA, mas foi observada a alta prevalência de sobrepeso em detrimento da desnutrição, caracterizando a rápida transição nutricional presente também nesta região.
CONCLUSÃO
Assim, a EBIA se mostrou como indicador de vulnerabilidade social, dissociado dos distúrbios nutricionais. Apesar disso, percebe-se a necessidade de programas de educação alimentar direcionadas as famílias em IA, que possibilitem o monitoramento e facilitação do acesso de alimentos adequados.

PS-21-328
AVALIAÇÃO DA ACEITABILIDADE DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR OFERECIDA EM CRECHES E ESCOLAS DE ENSINO FUNDAMENTAL.
ELISA DE ALMEIDA JACKIX; IZA OLIVEIRA HOFF; JULIANA PISSAIA SAVITSKY; GLENYS CABALLERO CÓRDOBA
Instituição: FACULDADE DE AMERICANA - FAM
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O principal objetivo do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar) é contribuir para o crescimento e o desenvolvimento dos escolares, assim como melhorar o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo. Nesse contexto, observa-se que o PNAE deve assumir o fornecimento de alimentos e refeições adequados do ponto de vista nutricional, sanitário e, sensorial, buscando o atendimento às preferências dos alunos. A avaliação da aceitabilidade da alimentação escolar é ferramenta importante para alterar a alimentação servida na escola, assim como testar o fornecimento de novos alimentos/refeições ao cardápio, além de ser obrigatória para todas as entidades executoras.
OBJETIVOS
Avaliar a aceitação da merenda escolar por meio de escala hedônica e resto-ingestão da alimentação escolar oferecida, em 5 creches (CMEIs) e 7 escolas de ensino fundamental (EMEFs) conveniadas a prefeitura de Nova Odessa.
METODOLOGIA
Nas creches a aceitabilidade foi avaliada por meio do resto-ingestão e nas escolas de ensino fundamental utilizou-se a escala hedônica, como normatizado pela RES/FNDE N-38/2009. Foi avaliado um dia de alimentação, sendo que o cardápio planejado era arroz, feijão, isca de frango e salada de folhas. Para o cálculo do índice de aceitabilidade, foi considerada a somatória das porcentagens de respostas dadas as "carinhas" gostei e desgostei e, para o cálculo do percentual de aceitação, a quantidade (peso) da alimentação consumida foi dividida pela quantidade da alimentação distribuída x 100.
RESULTADOS
Nas creches, o percentual de crianças que responderam "gostei" foi de 82,3% e, nas escolas de ensino fundamental, 61,3%. Estes resultados mostram que a aceitação do cardápio oferecido foi baixa, considerando que o FNDE preconiza o mínimo de 90% de aceitabilidade pelo teste de resto-ingestão e 85% para o teste de escala hedônica. Verificou-se que a diferença entre as formas de preparo, da mesma refeição pode ter sido uma das causas para a grande variabilidade no nível de aceitação entre as escolas.
CONCLUSÃO
O presente estudo contribuiu, portanto, para reforçar a necessidade de se realizar atividades a fim de melhorar a aceitabilidade da alimentação escolar oferecida, que pode ser alcançada por meio da combinação de ações com os quatro eixos: pais, alunos, educadores e merendeiras.

PS-21-329

AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE ALUNOS MATRICULADOS EM CMEIS E EMEFS DO MUNICÍPIO DE NOVA ODESSA/SP.

ELISA DE ALMEIDA JACKIX; IZA OLIVEIRA HOFF; JULIANA PISSAIA SAVITSKY; GLENYS CABALLERO CÓRDOBA
Instituição: FACULDADE DE AMERICANA - FAM
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O Programa Nacional de Alimentação do Escolar (PNAE) tem como objetivo prestar cuidados, não somente alimentares, mas de vigilância acerca do estado nutricional das crianças matriculadas nas creches e escolas da rede pública. Estudos epidemiológicos têm mostrado crescimento no número de crianças e adolescentes obesos, mesmo entre grupos de menor poder aquisitivo. A transição nutricional, também observada na América Latina, se revela no aumento da obesidade, uma vez que há atualmente, excesso sobre a ingestão de alimentos ricos em energia e pobres em nutrientes, adicionalmente à redução da prática de atividade física. No Brasil, observa-se, simultaneamente, aumento da obesidade e alta prevalência de crianças com baixo peso e baixa estatura, processos associados à deficiência nutricional, presença de infecções, desmame precoce, entre outros fatores. O presente estudo contribui para reforçar a importância do monitoramento do estado nutricional de escolares e contribuir para o diagnóstico do perfil antropométrico da população atendida pelo PNAE.
OBJETIVOS
Avaliar e classificar o estado nutricional de 4615 pré-escolares e escolares matriculados nas creches (CMEIs) e escolas fundamentais (EMEFs) de Nova Odessa.
METODOLOGIA
Foi aferido o peso e altura/comprimento em todos os pré-escolares e escolares, para avaliação do estado nutricional, empregou-se os índices de z-escore de peso para a altura, altura para a idade, e IMC segundo a classificação da OMS (1995), utilizando o programa Epiinfo (CDC, 2008).
RESULTADOS
Pode ser constatado que 15,3% das crianças matriculadas nas creches (maternal e berçário) apresentam baixa estatura ou risco para baixa estatura; no índice peso por altura, 18,1% das crianças avaliadas tiveram baixo peso ou risco para baixo peso. Em relação às crianças matriculadas nas EMEFs, segundo o IMC, observou-se que cerca de 4,00% estava com baixo peso em relação à idade e 27,0%, com excesso de peso ou risco para excesso de peso, e, neste mesmo grupo, 13,2% apresenta risco para baixa estatura ou já encontra-se com baixa estatura.
CONCLUSÃO
Diante da complexidade e variabilidade do perfil nutricional encontrado, pode-se considerar que a avaliação nutricional de populações no ambiente escolar é uma ferramenta de extrema importância para a compreensão da dinâmica nutricional de escolares e, conseqüentemente, formulação de políticas e ações mais efetivas a fim de controlar o problema do déficit e do excesso de peso observados.

PS-21-330

ELABORAÇÃO DE CARTILHA COM PREPARAÇÕES A BASE DE ALIMENTOS REGIONAIS COM ÊNFASE NA PREVENÇÃO DA ANEMIA FERROPRIVA.

MARGARETE SOARES; ELIZABETH BATISTA; DIONÍSIA NAGAHAMA
Instituição: Instituto Nacional de Pesquisa da Amazônia
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
No Brasil, não existem dados nacionais sobre a prevalência de anemia ferropriva. No entanto, por meio de estudos pontuais em diversas regiões do país, tem-se observado nas últimas décadas aumento significativo da prevalência e gravidade de anemia ferropriva, em todo país, que acomete de 9% a 77% das crianças menores de 24 meses. No Amazonas a prevalência é em torno de 60%. Devemos aproveitar os frutos da Amazônia que são ricos em vitaminas e minerais para criar preparações que sejam consumidas pelo publico alvo em combate a essa patologia um mal que é umas das principais razões de desencadear outras doenças.
OBJETIVOS
A pesquisa teve como objetivo a elaboração da cartilha com preparações a base de alimentos regionais ricos em vitaminas e minerais, com ênfase na prevenção da anemia ferropriva, como forma de orientação na alimentação de crianças na fase pré-escolar e escolar.
METODOLOGIA
As receitas foram selecionadas a partir da cartilha do Programa Mesa Brasil/SESI e das preparações criadas no Laboratório de Alimentação e Nutrição - LAN / INPA atendendo as técnicas dietéticas de preparações de alimentos. Foi utilizado o fígado seco na estufa á 1050 C, durante quatro dias e posteriormente triturado e armazenado sob temperatura de 80 C. Foi utilizado como ingrediente adicional em preparações com o objetivo de aumentar o valor nutricional. Sendo selecionadas receitas recentes entre papas, sobremesas e sucos e testadas quanto à aceitação.
RESULTADOS
Não houve diferença significativa da percepção organoléptica das preparações com o acréscimo de fígado. A cada receita há uma tabela contendo as informações nutricionais.
CONCLUSÃO
Baseado nisso a idéia é que seja uma alternativa barata e fácil de forma que contribui para melhorar o estado nutricional desses grupos específicos e colaborar com demais órgãos nesse objetivo.

PS-21-331

ANÁLISE DA ADEQUAÇÃO DOS CARDÁPIOS DE ALMOÇO DE DOIS RESTAURANTES DE ACORDO COM O RECOMENDADO PELO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR (PAT)

ELÍSIA JÚLIO PEREIRA; EVELYN FELIX SOUSA; STEPHANNY SOFFIA DA SILVA RIBEIR
Instituição: Centro Universitário Adventista de São Paulo
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Em uma Unidade de Alimentação e Nutrição, a alimentação balanceada e adequada é fundamental para a promoção da saúde do trabalhador. Estando diretamente relacionada com o rendimento do trabalhado, aumentando a produtividade e diminuindo os riscos de acidentes de trabalho. O Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) foi criado com o intuito de melhorar a qualidade de vida dos trabalhadores por meio do fornecimento de uma alimentação adequada, gerando uma consequente melhora nas condições nutricionais do trabalhador.
OBJETIVOS
O principal objetivo deste trabalho foi analisar o cardápio do almoço de dois restaurantes do estado de São Paulo conveniados ao PAT, verificando a adequação das calorias, macronutrientes, sódio e fibras totais.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo observacional transversal. Foram coletados os cardápios de 10 dias de cada empresa. Os mesmos foram enviados por e-mail, sendo que a empresa 1 enviou também as receitas e os per capitas. Para a empresa 2 houve a necessidade de buscar as receitas e os per capitas em livros e sites de receitas culinárias. Os dados foram tabulados no Excel e analisados com o auxílio do software AvaNutri®.
RESULTADOS
Observou-se que a média de calorias das duas empresas provenientes de carboidratos não atingiu o preconizado pelo PAT e as médias de calorias provenientes de proteínas e lipídios ultrapassaram o recomendado. A quantidade de sódio e fibras totais também foi elevada nas duas empresas. Houve excesso de calorias, proteínas, lipídios, sódio e fibras e falta de carboidratos na maioria dos cardápios das duas empresas.
CONCLUSÃO
Os cardápios foram analisados de forma quantitativa e destacou-se que os dados obtidos não estavam de acordo com os parâmetros que rege a lei do PAT.

PS-21-332

CONSUMO ALIMENTAR DE IDOSOS RESIDENTES EM UMA INSTITUIÇÃO DE LONGA PERMANÊNCIA DURANTE UM PROGRAMA DE INTERVENÇÃO ALIMENTAR EM TERESINA/PI

DEISE MARIA PEREIRA CARDOSO; ELYUDIENNE A SILVA ALVES; JORDÂNIA CRAVEIRO MONTEIRO; LAÍS LIMA CASTRO; LUZIA ANGÉLICA ALVES COSTA; MAYARA HELLEM MORAES ASSUNÇÃO; ROSANA DANIELLY CARDOSO MOURA
Instituição: Universidade Federal do Piauí-UFPI
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A população idosa é propensa a problemas nutricionais devido a fatores relacionados às alterações fisiológicas e sociais, ocorrência de doença crônica, uso de várias medicações, problemas na alimentação, depressão e alterações da mobilidade com dependência funcional. A identificação da alimentação desta população é de extrema importância para verificar a sua adequação. A nutrição e a alimentação na terceira idade ainda são áreas pobres em investigação, sendo pouco exploradas e não tendo recebido a atenção que lhes é devida.
OBJETIVOS
Avaliar o consumo alimentar dos idosos participantes do projeto de extensão Assistência Nutricional aos Idosos Residentes em uma Instituição de Longa Permanência em Teresina/PI, durante um programa de intervenção alimentar.
METODOLOGIA
Estudo transversal e observacional com 33 idosos de ambos os sexos. O consumo alimentar foi verificado por meio do registro alimentar, que consistiu na observação individual, pelos pesquisadores, do registro dos alimentos e preparações consumidos, bem como na pesagem direta das preparações servidas em três dias, sendo dois destes referentes a dias úteis e um no final de semana. A análise da dieta foi realizada mediante a utilização da Tabela de Composição de Alimentos e para o cálculo do VET foi empregada a fórmula proposta pela FAO/OMS (1985). Para avaliação do consumo utilizou-se a média dos dados dos três registros obtidos comparando-os com os valores de referência das DRI'S.
RESULTADOS
A ingestão de energia apresentou-se adequada, com percentual de adequação de 93,02%. Em relação à distribuição percentual de energia entre os macronutrientes ingeridos observou-se que as proporções de ingestão estimada apresentaram-se dentro da faixa de variação esperada. A adequação dos lipídios, bem como das proteínas, era esperada devido à adição de uma colher de azeite de oliva no almoço e jantar e a adição de proteína texturizada de soja no jantar dos idosos, pois são fontes de óleos essenciais e proteínas de alto valor biológico, respectivamente.
CONCLUSÃO
Considerando os resultados obtidos, identificou-se um perfil alimentar adequado em relação à energia, carboidratos, lipídios e proteínas, demonstrando que intervenções alimentares como essas, são eficazes em melhorar o padrão alimentar e conseqüentemente a qualidade de vida desses indivíduos. O desconhecimento da situação alimentar do idoso no Brasil, frente a nova realidade demográfica exige a realização de novas investigações.

PS-21-333
PERFIL NUTRICIONAL DE IDOSOS RESIDENTES EM UMA INSTITUIÇÃO DE LONGA PERMANÊNCIA EM TERESINA, PI
DEISE MARIA PEREIRA CARDOSO; ELYUDIENNE A SILVA ALVES; JORDÂNIA CRAVEIRO MONTEIRO; LAÍS LIMA CASTRO; LUZIA ANGÉLICA ALVES COSTA; MARTHA TERESA SIQUEIRA M MELO; MAYARA HELLEM MORAES ASSUNÇÃO; ROSANA DANIELLY CARDOSO MOURA
Instituição: Universidade Federal do Piauí
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O envelhecimento é acompanhado por alterações que interferem nas condições de saúde e de nutrição dos idosos. A antropometria é importante indicador do estado nutricional, fornecendo informações das medidas físicas e de composição corporal, sendo um método não invasivo, de fácil e rápida execução.
OBJETIVOS
Determinar o estado nutricional dos participantes do projeto de extensão Assistência Nutricional aos Idosos Residentes em uma Instituição de Longa Permanência em Teresina, Piauí, após intervenção alimentar.
METODOLOGIA
Estudo transversal, com 31 idosos de ambos os sexos, com aferição de medidas antropométricas realizadas em duas situações: nos meses de março e julho e nos meses de agosto e dezembro de 2010. Utilizou-se a circunferência muscular do braço (CMB) e a prega cutânea tricipital (PCT) para a avaliação do estado nutricional referente à reserva protéica e energética, respectivamente. Realizou-se adição de uma colher de chá de azeite de oliva no almoço e jantar dos idosos desnutridos, além da introdução de Proteína Vegetal Texturizada de Soja no jantar, como forma de prevenir a desnutrição protéica. Os dados foram tabulados/ analisados em freqüência percentual.
RESULTADOS
A avaliação inicial apontou elevada prevalência de desnutrição energética correspondendo a 36,7% do total avaliado quando levado em consideração. Após a intervenção verificou-se redução para 26,7%. Ao se analisar por sexo, verificou aumento da prevalência de desnutrição entre os homens. O grupo estudado apresentou baixa prevalência desnutrição protéica. Na segunda avaliação observou-se uma redução da desnutrição energética em ambos os sexos, tanto nos meses de agosto (33,3%) como em dezembro (22,5%). Com relação à desnutrição protéica os resultados foram os mesmos da avaliação inicial.
CONCLUSÃO
O conhecimento acerca do estado nutricional do idoso é fundamental para adoção de medidas de intervenção alimentar. A suplementação alimentar contribuiu para a melhoria do estado nutricional do total de idosos assistidos, visto que houve redução na prevalência da desnutrição, mostrando-se esta uma intervenção eficaz.

PS-21-334
PRÁTICAS DE ALEITAMENTO MATERNO EM COMUNIDADES INDÍGENAS DA AMAZÔNIA BRASILEIRA
EMANUELY MAGNO SILVA; ROSILENE COSTA REIS; MARUZA MOURA RODRIGUES; PRISCILA ROMANA MORAES MELO; ANA PAULA PEREIRA OLIVEIRA; SHEILA REIS OEIRA SANTOS
Instituição: UFPA
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O leite humano é o alimento ideal para a criança, independente da sua raça, cor e etnia, pois proporciona um adequado crescimento e desenvolvimento e previne doenças prevalentes na infância. A Organização Mundial da Saúde (OMS) recomenda que as crianças sejam amamentadas de forma exclusiva até os seis meses e, que após este período, gradativamente se inicie a alimentação complementar mantendo a amamentação até pelo menos os dois anos de idade. Nas grandes cidades, estudos revelam que as mulheres introduzem outros alimentos na dieta dos filhos muito cedo. No entanto, a recomendação da OMS parece ser seguida pelas populações indígenas, pautadas no seu saber cultural e tradicional as práticas do aleitamento materno ainda estão intensamente presentes.
OBJETIVOS
Evidenciar as práticas de aleitamento materno dos povos indígenas da Amazônia brasileira.
METODOLOGIA
No total, as práticas foram evidenciadas em 576 crianças indígenas menores de cinco anos de idade, observando o tipo de aleitamento materno, se exclusivo, predominante, complementar, não recebe leite materno e sem informação. Os dados foram disponibilizados pela FUNASA, oriundos do Subsistema de Saúde referentes às informações sobre as práticas de aleitamento materno de indígenas.
RESULTADOS
Foi observado que 94,6% das crianças receberam aleitamento materno exclusivo até os seis meses. Dos seis primeiros meses até o primeiro ano de vida 43,5% recebeu o aleitamento materno para complementar a alimentação; 29,9% o aleitamento materno foi predominante na alimentação e 24,4% das crianças receberam como único alimento leite materno. No segundo ano de vida 83,5% das crianças utilizaram o aleitamento materno como complementar a alimentação e 16,5% não recebeu o aleitamento materno na alimentação. No terceiro ano de vida 95,1% não recebeu o aleitamento materno na alimentação e 4,6% utilizaram o leite materno como complementar.
CONCLUSÃO
A prática do aleitamento materno entre os indígenas continua bem evidente, demonstrando que o ato de amamentar vai além dos conhecimentos baseados em evidências científicas, refletindo em um saber inerente da sua cultura que pode ser traduzido como uma prática instintiva de cuidar e proteger com finalidade de reproduzir e manter a sua espécie viva.

PS-21-335
ASSOCIAÇÃO ENTRE CONSUMO ALIMENTAR E IMC DE ADULTOS INGRESSANTES EM PROGRAMA DE MUDANÇA DO ESTILO DE VIDA
ERICK PRADO DE OLIVEIRA; MURIEL SIQUEIRA; FERNADA FUTINO GONDO; ALIÚCHA CALLEGARI; ROBERTO CARLOS BURINI
Instituição: UNESP
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O excesso de peso representa importante problema de saúde pública em todo o mundo, pois está associada diretamente com doenças cardiovasculares. A obesidade é usualmente diagnosticada pelo Índice de Massa Corporal (IMC), sendo a dieta inadequada um dos principais fatores relacionados a esse aumento de peso.
OBJETIVOS
O objetivo do estudo foi demonstrar quais são os principais componentes dietéticos (macronutrientes, porções da pirâmide alimentar e qualidade da dieta) associados com o aumento do IMC.
METODOLOGIA
Em estudo transversal, foram avaliados 444 indivíduos, de ambos os sexos (58 %) com idade de 51 ± 10,3 anos e IMC de 29,7 ± 5,6 kg/m2, ingressantes em projeto de mudança de estilo de vida. Mensurou-se peso e estatura para posterior cálculo do índice de massa corporal (IMC). Aplicou-se recordatório de 24h para avaliação do consumo alimentar, e através do software NutWin versão 1.5, foi quantificado o valor calórico total, macronutrientes, fibras e porções da pirâmide alimentar brasileira. Além disso, para avaliar a qualidade da dieta foi calculado o Índice de Alimentação Saudável (IAS). Os valores foram descritos em média ± DP, foi utilizada a correlação de Pearson para correlacionar as variáveis dietéticas ajustadas para sexo, idade e valor calórico total (VCT). Foi realizada a análise de Regressão múltipla Foward Stepwise para observar quais seriam os principais componentes dietéticos responsáveis pelo aumento do IMC. Para análise estatística utilizou-se o software Statistica 6.0 e adotou-se nível de significância $p<0,05$.
RESULTADOS
Observou-se correlação inversa ($p< 0,05$) do IMC com consumo de frutas ($r=-0,14$), hortaliças ($r=-0,12$), laticínios ($r=-0,1$), variedade da dieta ($r=-0,14$) e IAS ($r=-0,12$). Verificou-se, concomitantemente, que o elevado consumo do percentual de lipídio total ($\beta=0,45$) e baixa ingestão de hortaliças ($\beta = -0,14$) e percentual de lipídio monoinsaturado ($\beta = -0,23$), são responsáveis por 9% ($R2 = 0,09$) do aumento do IMC.
CONCLUSÃO
O elevado consumo de lipídio total e baixo consumo de lipídio monoinsaturado e hortaliças foram os principais componentes dietéticos associados com o aumento do IMC.

PS-21-336
AVALIAÇÃO E CLASSIFICAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE ESCOLARES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE BRODOWSKI - SP
ERIKA DA SILVA BRONZI; MARÍLIA SCOZZAFAVE CARVALHO; CAROLINE BONFIM NOVENTA
Instituição: Centro Universitário Claretiano, Unesp-Araraquara
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Nos últimos anos, observa-se aumento na prevalência da obesidade em diversos países e em variadas faixas etárias, inclusive a pediátrica (KLEIN, 2002). Segundo Silva et al. (2005) o aumento na prevalência da obesidade na infância é preocupante devido ao maior risco de tornarem-se adultos obesos, apresentando variadas condições mórbidas associadas. As conseqüências da obesidade na infância são notadas a curto e a longo prazo. No primeiro grupo estão as desordens ortopédicas, os distúrbios respiratórios, o diabetes, a hipertensão arterial e as dislipidemias, além dos distúrbios psicossociais. A longo prazo, tem sido relatada mortalidade aumentada por causas diversas, em especial por doença coronariana nos adultos que foram obesos durante a infância e a adolescência (MUST, 1996).
OBJETIVOS
Identificar o perfil nutricional de escolares que freqüentam o ensino infantil público.
METODOLOGIA
São matriculados no ensino público infantil no município pesquisado 260 alunos, no qual foram avaliadas 191, crianças presentes nos dias das avaliações, com idade entre 3 e 6 anos. Estas foram submetidas à aferição de peso e estatura. Na aferição de peso utilizou-se balança mecânica da marca Welmy® com capacidade de 150kg. A estatura foi aferida através de uma fita métrica inelástica e inextensível da marca Fiber Glass® fixada na parede sem rodapé a 50 cm do chão com o auxílio de uma régua. Para a avaliação os avaliados posicionavam-se com os pés juntos e braços estendidos ao longo do corpo. A referência utilizada foram as curvas da Organização Mundial da Saúde, 2007.
RESULTADOS
A população avaliada constituiu-se de 43,97% do sexo masculino e 56,02% do sexo feminino, sendo que 89,52% apresentaram peso adequado para idade; 6,80% peso elevado para a idade e destes 3,66% eram do sexo feminino. Em relação a baixo peso para idade; 4,71% encontravam-se neste estado, sendo 2,61% do sexo feminino. Na avaliação de estatura/idade; 95,81% dos participantes encontravam-se com estatura adequada para idade. No entanto 4,18% dos escolares apresentavam-se com baixa estatura para idade, sendo estes 37,5% do sexo feminino e 62,5% do sexo masculino.
CONCLUSÃO
Grande parte dos avaliados encontram-se com peso adequado para idade, resultado este satisfatório, porém deve-se considerar que o percentual de peso elevado para idade foi maior em relação a baixo para idade, necessitando de avaliação nutricional contínua, com o objetivo de fórmular programas de incentivo a alimentação saudável a fim de melhorar estado nutricional dos estudantes.

PS-21-337

INTERFERÊNCIA DA FASE DO CICLO MENSTRUAL NOS INDICADORES ANTROPOMÉTRICOS DE MULHERES JOVENS

ERIKA T LOPES SILVA; MARINA MORAES V PETRIBÚ
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO (UFPE)
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O ciclo menstrual dura, em média, 28 dias, e pode ser dividido em três fases distintas: folicular, ovulatória e lútea. É plausível supor a existência de uma relação entre a fase do ciclo menstrual e mudanças nutricionais e de comportamento alimentar que, caso ignoradas, podem comprometer tanto o diagnóstico quanto a conduta nutricional.
OBJETIVOS
Avaliar se existe alteração nas medidas antropométricas realizadas nas três fases do ciclo menstrual em mulheres jovens.
METODOLOGIA
Foram avaliadas 28 estudantes dos cursos de graduação de uma Instituição de Ensino Superior do Município de Vitória de Santo Antão/ PE. Não foram incluídas no estudo mulheres que referiram possuir disfunções hormonais e/ou fazer uso de algum método anticoncepcional. O ciclo menstrual foi considerado normal quando a mulher apresentou menstruação regular de 21 a 31 dias intervalados. O peso e os indicadores nutricionais Índice de Massa Corporal (IMC), Circunferência da Cintura (CC), Razão Cintura Quadril (RCQ), Razão Cintura Estatura (RCE) e Índice de Conicidade (IC) foram aferidos três vezes ao longo do ciclo menstrual: durante a fase folicular (compreendida entre o 1º dia da menstruação e o último dia antes da ovulação), na fase ovulatória (periodicidade do ciclo menos 14 dias) e na fase lútea (compreendida entre o período após a ovulação e o último dia antes da próxima menstruação). A análise dos dados foi realizada no SPSS, versão 12.0. A diferença entre as médias foi analisada através do teste "t" de Student para amostras pareadas, adotando-se o nível de significância de 5% para rejeição da hipótese de nulidade.
RESULTADOS
As estudantes apresentaram média de idade de 20,4 +/- 2,5 anos. Não foram encontradas diferenças estatisticamente significativas entre os valores de CC, RCQ, RCE e IC nas três fases do ciclo menstrual. Os valores de peso e IMC se mostraram estatisticamente superiores na fase lútea, quando comparados com os da fase folicular e da fase ovulatória (apenas para o peso), porém sem significância do ponto de vista clínico, tendo em vista que a mudança não alterou a classificação do estado nutricional (peso = 57,18 +/- 10,19 Kg; 57,27 +/- 10,54 Kg; 57,56 +/- 10,55 Kg; IMC = 21,77 +/- 2,83 Kg/m^2; 21,83 +/- 2,97 Kg/m^2; 21,91 +/- 2,97 Kg/m^2 para as fases folicular, ovulatória e lútea, respectivamente).
CONCLUSÃO
A fase do ciclo menstrual não afetou de forma significativa as variáveis antropométricas, não comprometendo, portanto, o diagnóstico nutricional.

PS-21-338

FATORES ASSOCIADOS AO AUMENTO DA PRESSÃO ARTERIAL EM ADULTOS JOVENS UNIVERSITÁRIOS

ERIKA THIENNE LOPES SILVA; MARINA M VASCONCELO PETRIBÚ; MARIA ISABELA BARBOSA SOUZA; ZAIRA ELISABETH MAGALHÃES PÔRTO
Instituição: Universidade Federal de Pernambuco (UFPE)
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O aumento da pressão arterial (PA) em todas as idades, está intimamente associado às mudanças comportamentais do mundo globalizado. Assim, a hipertensão (HAS) surge como resultado da transformação do processo de adoecer e da transição nutricional que inclui fatores sociais, econômicos e demográficos. Logo, numerosos estudos concernentes as implicações do aumento da PA na saúde tem sido realizado com o intuito de investigar os fatores associados e utilizá-lo como medida terapêutica.
OBJETIVOS
Determinar a prevalência de HAS e investigar os fatores associados à PA em jovens universitários no município de Vitória de Santo Antão em Pernambuco.
METODOLOGIA
O trabalho consistiu de um estudo transversal em 221 jovens universitários de ambos os sexos em uma instituição de ensino superior no município de Vitória de Santo Antão em Pernambuco. Mediante aplicação de um questionário foram levantadas informações socioeconômica (escolaridade do pai e da mãe), demográfica (idade, sexo, raça e história familiar de HAS), estilo de vida (tabagismo, alcoolismo, nível de atividade física e obesidade). No entanto, para a melhor identificação do tipo de gordura e sua localização, a gordura foi avaliada através dos índices antropométricos (índice de Massa Corporal, circunferência da cintura, relação cintura-quadril, relação cintura-estatura, índice de conicidade e diâmetro sagital), além de aferições de PA. Foram aplicados o teste qui-quadrado e t-Sudent, sendo considerados p<0,05 nas análises inferenciais.
RESULTADOS
Foi encontrada prevalência de HAS de 3,17%, com tendência a ser maior no sexo masculino (8,5%) comparado com o feminino (2,2%) (p=0,0812). Foi observado que o sexo, tabagismo, consumo de álcool, história familiar para HAS e os indicadores antropométricos apresentaram associação com a PA com p<0,05, com exceção do índice de conicidade.
CONCLUSÃO
Os resultados apontam que a população estudada possui diversos fatores de risco para o desenvolvimento de hipertensão e que estratégias são necessárias para mudanças comportamentais.

PS-21-339

ESTUDO COMPARATIVO DO CONSUMO ALIMENTAR ENTRE GESTANTES COM PRÉ-ECLÂMPSIA E GRAVIDEZ NORMAL

EUNICE ALVES SILVA NETA; LEANNY K. L. ALMEIDA; REGINA M. S. CAVALCANTE; DANILLA M. C. SILVA; LÍVIA P. R. BATISTA; MAYARA M. FEITOSA; DILINA NASCIMENTO MARREIRO; NADIR NASCIMENTO NOGUEIRA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Durante a gestação, os requerimentos nutricionais estão modificados em virtude de alterações fisiológicas que ocorrem no organismo materno e da demanda de nutrientes para o crescimento fetal. O zinco é um micronutriente essencial ao bom funcionamento do organismo, participa do processo de crescimento e desenvolvimento, imunidade, síntese de proteínas e DNA, funções neurossensoriais e defesa antioxidante. A obesidade e o estresse oxidativo estão relacionados ao desenvolvimento da pré-eclâmpsia, doença gestacional caracterizada por edema generalizado, elevação da pressão arterial sistêmica e proteinúria. Esta doença é a causa isolada mais comum de restrições do crescimento intrauterino e morbimortalidade materna e fetal.
OBJETIVOS
Objetivou-se analisar o consumo alimentar e adequação nutricional de calorias, macronutrientes e zinco em mulheres com pré-eclâmpsia.
METODOLOGIA
Do estudo caso-controle, realizado em maternidade pública de referência, participaram 45 gestantes com diagnóstico de pré-eclâmpsia e 52 gestantes com gravidez normal, as médias de idade eram de 27±6,59 e 24±6,43 anos, respectivamente. Para avaliação do consumo alimentar habitual, aplicou-se o questionário de frequência de consumo alimentar (QFCA), por ocasião do período de internação das gestantes. A composição nutricional foi analisada pelo software "DietSys" (versão 4.01), a estimativa de adequação de consumo de energia e do mineral foi calculada segundo as DRI's (2001) e o percentual de adequação de macronutrientes segundo a OMS (2002). O teste t de Student foi utilizado para análise estatística, adotando-se erro α de 5%.
RESULTADOS
A média de consumo do grupo pré-eclâmpsia para energia (2.716,97Kcal±879,23), proteínas (134,05g±62,23), carboidratos (425,72g±151,93) e zinco (13,48mg±5,62) encontrava-se acima dos valores médios recomendados, enquanto a média para lipídios (56,04g±22,87) estava adequada. Com relação às gestantes com gravidez normal, a média de consumo para todos os nutrientes estava acima do recomendado, sendo 2.686,72Kcal±849,40 de energia; 127,41g±44,23 de proteínas, 419,51g±146,92 de carboidratos, 58,19g±21,54 de lipídios e 13,47mg±4,69 de zinco. Não houve diferença entre os grupos para o consumo dos nutrientes estudados (p>0,05).
CONCLUSÃO
O estudo demonstrou que o consumo alimentar não é fator de risco para o desenvolvimento da doença. Estudos complementares de avaliação qualitativa da dieta são necessários de modo a verificar correlação entre nutrientes específicos e a pré-eclâmpsia.

PS-21-340

PREVALÊNCIA DE ANEMIA EM MÃES DE RECÉM- NASCIDOS DE MÉDIO RISCO

EUNICE ALVES SILVA NETA; LEANNY K. L. ALMEIDA; REGINA M. S. CAVALCANTE; DANILLA M. C. SILVA; KELCYLENE GOMES SILVA; JULIANA PAZ MATIAS; DILINA NASCIMENTO MARREIRO; NADIR NASCIMENTO NOGUEIRA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O prognóstico da gestação é influenciado pelo estado nutricional materno antes e durante a gravidez. A inadequação do estado nutricional materno tem impacto sobre o crescimento e desenvolvimento do recém-nascido, pois o período gestacional é uma fase na qual as necessidades nutricionais são elevadas, decorrentes dos ajustes fisiológicos da gestante e das demandas de nutrientes para o crescimento fetal. Entre os fatores que interferem na qualidade da gravidez e consequentemente, no peso ao nascer, destacam-se as deficiências nutricionais. A anemia é uma das deficiências nutricionais de maior importância durante a gestação, quer pela elevada prevalência com que ocorre, quer pelos efeitos adversos a ela associados. A redução na concentração de hemoglobina na gestante resulta em aumento do débito cardíaco a fim de manter um fornecimento adequado de oxigênio via placenta às células fetais.
OBJETIVOS
Objetivou-se verificar a prevalência de anemia em mães de bebês de médio risco.
METODOLOGIA
O estudo de natureza transversal foi desenvolvido com puérperas (até 28 dias após o parto), atendidas em maternidade pública de referência. Participaram do estudo 131 mulheres, com idade entre 20 e 35 anos. A amostra foi calculada, com base no número anual de partos (12.606) realizados na maternidade e no número de internações na Unidade de Cuidados Intermediários Neonatais – UCIN (1.117), com intervalo de confiança de 95%, α = 0,05 e margem de erro de 5%. Para o diagnóstico da anemia, as concentrações de hemoglobina (Hb) foram determinadas pelo método da cianometahemoglobina, com leitura em espectrofotômetro, utilizando-se o ponto de corte de 12,0g/dL (OMS, 2001).
RESULTADOS
Observou-se que a média de puérperas com concentração de hemoglobina menor que 12g/dL (9,18±1,73) foi superior à média de mulheres (13,42±0,98) que apresentaram concentração de hemoglobina maior ou igual a 12,0 g/dL. O estudo revelou que 80,1% das mulheres pesquisadas estavam anêmicas, percentual que classifica como problema de saúde pública grave, visto ser superior a 40%, com o agravante de que para cada estimativa de prevalência de anemia, há aproximadamente o dobro do valor estimado dessa prevalência com deficiência em ferro.
CONCLUSÃO
Os resultados remetem mais estudos que busquem a relação entre as baixas concentrações de hemoglobina e as repercussões para o recém-nascido.

PS-21-341
RISCO DE DESNUTRIÇÃO EM IDOSOS ATENDIDOS POR UMA EQUIPE DE ESTRATÉGIA SAÚDE DA FAMÍLIA
EUNICE ALVES SILVA NETA; NÍVEA M. C. SOUSA; ANTÔNIO C. L. CORTEZ; CIBELE T. MATIAS; ISABELLA PARENTE ALMEIDA; NATHÁLIA C. PINTO; VIVIANE F. DAMASCENO; DAIANE C. F. DAMASCENO; REGINA C. ASSIS; MARIA C. C. MARTINS
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Com o envelhecimento ocorre perda progressiva de massa magra, massa óssea e da água total do organismo, e alterações em fatores fisiológicos tais como a diminuição da percepção sensorial (paladar, olfato, visão, audição e tato), os quais combinados ou não a inabilidade física para aquisição e preparo das refeições, e com o baixo poder socioeconômico e a presença de doenças que interferem no apetite, consumo de alimentos e absorção de nutrientes, torna difícil a manutenção de um bom estado nutricional. Elevada prevalência de desvio nutricional na população idosa vem sendo demonstrada em diferentes estudos.
OBJETIVOS
Avaliar o risco de desnutrição em idosos acompanhados por uma equipe da Estratégia Saúde da Família (ESF).
METODOLOGIA
Estudo transversal, realizado com idosos atendidos por uma equipe da ESF, em que foram avaliados 252 idosos de ambos os sexos por meio de entrevistas realizadas no domicílio dos participantes. Para avaliar o risco de desnutrição, aplicou-se o teste específico para idoso, por meio de mini-avaliação nutricional (MAN), que consiste em questionário combinado por 18 itens subdivididos em avaliação antropométrica, global, dietética e auto-avaliação. Na avaliação antropométrica, mensurou-se o peso e altura para obtenção do índice de massa corpórea (IMC), e o estado nutricional global foi classificado, utilizando pontos de corte estabelecidos para idosos segundo padronização do SISVAN, considerando baixo peso quando o valor do IMC <22, eutrófico ou adequado quando >22 e <27, e excesso de peso quando IMC>27 kg/m2. Estudo aprovado pelo Comitê de Ética da UFPI.
RESULTADOS
Os participantes tinham idades entre 60 e 92 anos, sendo a maioria do sexo feminino (67,4%). O IMC médio foi igual a 26,5 (± 4,8 kg/m2) e o escore médio da MAN correspondente a 25,5, indicando estado nutricional normal para ambos os parâmetros analisados. As proporções de baixo peso e excesso de peso pelo IMC foram, respectivamente, e 15,8% e 42%. As proporções de indivíduos desnutridos (MAN menor que 17) e em risco de desnutrição (MAN entre 17 a 23,5 pontos) foram respectivamente de 0,8% e 21,4%.
CONCLUSÃO
O risco de desnutrição esteve presente nos idosos acompanhados por uma equipe da (ESF). O MAN foi uma ferramenta útil no diagnóstico do risco de desnutrição em idosos.

PS-21-342
PERFIL ALIMENTAR E FREQUÊNCIA DE CONSUMO ALIMENTAR DURANTE INTERVALO ESCOLAR DE ADOLESCENTES EM ESCOLA PÚBLICA DE FORTALEZA
EVELYN FREITAS MOTA; ANTÔNIA ROZIMAR MACHADO; DEUSDEDIT MATOS CAPISTRANO; ALANE NOGUEIRA BEZERRA; MARÍLIA BATISTA P. BORGES; NATÁLIA SALES DE CARVALHO; JANAÍNA CUNHA MARTÍNS; JULLIETE ALCANTARA RAULINO; LÍLIA TEXEIRA EUFRÁSIO
Instituição: Universidade Estadual do Ceará
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Atualmente, o padrão alimentar sofreu diversas mudanças, como a diminuição do consumo de frutas e hortaliças, bem como o aumento do consumo de produtos industrializados, como alimentos enlatados e ricos em lipídios. Isso acarreta o crescimento de doenças crônicas não transmissíveis e transtornos alimentares tanto em adultos como em crianças. Em 1955 foi implantado o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) cujo objetivo é atender as necessidades nutricionais dos alunos durante a permanência em sala de aula, contribuindo para o crescimento, desenvolvimento e aprendizagem, bem como promover a formação de hábitos alimentares saudáveis. Concomitantemente ao PNAE, nas escolas públicas atuam as cantinas, as quais oferecem alimentos que normalmente possuem alta densidade calórica, baixa quantidade de micronutrientes e elevado percentual de sódio, açúcares e gorduras. Escolas públicas que oferecem a merenda escolar encontram dificuldades de adesão dos alunos ao programa, por conta da presença de cantinas escolares que disponibilizam alimentos densamente calóricos e não saudáveis, limitando a educação nutricional.
OBJETIVOS
Destarte, optamos por investigar esta problemática, identificando o perfil alimentar dos estudantes que freqüentam uma escola pública estadual.
METODOLOGIA
Como procedimento metodológico, adotamos a pesquisa de campo do tipo estudo de caso, com aplicação de questionários aberto e fechado. O lócus investigativo foi uma escola pública estadual de Fortaleza, tendo como participantes 19 estudantes matriculados no ensino médio e o responsável pela cantina.
RESULTADOS
Os resultados da investigação revelam um alto consumo de alimentos não saudáveis em relação aos considerados imprescindíveis a uma alimentação balanceada. Destaca-se o consumo baixo de frutas e alto consumo de salgados e refrigerantes. Isso indica a falta de conscientização tanto dos alunos como das cantinas e coordenadores da escola, visto que nem a própria cantina oferece alimentos saudáveis, ocorrendo de certa forma um estímulo ao consumo dessa classe de alimentos não saudáveis.
CONCLUSÃO
Assim, seria importante uma maior conscientização de todos e, principalmente, da escola, em promover uma reeducação sobre os hábitos e consumo de alimentos saudáveis, bem como as práticas de higiene na manipulação do alimento e na estrutura física da cantina, além de requerer participação no PNAE, pois contempla uma alimentação mais saudável e balanceada para os estudantes.

PS-21-343
AVALIAÇÃO ANTROPOMÉTICA EM IDOSOS INSTITUCIONALIZADOS EM ARACAJU-SE
FABIANA MELO SOARES; RAYSA M. S. ROCHA; NAYARA VARJÃO DE OLIVEIRA; RODRIGO NASCIMENTO LOPES; RHAIM ELISASQUEVICI; MÔNICA KAROLINE B SOUZA; RAFAEL PINTO LOURENÇO; ANNA P. R. SANTOS; MÁRCIA CÂNDIDO FERREIRA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Observa-se um crescente aumento na população idosa, tanto a nível nacional como mundial. A longevidade acompanha diversas alterações fisiológicas e enfermidades, indicando a necessidade de cuidados especiais e acompanhamento profissional. A avaliação do estado nutricional pela antropometria - procedimento relativamente simples, não invasivo, com baixo custo e rápida execução - faz-se necessária na identificação do indivíduo com risco de doenças relacionadas ao estado nutricional e estilo de vida.
OBJETIVOS
Avaliar o perfil nutricional dos idosos residentes em uma instituição geriátrica da cidade de Aracaju-Sergipe, através da antropometria.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo transversal com análise antropométrica realizada em 31 idosos de ambos os sexos residentes em uma instituição geriátrica. As variáveis utilizadas foram: peso, estatura, índice de massa corporal, perímetro do braço, dobra cutânea tricipital, circunferência muscular do braço e área muscular do braço corrigida. A partir das variáveis peso e estatura foi possível calcular o índice de massa corporal. A circunferência muscular do braço e área muscular do braço corrigida foram calculadas por formulas preditivas específicas. Para verificar a significância das diferenças dos valores médios entre os sexos foi utilizado o teste T Student. Com relação ao efeito da idade nas variáveis antropométricas foi realizada analise de variância (ANOVA) e o teste de comparação de Tukey. O nível de significância utilizado foi de $\alpha = 5\%$.
RESULTADOS
Os valores médios das variáveis masculinas foram superiores ao das mulheres, com exceção índice de massa corporal e dobra cutânea tricipital, entretanto foi observada diferença estatisticamente significativa entre os gêneros apenas na variável estatura ($p>0,05$). Entre os grupos de idosos com idade superior a 80 anos houve diferença significativa apenas na variável estatura.
CONCLUSÃO
Destacam-se os resultados relacionados à diminuição da estatura, IMC e DCT com o aumento da idade. Tais modificações ocorrem a partir de alterações fisiológicas, além de aspectos psicológicos e socioeconômicos da faixa etária estudada. A média dos valores de IMC indica uma maioria de indivíduos eutróficos, fato que pode ser determinado pela presença de nutricionista na instituição. Vale ressaltar a escassez de informações quanto ao tema do estudo, indicando a necessidade da realização de outros estudos quanto à situação nutricional de idosos institucionalizados no Brasil.

PS-21-344
STATUS DE FERRO E DE MAGNÉSIO EM RATOS ALIMENTADOS COM RAÇÕES HIPERLIPÍDICAS: ESTUDO PILOTO
ALEXANDRE R. LOBO; EDUARDO H.S. GAIEVSKI; CRISTIANE H. SALES; LÍLIAN R.M. DE SÁ; LAILA A. SANGALETTI-SANT; CÉLIA COLLI
Instituição: Dep de Alimentos e Nutrição Experimental (FCF/USP)
Área: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Estudos clínicos e epidemiológicos demonstram que a obesidade está associada com alterações no *status* de minerais que podem afetar, de maneira negativa, determinadas condições associadas com o aumento da adiposidade, como ocorre na doença hepática gordurosa não-alcoólica e na resistência à insulina.
OBJETIVOS
O presente estudo piloto foi delineado com o objetivo de avaliar os efeitos do consumo de uma ração hiperlipídica (HL) (60% de energia proveniente de lipídeos [óleo de soja e banha suína]; *Harlan Teklad Laboratories*, WI, USA) no *status* de Fe e de Mg em ratos Wistar em crescimento.
METODOLOGIA
O consumo de ração e o ganho de peso corporal foram monitorados diariamente. No 18º dia, realizou-se um teste intraperitoneal de tolerância à insulina nos animais em jejum de 12h. Fezes foram coletadas para avaliação do índice de absorção aparente de minerais (entre os dias 20 e 24). Após 24 dias, observou-se que os animais apresentaram dois fenótipos (susceptível [HL-Susc] ou resistente [HL-Res]) após o consumo da ração HL. No momento da eutanásia, tecidos foram coletados para determinação da adiposidade (peso dos depósitos de gordura, concentração de lipídeos na carcaça, histologia) e para determinação do conteúdo de minerais por EAA.
RESULTADOS
Apenas os animais HL-Susc apresentaram aumento moderado no ganho de peso e na adiposidade em comparação ao grupo controle. Observaram-se, também nos animais HL-Susc, moderada esteatose hepática e infiltração de macrófagos no tecido adiposo branco epididimal. A concentração de Hb, sensibilidade à insulina e o conteúdo de Mg no músculo *gastrocnêmio* não foram afetados, considerando que ocorreu aumento na concentração de Mg na tíbia em decorrência do consumo da ração HL. Em comparação ao grupo controle, observou-se diminuição do conteúdo hepático de Fe e aumento no conteúdo do mineral no baço somente nos animais HL-Susc.
CONCLUSÃO
Além disso, observou-se maior excreção fecal de lipídeos e menor absorção aparente de ambos os minerais nos animais HL (independentemente da ingestão mineral e dos diferentes fenótipos apresentados), condição que pode ter sido influenciada por interações entre os nutrientes no lúmen intestinal. Por outro lado, a redistribuição compartimental do Fe e do Mg, observada nos animais alimentados com a ração HL, pode ser uma tentativa de manter a homeostase desses minerais em condições de estresse (como é o caso de situações de consumo excessivo de lipídeos).

PS-21-345

ALTERAÇÕES MORFOFUNCIONAIS NA GLÂNDULA TIREÓIDE MEDIADAS PELA INGESTÃO DE DIETA HIPERLIPÍDICA, CONTENDO ÓLEO DE SOJA, EM RATAS ADULTAS.

ALINE SOUSA SANTOS; GABRIELLE LOPES GONZALEZ; ALUANA CARLOS SANTANA; CARLOS ALBERTO SOARES COSTA; MARIANA SANTOS RIBEIRO; REJANE PONTES GASPAR-REIS; CELLY CRISTINA ALVES NASCIMENTO-SABA
Instituição: Universidade do Estado do Rio de Janeiro
Área: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O consumo de alimentos altamente energéticos, como carboidratos e lipídios, e o estilo de vida sedentário, estão relacionados ao aumento de sobrepeso e obesidade da população. O metabolismo corpóreo tem como um de seus reguladores os hormônios tireóideos, que além de influenciarem todos os sistemas orgânicos apresentam uma relação com a massa corporal. A atividade tireóidea pode ser modulada na obesidade, através da ação da leptina, secretada pelo tecido adiposo, assim como distúrbios tireóideos, que são prevalentes em mulheres, modulam a adiposidade.
OBJETIVOS
Esse estudo visou avaliar o efeito da dieta hiperlipídica, rica em ácidos graxos poliinsaturados, sobre a morfofuncionalidade da glândula tireóide de ratas adultas.
METODOLOGIA
Ratas Wistar adultas (n=20) foram alimentadas com dieta manipulada contendo 4% (grupo C) ou 19% (grupo HF) de óleo de soja, por um período de 45 dias. Durante esse período, a ingestão alimentar e a massa corporal foram avaliadas. Ao final, as ratas foram anestesiadas e sacrificadas por exsanguinação e o soro foi utilizado para dosagem de T3 e T4. A tireóide foi excisada fixada em formalina e processada por técnica de rotina histológica. Para análise histomorfométrica as secções foram coradas com HE, e a expressão de fibronectina foi avaliada por imunohistoquímica (Ac anti-FN, Santa Cruz).
RESULTADOS
Não houve diferença entre os grupos quanto a ingestão alimentar e a massa corporal. O grupo HF apresentou um aumento significativo nas concentrações séricas de T3 (C=76,73±6,66ng/dL; HF=121,2±10,02 ng/dL) e T4 (C=1,725±0,005ng/dL; HF=1,754±0,007ng/dL), no tamanho do folículo tireóideo e do colóide (47% e 46%), mas sem alteração do epitélio folicular. Um aumento qualitativo da expressão de fibronectina também foi percebido no grupo HF.
CONCLUSÃO
A ingestão da dieta hiperlipídica sugere sua palatabilidade, mas sem indução de hiperfagia nem aumento da massa corporal. A maior expressão de fibronectina está diretamente relacionada ao aumento do tamanho dos folículos e consequentemente da concentração sérica de HT, mas sem alteração do epitélio folicular. Sugerimos que os ácidos graxos poliinsaturados presentes na dieta do grupo HF estimulam a glândula tireóide a produzir e secretar mais hormônios.

PS-21-346

AÇÃO DA DIETA HIPERLIPÍDICA SOBRE ALTERAÇÕES CARDIOVASCULARES EM RATAS ADULTAS

ALUANA CARLOS SANTANA; ALINE SOUSA SANTOS; CARLOS ALBERTO SOARES COSTA; GABRIELLE DE PAULA GONZALEZ; LARRISSA LUCAS PAIXÃO; LUCI ARMADA-DIAS; MARIANA SANTOS RIBEIRO; CELLY CRISTINA ALVES NASCIMENTO-SABA
Instituição: Universidade do Estado do Rio de Janeiro
Área: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Nas últimas décadas houve uma transição da desnutrição para a obesidade, devido à maior disponibilidade de alimentos com alto teor energético. Essas mudanças nos padrões nutricionais trouxeram transtornos metabólicos como aumento da adiposidade central, dislipidemia e a incidência de doenças cardiovasculares. Em particular, esses distúrbios estão se apresentando cada vez mais precocemente
OBJETIVOS
O objetivo do estudo foi avaliar a ação da dieta hiperlipídica, rica em ácidos graxos n-6 (oriundo do óleo de soja) sobre a estrutura vascular e os lipídios séricos de ratas adultas.
METODOLOGIA
Ratas Wistar adultas aos 90 dias de idade passaram a receber dieta manipulada (de acordo com AIN93-M) contendo 4% ou 19% de óleo de soja, durante 30 dias formando os grupos C4% (n=12) e C19% (n=12). Ao final todas as ratas foram exsanguinadas e o soro foi utilizado para dosagens de triglicerídeos, HDLc, colesterol. O LDL e VLDL foram obtidos através da fórmula de fórmula de friedwald. A aorta abdominal foi coletada para avaliação morfológica e histomorfométrica. Foram avaliadas a massa corporal e ingestão alimentar ao longo do estudo
RESULTADOS
Houve aumento de 50% massa corporal no grupo C19, sem alterações na ingestão alimentar (14g/dia). Quanto as concentrações séricas de lipídios, o grupo C19% apresentou aumento significativo de TG (187%), COL (44%) e VLDL (71%), diminuição de HDL (-36,35%), sem alteração de LDL. A análise histomorfométrica da aorta abdominal revelou aumento de 35,2% na espessura da túnica média, porém não foi verificada alteração na área do lúmem. Avaliação morfológica mostrou que as fibras elásticas do grupo C19% estavam mais espessas e disformes quando comparadas ao grupo C4%.
CONCLUSÃO
O aumento do conteúdo de ácidos graxos promoveu maior ganho de massa corporal, sem causar hiperfagia, além de ser deletéria para os lipídios séricos. A estrutura da aorta abdominal mostrou o aumento da espessura da parede, com comprometimento das fibras elásticas, mas, sem alteração na luz do vaso. Provavelmente, nesse período de estudo as alterações vasculares estão se evidenciando.

PS-21-347

PAPEL DA GLICINA EM MARCADORES BIOQUÍMICOS DA DOENÇA NÃO-ALCOÓLICA DO FÍGADO GORDUROSO (NAFLD) INDUZIDA POR DIETA DEFICIENTE EM METIONINA E COLINA

AMANDA F. CANALE; ALCEU AFONSO JORDÃO JÚNIOR; IANA MIZUMUKAI; ANDRESSA FEIJÓ DA SILVA SANTOS; GUILHERME VANNUCCHI PORTARI
Instituição: Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto - USP
Área: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A NAFLD é caracterizada inicialmente por acúmulo de triglicerídeos nos hepatócitos, seguido por inflamação e fibrose, podendo evoluir para cirrose hepática. O modelo experimental mais conhecido é a dieta sem metionina e colina. A glicina tem sido investigada no tratamento da NAFLD, por seu papel citoprotetor.
OBJETIVOS
O objetivo deste estudo, portanto, é avaliar marcadores bioquímicos sugestivos de esteatose hepática e estresse oxidativo em animais com dieta deficiente em metionina e colina, após suplementação com glicina.
METODOLOGIA
Foram utilizados 15 ratos Wistar machos alocados em um de dois grupos: grupo controle (n=8) ou grupo glicina (n=7). Os animais do grupo controle foram alimentados com dieta AIN-93, porém sem metionina e colina, por 21 dias. Os animais do grupo glicina foram alimentados com a mesma dieta, contudo com suplementação de 5% de glicina. Após este período foram sacrificados por decapitação e o fígado coletado. Realizou-se teste T de Student, considerando-se P<0,05.
RESULTADOS
Ao início do experimento, não houve diferença estatística no peso dos animais entre os grupos (P=0,1684). Entretanto, ao final, o grupo glicina possuía peso menor (P=0,0001), com perda ponderal média de 9g. Não houve diferença significativa no conteúdo de gordura hepática total (P=0,0683), entretanto no controle encontrava-se aumentada (14,7±10,8 mg/g tec) comparado ao grupo glicina (10,2±2,7 mg/g tec). O conteúdo hepático de triglicerídeos, embora maior no controle (40,6±13,5 mg/g tec) em relação ao grupo glicina (30,4±15,7 mg/g tec), não foi significativamente diferente (P=0,2014). O colesterol total hepático encontrava-se significativamente reduzido (P=0,0001) no grupo glicina (6,6±0,6 mg/g tec), quando comparado ao controle (8,6±1,0 mg/g tec). A concentração hepática de MDA no grupo glicina encontrava-se aumentada (34,8±20,6 nmol/g prot), quando comparado ao controle (22,9±11,9 nmol/g prot), porém o valor de P foi superior a 0,05 (P=0,6001). O GSH hepático, por outro lado, encontrava-se significativamente reduzido (P=0,0146) no controle (3,1±0,8 µmol/g prot), quando comparado ao grupo glicina (5,93±3,9 µmol/g prot).
CONCLUSÃO
Conclui-se, portanto, que embora a suplementação de glicina tenha melhorado os parâmetros hepáticos sugestivos de NAFLD, houve também redução importante do peso corporal e piora nos marcadores hepáticos de estresse oxidativo.

PS-21-348

MARCADORES DA SÍNDROME METABÓLICA E SUA RELAÇÃO COM A ZINCEMIA EM MULHERES OBESAS

AMANDA MARREIRO BARBOSA; BRUNA TELES SOARES BESERRA; FRANCISCO ERASMO OLIVEIRA; FLÁVIA ENNES DOURADO FERRO; NINA ROSA MELLO SOARES; SILVIA MARIA FRANCISCAT COZZOLINO; VANESSA BATISTA DE SOUSA LIMA; NADIR NASCIMENTO NOGUEIRA; DILINA NASCIMENTO MARREIRO
Instituição: Universidade Federal do Piauí
Área: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A obesidade é uma doença crônicaque favorece a manifestação da síndrome metabólica e está associada a distúrbios no metabolismo do zinco.
OBJETIVOS
O objetivo deste estudo foi de investigar a existência da relação entre marcadores da síndrome metabólica e a zincemia em mulheres obesas.
METODOLOGIA
Setenta e três mulheres pré-menopausadas, com idade entre 20 e 50 anos, foram distribuídas em dois grupos: grupo caso, obesas (n=37) e grupo controle, não obesas (n=36). A avaliação do índice de massa corporal e da circunferência da cintura foi realizada por meio de medidas antropométricas. As concentrações de triglicerídeos, colesterol total, HDL-colesterol e glicemia de jejum foram determinadas pelo método colorimétrico-enzimático e ainsulina sérica por quimioluminescência. Para a determinação da resistência à insulina foi utilizado o índice HOMAir. O zinco plasmático e o eritrocitário foram analisados pelo método de espectrofotometria de absorção atômica (λ=213,9 nm).
RESULTADOS
O índice de massa corporal e a circunferência da cintura estavam superiores nas mulheres obesas (p<0,05). A média da insulina sérica foi 14,3 ± 5,6 µU/mL e 14,7 ± 6,1 µU/mL para mulheres obesas e grupo controle, respectivamente (p>0,05). Os valores médios do índice HOMAir foi de 3,2 ± 1,6 para mulheres obesas e 3,2 ± 1,5 para o grupo controle (p>0,05).Os valores médios do zinco plasmático foram de72,2 ± 9,0 mg/dL em mulheres obesas e 73,4 ± 8,5 mg/dL no grupo controle (p>0,05).A média do zinco eritrocitário foi 36,4 ± 15,0 mg/gHb e 45,4±14,3 mg/gHb nas mulheres obesas e no grupo controle, respectivamente (p<0,05). A análise de regressão mostrou que apenas o índice de massa corporal e a circunferência da cintura possuem relação negativa com o zinco eritrocitário (r2= -0,32,p<0,05).
CONCLUSÃO
O estudo mostra que há alterações nos parâmetros bioquímicos de zinco nas mulheres obesas com baixa concentração de zinco nos eritrócitos. A análise de regressão mostra que o zinco eritrocitário é influenciado por marcadores da síndrome metabólica, apresentando uma relação inversacom a circunferência da cintura e índice de massa corporal.

PS-21-349

EFEITO DO CONSUMO DE FARINHA DE LINHAÇA MARROM SOBRE A MORFOMETRIA TESTICULAR DE RATOS WISTAR ADULTOS

ANA CAROLINA FERNANDES OLIVEIRA; JULIA CRISTINA CARDOSO CARRARO; CAMILA GERTRUDES LUCAS; PRISCILA GONÇALVES REIS; LUCAS MARCON; HERCIA STAMPINI DUARTE MARTINS; LAERCIO DOS ANJOS BENJAMIN; SONIA MACHADO ROCHA RIBEIRO

Instituição: Universidade Federal de Viçosa

Área: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

A linhaça é uma semente rica em lignanas, fitoestrógenos biologicamente ativos, capazes de influenciar o metabolismo hormonal, a proliferação de células cancerosas e a angiogênese. Porém, o sistema reprodutor masculino é responsivo aos estrógenos desde a vida fetal até a adulta, pois expressa receptores estrogênicos, podendo resultar em seu desenvolvimento anormal. Alguns estudos têm sido conduzidos para avaliar os fitoestrógenos da soja sobre o sistema reprodutor masculino de animais, mas são escassos os estudos com os fitoestrógenos da linhaça.

OBJETIVOS

Este trabalho teve como objetivo avaliar o efeito do consumo de farinha integral de linhaça marrom sobre parâmetros morfométricos do testículo de ratos Wistar adultos.

METODOLOGIA

A farinha de linhaça foi obtida de sementes submetidas ao tratamento térmico (150°C por 15 minutos em estufa) e trituradas em liquidificador. Duas dietas isocalóricas foram preparadas de acordo com Reeves (1997): dieta controle (AIN-93 M) e dieta experimental (AIN-93 M com adição de farinha de linhaça a 12%) O estudo foi aprovado pelo comitê de ética em experimentação animal. Os animais (n=12; 6 por grupo) foram mantidos em gaiolas individuais, com temperatura de 22°C, fotoperíodo de 12 horas e receberam água e dieta ad libitum. Ao final de 60 dias, os animais foram submetidos à eutanásia, os testículos do lado direito coletados, pesados, fixados em solução de Bouin e incluídos em historesina. Calculou-se o índice gonadossomático, dividindo-se o peso do testículo pelo peso do animal. Foram obtidas 9 secções histológicas com 3 µm de espessura e as lâminas coradas com azul de toluidina. As análises morfométricas (medidas de diâmetro e lúmen do túbulo seminífero e altura do epitélio seminífero) foram realizadas no programa Image-Pro Plus e as análises estatísticas por ANOVA, seguida de teste-t no programa SigmaStat 2.0, ao nível de 5% de significância.

RESULTADOS

O índice gonadossomático e o diâmetro do túbulo seminífero apresentaram uma tendência à diminuição nos animais alimentados com linhaça. Porém esta diminuição não foi estatisticamente significativa (p=0,10; p=0,19, respectivamente). Não foram encontradas diferenças significativas nas medidas de lúmen do túbulo (p=0,28) e altura do epitélio seminífero (p=0,76) entre os dois grupos.

CONCLUSÃO

O consumo de linhaça não afetou negativamente os parâmetros morfométricos de testículo dos ratos adultos, o que provavelmente não prejudica a produção espermática dos mesmos.

Apoio Financeiro: FAPEMIG e CNPq

PS-21-350

SUPLEMENTAÇÃO DA DIETA COM AVEIA, LINHAÇA, GERGELIM, SEMENTE DE GIRASSOL E CONCENTRADO DE JATOBÁ: EFEITOS SOBRE O CONTROLE GLICÊMICO E PERFIL LIPÍDICO.

ANA LINA CARVALHO C SALES; JOSEANNE M. R. TEIXEIRA; LUANNE F. M. SOARES; DAIANE C. F. DAMASCENO; ISABELLA PARENTE ALMEIDA; JOSÉ CARLOS SANTOS-JÚNIOR; LEYDIANE GLEICI OLIVEIRA MEDEIROS; PAULO HUMBERTO MOREIRA NUNES; MARIA DO CARMO CARVALHO MARTINS

Instituição: UFPI e FAESF

Área: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

Vários estudos têm sido realizados para testar os efeitos de componentes alimentares, especialmente compostos ricos em fibras, ácidos graxos poli-insaturados e constituintes como flavonóides como recursos auxiliares no tratamento do diabetes mellitus (DM).

OBJETIVOS

Avaliar o efeito de ração suplementada com aveia, linhaça, gergelim e semente de girassol, combinada ou não com a administração de concentrado de jatobá sobre o controle metabólico em ratos diabéticos.

METODOLOGIA

Cinco dias após a indução do diabetes com estreptozotocina (40 mg/kg i.v.) em tampão citrato, ratos Wistar machos (251,2±1,9g) foram distribuídos nos grupos (7-14 ratos): controle normal (C); diabético controle (D); diabético com ração suplementada (DS); diabético + insulina (DI); diabético com administração de jatobá (DJ) e diabético + ração suplementada + jatobá (DSJ). Glicemia, frutosamina, percentual de hemoglobina glicada, colesterol total e frações e triglicerídeos foram determinados após 50 dias de tratamento. A comparação entre os grupos foi realizada através de ANOVA e teste de Tukey.

RESULTADOS

Glicemia foi maior (p<0,05) em D (504,4±31,3), DS (479,3±49,8), DJ (268,8±38,0), DI (528,6 ±53,0) e DSJ (352,7±62,0) do que em C (102,5±6,8), e DJ apresentou glicemia menor (p<0,05) que D. Frutosamina foi maior (p<0,05) em DS (586,0±115,3) do que em C (110,2±10,6), D (242,8±15,1), DJ (120,9±19,6), DI (25,2±1,3) e DSJ (233,9±49,5) e o % de hemoglobina glicada foi menor em DJ (3,0±0,5) do que em DI (5,8± 2,0). Colesterol total de DSJ (48,1±5,3) foi menor (p<0,05) que C (72,8 ±3,1), D (66,1±3,9) e DI (70,5±2,7). HDL foi menor (p<0,05) DS (21,1 ±0,6) do em D (28,8 ±0,8) e LDL menor (p<0,05) em DS (48,8±3,8), DJ (31,2±4,0) e DSJ (31,3±5,0) quando comparados com C (68,9±3,1) e D (56,6±5,3). Triglicerídeos de DJ (31,5 ±5,4) e DSJ (26,1 ±3,0) foram menores níveis (p<0,05) em relação ao D (81,4 ±7,5).

CONCLUSÃO

O concentrado de jatobá apresentou efeito hipoglicemiante e ação hipolipemiante no que diz respeito aos níveis de LDL e triglicerídeos. Por outro lado, a ração suplementada combinada com o concentrado de jatobá teve efeito hipolipemiante em relação à colesterol total, LDL e triglicerídeos.

PS-21-351

INGESTÃO DE CÁLCIO E SUA RELAÇÃO COM ADIPOSIDADE EM MULHERES OBESAS

ANA RAQUEL SOARES OLIVEIRA; FLÁVIA ENNES DOURADO FERRO; FRANCISCO ERASMO OLIVEIRA; NINA ROSA MELLO SOARES; VANESSA BATISTA DE SOUSA LIMA; AMANDA MARREIRO BARBOSA; BRUNA TELES SOARES BESERRA; DILINA NASCIMENTO MARREIRO

Instituição: Universidade Federal do Piauí

Área: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

Estudos têm demonstrado a participação do cálcio em mecanismos envolvidos na patogênese da obesidade, sendo que este mineral, no compartimento intracelular, pode contribuir para a expansão do tecido adiposo.

OBJETIVOS

O objetivo deste trabalho foi de avaliar a relação entre a ingestão de cálcio e parâmetros de adiposidade em mulheres obesas.

METODOLOGIA

Estudo de natureza transversal conduzido com oitenta e três mulheres na faixa etária entre 20 e 50 anos que foram distribuídas em dois grupos, obesas (n=43) e grupo controle, não-obesas (n=40). A composição corporal foi avaliada por meio da impedância bioelétrica Biodynamics modelo 310 e o estado nutricional por parâmetros antropométricos (peso, altura e circunferência da cintura). A avaliação do consumo de alimentos foi realizada pela técnica do registro alimentar de 3 dias, utilizando o software Nutwin versão 1.5.

RESULTADOS

Os valores médios encontrados para o índice de massa corpórea nas mulheres obesas e o grupo controle foram de 34,6±3,4 kg/m2 e 21,5±1,9 kg/m2 (p<0,05), respectivamente. A média da circunferência da cintura foi de 102,6±8,5 cm para as mulheres obesas e de 74,6 ± 6,2 cm para o grupo controle (p<0,05). O percentual de gordura corporal foi de 41,6±6,3 % para as mulheres obesas e de 30,5±9,4 % para grupo controle. Os valores médios de cálcio encontrados nas dietas consumidas pelas mulheres obesas foram de 451,6±241,7 mg/dia e de 339,7±154,6 mg/dia pelo grupo controle. A análise estatística revelou significância para a relação entre o cálcio da dieta e a circunferência da cintura, o índice de massa corpórea e o percentual de gordura, com os seguintes coeficientes de correlação r = 0,138, r = 0,102, r = 0,300, respectivamente.

CONCLUSÃO

A concentração de cálcio ingerida pelas pacientes obesas encontra-se inferior à recomendada. O estudo mostra a existência de correlação estatística positiva entre a ingestão de cálcio e parâmetros de adiposidade nas mulheres obesas avaliadas.

PS-21-352

EFEITOS DO EXTRATO DE CHÁ VERDE NA REMODELAÇÃO CARDÍACA INDUZIDA PELA EXPOSIÇÃO À FUMAÇA DE CIGARROS.

BEATRIZ HELENA BORGES LUSTOSA; DIEGO F BATISTA; ALEXANDER SILVA MASCOLI; FERNANDO R C OLIVEIRA; MARCOS F MINICUCCI; BERTHA FURLAN POLEGATTO; BRUNA RAFACHO; PRISCILLA PORTUGAL; ELENIZE J PEREIRA; MELIZA G ROSCANI; LEONARDO A M ZORNOFF; SERGIO A R PAIVA; PAULA S AZEVEDO

Instituição: Faculdade de Medicina Botucatu - UNESP Dpto. CM

Área: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

O chá verde (*Camellia sinensis*) possui propriedades antioxidantes. Estudos sugerem potenciais benefícios do extrato de chá verde (ECV) no sistema vascular, mas pouco se sabe sobre sua ação direta no miocárdio. O tabagismo é agressor ao coração, provavelmente associado ao estresse oxidativo.

OBJETIVOS

O objetivo deste trabalho foi avaliar se o ECV atenua a remodelação cardíaca induzida pela exposição à fumaça de cigarros.

METODOLOGIA

Foram estudados ratos Wistar, machos divididos em 3 grupos: C (controle - dieta padrão); F (fumante -dieta padrão); FCV (fumante- dieta com extrato de CV 0,25%). Os animais do grupo F e CV foram expostos à fumaça de cigarros diariamente. Após 2 meses de observação foi realizada ecocardiografia transtorácica, estudo do coração isolado, morfometria dos tecidos e dosagem de hidroxiprolina (HPO).

RESULTADOS

A pressão arterial média foi semelhante (C 71±11; F 97±18; FCV 82±19)(p=0,08). O estudo ecocardiográfico mostrou: redução da área do átrio esquerdo (AE)(cm2) (C 0,21±0,032; F 0,24±0,032; FCV 0,2±0,031) (p=0,023 entre F e FCV), mesmo corrigido pela tíbia a diferença foi mantida (p=0,04). Não houve diferenças no diâmetro diastólico do ventrículo esquerdo/tíbia (mm/cm) [C 1,76 (1,67-1,84); F 1,77 (1,66-1,81); FCV 1,71(1,63-1,80)](p=0,56), no índice de massa ventricular (C 1,47±0,2; F 1,51±0,2; FCV 1,54±0,3) (p=0,8). Em relação à função sistólica, a fração de ejeção foi menor no grupo F (C 93,3±1,37; F 89,7±3,6; FCV 90,4±2,7) (p=0,038 entre entre F e C), assim como a porcentagem de encurtamento (C 59,5± 2,8; F 53,9±5,9; FCV 54,5±4,1) (p=0,033). A função diastólica foi semelhante entre os grupos: tempo de relaxamento isovolumétrico (C 58,4±13; F 51,1±7,8; FCV 48,1±13,1) e razão E/A (C 1,5±0,3; F 1,6±0,2; FCV 1,7±0,2)(p=0,2). O estudo do coração isolado não identificou disfunção sistólica: pressão sistólica máxima (mmHg) (C 166±36; F141 ±16; FCV 160±21) (p=0,3) e derivada positiva (mmHg/s) (C 3666 ±1166; F 2725 ± 510; FCV 3062±819) (p=0,2)ou disfunção diastólica: derivada negativa (C 2135 ±762; F 1925 ± 243; FCV 1975±346) (p=0,2). A quantidade de colágeno foi semelhante: HPO(µg/mg) (C 2,7±0,6; F 3,0 ±0,2; FCV 2,9±0,5)(p=0,5).

CONCLUSÃO

O ECV atenuou a remodelação induzida pela exposição à fumaça de cigarros, observada pela redução da área do AE. Adicionalmente o ECV atenuou a deterioração da função ventricular, mantendo-a em valores intermediários entre os grupos F e C.

PS-21-354

AVALIAÇÃO DO NÍVEL DE COLESTEROL PLASMÁTICO EM COELHOS COM HIPERCOLESTEROLEMIA EXPERIMENTAL, TRATADOS COM PLANTAS MEDICINAIS.

BRUNA BAPTISTA FREITAS; LIN CHAU MING; MARIA JOSÉ Q. F. ALVES
Instituição: Instituto de Biociências de Botucatu/Unesp
Área: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O conhecimento sobre plantas medicinais simboliza muitas vezes o único recurso terapêutico de muitas comunidades e grupos étnicos. A etnobotânica pode elucidar questões ligadas aos critérios que levam à escolha de estudar determinadas espécies medicinais. A erva de São João, a carqueja e a salsaparrilha foram citadas pela comunidade Bairro dos Marins, município de Piquete, para o tratamento de hiperlipidemias.
OBJETIVOS
O objetivo do estudo foi verificar os possíveis efeitos dessas plantas sobre o colesterol plasmático, em coelhos com hipercolesterolemia experimental.
METODOLOGIA
Os animais foram divididos em 4 grupos, os quais receberam dieta e tratamento específicos para cada grupo: G1=tratamento com extrato aquoso (EA) de erva de São João (n=3); G2=tratamento com EA de carqueja (n=3); G3=tratamento com EA de salsaparrilha (n=3) e G4=grupo controle (n=3). Semanalmente, após jejum de 14h coletava-se sangue pela veia marginal da orelha e o plasma era usado para dosagem de colesterol. O experimento foi dividido em 3 períodos: 1º período - alimentação dos coelhos com ração normal (os 4 grupos), para avaliar o colesterol basal dos animais; 2º período – todos os coelhos (os 4 grupos) recebiam ração suplementada com gema de ovo e óleo, para desenvolver a hipercolesterolemia e 3º período – tratamento com EA de acordo com os grupos.
RESULTADOS
O colesterol no primeiro período foi de 38,75 ? 6,6mg/dL, no 2º período houve elevação significativa no nível de colesterol plasmático (nos 4 grupos) - acima de 300mg/dL. Com relação ao tratamento, a erva de São João reduziu significativamente o nível de hipercolesterolemia; a carqueja e a salsaparrilha não promoveram redução no colesterol, porém impediram a progressão da doença, que foi registrada no 4º grupo, no qual os coelhos eram suplementados com a ração, mas sem tratamento.
CONCLUSÃO
Conclui-se que a erva de são João possui princípios bioativos capazes de reduzir o colesterol plasmático em coelhos com hipercolesterolemia induzida experimentalmente. Apoio financeiro: Fapesp

PS-21-355

PARÂMETROS BIOQUÍMICOS DO ZINCO E ATIVIDADE DAS ENZIMAS SUPERÓXIDO DISMUTASE E GLUTATIONA PEROXIDASE EM MULHERES OBESAS

BRUNA TELES SOARES BESERRA; AMANDA MARREIRO BARBOSA; FLÁVIA ENNES DOURADO FERRO; NINA ROSA MELLO SOARES; SILVIA MARIA FRANCISCAT COZZOLINO; VANESSA BATISTA DE SOUSA LIMA; NADIR NASCIMENTO NOGUEIRA; DILINA NASCIMENTO MARREIRO
Instituição: Universidade Federal do Piauí
Área: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Estudos têm demonstrado a existência de alterações no sistema de defesa antioxidante em indivíduos obesos que podem contribuir para a manifestação do estresse oxidativo.
OBJETIVOS
o objetivo deste estudo foi de avaliar parâmetros bioquímicos do zinco e a atividade das enzimas superóxido dismutase e glutationaperoxidase em mulheres obesas.
METODOLOGIA
Estudo de natureza transversal realizado com setenta e três mulheres pré-menopausadas, com idade entre 20 e 50 anos foram distribuídas em dois grupos: grupo caso, obesas (n=37) e grupo controle,não-obesas (n=36). A avaliação do índice de massa corpórea foi realizada por meio de medidas antropométricas. A ingestão de zinco foi obtida por meio de registro alimentar de 3 dias e a análise foi realizada pelo software Nutwin versão 1.5. O zinco plasmático e o eritrocitário foram analisados por espectrofotometria de absorção atômica (λ=213,9nm). A atividade das enzimas superóxido dismutase e glutationaperoxidase foi determinada usando o Kit Ransod(RandoxLaboratoriesLtd.,UK) e Kit Ransel (RandoxLaboratoriesLtd.,UK) respectivamente.
RESULTADOS
Os valores médios do índice de massa corpórea das mulheres obesas e grupo controle foram de 34,5 ± 3,4 e 21,7 ± 1,9 kg/m2, respectivamente ($p<0,05$). A ingestão de zinco foi superiorpelas mulheres obesas em relação ao grupo controle ($p<0,05$). O zinco plasmático e a atividade da superóxido dismutase não demonstraram diferença significativa entre os grupos ($p>0,05$). Os valores médios de zinco eritrocitário foram de 36,4 ± 15,0µg/gHb para mulheres obesas e de 45,4 ± 14,3 µg/gHb para o grupo controle. A média da glutationaperoxidase foi de 46,4 ±19,4 U/gHb e 36,7 ±13,6 U/gHbpara as mulheres obesas e grupo controle, respectivamente ($p<0,05$).
CONCLUSÃO
O estudo mostra que existem alterações nos parâmetros bioquímicos do zinco em mulheres obesas, com reduzidas concentrações nos eritrócitos. Além disso, a atividade das enzimas superóxido dismutase e glutationaperoxidase está elevada nas mulheres obesas.

PS-21-356

PARÂMETROS BIOQUÍMICOS DO ZINCO EM PACIENTES RENAIS CRÔNICOS SOB HEMODIÁLISE

CAMILA GUEDES B ARAUJO; ROSANA CÉLIA N MAGALHÃES; MARCELA AGUIAR REIS; VANESSA BATISTA S LIMA; NADIR NASCIMENTO NOGUEIRA; DILINA NASCIMENTO MARREIRO
Instituição: Universidade Federal do Piauí
Área: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A doença renal crônica é caracterizada pela perda progressiva da função renal, com a presença da uremia e inflamação, que normalmente contribuem para alterações no metabolismo de minerais, comprometendo as funções fisiológicas destes nutrientes.
OBJETIVOS
O objetivo deste estudo foi de avaliar parâmetros bioquímicos relativos ao zinco em pacientes renais crônicos sob hemodiálise.
METODOLOGIA
Estudo de natureza transversal, conduzido com 63 pacientes com insuficiência renal crônica submetidos à hemodiálise, com idade entre 18 e 80 anos, de ambos os sexos. O grupo controle foi constituído por 71 indivíduos saudáveis, com características semelhantes aos renais crônicos e que não apresentavam doenças crônicas. A avaliação do estado nutricional foi realizada por meio de parâmetros antropométricos. A análise do zinco da dieta foi conduzida por meio do registro alimentar de três dias, utilizando o programa computadorizado Nutwin versão 1.5. O zinco plasmático e o eritrocitário foram determinados pelo método de espectrofotometria de absorção atômica (λ= 213,9 nm).
RESULTADOS
A média da idade dos pacientes renais crônicos hemodialisados e do grupo controle foi de 50,9 ± 18,09 anos e de 41,07 ± 12,91 anos, respectivamente. Os valores médios do zinco plasmático foram de 62,03 ± 13,59 µg/dL e 65,59 ± 8,88 µg/dL para os pacientes renais crônicos e grupo controle, respectivamente. A média das concentrações de zinco nos eritrócitos foi 54,52 ± 22,83 µgZn/gHb para os pacientes renais crônicos e de 47,23 ± 11,89 µgZn/gHb para o grupo controle.
CONCLUSÃO
A partir dos resultados deste estudo, pode-se concluir que existem alterações no metabolismo do zinco em pacientes renais crônicos, com elevadas concentrações deste mineral nos eritrócitos.

PS-21-357

EFEITOS DA PROTEÍNA DA SOJA E DO SORO DO LEITE EM RATAS DESNUTRIDAS

CAMILLA OLIVEIRA ARAÚJO; ANA KHARISE CARDOSO; PAULA CALS THEOPHILO; MARINA MARIA VERAS; IVELINY MESQUITA; CIBELE MEDEIROS; GEAM CARLES SANTOS
Instituição: UNIFOR
Área: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A desnutrição caracteriza-se por um estado mórbido secundário a uma deficiência ou excesso de um ou mais nutrientes essenciais, que se manifesta clinicamente ou são detectados por meio de testes bioquímicos, antropométricos e fisiológicos. Dentro do campo de estudo da desnutrição, tem-se evidenciado dúvidas sobre a qualidade e o tipo de proteínas que poderiam ser administradas para recuperar o estado nutricional.
OBJETIVOS
Avaliar os efeitos da proteína da soja e do soro do leite no processo de realimentação em casos de desnutrição.
METODOLOGIA
Estudo transversal onde foram analisados 6 ratas Wistar provenientes do Biotério da Universidade de Fortaleza – UNIFOR.
Os animais foram desnutridos no primeiro momento através de uma dieta hipercalórica e hipoprotéica, seguida com uma realimentação com ração completa e uma nova desnutrição. O Grupo A recebeu uma ração composta da completa e proteína isolada da soja e o grupo B recebeu uma ração composta da completa e soro do leite em quantidades equivalentes, e o grupo controle permaneceu recebendo a completa. Todos os animais receberam água e ração, e foram mantidos sob condições ambientais controladas, de temperatura de 24º e ciclo 12h claro /12h escuro. Os resultados relacionados à ingestão alimentar eram coletados diariamente (exceto finais de semana e feriados), resultados como peso, glicemia e características dos animais eram obtidos semanalmente.
RESULTADOS
O grupo A conseguiu manter um nível de glicemia normal após o período de realimentação e mesmo o nível de glicemia foi mantido na nova desnutrição. Entretanto no caso dos grupos B e do Grupo Controle houve um aumento na glicemia dos ratos no período da nova desnutrição. A ingestão media foi maior no grupo A (15,23g) do que no grupo B (11,77g). Apesar disso somente no grupo B teve a manuntenção do peso - o Grupo B conseguiu obter uma menor perda de peso (15,80g) em relação ao Grupo A (20g), evitando o decréscimo abrupto da perda de peso no período da nova desnutrição, demonstrando a capacidade de proteger a massa magra.
CONCLUSÃO
As proteínas presentes no soro do leite demonstraram maior capacidade de proteção de massa, o que lhes confere melhor qualidade do ponto de vista nutricional em relação à proteína da soja para indivíduos desnutridos.

PS-21-358
AVALIAÇÃO DAS POSSÍVEIS ALTERAÇÕES NA COMPOSIÇÃO CORPORAL DE CAMUNDONGOS ALIMENTADOS COM CASCA DE JABUTICABA LIOFILIZADA.
CARINA CARLUCCI PALAZZO; NATHALIA ROMANELLI DRAGANO; ANNE Y CASTRO MARQUES; CINTHIA BETIM CAZARIN; MÁRIO ROBERTO MARÓSTICA JR.
Instituição: Unicamp
Área: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A obesidade é reconhecida hoje como um dos mais importantes problemas de saúde pública em todo o mundo uma vez que está intimamente relacionada a um maior risco para o desenvolvimento de diabetes tipo 2 e doenças cardiovasculares. Estudos recentes demonstraram que as antocianinas, compostos fenólicos responsáveis pela coloração vermelha, violeta e rosa em frutas e flores, podem suprimir o desenvolvimento da obesidade e de distúrbios metabólicos associados. A jabuticaba é uma fruta tipicamente brasileira que apresenta concentrações relativamente elevadas de antocianinas, particularmente em sua casca.
OBJETIVOS
O objetivo deste trabalho foi avaliar as possíveis alterações na composição corporal de camundongos alimentados com dieta hiperlipídica suplementada com casca de jabuticaba liofilizada.
METODOLOGIA
O ensaio biológico foi composto por cinco grupos experimentais com 8 camundongos (Swiss), machos, recém desmamados (21 dias). Foram administradas duas dietas controle: uma dieta padrão (AIN-93G modificada para 12 % de proteína) e uma dieta hiperlipídica (AIN-93 G modificada com 12% de proteína e 35% (em massa) de lipídeos). Além das dietas controle, foram administradas três dietas hiperlipídicas suplementadas com o pó da casca de jabuticaba liofilizada nas concentrações 1, 2 e 4% (g/g). Após o sacrifício dos animais, as carcaças foram congeladas, picadas, liofilizadas e trituradas para a posterior determinação da composição corporal.
As análises de umidade, proteína total e cinzas foram realizadas segundo os métodos descritos pela Association of Official Analytical Chemists (AOAC,1995). Já o teor de lípidios totais foi determinado por Bligh& Dyer (1959).
RESULTADOS
A suplementação, em todas as doses testadas, não protegeu os animais contra o acúmulo de gordura induzida pela dieta hiperlipídica. Além disso, não houve diferença estatística nos teores de proteínas, cinzas e umidade entre os grupos experimentais suplementados e o o grupo alimentado com dieta hiperlipídica.
CONCLUSÃO
Os resultados obtidos sugerem que a suplementação com a casca de jabuticaba, rica em antocianinas, não foi eficiente para reduzir o acúmulo de massa gorda induzido pela dieta hiperlipídica. Estes resultados estão de acordo com alguns estudos recentes que mostraram que a suplementação da dieta hiperlipídica com o pó liofilizado de blueberries, concord grapes ou black raspberry também não exerceu efeitos anti-obesidade

PS-21-359
PERFIL GLICÊMICO DE RATOS WISTAR EM MODELO DE DIABETES INDUZIDA POR DIETA HIPERCALÓRICA
CARINA SOUSA SANTOS; LIDIANE PINTO BORGES; JUCÉLIA JEREMIAS FORTUNATO; EDNA VITORETI BALLMANN
Instituição: Universidade do Sul de Santa Catarina - UNISUL
Área: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O diabetes é um problema de saúde pública mundial com alto potencial de morbidade e mortalidade. Diabetes melito é um distúrbio endócrino no qual o metabolismo da glicose está alterado devido à destruição das células β pancreáticas responsáveis pela produção e liberação de insulina (diabetes tipo I) ou secreção insuficiente deste hormônio (diabetes tipo II). Vários modelos animais de diabetes têm sido desenvolvidos para a melhor compreensão dos mecanismos fisiopatológicos desta doença.
OBJETIVOS
Avaliar o perfil glicêmico de ratos Wistar a partir de um modelo de diabetes tipo II induzido por dieta hipercalórica.
METODOLOGIA
Foram utilizados 40 ratos Wistar machos divididos em dois grupos: a) grupo que recebeu dieta hipercalórica e b) grupo controle que foi alimentado com ração comercial. Os animais receberam as dietas durante 15 semanas, de acordo com seu grupo experimental. A análise estatística foi realizada pelo teste t de Student para amostras independentes, os valores foram considerados significativos para $p<0,05$. O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade do Sul de Santa Catarina, sob o protocolo nº 09.249.4.05 IV.
RESULTADOS
A dieta hipercalórica aumentou significativamente o peso corporal dos animais quando comparados ao grupo controle ($p<0,05$). Quando avaliado o perfil glicêmico dos animais, os resultados mostraram que a dieta hipercalórica induziu aumento significativo na glicemia ($p<0,05$). No entanto, os valores apresentados não foram suficientes para induzir o diabetes tipo II (menor que 200 mg/dl).
CONCLUSÃO
A ausência de níveis elevados de glicemia suficientes para caracterizar o diabetes tipo II nos animais experimentais pode estar relacionada com tipo de carboidrato utilizado na dieta.

PS-21-360
INFLAMAÇÃO E ZINCO PLASMÁTICO EM GESTANTES COM PRÉ-ECLÂMPSIA
DANILLA M. C. SILVA; JOSÉ ARAÚJO BRITO; EUNICE ALVES SILVA NETA; KALUCE G. S. ALMONDES; FRANCISCO ERASMO OLIVEIRA; JULIANA PAZ MATIAS; DILINA NASCIMENTO MARREIRO; NADIR NASCIMENTO NOGUEIRA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
Área: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A pré-eclâmpsia, condição única da gestação humana, constitui-se em uma das principais causas do aumento da morbimortalidade materna e perinatal. A resposta inflamatória sistêmica exacerbada na gravidez parece estar envolvida na etiologia da doença. A Proteína C Reativa (PCR) é uma proteína de fase aguda, cujos níveis séricos estão elevados em resposta às infecções e aos processos inflamatórios agudos e crônicos, sendo muito utilizada por refletir o grau de inflamação e lesão vascular. O zinco (Zn) é um mineral que participa da regulação do sistema imune, e está reduzido no plasma durante a inflamação, em virtude do aumento da expressão gênica da metalotioneína, proteína que aumenta os estoques hepáticos do mineral.
OBJETIVOS
Objetivou-se determinar as concentrações séricas da PCR e plasmáticas do Zn em pacientes com pré-eclâmpsia.
METODOLOGIA
Participaram do estudo caso-controle 44 gestantes com diagnóstico de pré-eclâmpsia, das quais 20 com pré-eclâmpsia leve (PEL) e 24 com pré-eclâmpsia grave (PEG), e 50 com gravidez normal (GN) atendidas em maternidade pública. Foram excluídas do estudo gestantes fumantes, com patologias sistêmicas e/ou processos inflamatórios ou infecciosos. A dosagem sérica da PCR-ultrassensível foi realizada por quimioluminescência, utilizando-se Kit CRP Immulite 2000 – Siemens e o Zn plasmático por espectrofotometria de absorção atômica de chama. Utilizou-se o teste "t" de Student para análise estatística, adotando-se erro α de 5%, e a correlação de Pearson para verificar relação entre as variáveis.
RESULTADOS
As médias encontradas nos grupos PEL, PEG e GN para os níveis de PCR-US (mg/L) foram de 6,0±4,8; 9,0±4,8; 1,0±0,6, respectivamente. Os resultados indicaram inflamação vascular somente no grupo pré-eclâmpsia, com diferença significativa entre as formas leve e grave da doença ($p<0,05$). O Zn plasmático, em relação aos valores de referência - 70,0 a 110 µg/dL (GIBSON, 1990) - mostrou-se reduzido com diferença significativa ($p<0,05$) entre os grupos PEL (50,0±9,4) e PEG (38,8±8,2) e entre PEG e GN (48,3±8,3). Verificou-se correlação negativa moderada entre os níveis séricos de PCR-US e as concentrações plasmáticas de Zn.
CONCLUSÃO
Os níveis elevados de PCR-US, sobretudo nas gestantes com PEG, revelam crescente estado inflamatório concordante com a gravidade da patologia. A hipozincemia verificada nos grupos é inerente ao processo gestacional, sendo mais expressiva no grupo PEG, quadro compatível com o elevado grau inflamatório verificado nestas pacientes.

PS-21-361
ATIVIDADE DA ENZIMA SUPERÓXIDO DISMUTASE E ZINCEMIA EM MULHERES COM PRÉ-ECLÂMPSIA
DANILLA M. C. SILVA; JOSÉ ARAÚJO BRITO; DILINA NASCIMENTO MARREIRO; JOSE MACHADO MOITA NETO; EUNICE ALVES SILVA NETA; KALUCE G. S. ALMONDES; JOSE A. C. PIMENTEL; NADIR NASCIMENTO NOGUEIRA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
Área: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A superóxido dismutase (SOD) é uma enzima antioxidante, cuja forma citoplasmática possui em sua estrutura os minerais zinco (Zn) e cobre (Cu). O desequilíbrio entre defesa antioxidante do organismo e excessiva liberação de radicais livres caracteriza o estresse oxidativo, apontado como um dos fatores fisiopatológicos da pré-eclâmpsia. Esta doença é a principal causa de mortes obstétricas diretas no Brasil e seu diagnóstico é realizado tardiamente.
OBJETIVOS
Objetivou-se determinar a atividade da SOD eritrocitária e as concentrações plasmática e eritrocitária do Zn em mulheres com pré-eclâmpsia.
METODOLOGIA
No estudo caso-controle participaram 94 gestantes atendidas no pré-parto em maternidade pública. Destas, 44 constituíram o grupo experimental, sendo 20 com pré-eclâmpsia leve (PEL) e 24 com pré-eclâmpsia grave (PEG), e 50 o grupo controle (gravidez normal/GN). Foram excluídas do estudo gestantes fumantes ou com patologias sistêmicas e/ou processos inflamatórios ou infecciosos. A atividade da SOD eritrocitária foi determinada pelo método "in vitro", utilizando-se kits Randox e o Zn por espectrofotometria de absorção atômica de chama. O teste "t" de Student foi empregado para análise estatística, adotando-se erro α de 5%.
RESULTADOS
A atividade da SOD encontrou-se elevada sem diferença significativa entre os grupos ($p>0,05$). As médias em U/gHb encontradas nos grupos PEL, PEG e GN foram de 3157,2±677,4; 3333,4±689,8; 3436,8±575,8; respectivamente. As concentrações de zinco plasmático, em relação aos valores de referência - 70,0 a 110 µg/dL (GIBSON, 1990) - mostraram-se reduzidas com diferença significativa ($p<0,05$) entre os grupos PEL (50,0±9,4) e PEG (38,8±8,2) e entre PEG e GN (48,3±8,3), sendo a redução mais expressiva nas pacientes com PEG. De maneira contrária, a média da concentração de Zn nos eritrócitos encontrava-se acima dos valores de referência - 40 a 44 µg/gHb (GIBSON, 1990) - sem diferença significativa entre os grupos ($p>0,05$), com valores de 48,8±9,2; 47,3±8,9; 53,2±10,2, para os grupos PEL, PEG e GN, respectivamente.
CONCLUSÃO
O estudo revelou que a atividade da SOD eritrocitária é um marcador inespecífico para a predição da evolução da doença, uma vez que se mostrou elevada nas mulheres com pré-eclâmpsia e com gravidez normal, demonstrando que o estado oxidativo é inerente à gravidez. A hipozincemia plasmática pode dever-se a migração do mineral para os eritrócitos, onde há maior requerimento da SOD, quadro compatível com a elevada atividade da enzima identificada.

PS-21-362
ANÁLISE COMPARATIVA DA CICATRIZAÇÃO DE FERIDAS CUTÂNEAS ATRAVÉS DA APLICAÇÃO TÓPICA DE ÁCIDOS GRAXOS ESSENCIAIS - ESTUDO EXPERIMENTAL.
ELAYNE CRISTINA MATIAS NÓBREGA; BEATRIZ AGUIAR NOGUEIRA; ANA CLÁUDIA MARINHO DA SILVA
Instituição: Faculdade Estácio do Ceará
Área: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A cicatrização de feridas consiste em processo complexo com o objetivo de restabelecer a homeostasia do tecido lesado, resultando na formação de uma cicatriz fibrótica e sem atividade funcional. Os ácidos graxos linolélico e linolênico são essenciais para funções celulares normais, mantendo a integridade e fluidez das membranas celulares, além de integrarem a síntese de eicosanóides que, por sua vez, possuem capacidade de modificar reações inflamatórias e imunológicas.
OBJETIVOS
Esse estudo objetivou comparar o processo de cicatrização aplicando cremes ricos em ácidos graxos essenciais provenientes dos óleos de girassol e de linhaça sobre lesões cutâneas em camundongos.
METODOLOGIA
Foram utilizados 40 camundongos Swiss albinos, machos adultos. O procedimento constituiu-se em uma incisão de 1cm² na pele do dorso do animal. No grupo controle (C) foi utilizado creme base não-iônico. No grupo experimental utilizaram-se creme com óleo de semente de girassol (OG), creme com óleo de semente de linhaça (OL), creme com óleo de semente de linhaça e vitamina E (OL+E). Avaliações clínicas foram realizadas em todos os animais, sendo iniciadas 24 horas após a cirurgia e finalizados no 14º dia do pós-operatório (PO). Os resultados obtidos foram expressos como percentual médio (intensidade do edema e hiperemia, % de contração das feridas), mediana e variações (intensidade de edema e hiperemia), e média ± erro-padrão (% de contração das feridas).
RESULTADOS
Animais tratados com os cremes OG e OL tiveram a área total de suas feridas cutâneas reduzida pela metade no 7º dia do pós-operatório em comparação aos demais; a frequência de edema diminuiu consideravelmente no 7º dia PO, onde nenhuma lesão tratada com creme OG e creme OL apresentaram edema. Esse tratamento também diminuiu a freqüência de hiperemia, sendo a redução máxima no grupo C de 30% no 7º dia PO, enquanto, as lesões tratadas com creme OG e OL+E já apresentavam mais de 60% da hiperemia reduzida no mesmo período.
CONCLUSÃO
Concluímos que o uso tópico de cremes elaborados com óleo de semente de girassol e óleo de semente de linhaça sobre lesões cutâneas contribuiu significativamente para uma antecipação do processo cicatricial, acelerando a fase inflamatória ao diminuir tempo e intensidade de freqüência de edema e hiperemia, além de reduzir consideravelmente a área das feridas na fase de fibroplasia, fato decorrente do elevado teor de ácidos graxos essenciais na formulação, podendo como tal ser indicados como alternativa terapêutica.

PS-21-363
AVALIAÇÃO DAS PROPRIEDADES NUTRICIONAIS DE BARRAS DE CEREAIS ELABORADAS COM FARINHA DE BANANA VERDE
ELIZABETE WENZEL DE MENEZES; JULIANA FERREIRA DOS SANTOS; CARMEN CECILIA TADINI; ANA PAULA ALVES; FRANCO MARIA LAJOLO
Instituição: FCF - USP
Área: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Muitas alternativas têm sido propostas para melhorar as características nutricionais dos alimentos, algumas delas utilizando fontes de fibra alimentar ainda pouco conhecidas. Entre estas fontes de fibra alimentar (FA), a farinha de banana verde (FBV) tem se mostrado uma boa opção por sua alta concentração de amido resistente (AR) que pode melhorar o valor nutricional de diferentes preparações.
OBJETIVOS
O objetivo deste trabalho foi estudadar barras de cereal elaboradas com FBV, com o objetivo de avaliar *in vivo* e *in vitro* as propriedades nutricionais desses produtos.
METODOLOGIA
As amostras consistiam em dois tipos de barras de cereais, uma delas elaborada com FBV (barras FBV) e outra sem este ingrediente (barras controle). A composição centesimal e perfil de carboidratos das barras foram avaliados. A fermentabilidade da fração não-disponível das barras foi avaliada através de testes *in vitro* utilizando inóculo de ratos. A resposta glicêmica das barras foi avaliada após sua ingestão por voluntários saudáveis (n=16), sendo determinados o índice glicêmico (IG) e carga glicêmica (CG)
RESULTADOS
A principal característica que pôde ser observada é que as barras FBV possuem maior conteúdo de AR que as barras controle (7,22 g/100g e 2,11 g/100g na base integral), resultado da adição de FBV. Esta adição reflete na concentração de carboidratos não-disponíveis (soma de FA e AR) das barras FBV, que é de 18,19 g/100g na base integral. As barras FBV apresentaram maior fermentabilidade *in vitro* em relação às barras controle ($p<0,05$) de acordo com a produção de ácidos graxos de cadeia curta (AGCC), produzindo 4,04 mmol/g de substrato, enquanto as barras controle produziram apenas 3,51 mmol/g de substrato. As barras FBV apresentaram baixo IG (em relação à glicose) (41%) e baixa CG (4), enquanto as barras controle apresentaram IG médio (60%) e CG baixa (5).
CONCLUSÃO
A partir dos resultados apresentados, é possível concluir que a adição de FBV às barras de cereal aumenta seu conteúdo de carboidratos não-disponíveis, representados pelo AR e FA, resultando num produto de alta fermentabilidade e de baixa resposta glicêmica pós-prandial.

PS-21-364
AVALIAÇÃO HISTOMORFOMÉTRICA DE TECIDO EPITELIAL DE CAMUNDONGOS SUBMETIDOS Á MUCOSITE INTESTINAL COM SUPLEMENTAÇÃO DE ÓLEO DE PEIXE
ERIKA A. MELO COSTA; MARIANA MENEZES; SANDRA M.N. MONTEIRO; MARIA GRAÇAS ALMEIDA
Instituição: FARN
Área: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A inflamação ocorre como resposta do tecido à injúria através de um fenômeno complexo, dinâmico e multimediado, podendo manifestar-se a partir de um agente bioquímico, fisiológico ou imunológico.
OBJETIVOS
Verificar alterações no estado ponderal e dos efeitos da suplementação do óleo de peixe na morfologia intestinal dos camundongos com mucosite intestinal;
METODOLOGIA
Foram estudados 12 camundongos machos da linhagem Swiss com idade média de 02 meses, mantidos em gaiolas apropriadas, em ambiente com temperatura controlada e ciclo claro/escuro de 12 horas, fazendo uso de ração comercial e com livre acesso a água. Os camundongos foram divididos aleatoriamente em 03 grupos (n=3/animais por grupo) submetidos a 04 semanas de experimentação cada grupo. O grupo suplementado recebeu por gavagem 0,25mL de óleo de peixe. A mucosite foi induzida com o uso de 2,5mg/kg/dia de metotrexato via subcutânea nos 03 últimos dias de experimento. O sacrifício foi realizado por deslocamento cervical estando os animais, previamente anestesiados, com ketamina e xilazina. Para a análise histomorfométrica foram coletados 3cm do duodeno. As medidas da altura das vilosidades (do topo da vilosidade até a junção vilosidade-cripta) e as profundidades das criptas (definidas como a profundidade da invaginação entre as vilosidades adjacentes) foram realizadas por microscopia óptica com objetiva de 20x. Os resultados foram analisados de forma exploratória e descritiva através de gráficos estatísticos realizados pelo programa Statística versão 6.0.
RESULTADOS
Os grupos mucosite e mucosite com suplementação de óleo de peixe apresentaram uma maior manutenção do peso corporal em relação ao grupo controle. O grupo mucosite apresentou uma perda de peso maior em relação ao grupo mucosite suplementado, porém pode-se observar estatisticamente que não houve significância entre os grupos ($p> 0,05$). Na histomorfometria, o grupo mucosite e mucosite suplementado teve o comprimento das vilosidades menor em relação ao grupo controle, contudo o grupo mucosite suplementado apresentou comprimento maior das vilosidades em relação ao grupo mucosite.
CONCLUSÃO
Os dados estatísticos mostraram que não houve diferença significativa ($p<0,05$) em relação à avaliação de peso corporal entre os diferentes grupos. A análise histomorfométrica mostrou que o grupo mucosite com suplementação de óleo de peixe teve menos alterações morfométricas em nível de vilos e criptas intestinais que o grupo mucosite. O óleo de peixe possivelmente protege a mucosa intestinal.

PS-21-365
RELAÇÃO ENTRE O MAGNÉSIO DIETÉTICO E A RESISTÊNCIA À INSULINA EM PACIENTES DIABÉTICOS TIPO 2
FABIANE ARAÚJO SAMPAIO; DAILA LEITE C BEZERRA; VANESSA BATISTA S LIMA; MAYARA MONTE FEITOSA; JOSÉ MARIA CORREIA L SILVA; FRANCISCO ERASMO OLIVEIRA; NADIR NASCIMENTO NOGUEIRA; DILINA NASCIMENTO MARREIRO
Instituição: Universidade Federal do Piauí
Área: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Diversos estudos têm demonstrado que o magnésio participa da atividade de enzimas envolvidas no metabolismo de carboidratos e desempenha papel homeostático na glicemia e na ação da insulina, podendo ser alvo importante na patogênse do diabetes tipo 2. No entanto, o impacto da ingestão de magnésio em pacientes com diabetes mellitus tipo 2 ainda é bastante controvertido.
OBJETIVOS
Portanto, o objetivo deste estudo foi avaliar a ingestão de magnésio e relacioná-la com o índice de resistência à insulina em pacientes diabéticos tipo 2.
METODOLOGIA
Estudo transversal, envolvendo pacientes diabéticos tipo 2 (n=35) e indivíduos saudáveis (n=37), com faixa etária entre 26 e 58 anos, de ambos os sexos. A avaliação do estado nutricional foi realizada por meio de parâmetros antropométricos. A glicose e a hemoglobina glicosada foram determinadas segundo os Kits de reagentes Labtest® e a insulina plasmática pelo método de radioimunoensaio. A avaliação do consumo alimentar foi realizada pelo método do registro alimentar e a análise por meio de um programa computadorizado NutWin versão 1.5.
RESULTADOS
Os valores médios encontrados de magnésio nas dietas consumidas pelos pacientes diabéticos e grupo controle foram de 244,65 mg/dia e 222,93 mg/dia, respectivamente. A média de insulina e glicose plasmática dos pacientes diabéticos foi de 18,89 µU/mL e 180,59 mg/dL, respectivamente, já a do grupo controle foi de 19,53µU/mL e 83,80 mg/dL. Os valores médios encontrados para o índice Homa_ir dos pacientes diabéticos e grupo controle foram de 8,41± 5,56 e 2,76 ± 1,96, respectivamente. A média de hemoglobina glicosilada nos pacientes diabéticos foi de 11,6 ± 9,20%. A correlação entre o consumo de magnésio e o índice de resistência à insulina foi de r= 0.2197.
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 a existência de correlação positiva entre o consumo de magnésio e a resistência à insulina. A inconsistência nos resultados de estudos sobre o tema reforça a necessidade de mais investigações afim de que seja esclarecida a participação do magnésio dietético sobre a resistência a insulina em pacientes diabéticos tipo 2.

PS-21-366
AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE ATLETAS DE JIU-JITSU
LIVIANNE GOMES DA SILVA; CAMILA PINHEIRO PEREIRA; CINTIA DE BRITO MELO; NATÁLIA DE SOUZA SILVA; ANA PAOLA VICTOR CHAYB
Instituição: UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ
Área: NUTRIÇÃO, ATIVIDADE FÍSICA E ESPORTE
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A ingestão alimentar adequada do atleta é fundamental para proporcionar um bom desempenho físico e sucesso nas competições, bem como a determinação do componente corporal de acordo com a modalidade esportiva. O equilíbrio entre o gasto de energia e a ingestão de alimentos é essencial para a manutenção da massa corporal magra, para a responsividade ao treinamento e para a função imune e reprodutiva. O tipo de esporte e o nível de atividade física caracterizam o gasto diário de energia. Uma dieta balanceada em macronutrientes e micronutrientes garante a manutenção, o reparo e o crescimento dos tecidos.
OBJETIVOS
Avaliar o percentual de gordura corporal e consumo alimentar de atletas de jiu-jitsu.
METODOLOGIA
A amostra foi composta por 30 voluntários do sexo masculino, que frequentavam três academias de Fortaleza, Ceará, com idade entre 18-35 anos, competidores de lutas de jiu-jitsu estadual e nacional. Foram avaliados a composição corporal que foi estimada utilizando a equação de Siri (1961) e classificada segundo Jackson e Pollock (1978) e o consumo alimentar a partir de três recordatórios alimentares utilizando o programa AVANUTRI 3.0.1.
RESULTADOS
Observou-se um bom perfil de massa gorda segundo a média do percentual de gordura corporal que foi de 14,55±6,78. Ao se comparar o valor calórico ingerido pelos atletas com as suas necessidades energéticas diárias, verificou-se que 83,33% apresentavam um consumo calórico inferior as suas necessidades, sendo a média de consumo de 3279,43Kcal±960,78. Os atletas apresentaram consumo médio adequado de lipídeos (30,78% do valor calórico total da dieta), insuficiente de carboidratos (48,77%) e excessivo de proteínas (20,43%). Em relação aos micronutrientes, grande parcela dos atletas tiveram um consumo provavelmente adequado de ferro (média geral de 52,91mg±101,20) e zinco (11,80mg±4,77), considerando a ingestão entre as recomendações de RDA e UL. Já o consumo de vitamina C (171,78mg±191,12) e cálcio (923,38mg±453,14) esteve provavelmente adequado em menos da metade dos atletas.
CONCLUSÃO
Foram observados desvios no consumo alimentar que reforçam a necessidade de orientação e planejamento nutricional, a fim de atender às demandas específicas da modalidade, visando maximizar o desempenho e promover resultados positivos nas competições.

PS-21-367
PERFIL ANTROPOMÉTRICO E NUTRICIONAL DE CRIANÇAS TENISTAS
CLÁUDIA HADDAD CALEIRO PEREIRA; VALÉRIA CRISTINA DE ANDRADE GARC; SUZIMARA PIMENTA JUNQUEIRA,; MARINA GARCIA MANÓCHIO; FELICIA BIGHETTI SARRASSINI
Instituição: Universidade de Franca- UNIFRAN
Área: NUTRIÇÃO, ATIVIDADE FÍSICA E ESPORTE
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A nutrição para esportistas tem se tornado cada vez mais evidente para crianças e adolescentes que se exercitam tanto a nível competitivo quanto recreacional. O tênis é um esporte que explora o máximo de energia corporal e de sua capacidade muscular e, sem um suporte nutricional adequado, pode haver riscos de desenvolvimento de lesões, fadiga, estresse psicológico, alterações metabólicas, comprometimento no esporte, no rendimento escolar e até mesmo no crescimento e desenvolvimento. É necessário um conjunto de informações sobre o estado nutricional dos esportistas, para compreender a associação entre nutrição, saúde e desempenho esportivo. A anamnese alimentar criteriosa permite que se estabeleçam as estratégias para introdução das eventuais modificações dietéticas necessárias
OBJETIVOS
Identificar o perfil antropométrico e nutricional dos tenistas, comparando os resultados obtidos com os parâmetros recomendados
METODOLOGIA
Os dados foram coletados, através de um questionário e realizado a avaliação antropométrica e nutricional. Participaram 19 tenistas, sendo 11 do sexo masculino e oito do feminino. Foram aferidos o peso, a estatura, as dobras cutâneas, porcentagem de gordura corporal sendo os dados inseridos em planilha eletrônica, Excel 2000. A ingestão calórica foi coletada através do recordatório alimentar de 24 horas e avaliada no sofwtare Dietpro 4.0.
RESULTADOS
Os tenistas têm entre nove e 15 anos de idade, parentes com uma ou mais doenças crônicas não transmissíveis tais como hipertensão (37%), diabetes mellitus (37%), cardiopatias (16%), A ingestão de macronutrientes e energia estão inadequadas e a qualidade da dieta não condiz com o perfil de atletas. Avaliando o Índice de Massa Corporal (IMC), a obesidade está presente em 15,8% dos participantes da pesquisa, sendo que 10,52% são do sexo masculino e 5,26% são do sexo feminino e 84,2% estão eutróficos. As dobras cutâneas estão dentro da normalidade e a porcentagem de gordura corporal está acima da normalidade entre os meninos, em média 27,27% e nas meninas está dentro da normalidade indicando obesidade somente entre os meninos.
CONCLUSÃO
São necessárias atividades de educação e intervenção nutricional para atletas nessa faixa etária, para controle do peso corporal e prevenção de futuras complicações.

PS-21-368
AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DO PADRÃO ALIMENTAR DE JOGADORES ADOLESCENTES DE FUTSAL DAS CATEGORIAS SUB 15 E SUB 17 NOS PERÍODOS DE TREINO E COMPETIÇÃO
MARCELLA DOS REIS SANTOS; CLAUDIA RIDEL JUZWIAK
Instituição: Universidade Federal de São Paulo
Área: NUTRIÇÃO, ATIVIDADE FÍSICA E ESPORTE
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O futsal é um esporte popular que atrai o interesse de muitos jovens. Para garantir a manutenção da saúde e o desempenho é essencial que a alimentação esteja adequada às demandas do crescimento e do treino. A qualidade da dieta destes jovens atletas deve ser mantida tanto no período de treino como nos dias de eventos competitivos.
OBJETIVOS
Avaliar e comparar a qualidade do padrão alimentar de jogadores adolescentes de futsal durante o período de treino e competição.
METODOLOGIA
Trata-se de estudo transversal, no qual jogadores de futsal das categorias sub-15 e sub-17 foram caracterizados quanto à antropometria e condição socioeconômica. Para a avaliação dietética os atletas preencheram dois registros alimentares, um em dia de treino habitual e outro em dia de competição. Avaliou-se o consumo de energia, macronutrientes, vitamina A, cálcio, ferro e fibras e calculou-se o Índice de Qualidade da Dieta - IQD proposto por Godoy (2006) para cada um dos períodos estudados.
RESULTADOS
A amostra foi composta por 11 rapazes, com média de idade de 15±1,02 anos, sendo 81,8% classificados como eutróficos e com ótimo percentual de gordura para a prática desta modalidade. Não houve diferença estatisticamente significante entre os dois períodos estudados para o consumo de energia, macronutrientes, ferro, vitamina A e fibras. A média de pontuação do IQD para o período de treino foi de 65,7±9,9 sendo que todos os jogadores apresentaram "dieta que necessita de modificação". Para o período de competição, a média de pontuação foi de 67,8±13,7, sendo que 18,2% apresentaram "dieta adequada". Nos períodos de treino e competição a maioria dos indivíduos ultrapassou a recomendação para os grupos 'carnes e ovos' (81,8% e 72,7%, respectivamente) e 'leguminosas' (45,4% e 63,6%, respectivamente). Em contrapartida, identificou-se consumo inadequado para os grupos 'frutas' e 'hortaliças'. Observou-se diferença estatisticamente significante apenas no consumo do grupo 'leite e derivados' e de cálcio, que foi superior no dia de treino em relação ao dia de competição (p=0,03 e p=0,012, respectivamente), sendo que nas duas situações o consumo foi abaixo do recomendado
CONCLUSÃO
Conclui-se que a dieta nos períodos analisados é semelhante e que há necessidade de adequá-la às recomendações em todos os períodos do calendário esportivo. Deve-se, principalmente, estimular o maior consumo de hortaliças e frutas e a adequação do número de porções dos alimentos-fonte de proteína.

PS-21-369
PERFIL ANTROPOMÉTRICO DE ADOLESCENTES DE CENTROS ESPORTIVOS DE FORTALEZA-CE
CLAUDINE KÊNNIA A. CEZARIO; LIA RIBEIRO BORBA; CARLOS ANTONIO BRUNO SILVA; LÍVIA FREITAS CAMPOS; KAMILLA OLIVEIRA PASCOAL; NÍLBIA MACIEL FURTADO; DÉBORA DOMINGUES PINHEIRO; LARA MACHADO MATOS; MARIA GEORGIANA CARVALHO MODRO; MARILIA PORTO OLIVEIRA
Instituição: UNIFOR
Área: NUTRIÇÃO, ATIVIDADE FÍSICA E ESPORTE
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A prática de atividade física pode atuar em diversos componentes do organismo, como a composição corporal, que se relaciona ao componente morfológico individual. Na adolescência, o Índice de Massa Corporal (IMC) é o índice de avaliação corporal mais adequado, pois apresenta alta correlação com o peso e a gordura corporal. A avaliação da composição corporal define os valores das variáveis corporais, principalmente quanto à gordura corporal e à massa magra corporal. A literatura recomenda que para avaliar o estado nutricional de adolescentes deve-se utilizar o IMC juntamente com a antropometria por meio das dobras cutâneas para se obter melhor conhecimento do padrão de composição corporal.
OBJETIVOS
Este estudo teve como objetivo descrever o perfil antropométrico de adolescentes freqüentadores de centros esportivos da cidade de Fortaleza-CE.
METODOLOGIA
Realizou-se um estudo quantitativo, exploratório e transversal. Um questionário com dados sociodemográficos e antropométricos foi aplicado, relacionado aos objetivos desta pesquisa com os 118 adolescentes.
RESULTADOS
As médias de IMC e de percentual de gordura corporal encontradas no estudo foram 19,35 kg/m2 (dp = 2,81) e 18,29 % (dp = 5,74), respectivamente. No perfil antropométrico, os resultados indicaram que a maioria dos adolescentes apresentou parâmetros adequados para o IMC e percentual de gordura corporal. Entretanto, observou-se baixo IMC em 22 (18,6%) indivíduos e excesso de peso em 17 (14,4%) indivíduos. Identificou-se ainda baixo percentual de gordura corporal em 13 (11,0%) indivíduos e alto percentual de gordura corporal em 15 (12,7%) indivíduos, com dados indicativos de obesidade e desnutrição concomitante.
CONCLUSÃO
O estímulo à realização de novas condutas de comportamento alimentar é capaz de repercutir diretamente na composição corporal de adolescentes, a perceber nos valores de IMC obtidos no estudo para baixo IMC para idade e para excesso de peso. Junto a isso, deve-se considerar o teor de gordura corporal total também verificada neste estudo, verificando-se que a maior prevalência do índice alto de percentual de gordura corporal ocorreu no sexo masculino.
Diante desses achados, recomendam-se ações de educação nutricional para melhorar os hábitos alimentares diários, e tamb'em, o perfil antropométrico dos adolescentes. Recomenda-se que mais estudos similares com adolescentes brasileiros sejam realizados, afim de identificar o estado nutricional e teor de gordura corporal em adolescentes de diferentes regiões do Brasil.

PS-21-370
COMPOSIÇÃO CORPORAL E BALANÇO ENERGÉTICO DE NADADORES ADOLESCENTES
DANIEL BARRETO MELO; MARINA MACEDO R. LEITE; LÍLLIAN ALVES SOUZA; ANA CAROLINA SANTOS BARBOSA; SAMANTHA DALBOSCO LINS; WASHINGTON SANTOS PAIXÃO; OSCAR FELIPE FALCÃO RAPOSO; RAQUEL SIMÕES MENDES NETTO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE
Área: NUTRIÇÃO, ATIVIDADE FÍSICA E ESPORTE
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A adolescência é uma fase em que ocorrem importantes alterações na estrutura óssea e funções orgânicas, havendo um aumento na demanda energética. Quando se trata de atletas adolescentes, essa demanda é ainda maior, em função do treinamento físico.
OBJETIVOS
Avaliar a composição corporal e o balanço energético de nadadores adolescentes.
METODOLOGIA
O presente estudo foi conduzido com 42 atletas adolescentes, sendo 21 de cada gênero. Aplicou-se um questionário especialmente estruturado para levantamento das atividades de rotina, bem como as de treinamento. A partir destas informações estimou-se o Nível de Atividade Física (NAF) e os Equivalentes Metabólicos (METs) para cada atividade realizada. Também foram aferidas medidas antropométricas para avaliação do estado de gordura e massa muscular corporal. O valor energético total (VET) da dieta, foi estimado a partir da aplicação de um Questionário de Frequência Alimentar semi-quantitativo adaptado de Slater *et al* (2003), transformando as categorias de frequência em frequências diárias de consumo e analisando-se os dados através do software Virtual Nutri Plus (2009). O tratamento dos dados foi realizado através da análise descritiva das variáveis e do teste t de Student para amostras independentes na avaliação das diferenças entre os gêneros. O nível de significância estatística considerado foi de 5%.
RESULTADOS
A média de idade para os indivíduos do gênero masculino foi de 14,1 (± 3,2) anos para os do feminino de 11,8 (± 1,9) anos, com diferenças significativas. Quanto às variáveis antropométricas, houve diferenças estatísticas ($p<0,05$) entre os sexos para as seguintes variáveis: peso, estatura, IMC, Circunferência da Cintura e do Braço, Circunferência Muscular do Braço e Dobra Cutânea Subescapular, sendo todas maiores para o masculino. As meninas apresentaram BE de equilíbrio, enquanto que nos meninos o BE apresentou-se positivo.
CONCLUSÃO
O estado muscular dos indivíduos mostrou-se superior entre os meninos, o que pode ser reflexo do maior consumo calórico associado ao maior gasto no treino. A correta estimativa da demanda energética e das necessidades é essencial para efetivos planejamentos dietéticos, evitando prejuízos à saúde, assim como retardos no crescimento e desenvolvimento.

PS-21-371
CONSUMO ALIMENTAR DE CORREDORES DE RUA - UM ESTUDO PILOTO
ERIKA A. MELO COSTA; EDNEA SOARES SILVA
Instituição: FARN
Área: NUTRIÇÃO, ATIVIDADE FÍSICA E ESPORTE
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A alimentação deve oferecer calorias e nutrientes adequados para a manutenção da saúde e compensar os elevados gastos energéticos associados à prática desportiva diária.
OBJETIVOS
Analisar o consumo alimentar dos macronutrientes de um grupo de corredores de rua através do registro alimentar de 03 dias; Quantificar o número de porções consumidas de grupos de alimentos sugerido pelo Guia Alimentar para a População Brasileira; Identificar o perfil antropométrico através do IMC;
METODOLOGIA
Participaram do estudo 10 corredores de rua adultos (20 a 60 anos) de ambos os sexos. O registro alimentar estimado de 03 dias (02 dias da semana e 01 dia do final de semana) foi utilizado como ferramenta para análise do consumo de macronutrientes. Após esta coleta, foi realizado uma média do consumo alimentar através do software de nutrição DietPro5i. Os alimentos descritos no registro alimentar foram separados por grupos alimentares de acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira. Para a avaliação antropométrica, foi aferido peso e estatura em uma balança mecânica de marca Filizola com estadiômetro fixo à balança. Os participantes estavam descalços, com roupas leves e sem adornos.
RESULTADOS
Observou-se que 30% dos corredores têm idade entre 28 à 30 anos, 30% apresentam de 41 à 45 anos, 20% tem idade entre 31 à 35 anos e 20% com idade entre 36 à 40 anos. A eutrofia esteve presente em 90% do grupo estudado. Em relação ao número de porções consumida, o grupo de cereais, tubérculos, raízes e derivados; feijões; leite e derivados estão de acordo com o guia alimentar para a população brasileira. O grupo Frutas e suco de frutas naturais; Óleos, gorduras e sementes oleaginosas; Açúcares e doces estão sendo consumidos em excesso e o grupo de Legumes e verduras estão sendo consumidos abaixo do recomedado pelo referido guia alimentar. Sobre os macronutrientes, constatou-se que os corredores consumiram em média 56,5% de carboidrato, 26% de lipídios e 17,5% de proteínas, estando o consumo de carboidratos e lipídios adequados e o de proteína em excesso.
CONCLUSÃO
Os participantes estão eutróficos e com ingestão adequada do consumo de carboidratos e lipídios. A ingestão das porções diárias de Frutas e suco de frutas naturais; Óleos, gorduras e sementes oleaginosas; Açúcares e doces, de acordo com o Guia Alimentar para a população brasileira, encontram-se elevadas. Ressalta-se a importância de outros estudos sobre alimentação de corredores e do trabalho de educação nutricional no grupo estudado.

PS-21-372
AVALIAÇÃO DO PERFIL ANTROPOMÉTRICO DE PRATICANTES DE MALHA DO 54º. JOGOS REGIONAIS DE SERTÃOZINHO-SP 2010.
ERIKA DA SILVA BRONZI; CAROLINE BONFIM NOVENTA; MARÍLIA BODELON BALAN; MARIA ANTONIA APARECIDA BARBOSA; EDSON DONIZETTI VERRI
Instituição: Centro Universitário Claretiano, UNESP, UNAERP
Área: NUTRIÇÃO, ATIVIDADE FÍSICA E ESPORTE
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Atualmente a malha passou a ser denominada uma modalidade esportiva, gerando assim um potencial competitivo em sua prática (FPM, 2010). Nesse contexto, a antropometria consiste em um importante método de diagnóstico e prognóstico, fornecendo estimativa da prevalência e gravidade de possíveis alterações nutricionais. Isto se deve à sua facilidade de realização, objetividade da medida e possibilidade de comparação com um padrão de referência de manuseio relativamente simples, principalmente em estudos populacionais (ANJOS et al., 1994).
OBJETIVOS
Relacionar o Índice de Massa Corporal (IMC) de jogadores de malha participantes de competições regionais com a circunferência do braço (CB).
METODOLOGIA
Participaram do estudo 07 indivíduos do sexo masculino praticantes de malha, indivíduos esses avaliados durante competição de jogos regionais e que concordaram em participar do estudo, com média de idade de 25,85±7,60, sendo 2 adolescentes e 5 adultos classificados segundo a OMS (2007 e 1998, respectivamente). Estes foram submetidos a uma avaliação antropométrica constituída de peso, estatura e CB não dominante. Através dos dados de peso e estatura foram calculados os valores de IMC e através da CB cálculado o seu percentual de adequação. Após a obtenção dos dados, foi calculado a média e o desvio padrão através do programa GraphPad InStat (3.05).
RESULTADOS
A avaliação antropométrica com aferição de peso e estatura obteve uma média de 83,74Kg ± 16,00 e 178,14cm ± 8,84 respectivamente. Os resultados obtidos demonstram que através da classificação de IMC; 4 (57,2%) apresentaram-se em sobrepeso, 2 (28,5%) apresentaram-se eutróficos e 1 (14,3%) com obesidade grau I, com média de valores de 26,40Kg/m2 ± 4,58, o que indica sobrepeso. No cálculo de CB, 4 (57,2%) apresentaram-se com classificação de eutrofia, 2 (28,5%) com sobrepeso e 1(14,3%) com desnutrição leve, com média de valores de adequação de 99,08% ± 5,28, o que indica eutrofia. No entanto a correlação entre as duas medidas não pressupõe uma relação da avaliação confiável na mensuração da composição corporal, na população estudada.
CONCLUSÃO
A relação entre CB e IMC necessita de um método complementar para uma fidedignidade avaliação, visto que a utilização isolada das duas mensurações não gerou parâmetros de análise real da composição corporal para a população avaliada.

PS-21-373
CONFIABILIDADE DO WII FIT PLUS NO CÁLCULO DO ÍNDICE DE MASSA CORPORAL (IMC) DE ATLETAS AMADORES
ERIKA DA SILVA BRONZI; CAROLINE BONFIM NOVENTA; MARÍLIA BODELON BALAN; EDSON DONIZETTI VERRI
Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO CLARETIANO E UNESP ARARAQUARA
Área: NUTRIÇÃO, ATIVIDADE FÍSICA E ESPORTE
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A plataforma de exercícios físicos Wii Fit Plus incentiva os usuários a adotarem a prática de atividades esportivas e melhorar o estado de saúde geral (GIL-GÓMEZ et al., 2009). A utilização como ferramenta de avaliação demonstra um parâmetro eficaz na análise do potencial de deslocamento de massa, estabelecimento do centro de gravidade, além de ser utilizado como indicador do estado nutricional através de uma correlação com a massa corporal (SCHIAVINATO et al., 2009).
OBJETIVOS
Analisar a confiabilidade do uso de Wii Fit Plus para calcular o IMC de atletas amadores.
METODOLOGIA
Participaram do estudo 11 atletas amadores de diversas modalidades esportivas, com idade entre 20 e 30 anos (G1) e 8 com idade entre 31 e 41 anos (G2). Estes foram submetidos à aferição de peso e estatura, utilizando balança digital da marca Filizola? e estadiometro de parede da marca Sanny?, para realização do cálculo de IMC. Em seguida foram submetidos à avaliação da composição corporal através do Wii Fit Plus. Para esta avaliação realizou-se a conversão da estatura em (cm) para (Pé (ft)) utilizando o sistema convertworld.com e o peso aferido pela plataforma do equipamento Wii Fit Plus. Na análise estatística utilizou-se o teste não-paramétrico com correlação entre critérios de diagnóstico de IMC (Convencional e Wii Fit), através do programa Graph Pad InStat, versão 3,05.
RESULTADOS
A média de IMC do G1, com base no cálculo mostrou-se sendo de 24,87Kg/m2± 5,11 e pelo cálculo do Wii Fit de 25,54Kg/m2± 5,49, com valor de diferença de -1,54 pontos. No G2 a média pelo cálculo matemático de IMC foi de 25,40Kg/m2± 4,09 e pelo Wii Fit de 26,23Kg/m2± 4,55, com valor de diferença de -2,00. Apesar de identificada uma diferença entre ambos os cálculos, a análise estatística não apresentou significância nos valores obtidos, fato este que comprova o padrão equivalente de cálculo entre os dois critérios diagnósticos, indiferentemente dos grupos avaliados.
CONCLUSÃO
Os resultados apresentados demonstram uma equidade de valores entre os dois critérios diagnósticos, para a população estudada, sendo que estatisticamente não há diferença significativa entre os dois métodos de cálculo do IMC. Sugerindo que é viável a utilização do método de cálculo do IMC realizado na plataforma de exercícios físicos Wii Fit Plus.

PS-21-374

AVALIAÇÃO ANTROPOMÉTRICA DE ATLETAS DE RUGBY

FABIANA GUERREIRO; LEOPOLDO LEÃO; LAURO OLLER BUCHLER; LUCIANA ROSSI
Instituição: UNIVERSIDADE GAMA FILHO
Área: NUTRIÇÃO, ATIVIDADE FÍSICA E ESPORTE
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O rugby é um esporte de contato pioneiro com uso de bola, jogado em um campo gramado com 100m de comprimento por 70m de largura. As partidas têm duração de dois tempos de 40min com um intervalo de 10min, disputado por duas equipes de 15 atletas, divididos em forwards e backs. Tanto forwards quanto backs possuem estrutura antropométrica decisiva para o sucesso esportivo. A grande incidência de colisões exige dos jogadores características físicas próprias de velocidade, agilidade, resistência, força, flexibilidade além de outras habilidades específicas. Os forwards necessitam de potência física, força, maior percentual de gordura e de hipertrofia muscular. Os backs de velocidade, agilidade, boa capacidade aeróbica e menor percentual de gordura.
OBJETIVOS
Analisar e comparar com padrões internacionais a composição corporal de atletas brasileiros de alto nível de rugby.
METODOLOGIA
Participaram 22 atletas de alto nível de rugby do sexo masculino. As variáveis coletadas foram: idade, peso (balança digital Tanita Iroman® modelo BC558), estatura (estadiômetro a laser Strait-Line®), e 9 dobras cutâneas (plicômetro Lange) para o cálculo do percentual de gordura (%G) por Jackson e Pollock (1978). O trabalho foi aprovado por um Comitê de Ética de um Centro Universitário (COEP 47/05) e os participantes assinaram um termo de consentimento.
RESULTADOS
A amostra possuía em média 25 ± 4,7 anos, 1,80 ± 0,10 m, 91,5 ± 12,7 kg e %G de 15,4 ± 5,7%. O acompanhamento da evolução antropométrica dos atletas de rugby constitui área de destaque paralela ao estudo da evolução do desempenho dos jogadores profissionais. É bem documentado que na liga amadora o %G dos jogadores chega a ser 34% maior do que a profissional. O %G de atletas brasileiros, investigados neste estudo, situa-se entre os forwards (15,2%) e backs (12,6%) da liga profissional (Gabbett, 2002).
CONCLUSÃO
O rugby é um dos esportes mais populares do mundo e cresce exponencialmente no Brasil sendo porém escassos os trabalhos que traçam o perfil antropométrico destes jogadores. Portanto, estudos de investigação cineantropomética podem auxiliar traçar futura evolução do somatotipo de jogadores profissionais da liga de rugby brasileira, atualmente classificada para disputar as Olimpíadas de 2016.

PS-21-375

AVALIAÇÃO ANTROPOMÉTRICA E ATIVIDADE FÍSICA EM ESTUDANTES

LEONARDO BRETAS LOPES; DAYANA E REIS SILVA; ELIANE BASQUES MOURA; FLAVIA MILAGRES CAMPOS
Instituição: Centro Universitário de Belo Horizonte
Área: NUTRIÇÃO, ATIVIDADE FÍSICA E ESPORTE
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A adolescência é uma fase de crescimento intenso e é um período propício para a consolidação de hábitos alimentares saudáveis e prática de atividade física, por isso é considerada uma das mais importantes no ciclo da vida de um indivíduo.
OBJETIVOS
Objetivou-se avaliar o índice de massa corporal, a circunferência abdominal e o nível de atividade física em escolares adolescentes.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo com amostra não probabilística, selecionada por conveniência, composta por alunos de ambos os sexos, com idade entre 13 e 18 anos, matriculados na 8º série do ensino fundamental. O nível de atividade física foi avaliado através do questionário de atividade física (PAQ-C), traduzido e adaptado para o Brasil. A classificação do IMC foi realizada com base na curva revisada de IMC/idade do NCHS. Foi realizada análise estatística descritiva, teste de correlação de Pearson e o teste Qui-quadrado, utilizando-se as ferramentas estatísticas do software SPSS. Todo o protocolo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa.
RESULTADOS
A escola possuia 75 alunos matriculados na oitava série, porém, 25 alunos mostraram-se desinteressados ou não trouxeram o TCLE assinado pelos responsáveis, 02 foram excluídos por declararem enfermidade, permanecendo no estudo 48 alunos (27 meninas e 21 meninos). A maioria dos adolescentes (85,4%) apresentou-se eutrófica, 10,4% encontravam-se na faixa de risco de sobrepeso e 4,2% com sobrepeso. Os alunos classificados como sedentários (escore < 3) representaram 75% da amostra. Houve uma alta e positiva correlação entre IMC e circunferência abdominal entre os gêneros. Não houve associação entre IMC e nível de atividade física, contudo, observou-se que em nenhum dos gêneros, os ativos apresentavam-se com sobrepeso.
CONCLUSÃO
Embora a maior parte dos alunos encontre-se eutrófica, foi observado baixo nível de atividade física em ambos os sexos. Apesar de limitada, por se tratar de uma amostra pequena e restrita, as evidências encontradas sugerem que os adolescentes não estão ativos fisicamente, fato que pode repercutir desfavoravelmente no estado de saúde, principalmente no futuro.

PS-21-376

O MODELO TRANSTEÓRICO APLICADO À HIDRATAÇÃO DE TENISTAS ADOLESCENTES

GABRIELA MILHASSI VEDOVATO; CRISTINE OLIVEIRA BISSOCHI; CAMILA MAIA LO SARDO; ÂNGELA CRISTINA BIZZOTTO TRUDE; MARCELLA DOS REIS SANTOS; CLAUDIA RIDEL JUZWIAK
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO BAIXADA SANTISTA
Área: NUTRIÇÃO, ATIVIDADE FÍSICA E ESPORTE
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A hidratação adequada é essencial para promover a saúde e o desempenho esportivo, em particular, no caso de adolescentes que apresentam maior risco de desidratar-se em condições extremas de calor e umidade. Compreender o processo de mudança de comportamento alimentar de atletas é importante para nortear intervenções nutricionais.
OBJETIVOS
Avaliar o estágio de intenção de mudança de comportamento de tenistas adolescentes relativo à hidratação.
METODOLOGIA
Tratou-se de estudo com 10 tenistas (10 a 13 anos) de uma equipe de competição no município de Santos realizado em novembro/2010. Ao diagnosticar-se a ausência de hábito de hidratação, foram realizadas 3 atividades em um período de 6 meses, com a meta de incentivar o consumo adequado de líquidos antes, durante e após os treinos: 2 de caráter lúdico (jogo de tabuleiro e de vôlei-tênis) e avaliação individual da taxa de sudorese seguida de orientação individualizada de ingestão de líquidos. Para investigar o componente comportamental, após as atividades educativas, foram realizadas entrevistas individuais utilizando algoritmo com base no referencial teórico do Modelo Transteorético proposto por PROCHASKA e col (1982).
RESULTADOS
Nenhum atleta apresentou-se nos estágios de Pré-contemplação (o indivíduo pode ou não estar consciente sobre a necessidade de mudança de comportamento, embora não tenha intenção em mudar nos próximos 6 meses) ou de Decisão (há intenção de mudança em um futuro próximo). Apenas um indivíduo apresentou-se em Contemplação, que sinaliza consciência e vontade de mudar dentro de 6 meses. Dos jovens identificados no estágio de Ação (30%; com mudança real de comportamento) e Manutenção (60%; as modificações perduram há mais de 6 meses), 50% participaram de todas as atividades propostas. A água foi referida como o líquido mais consumido pelo grupo, seguida de bebida esportiva. As principais dificuldades relatadas para a hidratação adequada foram o fato de não levarem garrafa de uso individual (80%) e o desconforto gástrico causado pela ingestão de líquidos durante o treino (70%).
CONCLUSÃO
Os adolescentes demonstraram consciência e motivação para mudança de hábitos de hidratação. Os achados corroboram os resultados esperados após participação em atividades educativas e subsidiam o delineamento de futuras ações para incentivar a hidratação como prática habitual pelos tenistas, direcionadas segundo o estágio de intenção de mudança de comportamento e o perfil do grupo.

PS-21-377

A IMPORTÂNCIA DOS ÁCIDOS GRAXOS POLINSATURADOS ÔMEGA-3 PARA CRIANÇAS E ADOLESCENTES

ADRIANA DE MELLO SILVA; MARIA ALICE ALTENBURG DE ASSIS
Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Os ácidos graxos polinsaturados ômega-3 são essenciais ao organismo, principalmente pelas propriedades funcionais que apresentam.
OBJETIVOS
Realizar revisão da literatura sobre os benefícios do consumo regular de alimentos ricos em ácidos graxos polinsaturados ômega-3 de cadeia longa (AGPs CL n-3) em crianças e adolescentes.
METODOLOGIA
Busca da literatura na base de dados Medline para identificar os estudos que descreviam os benefícios dos ácidos graxos polinsaturados ômega-3 para crianças e adolescentes. Os termos de pesquisa incluíram "children", "adolescents" e "omega 3 fatty acids". Quatorze estudos preencheram os critérios de inclusão para a revisão.
RESULTADOS
Os frutos do mar são as principais fontes alimentares naturais de ácidos graxos polinsaturados ômega-3 de cadeia longa (AGPs CL n-3). Os AGPs CL n-3, em particular o DHA, encontrado nos peixes marinhos, exercem importante influência no desenvolvimento cerebral, cognitivo, visual de crianças e no sistema reprodutivo. Esses ácidos graxos possuem propriedades neurotróficas e neuroprotetoras e tem sido eficaz, seguro e bem tolerado no tratamento de transtornos bipolares e sintomas depressivos em crianças e adolescentes. Vários estudos têm demonstrado os benefícios do consumo de peixes e frutos do mar para a saúde, com base na associação entre o consumo de alimentos ricos em AGP CL n-3 e a menor incidência de doenças coronarianas, depressão, acidente vascular cerebral, pressão sanguínea, níveis glicêmicos, triglicerídeos, câncer, entre outras.
CONCLUSÃO
Os resultados atuais indicam que o consumo regular desses alimentos, fazendo parte de uma dieta saudável, proporciona benefícios para o desenvolvimento de crianças e adolescentes, assim como exercem efeito protetor no organismo.

PS-21-378
PROPOSTA DE IMPLANTAÇÃO DE MANUAL DE BOAS PRÁTICAS NAS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO DAS ESCOLAS ESTADUAIS DE PERNAMBUCO
ALLANA R B D TOLEDO
Instituição: Secretaria de Educação do Governo de Pernambuco
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A proposta de implantação do Manual de Boas Práticas (MBP) visa transmitir conhecimentos técnicos adequados como: higiene, processamento, cocção e armazenamento de alimentos, necessários para evitar a contaminação dos mesmos por microorganismos nocivos à saúde. Como também, o reconhecimento das merendeiras, participantes do processo pedagógico induzindo os alunos a entender a importância da alimentação saudável livre de contaminação para o seu crescimento e desenvolvimento. Trabalhando nas unidades escolares com profissionais mais valorizados e estimulados a exercerem os seus papéis de formais adequada à segurança alimentar, na abordagem do alimento seguro seguindo os padrões de higiene e manipulação pré-estabelecidos, oferecendo educação alimentar e propiciando uma merenda segura e nutritiva para os estudantes da Rede Estadual de Ensino.
OBJETIVOS
Propor a implantação do MBP nas Unidades de Ensino da Rede Estadual de Pernambuco, com vistas a produzir uma alimentação escolar preservando a qualidade nutricional e segurança do ponto de vista higiênico-sanitário.
METODOLOGIA
O tipo de estudo foi observacional e descritivo. A amostra abrange todas1.038 unidades escolares do estado de Pernambuco localizadas em 182 Municípios mais o território de Fernando de Noronha sendo as cidades de Pesqueira e Petrolândia de forma municipalizada que fazem parte das GRES (Gerência Regional de Educação), atendendo a 916.665 alunos.
RESULTADOS
A Proposta de Implantação do MBP foi apresentada a GMLD (Gerência de Merenda Escolar e Livro Didático) em Janeiro do ano de 2009, sendo aceita pela Gestora de Merenda Escolar Marieta Pinho Barros. Diante da boa aceitação foi programada uma capacitação que será realizada pelo SESI (Serviço Social da Indústria) baseada no Manual de Boas Práticas que será implantado pelas nutricionistas das GRES, adaptando um modelo piloto à realidade de cada unidade escolar, havendo supervisão posterior pelas mesmas de cada ponto abordado na capacitação com a finalidade de verificar o cumprimento deste assim contribuindo para a diminuição dos riscos a saúde dos estudantes que se alimentam nas escolas estaduais de Pernambuco.
CONCLUSÃO
Com a Implantação do MBP nas escolas estaduais, estaremos aperfeiçoando as ações educativas nas escolas, como também, estaremos harmonizando as atividades no desenvolvimento dos serviços da alimentação escolar e protegendo a saúde das crianças, jovens e adultos das escolas públicas pernambucanas.

PS-21-379
IDENTIFICAÇÃO DE INGREDIENTES TÍPICOS DA COZINHA CAIÇARA E SUGESTÕES DE NOVAS PREPARAÇÕES CULINÁRIAS
AMANDA CRISTINA ALVES; MARCELA BORO VEIROS; ANA MARIA SOUZA PINTO
Instituição: Universidade Federal de São Paulo
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A culinária é um dos componentes do patrimonio cultural imaterial de um povo. Os hábitos e o modo de se portar frente à alimentação são fatores definidos socialmente, determinados pela interação entre diversos elementos materiais, dentre eles, o ambiente físico. O termo caiçara refere-se à população proveniente das regiões litorâneas dos estados do Paraná, São Paulo e Rio de Janeiro. A cozinha caiçara é representada pelos seguintes ingredientes: pescado, mandioca e seus sub-produtos - especialmente as diversas qualidades de farinhas, frutas abundantes na mata atlantica como o coco, a pitanga e a banana, alimentos retirados da terra e da água para suas preparações, os quais retratam não apenas o ambiente o qual o caiçara se inseriu, mas também a junção deste à sua cultura e ao seu modo de vida.
OBJETIVOS
Este trabalho teve como objetivo desenvolver novas preparações culinárias, baseado nos ingredientes usados pelos caiçaras em sua prática culinária diária
METODOLOGIA
Foi elaborado um levantamento bibliográfico para elencar informações à respeito do modo de vida dos povos caiçaras da região especifica, bem como aspectos culturais ligados à alimentação, e identificar quais gêneros alimentícios eram produzidos pelos caiçaras e quais eram naturalmente encontrados na Mata Atlântica. Unindo alguns elementos que se mostraram mais presentes, foram elaboradas três preparações e suas respectivas fichas técnicas de preparo, no laboratório de técnica dietética da Universidade Federal de São Paulo.
RESULTADOS
As três preparações desenvolvidas foram o bolinho assado de banana e tainha, cuja massa foi preparada com banana crua amassada, tainha cozida em água e farinha de mandioca biju. O tempero foi feito à base de sal, temperos verdes como a salsa e a cebola verde e pimentas. Outra preparação foi a Tainha marinada no leite de coco e pimentas, assada inteira, recheada com farofa de banana. A última preparação, o creme de manga, feito com leite de coco e coberto com calda de pitanga.
CONCLUSÃO
As preparações desenvolvidas procuraram resgatar a culinária tradicional caiçara através de um parco levantamento bibliográfico acerca dessa cultura. No entanto, é necessário o incentivo ao cultivo dos alimentos típicos e da culinária local, onde os alimentos sejam consumidos e reconhecidos também pela população atual, um pouco distanciada da cultura alimentar pouco fomentada pela gastronomia local.

PS-21-380
CULINÁRIA CAIÇARA: IDENTIFICAÇÃO DA CULTURA ALIMENTAR REGIONAL
AMANDA CRISTINA ALVES; MARCELA BORO VEIROS; ANA MARIA SOUZA PINTO
Instituição: Universidade Federal de São Paulo
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A conduta alimentar é um importante objeto para análises acerca de comunidades regionais. A cozinha, os hábitos alimentares e o modo de se portar frente a alimentação são fatores definidos tanto socialmente quanto pela interação de elementos materiais, como o ambiente físico. Os significados dessa interação traduzem-se numa expressão cultural chamada culinária. Como tal, a culinária caiçara é fruto do ajuste do modo de subsistência ao ambiente costeiro no qual esses grupos populacionais foram inseridos, utilizando-se para tal fim a pesca, a coleta de vegetais à mata, pequenas criações de animais e pequenas roças. Assim, a culinária caiçara é baseada no pescado, na mandioca, no arroz e em frutas como a banana, a pitanga e o coco, extraídos do mar e da Mata Atlântica e produzidos nas roças à beira-mar. As técnicas de conservação e produção de gêneros também são fruto das limitações impostas pelo clima, ambiente físico e pouca tecnologia.
OBJETIVOS
Este trabalho teve como objetivo identificar a culinária caiçara quanto às preparações típicas e os ingredientes mais usados.
METODOLOGIA
Foi realizado um levantamento bibliográfico, sem restrição de data, em bases de dados governamentais fornecidas por órgãos como o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Companhia Nacional de Abastecimento (CONAB), Secretaria de Agricultura e Abastecimento, Instituto Agronômico de Campinas (IAC), Agência Metropolitana da Baixada Santista (AGEM) e a Prefeitura Municipal de Santos (PMS) quanto ao modo de vida caiçara, suas formas de subsistência e suas preparações culinárias.
RESULTADOS
Foram identificados como ingredientes típicos da culinária caiçara a tainha, a manjubinha, o bagre e o cação, além do camarão, caranguejo e outros frutos do mar. Das roças vinham principalmente o arroz e a mandioca, da criação as galinhas caipiras, e raras vezes observava-se a criação de suínos. Havia também as carnes de caça de animais silvestres como o porco do mato, a paca e o tatu. Da coleta de frutos da mata advinham as bananas, os palmitos, os cocos, e outras frutas diversas como o maracujá e a pitanga. As técnicas de conservação e preparo baseavam-se amplamente na salga e/ou defumação e torrefação, como no caso dos peixe e da mandioca, respectivamente.
CONCLUSÃO
A prática culinária do caiçara está intimamente relacionada às suas atividades produtivas e, diferentemente das sociedades industriais, é uma manifestação do ritual de sobrevivência do povo caiçara.

PS-21-381
HÁBITOS DE VIDA DOS FUNCIONÁRIOS DE UMA FACULDADE DE NUTRIÇÃO EM GOIÂNIA, GOIÁS
ANA GABRIELLA PEREIRA ALVES; ISADORA AYRES ARANTES PAIVA; LANA PACHECO FRANCO; LÍDIA LABORÃO MEIRELLES; TÂNIA A P CASTRO FERREIRA
Instituição: Universidade Federal de Goiás
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Mudanças econômicas, sociais e demográficas ocorridas na última metade do século XX, em decorrência da modernização e crescente urbanização, alteraram os padrões de estado nutricional da população, gerando aumento das prevalências de sobrepeso e obesidade e diminuição da incidência de desnutrição (MONTEIRO; ANDARDE; ZARINATI, 2009). Dados da Pesquisa de Orçamento Familiar (POF) realizadas pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) nos anos de 1974/75, 1987/88, 1995/96 e 2002/03 reforçam essa teoria pois indicam aumento na aquisição de produtos industrializados e redução de alimentos in natura por parte das famílias brasileiras. Estas apresentam alto consumo de alimentos ricos em açúcar, principalmente refrigerantes, pouca ingestão de frutas e hortaliças e aumento do número de refeições feitas fora do domicílio. Dessa maneira, é importante a adoção de estratégias educativas que enfatizem a importância da alimentação saudável para prevenção de agravos à saúde futura (MONTEIRO; ANDRADE; ZARINATI 2009).
OBJETIVOS
O objetivo desta pesquisa foi identificar os hábitos de vida (alimentação e atividade física) dos funcionários de uma faculdade de Nutrição em Goiânia, Goiás.
METODOLOGIA
Foi realizada uma pesquisa do tipo descritiva. Como 2 dos 19 funcionários estavam de férias, a amostra consistiu em 17 participantes. O formulário estruturado foi composto por 6 questões referentes aos hábitos de vida dos funcionários. Cada participante recebeu uma explicação do aplicador da pesquisa a respeito do que se tratava a mesma, e posteriormente, se aceitaram participar, responderam às perguntas.
RESULTADOS
Na amostra havia 13 mulheres e 4 homens, entre 25 e 54 anos. Detectou-se que 41,18% dos entrevistados realizam apenas 3 refeições diárias e que somente 11,76% realizam 5 refeições ou mais; 41,18 % e 47,06% ingerem frutas e hortaliças mais de uma vez ao dia, respectivamente; 76,47% ingerem mais de 8 copos de água diariamente; 52,94% não praticam atividade física e 41,18% não têm o hábito de ingerir refrigerantes.
CONCLUSÃO
Diante dos resultados expostos, pode-se concluir que os participantes possuem uma maior quantidade de hábitos de vida saudáveis do que o inverso. Porém, o número de refeições realizadas ao longo do dia e a prática de atividade física são pontos que precisam ter atenção especial por parte dos docentes e discentes da faculdade com o intuito de conscientizá-los a mudarem os hábitos que não proporcionam uma melhor qualidade de vida.

PS-21-382
AVALIAÇÃO NUTRICIONAL ANTROPOMÉTRICA DOS INGRESSOS NOS CURSOS DE ENFERMAGEM E NUTRIÇÃO DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA
ARAIDA DIAS PEREIRA; LARISSA KELLER TAMIOSO MESQUITA; JOSE GERLEY DIAS CASTRO
Instituição: Universidade Federal do Tocantins
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A obesidade tornou-se uma preocupação para a saúde pública em vários países, incluindo o Brasil, sendo etiologia para doenças como neoplasias malignas, doenças cardiovasculares, crônicas degenerativas entre outras.
Esta bem documentada que o estado nutricional adequado é fundamental para manutenção da boa qualidade de vida e prevenção de doenças.
OBJETIVOS
A proposta deste estudo foi conhecer o perfil nutricional dos ingressos nos cursos de enfermagem e nutrição.
METODOLOGIA
Realizou-se estudo descritivo dos ingressos nos cursos de enfermagem e nutrição com 52 acadêmicos que assinaram o termo de consentimento. Foram coletados dados de curso, sexo, idade, peso, altura e dobras cutâneas: triciptal, biciptal, subescapular e supra-ilíaca.
Utilizou-se balança antropométrica mecânica (tipo Filizola) com haste e selo do Inmetro, para aferir peso (kg) e altura (m). A mensuração das dobras cutâneas foram realizadas com adipômetro de Langer. Os dados das dobras foram analisados segundo o P50 Frisancho,1981. O IMC foi classificado de acordo com os pontos corte proposto pela WHO, 1997.
As análises dos dados foram feitas com o auxílio do pacote estatístico Bioestat versão 5.0. A relação entre peso e altura foi avaliada mediante correlação de Pearson em que foi considerado significativo o valor estatístico com coeficiente de significância $p \leq 0,05$.
RESULTADOS
Dos 52 acadêmicos que participaram da pesquisa, 30 eram do curso de Enfermagem e 22 do curso de Nutrição. Quanto ao gênero observou-se 04 homens e 48 mulheres. A idade variou de 17 a 34 anos, apresentando uma média de 21,9±4,6 anos. Quando relacionado o peso (kg) e a altura (m) dos acadêmicos, observamos uma relação significativa (rho = 0,68; g.l.=50; p<0,0001). A amplitude do peso e da altura foram de 0,29 kg e 62,5 cm, respectivamente. A média de altura foi de 1,62±0,07 cm, sendo esta variação pouco afetada pela inclusão dos homens na análise e peso médio foi de 56,81±11,99 kg. Ao analisar o IMC observou 12% sobrepeso, 53% eutróficos e 35% desnutrição. Ao considerar a gordura das dobras cutâneas, 48 (92%) acadêmicos apresentavam valores acima do considerado adequado para a faixa etária e 04 (8%) foram classificados com adequado.
CONCLUSÃO
Embora obtivéssemos apenas 12% da população com sobrepeso no IMC, quando verificado as dobras cutâneas 92% apresentaram valores de massa gorda acima do adequado para idade, demonstrando que maioria da população estudada é falso magro, sugerindo a importância da atividade física na qualidade do peso dos indivíduos.

PS-21-383
AVALIAÇÃO DA ACEITABILIDADE DE RECEITAS REGIONAIS INTRODUZIDAS NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
ARIENE SILVA DO CARMO; JULIANA AMORIM PROSDOCIMI DE L; JOSÉ DIVINO LOPES FILHO
Instituição: Universidade Federal de Minas Gerais
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
As práticas alimentares de um determinado grupo social retratam a sua cultura, a alimentação apresenta-se, portanto, como um patrimônio cultural que se traduz em histórias, sentimentos, e preparações com capacidade para manter a vida. Uma das diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é o apoio ao desenvolvimento sustentável, incentivando a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos e comercializados em âmbito local. Segundo as normas do PNAE, as instituições de ensino deverão aplicar teste de aceitabilidade, sempre que houver no cardápio a introdução de alimento atípico ao hábito alimentar local ou quaisquer outras alterações inovadoras, no que diz respeito ao preparo, ou para avaliar a aceitação dos cardápios praticados frequentemente.
OBJETIVOS
Avaliar a aceitabilidade de receitas tradicionais local das quais utilizam alimentos produzidos regionalmente. As receitas testadas fazem parte do acervo de dados da pesquisa "Práticas alimentares locais e promoção da alimentação saudável em escolas públicas municipais de Conceição do Mato Dentro e Santana do Riacho, MG".
METODOLOGIA
Avaliou-se a aceitabilidade de seis receitas tradicionais diferentes (Feijão com Quiabo, Feijão Ferrado, Angu Doce, Fubá Suado, Tutu a Mineira e Engrossado de Couve) em escolares de 1º ao 5º ano de uma escola pública do município de Conceição do Mato Dentro, MG. Nesta análise, foi utilizado o teste afetivo de preferência, por meio da Escala Hedônica Facial de cinco pontos adaptada do modelo proposto pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Os estudantes foram previamente instruídos, sendo voluntária a participação destes.
RESULTADOS
Participaram do estudo 160 estudantes. Todas as receitas apresentaram um percentual de aprovação superior a 90%, o que viabiliza a implementação destas no cardápio da merenda escolar tendo em vista que, de acordo com o que preconiza o FNDE, para a introdução a preparação deve atingir 85% de aprovação, salvo o angu doce. Este apresentou 78,9% de aprovação, porém, a baixa aceitação da receita pode ser atribuída ao fato de ser uma preparação doce servida no período da manhã.
CONCLUSÃO
Conforme os resultados analisados do teste de aceitabilidade apenas uma preparação não foi aprovada pelos alunos, porém, sua introdução se faz possível em outros períodos do dia.

PS-21-384
EXPERIÊNCIA DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL EM CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL
BEATRIZ ASSIS CARVALHO; CARLA CRISTINA MORAIS; ANA GABRIELLA PEREIRA ALVES; ISADORA A. A. PAIVA; LANA PACHECO FRANCO; LÍDIA LABORÃO MEIRELLES; MÁRCIA H. S. CORREIA; MARIA CLARET C. M. HADLER
Instituição: Universidade Federal de Goiás
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, prevê que as creches de tempo integral devem fornecer cardápios com refeições balanceadas que supram no mínimo 70% das necessidades nutricionais diárias, associado a um processo contínuo de educação nutricional, para que as crianças estejam aptas a realizar escolhas alimentares saudáveis na creche e fora desta.
OBJETIVOS
Promoção de atividades de educação nutricional visando a alimentação saudável de pré-escolares.
METODOLOGIA
Realizou-se atividades em uma creche filantrópica, que mantém 126 crianças de 6 meses a 6 anos. Inicialmente foi feito um diagnostico por meio de um formulário e da avaliação antropométrica, que detectou que 89,4% das crianças estavam eutróficas. O problema mais relevante foi a alimentação das crianças fora da creche com consumo elevado de produtos industrializados (ricos em gordura, açúcares e sódio). Com isso, foram desenvolvidas seis ações com as crianças, com aplicação de pré-teste e pós-teste, utilizando métodos como dramatização, vídeo, degustação, gincana e brincadeiras, sendo estes apropriados para a faixa etária. Além disso, ocorreram atividades complementares como a decoração do berçário e distribuição de folders com degustação para os pais.
RESULTADOS
Os resultados obtidos nos pré e pós-teste, respectivamente, das ações foram: "Degustação de frutas" 30% e 70%; "Alimentação no circo", 75% e 90%; "Sacola de compras, 70% e 100%; "Teatro", 50% e 90%; "Castelo-Ra-Tim-Bum", 62% e 81%; "Gincana", 50% e 75%. Foi possível observar que eles já conheciam os temas tratados, mas que este aumentou com as atividades.
CONCLUSÃO
Considerando as dificuldades em se estabelecer atividades que despertem a atenção das crianças desta faixa etária, os resultados desta intervenção nutricional foram satisfatórios. Evidencia-se, assim, a importância da educação nutricional no processo de formação dos hábitos alimentares saudáveis.

PS-21-385
ESTUDO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE ÁGUA MINERAL NATURAL ENVASADA
VÂNIA BATISTA DE SOUSA LIMA; MARIA CHRISTINA SANCHES MURATORI; BRUNA TELES SOARES BESERRA; JOSETH GLÁUCIA DE SIQUEIR RÊGO MACHADO
Instituição: Universidade Federal do Piauí
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A água potável não deve conter microrganismos patogênicos nem substâncias químicas prejudiciais à saúde. As bactérias heterotróficas mesófilas são indicativas de higiene e a quantidade deve ser mantida sob controle.
OBJETIVOS
Assim, o objetivo deste trabalho foi analisar o perfil bacteriológico de águas minerais industrializadas
METODOLOGIA
Foram analisadas 15 amostras de água mineral pertencentes a três marcas distintas. Foi utilizada a contagem padrão em placa de bactérias heterotróficas mesófilas, em que pipetou-se assepticamente 1,0 mL de cada diluição sucessiva, sendo selecionadas as diluições 10, 10^{-1} e 10^{-2}, em duplicata, transferindo-as para as placas de Petri, devidamente identificadas. Adicionaram-se, a seguir, 20 mL do meio de cultura agar padrão em placa (PCA), para posterior contagem. As placas foram incubadas em estufa a 37°C durante 24 horas.
RESULTADOS
Os resultados foram expressos em unidades formadoras de colônias por mililitros (ufc/mL). Os valores obtidos da análise microbiológica foram comparados com a Resolução RDC nº 518, de 25 de março de 2004, para constatar se os resultados obtidos encontram-se dentro dos padrões estabelecidos na legislação vigente. Os resultados da contagem de bactérias heterotróficas de amostras de água mineral variaram de não detectável a 8,72 x 102 ufc/ mL. Embora a legislação para águas minerais não determine as contagens de bactérias heterotróficas como parâmetro de qualidade, tomando-se como base a recomendação da Portaria nº 518, 2004 para água de consumo humano, verificou-se que três amostras (20%) excederam o limite de 5,00 x 102 ufc/mL preconizado na legislação brasileira.
CONCLUSÃO
Conclui-se, portanto, que das amostras analisadas, três (20%) apresentavam-se fora dos padrões exigidos pela legislação, portanto, faz-se necessário uma maior fiscalização, visto que, foram encontradas amostras contaminadas e pode ser um risco à saúde do consumidor.

PS-21-386
INFLUENCIA CULTURAL E A ALIMENTAÇÃO EM COMUNIDADES DE REMANESCENTES QUILOMBOLAS ISOLADAS NA AMAZÔNIA
CAMILA MAÍSA MONTEIRO; ROSILENE COSTA REIS; ANA PAULA PEREIRA DE OLIVEIRA
Instituição: Universidade Federal do Pará
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
As comunidades de remanescentes quilombolas fazem parte de uma relevante realidade na região Amazônica, onde buscam preservar a identidade étnica e cultural, tendo sua economia baseada fundamentalmente na utilização dos rios e florestas.
OBJETIVOS
Descrever qualitativamente a influencia cultural alimentar de comunidades de remanescentes quilombolas isolados na Amazônia.
METODOLOGIA
Estudo qualitativo onde o conjunto de dados para compreensão dos fatos das características culturais alimentares foi adquirido a partir de entrevistas semi-estruturadas, observação, fotografias e filmagens realizadas durante visitas em seis comunidades quilombolas localizadas às margens de rios na Amazônia
RESULTADOS
Foi verificada uma frequência maior ao consumo de peixes em relação aos de caças, uma vez que esta ficou mais escassa após o desmatamento da região, afastando os animais. Outro componente importante da alimentação é a mandioca, de onde provem produtos como o biju, a farinha e o tucupi, cujos processos de produção são dominados pelos habitantes. A Piracaia (peixe na brasa) é um hábito onde ao se chegar da pescaria, se improvisa um braseiro na beira do rio, assa-se o peixe no sal e no limão e o consome no molho de tucupi com pimenta e farinha de mandioca. Quanto a produtos industrializados os mais encontrados são o arroz, sal, feijão, macarrão, óleo, café, açúcar e biscoitos, adquiridos na sede do município em média uma vez ao mês. Observou-se um pouco consumo de hortaliças, uma vez que o hábito de plantar verduras e legumes na região não é cultivado. O consumo de frutas ocorre conforme a sazonalidade, sendo que a região apresenta uma diversidade de arvores frutífera. Nota-se a presença do extrativismo da castanha-do-brasil, atividade de cunho tradicional, que os denomina de castanheiros. Com a castanha há a elaboração de pratos que fazem parte do cotidiano quilombola, como por exemplo, o Jabuti no leite da castanha com farofa no casco recheada de ovos.
CONCLUSÃO
A influência do meio associado aos costumes inerentes às práticas alimentares dos remanescentes de quilombos resulta em uma mistura exótica de produtos de origem animal e vegetal disponíveis na natureza para elaboração de pratos/refeições cujos são confeccionados como em rituais tanto na escolha dos ingredientes, como o acompanhamento e comportamentos que envolvem o próprio ato de comer.

PS-21-387
ANÁLISE DAS IMAGENS DE EMBALAGENS DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS SEMI-PRONTOS PARA O CONSUMO
CAROLINA MENEZES FERREIRA; VERÔNICA XAVIER FIGUEIRA
Instituição: Universidade Paulista - UNIP
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A transição nutricional acompanha mudanças econômicas, sociais e demográficas, e, consequentemente modifica o padrão alimentar e o perfil da saúde da população. Essas mudanças decorrentes do modo de vida da sociedade moderna agregam-se à praticidade de consumir alimentos processados ou semi-processados. Esses alimentos são oferecidos ao consumidor por meio de propagandas, utilizando apelos visuais, imagens, embalagens, cores, nomes, claims e outros.
OBJETIVOS
Comparar imagens, de três marcas, de lanches processados da linha hot pocket expostos em embalagens com a sua real aparência após preparo (seguindo recomendações dos fabricantes).
METODOLOGIA
Foram comprados lanches congelados de três marcas, preparados de acordo com as instruções da embalagem. Em seguida todos os lanches foram fotografados e comparou-se a imagem da embalagem com o imagem do produto final.
Avaliou-se, também, os preços entre as marcas e o peso da preparção pronta.
RESULTADOS
Dentre as marcas A, B e C foram observadas mudanças em aspectos sensorias (gosto, aparência, aroma). Apesar de constar a informação na embalagem ao lado da foto: "foto ilustrativa" muitos consumidores ainda se sentem lesados com este tipo de produto. Apesar da praticidade de preparo observou-se que em todas as marcas estudadas os produtos prontos apresetavam-se murchos, menores e com menor quantidade de ingredientes (queijo, presunto, tamanho da carne, formato do pão) quando comparados à imagem da embalagem. A cor é um signo plástico muito utilizado na imagem publicitária, nos materiais gráficos de divulgação e ambientação em geral. Nas lojas de alimentação as cores predominantes são o vermelho e o amarelo, cores quentes, pois são impulsivas e estimulam o observador além de causar uma sensação de euforia, desejo e excitabilidade.
CONCLUSÃO
Nas três marcas analisadas os produtos finais não são iguais às imagens das embalagens, confirmando que é apenas meramente ilustrativa, o que ilude o consumidor e o faz comprar o produto.
Diante da grande variedade de produtos alimentícios prontos e semi-prontos no mercado e suas embalagens sempre muito atrativas, torna-se importante alertar o consumidor sobre as diferenças entre a foto ilustrativa e a real aparência do produto ofertado. Faz-se necessário também informá-lo sobre seus direitos para que não tenham prejuízo financeiro e, principalmente, decepções ao encontrar um alimento pronto que não condiz com a imagem da embalagem.

PS-21-388
ATUAÇÃO DOCENTE DO NUTRICIONISTA: REFLEXÕES E POSSIBILIDADES
CÍBELE PEREIRA KOPRUSZYNSKI; ARICLÊ VECHIA; FLÁVIA ANDRÉIA MARIN
Instituição: Universidade Tuiuti do Paraná
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A prática pedagógica na atuação docente dos nutricionistas faz-se necessário, pois é urgente provocar um repensar das relações entre os professores e a prática pedagógica que eles vêm oferecendo aos alunos. Esta mudança é atualmente requerida pelo mercado de trabalho, pelas políticas de saúde e pela Lei de Diretrizes e Bases da Educação, (LDB nº 9.394 de 20 de dezembro de 1996), aqui especificamente no ensino superior, onde é exigido reflexão e um repensar sobre sua formação e educação. Tanto que as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Nutrição (Conselho Nacional de Educação – CNE, Resolução nº 5, de 7 se novembro de 2001) visam ao desenvolvimento de habilidades e competências associado a uma formação acadêmica mais complexa e mais ampla. Em outras palavras, uma abordagem sistêmica, visto que se preocupa com a qualidade do ensino e requer um conhecimento mais abrangente.
OBJETIVOS
Identificar as características das práticas pedagógicas dos nutricionistas docentes. Identificar junto aos professores da área de nutrição a sua concepção de prática pedagógica e caracterizar o perfil dos nutricionistas que atuam na docência.
METODOLOGIA
Participaram deste estudo trinta nutricionistas docentes em cursos de graduação em nutrição em instituições no município de Curitiba. A pesquisa foi qualitativa de natureza interpretativa. Para a coleta de dados utilizamos a entrevista individual semi-estruturada.
RESULTADOS
O despreparo para a prática docente foi evidenciado nesta pesquisa através das próprias falas dos entrevistados, onde muitos não evidenciam a importância do seu papel enquanto professor na formação de futuros profissionais. O nutricionista/professor universitário necessita repensar a sua prática, desenvolver uma nova visão de formação, admitir mudanças, repensar seu próprio papel como docente, modificar a sua concepção de ensino e principalmente disponibilizar-se para essas mudanças.
CONCLUSÃO
O momento em que se discute em todo o país a baixa qualidade de ensino, torna-se importante refletir sobre o desenvolvimento da docência nas universidades. Deve-se encarar a realidade, tomando consciência, verificando os pontos positivos e negativos do atual ensino universitário e trabalhar para encontrar caminhos que propiciem um ensino de melhor qualidade. Esta constatação poderá ser consolidada em projetos e pesquisas sobre o ensino superior, possibilitando mudanças no processo educativo.

PS-21-389
ELEMENTOS RELATIVOS AO PROCESSO DE SAÚDE-DOENÇA EM TRABALHADORES FORMAIS PARTICIPANTES DO PROJETO VIDAS PARALELAS RN
DIÔGO VALE; CAMILA VANESSA S MOREIRA; THAIS TEIXEIRA SANTOS; VERA LUCIA X PINTO
Instituição: Universidade Federal do Rio Grande do Norte
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O processo de saúde-doença ao longo dos anos vem sendo teoricamente definido com base em diversas teorias. BARRETO; CARMO (1994) identificam na atualidade o predomínio do modelo da determinação multicausal, que atribui a gênese da doença a múltiplos fatores interrelacionados em redes de causalidade.
OBJETIVOS
Este trabalho objetiva analisar os principais aspectos relacionados a processo de saúde-doença presentes na vida de um trabalhador formal, participante do projeto de extensão Vidas Paralelas.
METODOLOGIA
A metodologia constou da realização de filmagem em DVD do relato de sua história de vida e posterior transcrição desse. Foi realizada a análise de conteúdo (BARDIN, 1977), de acordo com três fases que compõem esta técnica: a) pré-análise, exploração do material e tratamento dos dados.
RESULTADOS
Os resultados encontrados levaram à eleição das seguintes categorias: influencia da cultura no processo de saúde-doença; desenvolvimento de doenças crônicas desencadeadas pelo trabalho e influencias sociais; influencia do ambiente de trabalho no uso de drogas estimulativas.
CONCLUSÃO
Concluímos que o processo de saúde doença encontrado na vida do trabalhador mostra que existe uma relação direta entre as atividades que compõe o universo do trabalho e o desenvolvimento de doenças. Assim, torna-se fundamental o conhecimento sobre fatores relacionados ao surgimento de doenças para que haja promoção da saúde.

PS-21-390
RELAÇÃO CINTURA-ESTATURA NO DIAGNÓSTICO DO RISCO DE SOBREPESO E OBESIDADE EM CRIANÇAS PRÉ-PÚBERES.
EDNA REGINA NETTO-OLIVEIRA; JOSIANE MORAIS MARTIN; CLAYTON ANTUNES MARTIN; AMAURI APARECIDO BASSOLI DE OLIV
Instituição: Universidade Estadual de Maringá
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A relação cintura-estatura (RCE) tem sido proposta como um método para avaliar obesidade em crianças.
OBJETIVOS
Este estudo propôs determinar a exatidão da RCE na predição do excesso de peso e os pontos de corte para definir sobrepeso e obesidade em crianças pré-púberes.
METODOLOGIA
Foram determinados o índice de massa corporal (IMC), circunferência da cintura (CC) e RCE em 5.336 crianças com idade de 6-10 anos. A RCE foi calculada pela razão entre CC e estatura. Com auxílio do escore z do IMC as crianças foram classificadas em baixo IMC, eutróficas, sobrepesadas e obesas. Com base na classificação obtida, as curvas ROC foram construídas para RCE e CC. Os limites para sobrepeso e obesidade foram determinados pela eficiência, definida como a média aritmética da sensibilidade e especificidade. Foram realizadas análises de correlação de Pearson entre IMC e CC e entre IMC e RCE.
RESULTADOS
A precisão das curvas ROC para RCE foi de 0,89 e 0,91 para meninos e meninas com sobrepeso, respectivamente, e de 0,92 e 0,89 para meninos e meninas obesos, respectivamente. O limiar proposto para a obesidade foi de 0,47 para ambos os gêneros e, 0,42 e 0,43 para meninos e meninas com sobrepeso, respectivamente. Houve elevada correlação positiva entre IMC e CC e entre IMC e RCE para ambos os gêneros.
CONCLUSÃO
A RCE é um método fácil, eficiente, não dependente da idade, com elevada aplicabilidade na avaliação do sobrepeso e obesidade em crianças pré-púberes.

PS-21-391
PREPARAÇÕES E ALIMENTOS REGIONAIS E SUAS CARACTERÍSTICAS PECULIARES
ELMA REGINA S. ANDRADE-WARTHA; LARISSA COSTA PEREIRA
Instituição: Universidade Federal de Sergipe
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O consumo de alimentos tem acompanhado os indivíduos durante toda existência, e, atualmente, passou a fazer parte do estilo de vida, sendo relacionado ao estado de saúde ou doença. Sendo assim, surge a necessidade de se conhecer e avaliar este consumo alimentar para se estabelecer padrões alimentares que possibilitem verificar a relação entre saúde e doença. No entanto, esta avaliação é tarefa difícil e exige o conhecimentos de técnicas adequadas de quantificação e qualificação dos alimentos consumidos pela população e quase sempre nos relatos, por indivíduos, sobre consumo de alimentos e preparações regionais há a impossibilidade de se fazer análise do ponto de vista nutricional, devido ao desconhecimento no que diz respeito à caracterização química e nutricional, forma de preparo e ingredientes.
OBJETIVOS
Realizar levantamento de informações sobre alimentos e preparações regionais a fim de criar um banco de dados a ser utilizado nas pesquisas de consumo alimentar e como ferramenta na prática de profissionais da área de saúde e estudantes de curso de nutrição.
METODOLOGIA
Foi feito levantamento investigativo de dados dos alimentos e/ou preparações regionais (denominação, procedência, ingredientes e modo de preparo) por meio de sites, artigos científicos, livros e pesquisa em campo com populares.
RESULTADOS
Os resultados permitiram elaborar um receituário constando 35 preparações regionais, tais como doces, salgados e bebidas. Foram descritas e detalhadas preparações regionais como: arrumadinho básico, buchada de carneiro, carne de carneiro ao molho, casquinha de caranguejo, cuscuz com farinha de mandioca, feijoada com verdura, fritada de maturi, galinha de capoeira com fava, macaxeira de forno, maniçoba, peixe na palha, sarapatel, bolachão seco, bolacha de goma, cocada mundinha, doce de caju-ameixa, doce de jaca em calda, doce de leite batido, doce de murici, mingau de puba, variedades de bolo (de leite, de macaxeira, de puba e de milho), pé de moleque, queijada, sucos de mangaba, jenipapo, tamarindo, umbuzada e as iguarias feitas de amido de mandioca e coco como mal casado, saroio, beiju molhado e seco, entre outras preparações. Do total pesquisado, 43% das preparações continham ingredientes tipicamente regionais: castanha de caju verde, carimã, macaxeira, amido de mandioca, milho e coco.
CONCLUSÃO
Portanto, o presente receituário tornar-se-á um instrumento prático para alunos, professores e profissionais nutricionistas e servirá de referência na orientação nutricional.

PS-21-392
REFORMA CURRICULAR DO CURSO DE NUTRIÇÃO_A IMPLICAÇÃO DOS PROFESSORES COM O PROCESSO.
ESTER DE QUEIRÓS COSTA; SHIZUKO KAJISHIMA GOMES; WANISE DE SOUZA CRUZ
Instituição: Universidade Federal Fluminense
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Reforma curricular é um processo dinâmico em que se alternam mudança e continuidade, o que muda a rotina dos professores, provoca reações e expõem os seus modos de implicação com o processo. Acredita-se que, ao revelar o modo de implicação dos professores, as concepções orientadoras do seu trabalho tornam-se claras, o que pode contribuir para reverem suas práticas pedagógicas conforme recomendado pelas Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN).
OBJETIVOS
O objetivo foi conhecer a implicação docente com a reforma curricular de um curso de nutrição no Estado do Rio de Janeiro, iniciada em 2007.
METODOLOGIA
Entrevistou-se trinta professores dos vinte departamentos que ministram disciplinas para o curso. Procedeu-se à análise temática de conteúdo das entrevistas semi-estruturadas.
RESULTADOS
No grupo havia 22 mulheres e 08 homens, sendo 14 mestres e 16 doutores. Quanto à formação, 15 eram nutricionistas e 15 de diferentes áreas. Os professores julgaram que a formação está mais ampla, pois prepara os estudantes para múltiplas áreas de atuação; que eles estão mais interessados em pesquisa; e que existe uma tendência a formar para atender às necessidades sociais da saúde com ênfase no SUS. A rotina de trabalho não sofreu mudanças para 19 entrevistados, observaram que a reforma apenas mudou a carga horária da disciplina, ou sua localização na grade, ou parte do conteúdo. Mas 07 se sentiram sobrecarregados, sentimento manifestado exclusivamente pelos doutores envolvidos com cursos de pós-graduação. Apenas 08 identificaram necessidade de qualificação docente para mudar as estratégias pedagógicas, estes ocupam ou já ocuparam cargos administrativos na instituição de ensino pesquisada. Entre os entrevistados, 19 desconhecem as DCN. Mudança positiva identificada por 10 professores foi aproximar os estudantes da prática profissional desde o início do curso. Entretanto, 15 consideraram serem necessários mais debates sobre as disciplinas criadas para essa finalidade, pois sua operacionalização tem gerado conflito entre os professores, e para outros ajustes mais gerais. A implicação dos professores com a reforma se revelou diversa em função das diferentes concepções que apresentaram sobre: formação de nutricionistas, trabalho de professor universitário e reforma curricular.
CONCLUSÃO
Concluiu-se que a arena de debates necessita permanecer aberta para receber os interessados em contribuir com suas concepções, negociar os conflitos e tirar o melhor das diferenças entre os professores, a fim de que a reforma se realize.

PS-21-393
CHOCOLATE COMO FONTE DE COMPOSTOS BIOATIVOS. A VISÃO DO CONSUMIDOR.
EVELIN RODRIGUES SIQUEIRA; EMÍLIA YASUKO ISHIMOTO
Instituição: Universidade Municipal de São Caetano do Sul USCS
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O cacau e o chocolate têm uma origem bastante remota, os estudos mencionam referências cronológicas e geográficas sobre o consumo deste alimento, através das amêndoas do cacau o seu consumo era como bebida de sabor amargo. Décadas depois aperfeiçoaram novas técnicas de fabricação, sendo consumido hoje como chocolate, além dos efeitos de bem estar e o alívio à tensão que proporciona, recentes estudos demonstraram a prevenção de doenças cardiovasculares, devido os seus compostos fenólicos, presentes em maior quantidade no chocolate amargo. Entretanto, há teorias controversas sobre os benefícios de seu consumo, o que prejudica o discernimento do consumidor, particularmente sobre o fato de ser o chocolate um alimento saudável ou não.
OBJETIVOS
Avaliar aspectos de consumo e a atitude e entendimento do consumidor sobre o chocolate como fonte de compostos bioativos em pessoas adultas que frequentam o hipermercado.
METODOLOGIA
Por meio de um questionário de pesquisa de caráter transversal, que avaliou o grau de frequência e quantidade do consumo de chocolate e o nível de entendimento e atitude do consumidor através da escala de Likert de 101 participantes.
RESULTADOS
Dos 101 entrevistados, 47,5% possuía o ensino médio completo, sendo que 34,6% haviam concluído algum curso superior. De um modo geral, pode se dizer que a maior parte dos participantes da pesquisa possui um bom nível educacional.
O consumo de chocolate é presente nos participantes da pesquisa (95%), sendo mais consumido frequentemente pelo publico feminino, o consumo de chocolate amargo (16,8%) é baixo comparado com os demais tipos de chocolate, os participantes não possuem hábito de consumir chocolate meio amargo ou amargo todos os dias, além do pouco conhecimento sobre os benefícios do chocolate amargo como fonte de compostos bioativos.
CONCLUSÃO
Os resultados da presente pesquisa demonstraram que o consumo de chocolate é significativo entre os participantes, sendo a preferência pelo chocolate ao leite de ambos os gêneros, e que o consumo é mais freqüente por pessoas do sexo feminino.
O consumo de chocolate amargo é pouco consumido em ambos os gêneros e faixa etária.Os resultados presente estudo sugerem que os benefícios do consumo de chocolate amargo são pouco divulgados na população e que existe a carência de estudos nacionais sobre o baixo consumo de chocolate amargo na população, tendo a necessidade de mais estudos sobre os aspectos de consumo deste alimento.

PS-21-394
INFLUÊNCIA DO PERÍODO DO ANO, ETNIA E INGESTÃO DE VITAMINA D SOBRE AS CONCENTRAÇÕES SÉRICAS DE 25(OH)D EM GESTANTES ADOLESCENTES.
MARCIA FERNANDA TAVEIRA; MARIA EDUARDA LEÃO DIÓGENES; PAULA NORMANDO; CARMEN MARINO DONANGELO; FLÁVIA FIORUCI BEZERRA
Instituição: Universidade do Estado do Rio de Janeiro
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O estado nutricional de vitamina D inadequado em gestantes adolescentes pode agravar a perda óssea característica da gestação/lactação, além de limitar a transferência de vitamina D para o feto. Em adolescentes brasileiros, a ingestão dietética e o uso de suplementos de vitamina D são reduzidos, sendo a exposição solar sua principal fonte. No entanto, idade, uso de filtro solar, latitude, altitude, estações do ano e alta concentração de melanina em indivíduos com pigmentação escura podem limitar a síntese cutânea de vitamina D.
OBJETIVOS
Avaliar a influência do período do ano, da etnia e da ingestão de vitamina D sobre as concentrações séricas de vitamina D [25(OH)D] em gestantes adolescentes.
METODOLOGIA
Foram avaliadas gestantes adolescentes (n=43) entre 13 e 19 anos ao final do 2º trimestre de gestação (25,7 ± 1,6 semanas), residentes em uma localidade com intensa exposição solar ao longo do ano (latitude 22º 55´S). A ingestão de vitamina D foi estimada a partir da média de 5 recordatórios 24h. As concentrações séricas de 25(OH)D total foram determinadas por imunoensaio por quimioluminescência. A classificação étnica foi feita por auto-avaliação. Adicionalmente, a pigmentação constitutiva da pele (L*) foi medida por colorimetria de reflectância. O efeito combinado da estação do ano e etnia foi avaliado após ajustes pela ingestão de vitamina D por ANCOVA.
RESULTADOS
As concentrações de 25(OH)D foram em média 62,6 ± 23,9 nmol/L e 29 gestantes apresentaram valores abaixo do ponto de corte sugerido para classificar insuficiência (≤ 75 nmol/L). A média dos valores de L* foi diferente ($P<0,05$) entre indivíduos brancos (66,1±2,8), pardos (57,2±4,7) e negros (50,0±5,5). Após ajustes pela ingestão de vitamina D, as concentrações séricas de 25(OH)D foram maiores ($P<0,05$) no verão (84,8±16,9 nmol/L) quando comparadas ao outono (54,9±21,3 nmol/L) e ao inverno (38,3±9,9 nmol/L). Não foi observada influência da etnia sobre as concentrações séricas de 25(OH)D.
CONCLUSÃO
A estação do ano influenciou as concentrações de vitamina D nas gestantes adolescentes estudadas independente da etnia e da ingestão dietética. Portanto torna-se relevante considerar a estação do ano ao monitorar o estado nutricional de vitamina D em gestantes adolescentes mesmo em localidades com intensa exposição solar ao longo do ano.

PS-21-395
ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL NO RÁDIO: AVALIAÇÃO DE QUADROS SOBRE NUTRIÇÃO
FLAVIA MILAGRES CAMPOS; WINNE CORREIA FONTES; REBECA ROCHA ALMEIDA
Instituição: Universidade Federal de Sergipe
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Uma forma de divulgar, de maneira ampla, as informações sobre alimentação e nutrição é propagando essas informações em meios de comunicação. O programa "Nutrição em Dia", produzido no formato de quadros de 3 a 4 minutos e veiculado em uma rádio universitária, busca divulgar informações sobre o "Guia alimentar para a população brasileira", visto que há carência de informações provenientes do meio acadêmico, principalmente quando se trata de saúde, nutrição e alimentação.
OBJETIVOS
O objetivo desse trabalho foi avaliar a opinião de estudantes, professores e servidores de uma Universidade, além da comunidade em geral, sobre o programa.
METODOLOGIA
Foi realizada uma pesquisa de cunho descritivo e corte transversal. Participaram da entrevista 100 indivíduos com mais de 18 anos, sendo ouvintes ou não da rádio. A coleta de dados ocorreu durante visitas domiciliares e dentro da própria universidade. Os voluntários ouviram os programas gravados e em seguida foi aplicado o questionário, que continha quinze perguntas para caracterizar o participante e perguntas específicas sobre o programa, quanto à clareza das informações, estrutura dos quadros, importância das informações para o dia-a-dia e sugestões para os próximos quadros. Os entrevistados foram escolhidos por conveniência e aqueles que aceitaram participar, de forma voluntária, assinaram o TCLE.
RESULTADOS
A média de idade dos entrevistados foi de 27 anos, com predominância feminina (76%). Dos 100 entrevistados, metade (56%) apresentavam ensino superior incompleto e apenas 35% já tinham ouvido a rádio. Em relação ao programa, 94% das pessoas que participaram da pesquisa disseram compreender todas as informações veiculadas e 73% afirmaram que todo o assunto contido no programa lhes interessou. Com relação ao tempo de duração, 76% dos entrevistados acharam adequado e 17% acharam curto. Com relação à aplicabilidade das informações veiculadas, 96% dos indivíduos responderam que as informações serviriam para serem aplicadas no dia-a-dia. A média de nota dada para o programa foi de 8,5, tendo 10 como nota máxima e 5 como nota mínima.
CONCLUSÃO
Pode-se afirmar que o programa teve uma boa aceitação e os assuntos abordados foram de interesse dos entrevistados. Dessa forma, a veiculação de informações sobre alimentação e nutrição na forma de quadros, em rádio, pode ser uma ferramenta útil na promoção de educação nutricional.

PS-21-396
PROGRAMA DE COMUNICAÇÃO E REEDUCAÇÃO ALIMENTAR EM INSTITUIÇÃO DE ENSINO PARTICULAR, GOIÂNIA, GOIÁS.
GABRIELA BENEVIDES SOARES; DANIELA BUENO PONTES; RAQUEL T. CHAVES MORENO; MARIANA DINIZ DAS NEVES; GABRIELA SILVA TELES; BARBARAH G. ARAÚO SOUZA; MARIA CLARET C. M. HADLER
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
As práticas alimentares são adquiridas durante toda a vida, destacando-se os primeiros anos como um período crucial para o estabelecimento de hábitos saudáveis. Neste contexto, a Educação Nutricional atua na esfera da promoção da saúde, levando a uma reflexão acerca do comportamento alimentar, da inserção de boas práticas e de uma melhor qualidade de vida. Sendo assim, o acompanhamento nutricional é fundamental para o desenvolvimento e crescimento na infância, além de reduzir o risco de morbimortalidades.
OBJETIVOS
Relatar e avaliar atividades de educação nutricional em uma instituição de ensino particular de Goiânia, Goiás, com 185 alunos do 1º ao 5º ano do ensino fundamental, com idade entre 6 e 12 anos.
METODOLOGIA
Realizou-se primeiramente o reconhecimento da instituição a ser trabalhada, e depois o diagnóstico dos alunos através da avaliação antropométrica (IMC e CC), e do consumo alimentar a partir do Questionário de Frequência Alimentar.
RESULTADOS
A prevalência de sobrepeso obtida foi de 36,22%. As guloseimas (chocolates, brigadeiro e sorvetes) e os refrigerantes foram os alimentos de maior consumo semanal entre as crianças, 60% e 73%, respectivamente. Com base nos resultados obtidos foram executadas cinco atividades educativas, sendo quatro avaliadas por pré-teste e pós-teste e duas ações complementares. Os resultados obtidos no pré-teste e pós-teste, respectivamente, foram: "Prato Saudável", 83% e 100%; "Brincando com a Pirâmide Alimentar", 86% e 92%; "Gincana dos Alimentos", 44% e 75,6%; "Alimentação e Opções de Lanches Saudáveis", 68% e 81%. Além destas, tivemos o tetro de fantoches "O Sonho de Mariazinha", o "Dia da Fruta", onde os alunos puderam degustar diversas frutas e uma atividade na Cantina da Instituição.
CONCLUSÃO
As atividades realizadas ofereceram novos conhecimentos aos alunos, ajudando-os na formação e modificação de seus hábitos alimentares. Com isso, constatou-se que a educação nutricional é de prima importância nesta faixa etária.

PS-21-397
ORIENTAÇÕES DE HIGIENE E MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS AOS FEIRANTES DE COARI-AM: RELATO DE EXPERIÊNCIA
GEINA FARIA SANTOS; SILMARA MIRANDA MUNDIM; ANA PAULA MIRANDA MUNDIM; HELDER MANUEL DA COSTA SANTOS; CARLOS RAMON NASCIMENTO BRITO; LARISSA RIANE COSTA
Instituição: Universidade Federal do Amazonas - UFAM
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A feira do produtor rural é o local onde ocorre o comércio de produtos agrícolas cultivados nas comunidades rurais dos municípios do Estado do Amazonas. Apesar de sua grande importância, algumas feiras apresentam graves problemas como: falta de higiene, má estrutura das bancas, comercialização de produtos não permitidos, presença de animais, falta de segurança e desorganização. Estes fatores influenciam diretamente na qualidade dos alimentos e colocam em risco a saúde do consumidor. Conhecer e apoiar esta estrutura de comercialização é importante para a garantia de saúde e qualidade de vida da população coariense. Por este motivo foi realizado o projeto de extensão universitária "Orientações de higiene e manipulação dos alimentos aos feirantes".
OBJETIVOS
Desenvolver ações educativas junto aos feirantes no município de Coari-AM, valorizando a promoção da saúde, enfatizando assuntos como higiene pessoal e do ambiente de trabalho, boas práticas de manipulação e comercialização dos alimentos.
METODOLOGIA
Foram realizados treinamentos semanais primeiramente direcionados aos discentes, a partir de aulas expositivas dialogadas, auxiliadas por recursos audiovisuais. Elaborou-se um roteiro de atividades motivacionais direcionadas aos feirantes, onde alunos e professores atuaram em peças teatrais, ministraram palestras, entregaram folders e fixaram cartazes ilustrados. As ações na feira foram realizadas em seis sábados consecutivos e contou com a participação de treze acadêmicos e quatro docentes.
RESULTADOS
Durante a execução do projeto, os feirantes apresentaram maior preocupação com a higiene do local e com exposição dos alimentos. Contudo, resultados mais consistentes só serão observados em longo prazo, diante outras atividades educativas e de conscientização dos feirantes.
CONCLUSÃO
A comercialização de produtos agrícolas é realizada ainda de maneira precária e sem condições higiênicas satisfatórias. Com a execução do projeto, uma parcela dos feirantes foi conscientizada, mas para que haja mudança efetiva, ainda são necessários investimentos e projetos de médio e longo prazo que enfatizem a higiene da manipulação e comercialização dos alimentos, contribuindo com a saúde do consumidor.

PS-22-002

ELABORAÇÃO DE BISCOITO TIPO COOKIES RICOS EM FERRO E CAROTENÓIDES PARA CRIANÇAS EM IDADE PRÉ-ESCOLAR

GILMARA PÉRES RODRIGUES; JÔMAZYA CRISTINA O FROTA; MICHELLY SANTOS PINHEIRO; CAROLINNE CARVALHO GUIMARÃES; CRISLAINE BORGES MOURA; MONIQUE EVANS ARAÚJO

Instituição: CENTRO DE ENSINO UNIFICADO DE TERESINA

Área: ALIMENTOS

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

Estudos epidemiológicos evidenciam prevalência elevada de deficiências nos micronutrientes Ferro e Vitamina A em países emergentes como o Brasil. Ressalta-se que crianças em idade pré-escolar, gestantes e nutrizes são os grupos mais afetados por essas deficiências, embora suas conseqüências possam perdurar por toda a vida.

OBJETIVOS

Este trabalho teve por objetivo elaborar biscoitos tipo cookies, de sabor agradável e elevado valor nutritivo, ricos em ferro não heme e carotenóides pró-vitamina A para crianças em idade pré-escolar.

METODOLOGIA

A formulação do biscoito baseou-se em uma receita convencional de cookies, com acréscimo das farinhas de cenoura (25%) e soja (25%), bem como do suco de laranja. A adição deste ingrediente teve por finalidade aumentar a biodisponibilidade do ferro não heme e melhorar a aceitabilidade. Para análise da composição química do produto final utilizou-se a Tabela de Composição Química de Alimentos (TACO), versão II, da UNICAMP (2006). A análise sensorial foi organizada em dois momentos, AS1 e AS2. A primeira, de caráter discriminativo, foi realizada com 50 indivíduos adultos não treinados, de ambos os sexos, pela aplicação de Escala Hedônica de nove pontos. Nesta etapa, também investigou-se a percepção sensorial quanto à textura e aparência do produto elaborado. O momento AS2, de natureza afetiva, envolveu 50 crianças em idade pré-escolar, de ambos os sexos, com a utilização da Escala Hedônica Facial.

RESULTADOS

Nas duas análises obteve-se ótima aceitação: AS1 (92%) e AS2 (85%). Referente às características sensoriais da análise discriminativa, a textura obteve aprovação de 56,25% dos provadores adultos e a aparência de 60%. Quanto ao valor nutricional, ressalta-se que em 100g do produto final há 81,6g de carboidratos, 18,9g de proteínas, 6,7g de lipídeos, 4mg de ferro e 836,35mg de vitamina A.

CONCLUSÃO

Portanto, os resultados demonstram que a utilização das farinhas de soja e cenoura constitui-se alternativa promissora na formulação de produtos alimentícios, tornando-os ricos nutricionalmente, inclusive em compostos funcionais, bem como de boa aceitabilidade.

PS-22-003

INFUÊNCIA DA DEFUMAÇÃO NA DEGRADAÇÃO DO COLESTEROL E FORMAÇÃO DE ÓXIDOS DE COLESTEROL DO CAMARÃO SETE-BARBAS (XIPHOPENAEUS KROYERI, HELLER, 1862)

GISELDA MACENA LIRA; BRUNO CHACON; NEURA BRAGAGNOLO; KELLY WALKYRIA BARROS DA SILVA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS

Área: ALIMENTOS

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

O processo de defumação pode ocasionar alterações nas propriedades nutricionais do alimento, tornando-o mais susceptível à oxidação lipídica com consequente formação de óxidos de colesterol, compostos biologicamente ativos, considerados citotóxicos, mutagênicos, aterogênicos e cancerígenos (Bragagnolo,2009). Embora possua atributos adequados para a formação de óxidos de colesterol, o camarão sete-barbas defumado no Pontal do Peba ainda não foi estudado neste aspecto.

OBJETIVOS

Desta forma, o objetivo deste trabalho foi avaliar a influência da defumação sobre o teor de colesterol e na formação de óxidos de colesterol do camarão sete-barbas (Xiphopenaeus kroyeri, Heller, 1862) da região do Pontal do Peba, Alagoas.

METODOLOGIA

Foram coletados 09 lotes de camarão no Pontal do Peba no período de outubro de 2009 a março de 2010. Sendo cada lote constituído de 400g e dividido em duas partes. Uma parte foi analisada in natura e a outra defumada. No beneficiamento, inicialmente os camarões foram submetidos ao cozimento em água e sal em forno de barro por 15 minutos. Em seguida, foram secos em uma esteira sob fogo brando e fumaça proveniente de cascas de coco verde. O teor de colesterol e óxidos de colesterol foram determinados por HPLC-UV-IR segundo MARIUTTI et al (2007).

RESULTADOS

Os teores de colesterol do camarão sete-barbas corresponderam a 135,21 mg/100g na forma in natura e 267,69 mg/100g na defumada e estão abaixo do limite recomendado pelo National Cholesterol Education Program (NCEP) (2002), menor que 300 mg/dia para indivíduos sadios. No entanto, deve ser evitado por indivíduos com hipercolesterolemia, uma vez que a recomendação da IV Diretriz Brasileira sobre Dislipidemias (2007) para ingestão de colesterol por indivíduos nessas condições, deve ser inferior a 200 mg/dia.

Foram encontrados três óxidos de colesterol, 7-Cetocolesterol, 7β-OH e 7α-OH, cujos valores foram 1.79; 1,91 e 5,74 μg/g no camarão in natura e 5,13; 2,40 e 8,93 μg/g no beneficiado. Considerando os resultados obtidos em base seca, a defumação teve efeito na formação de óxidos de colesterol.

Ainda não existem conhecimentos suficientes que permitam estabelecer limites seguros para a ocorrência desses óxidos em alimentos, o mesmo acontecendo em relação à ingestão desses compostos (MOURA et al, 2003).

CONCLUSÃO

O beneficiamento acarretou um aumento no conteúdo de colesterol, devendo ser evitado por indivíduos com hipercolesterolemia.

PS-22-004

EFEITO DA DEFUMAÇÃO SOBRE O PERFIL DE ÁCIDOS GRAXOS DO CAMARÃO SETE-BARBAS (XIPHOPENAEUS KROYERI, HELLER, 1862)

GISELDA MACENA LIRA; BRUNO CHACON; NEURA BRAGAGNOLO; KELLY WALKYRIA BARROS DA SILVA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS

Área: ALIMENTOS

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

No Pontal do Peba localizado em Alagoas, os camarões sete-barbas (Xiphopenaeus kroyeri, Heller, 1862) conhecidos também por camarão espigão, são defumados logo após a pesca e comercializados em Maceió e em outros estados como Aracaju e Salvador. Entretanto, não há informações na literatura científica sobre as alterações que podem sofrer decorrentes deste processamento.

OBJETIVOS

Este estudo teve como objetivo avaliar o efeito da defumação sobre o perfil de ácidos graxos do camarão sete-barbas proveniente do Pontal do Peba - Alagoas

METODOLOGIA

Analisaram-se 09 amostras do crustáceo, sendo cada lote constituído de 400g e dividido em duas partes: 09 amostras "in natura" e 09 defumadas. Os camarões foram inicialmente aquecidos com água e sal, sem padronização de quantidades, em forno de barro por 15 minutos. Em seguida, foram levados a uma esteira para secagem, sob fogo brando e fumaça proveniente de cascas de coco.

A extração lipídica foi realizada pelo método de Folch et al. (1957) e os ácidos graxos segundo Hartman e Lago (1973) por cromatografia gasosa.

RESULTADOS

Os ácidos graxos de maior predominância nas amostras in natura, dentre os 19 detectados, foram: Palmítico 128,63mg/100g; DHA 106,25mg/100g; EPA 78,01mg/100g; Esteárico 75,37mg/100g; Oléico 70,73mg/100g; Araquidônico 49,38mg/100g; Palmitoléico 40,94mg/100g; Heptadecanóico 14,37mg/100g; Linoléico 11,39mg/100g; e Mirístico 9,30mg/100g.

Após a defumação, houve aumento do teor de ácidos graxos devido devido à redução no teor de umidade do alimento, sendo predominantes: Palmítico 339,65mg/100g; Esteárico 193,91mg/100g; DHA 151,35mg/100g; EPA 116,01mg/100g; Oléico 110,67mg/100g; Palmitoléico 79,32mg/100g; Araquidônico 69,01mg/100g; Heptadecanóico 37,68mg/100g; Mirístico 25,21mg/100g e Pentadecanóico 17,99mg/100g. Houve redução, em base seca, nos teores de: palmítico, oléico, linoléico, araquidônico, EPA, DHA e aumento do esteárico.

Mesmo assim, este crustáceo pode ser considerado um alimento funcional, pois as concentrações de EPA + DHA encontradas (184,26mg/100g, in natura e 267,36mg/100g, defumadas), estão dentro dos valores EPA + DHA/dia recomendados internacionalmente, 200 a 650mg (CASTRO-GONZÁLEZ et. al., 2004).

A proporção de ácidos graxos poliinsaturados n6/n3 na forma in natura e defumada do camarão sete-barbas foi de 1:3.

CONCLUSÃO

O camarão sete-barbas in natura pode ser considerado fonte dos ácidos graxos DHA, EPA, araquidônico, oléico e palmítico.

PS-22-005

ACEITABILIDADE E CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DE PAÇOCAS ELABORADAS COM AMÊNDOA DE BARU (DIPTERYX ALATA VOG.)

GRAZIELLE GEBRIM SANTOS; MARA REIS SILVA; DIRACY BCL LACERDA; DENISE MO MARTINS; THAYS RL CUNHA

Instituição: Universidade Federal de Goiás

Área: ALIMENTOS

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

O baru (Dipteryx alata Vog.), fruto típico do Cerrado, é utilizado na produção de barrinhas de cereais, biscoitos, licor e outros pratos típicos da gastronomia regional. A amêndoa do baru torrada tem características sensoriais semelhantes às do amendoim, apresentando grande potencial para substituição do amendoim em preparações convencionais, tais como paçocas doces. O incentivo a inclusão de produtos regionais na dieta habitual dos indivíduos é recomendado pela Organização Mundial da Saúde na Estratégia Global para Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde e pelo Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional.

OBJETIVOS

O presente estudo teve como objetivo avaliar as características físicas, químicas e a aceitabilidade de paçocas elaboradas com substituição parcial do amendoim torrado por amêndoa do fruto do baru.

METODOLOGIA

A paçoca controle (PC) foi processada com amendoim e as paçocas testes em proporções de amendoim e amêndoa de baru de 75:25 (P25); 50:50 (P50); 25:75 (P75), respectivamente. As paçocas elaboradas foram submetidas a análise sensorial, análises físicas de peso, diâmetro, e altura. A composição centesimal e o valor energético das paçocas foram determinados de acordo com métodos clássicos da literatura.

RESULTADOS

Todas as formulações de paçoca foram aceitas, sendo a maior média de aceitação global atribuída a formulação com 25% de substituição do amendoim por amêndoa de baru, seguido da formulação P50 e P75. Não foi observada diferença significativa entre a paçoca controle e as formulações testes quanto aos parâmetros físicos: peso, diâmetro e altura. As paçocas P50 e P75 apresentaram teores similares de valor energético, cinzas e fibra alimentar. O teor de proteínas das paçocas diminui proporcionalmente a substituição do amendoim por amêndoa de baru, sendo o menor valor observado na formulação P75 (13,53g/100g). Nas formulações P50 e P75 ocorreu um aumento do teor de fibra alimentar total, sendo a maior concentração observada na formulação P75 (9,93g/100g), sendo ambas as formulações consideradas alimento rico em fibra de acordo com a legislação vigente.

CONCLUSÃO

Conclui-se que as melhores características de qualidade (químicas, físicas e sensorial) foram observadas nas formulações elaboradas com substituição do amendoim por amêndoa de baru nas proporções de 50% e 75% (P50 e P75). A utilização da amêndoa de baru proporcionou um aumento do teor de fibras das formulações de paçoca.

PS-22-006

VALOR NUTRITIVO DE POLPA DE MANGABA CONGELADA

GRAZIELLE GEBRIM SANTOS; MARA REIS SILVA
Instituição: Universidade Federal de Goiás
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A mangaba (*Hancornia speciosa* Gomez), fruto típico do cerrado amplamente utilizado na farmacologia e gastronomia regionais, tem despertado interesse crescente por causa das suas potencialidades, estimulando assim o seu cultivo de forma sustentável na região nordeste e centro-oeste. A mangaba pode ser consumida *in natura* ou em preparações como suco, doces, sorvetes, compotas, vinhos, vinagres, geléias e licores.
OBJETIVOS
Avaliar a composição centesimal, propriedades físicas e microbiológicas da polpa de mangaba congelada.
METODOLOGIA
A polpa de mangaba congelada a -18ºC foi obtida em uma indústria de sorvete com peso total de 20 kg. A polpa foi fraciona, homogeneizada a temperatura de refrigeração (5ºC) e submetida as análises físicas e químicas para determinar a composição centesimal, vitamina C, umidade, sólidos totais, pH, acidez titulável, sólidos solúveis, relação ºBrix/ácidez titulável e fibra alimentar total de acordo com métodos clássicos descritos na literatura. Para análises microbiológicas forma avaliadas a contagem de coliformes e pesquisa de presença de salmonella.
RESULTADOS
A polpa de mangaba analisada apresentou composição centesimal próxima a da polpa *in natura* avaliada por outros autores, com teores médios de carboidratos de 10,33g/100g, proteínas de 0,97 g/100g, lipídios de 2,32 g/100g, fibra alimentar total de 3,29 g/100 g, cinzas de 0,45 g/100g e umidade de 82,65 g/100g. Quanto às características físico-químicas da polpa de mangaba apresentou pH ácido (3,71). A relação ºBrix/Acidez titulável está associada à qualidade do fruto em termos de maturidade e sabor. A polpa de mangaba apresentou uma baixa relação (0,88), comum em frutas colhidas e processadas em estádios iniciais de maturação, destinadas à produção de sucos e polpas congeladas. O teor de vitamina C foi de 28,65 mg/100 g, valor inferior a de frutos como a goiaba (137,5 mg/100g). A polpa está dentro dos padrões microbiológicos estabelecidos pela legislação barsileira, visto que a contagem de coliformes foi < 100 UFC/ g e a ausência de salmonella em 25 g de amostra analisada.
CONCLUSÃO
A polpa de mangaba congelada apresenta composição químcia similar ao fruto *in natura* e está livre de contaminação microbiológica.

PS-22-007

QUALIDADE DE SALGADOS SEMI-INDUSTRIALIZADOS FABRICADOS EM UMA EMPRESA ESPECIALIZADA DA CIDADE DE FORTALEZA - CE

IRAMAIA BRUNO S. LUSTOSA; DENISE LIMA G. LEITE
Instituição: FACULDADE DE TECNOLOGIA INTENSIVA - FATECI
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
É uma tendência mundial a rigidez no controle das condições higiênico-sanitárias de alimentos expostos ao consumo humano. Alimentos podem oferecer risco à saúde do consumidor quando não abrigam em seu processo produtivo etapas apoiadas por Boas Práticas de manipulação e comercialização. De acordo com Organização Mundial de Saúde, mais de 60% das enfermidades de origem alimentar são causadas por agentes microbiológicos, e a contaminação ocorre principalmente nas etapas de manipulação e preparo dos alimentos. Portanto, analisar as condições microbiológicas de produtos semi-industrializados, resultantes do processo de manipulação e mecanização, e confrontá-las com o emprego das Boas Práticas de manipulação é de significativa importância.
OBJETIVOS
Analisar a qualidade de alimentos semi-industrializados comercializados, congelados e prontos para o consumo, tendo como parâmetros as ferramentas de qualidade na produção de alimentos; analisar a qualidade microbiológica e as condições de execução das Boas Práticas na produção, sugerindo melhorias ao serviço
METODOLOGIA
Foi feita análise microbiológica de 3 tipos de salgados de um buffet de Forlaleza-CE, na modalidade frita e congelada. Foram testados em cada categoria de salgados os seguintes agentes, conforme relevância segundo Agência Nacional de VigiLância Sanitária - ANVISA: Coliformes Termotolerantes a 45ºC, *Staphylococcus aureus*, *Salmonella sp.* e *Bacillus cereus*. Para todas as análises foram utilizadas uma seqüência de 3 tubos contendo diluições variando de 10-1 e 10-2, 10-3 mL. A análise microbiológica executada para avaliar a qualidade dos salgados do estudo foi interpretada segundo o item 18 da RDC nº 12, segundo Brasil (2001) que dispõe sobre o padrão de qualidade microbiológica de alimentos prontos para o consumo com as características de confeitaria, padarias e lanchonetes.
RESULTADOS
O estudo revelou que apesar da aplicação da lista de verificação indicar resultados em conformidade superiores aos em não conformidade,houve contaminação acima do permitido pela legislação de Coliformes Termotolerantes a 45º C, Bacilus cereus, Staphylococcus coagulase postiva, para os três tipos de salgados, colocando-os como risco para a saúde.
CONCLUSÃO
Concluiu-se que mesmo na observância das Boas Práticas de fabricação a contaminação pode estar presente. Sugere-se o aprofundamento do estudo para detectar ponto de vulnerabilidade e a adoção de maior rigor no controle dos mesmos.

PS-22-008

ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS SAUDÁVEIS PARA O DESJEJUM

IRLAND B. GONZAGA MARTENS; JEYCE COSTA DAMASCENO; ISADORA C. SAMPAIO PENNA; YUKO ONO
Instituição: Universidade Federal do Pará.
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Um desjejum saudável favorece o aumento da ingestão de carboidratos, proteínas e lipídeos de boa qualidade, vitaminas, minerais contribuindo para a manutenção de uma dieta saudável ao longo do dia.
OBJETIVOS
Elaborar cardápios equilibrados em macronutrientes, fibras e cálcio, ferro, vitamina A e zinco para o desjejum utilizando um manual de receitas saudáveis para o desjejum
METODOLOGIA
Trata-se de um trabalho descritivo e prático de técnica dietética. Os critérios de inclusão utilizados para a elaboração dos cardápios foram as recomendações da Dietary Reference Intake e os níveis máximos toleráveis de ingestão -Tolerable upper intake levels /2002, para adultos com 19 a 70 ou mais anos, de ambos os sexos. Considerou-se para macronutrientes: 45 a 65% de carboidratos, 20 a 35% de lipídios e 10 a 35% de proteínas, equilibrados para 500 Kcal do desjejum, representando 25% do valor energético total diário de 2.000 kcal. A análise do valor nutricional foi encontrado com base nos dados das tabelas de composição química dos alimentos e com auxílio da base de dados do *software* de análise nutricional de alimentos Nutrisurvey2007.exe®. Após esta análise, os dados obtidos foram transferidos para planilha do Microsoftexcell2007.
RESULTADOS
Foram criados um total de 30 cardápios, a partir da utilização de todas as receitas contidas no manual de receitas saudáveis para o desjejum, resultando em 4 Light's, 4 Diet's, 4 Dietoterápicos e 18 Funcionais. Porém houve a necessidade de adicionar novos alimentos aos cardápios a fim de alcançar o equilíbrio nutricional adequado, principalmente em relação aos alimentos fontes de proteínas que são fornecidos em pequenas quantidades no desjejum. Em relação aos micronutrientes, a maior dificuldade foi encontar a adequação para a vitamina A, devido todas as tabelas de composição de alimentos consultadas não apresentarem os valores de referência atualizados para os novos fatores de conversão desta vitamina.
CONCLUSÃO
Os cardápios elaborados alcançaram o equilíbrio nutricional desejado segundo os valores de referência adotados. Deste modo, o desjejum quando saudável, é uma oportunidade para corrigir deficiências nutricionais de importância epidemiológica na América Latina (ferro, vitamina A, zinco e cálcio).

PS-22-009

CARDÁPIOS SAUDÁVEIS PARA O DESJEJUM

IRLAND GONZAGA MARTENS
Instituição: Universidade Federal do Pará.
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Uma alimentação saudável é aquela equilibrada, variada e que fornece todos os nutrientes necessários ao pleno funcionamento do nosso organismo, para manutenção e recuperação da saúde do ser humano. Um desjejum saudável favorece o aumento da ingestão de carboidratos complexos, proteínas, lipídeos de boa qualidade, vitaminas, minerais contribuindo para a manutenção de uma dieta saudável ao longo do dia e reduzindo o consumo de alimentos menos recomendados
OBJETIVOS
Elaborar cardápios equilibrados em macronutrientes, fibras e cálcio, ferro, vitamina A e zinco para o desjejum utilizando um manual de receitas saudáveis para o desjejum
METODOLOGIA
Trata-se de um trabalho descritivo e prático de técnica dietética. Os critérios de inclusão utilizados para a elaboração dos cardápios foram as recomendações da Dietary Reference Intake e os níveis máximos toleráveis de ingestão -Tolerable upper intake levels /2002, para adultos com 19 a 70 ou mais anos, de ambos os sexos. Considerou-se para macronutrientes: 45 a 65% de carboidratos, 20 a 35% de lipídios e 10 a 35% de proteínas, equilibrados para 500 Kcal do desjejum, representando 25% do valor energético total diário de 2.000 kcal. A análise do valor nutricional foi encontrado com base nos dados das tabelas de composição química dos alimentos e com auxílio da base de dados do *software* de análise nutricional de alimentos Nutrisurvey2007.exe®. Após esta análise, os dados obtidos foram transferidos para planilha do Microsoftexcell2007.
RESULTADOS
Foram criados um total de 30 cardápios, a partir da utilização de todas as receitas contidas no manual de receitas saudáveis para o desjejum, resultando em 4 Light's, 4 Diet's, 4 Dietoterápicos e 18 Funcionais. Porém houve a necessidade de adicionar novos alimentos aos cardápios a fim de alcançar o equilíbrio nutricional adequado, principalmente em relação aos alimentos fontes de proteínas que são fornecidos em pequenas quantidades no desjejum. Em relação aos micronutrientes, a maior dificuldade foi adequar a vitamina A, devido todas as tabelas de composição de alimentos consultadas não apresentarem os valores de referência atualizados para os novos fatores de conversão desta vitamina.
CONCLUSÃO
Os cardápios elaborados alcançaram o equilíbrio nutricional desejado segundo os valores de referência adotados. Deste modo, o desjejum quando saudável, é uma oportunidade para corrigir deficiências nutricionais de importância epidemiológica na América Latina (ferro, vitamina A, zinco e cálcio).

PS-22-010

ANÁLISE COMPARATIVA DA COMPOSIÇÃO DE LEITES E DERIVADOS ENTRE TABELAS DE COMPOSIÇÃO E ROTULAGEM NUTRICIONAL DE PRODUTOS COMERCIALIZADOS NO RIO DE JANEIRO, 2010.

ISABELA DOS SANTOS SOUZA; LÚCIA GOMES RODRIGUES
Instituição: Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O Brasil é o 6º produtor mundial de laticínios, maiores fontes de cálcio e tem o leite como principal elemento. Resultados da POF2009 mostram um consumo menor no Norte e Nordeste e maior no Sudeste e Sul; e a PeNSE2009 expõe maior consumo em escolares de escolas privadas e em meninos. Nos laticínios destaca-se o cálcio na mineralização e crescimento ósseo sendo crucial sua ingestão para prevenir doenças crônico-degenerativas. Para acesso às informações desses produtos há a rotulagem nutricional; contudo, dados do MS indicam que dos 70% que consultam os rótulos mais de 50% não compreendem as informações. Assim, faz-se necessário o conhecimento, pelo nutricionista, dos dados da rotulagem, e a concordância destes com as tabelas de composição de alimentos, base para prescrição clínica.
OBJETIVOS
Realizar análise da composição obrigatória da rotulagem e cálcio de laticínios tradicional e light comercializados no Rio de Janeiro e compará-los com tabelas de composição de alimentos.
METODOLOGIA
Estudo transversal, com coleta de informações nutricionais de supermercados, e avaliação dos rótulos tradicionais(T) e lights(L): iogurte natural/IN; iogurte com sabor/IS; bebida láctea/BL; petit suissei/PS; queijo minas frescal/MF, mussarela/Mr e ricota/Rt. Construiu-se banco de dados no Microsoft Excel e exportou-o para o SPSS 16.0, comparando as médias, por teste paramétrico. As tabelas de composição utilizadas foram TACO e PINHEIRO e cols; o nível de significância foi de 95%.
RESULTADOS
Todos obtiveram diferenças estatisticamente significantes; sendo as tabelas subestimadas comparadas aos rótulos em 92% dos casos. Diferença relevante foi observada no PS, cujo cálcio foi 8 vezes maior no rótulo; e de sódio 8 vezes inferior ao da tabela; observou-se ainda disparidade no sódio do MF, com 17 vezes mais no rótulo. Outras diferenças foram a variação de 4g para 5g de proteína no INL; de 8g x 14g no lipídio total e 5g x 8g no saturado da RT. Destacando-se no MT que dos 9 nutrientes avaliados só 4 apresentaram correspondente na tabela de composição. Outra falha nas tabelas foram a ausência de informações quanto à fibra e gordura trans, exceto fibra no IS; e a escassez de dados sobre os L, já que se obteve apenas 1 amostras L(INL); levando a erros no cálculo de dietas, principalmente as especiais.
CONCLUSÃO
Os resultados obtidos foram preocupantes, já que 100% das amostras divergiram nos valores, sendo sua maioria subestimadas pelas tabelas de composição, o que pode levar a erros na realização do planejamento dietético.

PS-22-011

ANÁLISE DA COMPOSIÇÃO EM ENERGIA, MACRONUTRIENTES, SÓDIO E CÁLCIO DE LEITES E DERIVADOS E ESPECIALIDADE LÁCTEA COMERCIALIZADOS NO RIO DE JANEIRO, 2010.

ISABELA DOS SANTOS SOUZA; LÚCIA GOMES RODRIGUES
Instituição: Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
É fundamental o desenvolvimento de bons hábitos alimentares entre crianças e adolescentes, e a oferta de alimentos industrializados interfere nos padrões alimentares já na infância, contribuindo para o surgimento de DCNT. Além disso, a nutrição inadequada pode gerar outros problemas, e como os laticínios são as principais fontes de cálcio crianças que não o consome ou ingere limitadamente, estão em risco de deficiência. Sua ingestão adequada na infância e adolescência é crucial para crescimento ósseo adequado, prevenção de osteoporose, além do papel em doenças como obesidade e HAS. Segundo a POF2009 a população urbana é a que mais consome laticínios; e entre as 2 últimas POFs houve leve diminuição em seu consumo. Nesse contexto, a alimentação infantil é componente essencial na estratégia para segurança alimentar e nutricional de uma população.
OBJETIVOS
Analisar a composição de laticínios tradicional e light e especialidade láctea comercializados no Rio de Janeiro em energia, macronutrientes, sódio e cálcio.
METODOLOGIA
Estudo transversal, com coleta de informações nutricionais de rótulos em supermercados, avaliando as categorias tradicional/T e light/L de leite UHT/LU; leite em pó reconstituído/LP; requeijão/Rq, e especialidades lácteas/EL. Construiu-se banco de dados no Microsoft Excel e exportou-o para o SPSS 16.0, realizando estatística descritiva e comparação de médias por teste paramétrico, com nível de significância de 95%.
RESULTADOS
A pesquisa contemplou 120 amostras, divididas entre LU(45); LP(26); Rq(24) e EL(4). Observando o grupo de Rq e EL constatou-se que nos Rq, o L continha mais glicídio e proteína que o T, enquanto o VET do L foi 50% inferior, dada redução de 60% no lipídio total. Entre RqT e EL, os glicídios tiveram maior e cálcio menor valor, e a EL, apresentou 80% menos VET, 96% proteína e 84% lipídio. A gordura trans teve maior concentração no RqT (0,4g) e menor no RqL (0,1g). Comparando o LP e LU, o LU obteve 2% mais caloria no integral; 5 vezes mais lipídio total e 2 de saturado no desnatado; e no semi-desnatado 1,2 vezes mais lipídio total e saturado; o LP teve maior concentração de cálcio, com 6mg a mais no integral, 23mg no semi-desnatado e 38mg no desnatado; enquanto os teores de sódio foram mais elevados no LU, sendo 14mg a mais no integral versus 16mg no desnatado e 21mg no semi-desnatado.
CONCLUSÃO
Houve variações importantes em energia, macronutrientes, sódio e cálcio nos grupos; com diminuição energética e lipídica dos T para os L, mas sem tal padrão no teor de sódio.

PS-22-012

PREVALÊNCIA DE CORANTES ALIMENTARES EM LATICÍNIOS E ESPECIALIDADE LÁCTEA COMERCIALIZADOS NA CIDADE DO RIO DE JANEIRO, 2010.

ISABELA DOS SANTOS SOUZA; LÚCIA GOMES RODRIGUES
Instituição: Unversidade Federal do Estado do Rio de Janeiro
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A tecnologia de alimentos tem gerado questionamentos quanto ao emprego de aditivos, principalmente corantes. Estudos apontam reações adversas, como as tóxicas, alergias, alterações no comportamento e carcinogenicidade; nessas, a população infantil constitui o grupo mais vulnerável, já que a quantidade ingerida em relação ao peso é maior que no adulto; além da imaturidade fisiológica, com prejuízo no metabolismo e excreção dessas substâncias e falta de capacidade de auto-controle no consumo de alimentos ricos em aditivo. O emprego de corantes é dos mais polêmicos na indústria de alimentos, pois seu uso justifica-se por questões de hábitos. Hoje, todos os corantes permitidos pela Legislação Brasileira possuem valor de IDA, mas estão sujeitos a alterações, dependendo de resultados de estudos toxicológicos.
OBJETIVOS
Descrever a prevalência de corantes alimentares em leites e derivados e especialidade láctea, comercializados no município do Rio de Janeiro.
METODOLOGIA
Estudo transversal, com coleta de informações de corante dos rótulos de Bebida láctea/BL, Iogurte com sabor/IS, Leite fermentado/LF, Petit suisse/OS, requeijão/Rq, queijo minas frescal/MF, minas padrão/MP, mussarela/Ms, prato/Pt, ricota/Rt, e especialidades lácteas/EL. Construiu-se banco de dados no Microsoft Excel e exportou-o para o SPSS 16.0, realizando prevalecia entre os diferentes corantes
RESULTADOS
A maior prevalência foi para os naturais carmim (13%) e urucum (8%), dos artificiais o mais presente foi o dióxido de titânio (6%); os de menor prevalência foram natural de cúrcuma (0,2%) e artificial azul indigotina (0,3). O que teve maior número de corantes naturais foi BL e o IS, seguidos do LF e do OS; 45% das amostras apresentaram apenas 1 corante natural, tendo o MF o urucum e os MP, Ms, Pt e Rt clorofila, o grupo com mais amostras de um mesmo corante foi o PS, com 48% de natural carmim. Já nos artificiais, o IS teve mais corantes, apresentando vermelho ponceau (7%), azul brilhante (2%), vermelho 40 (3%), azul indigotina (2%), bordeoux (4%), amarelo tartrazina (3%) e amarelo crepúsculo (3%). Além disso, o Rq e a EL apresentaram só um corante, dióxido de titânio,mais frequente na EL (25%) que no Rq (4%). Só o IS,a BL e o LF apresentaram corantes naturais e artificiais.
CONCLUSÃO
O IS foi o que apresentou maior número e variedade de corantes; os queijos só apresentaram um tipo de corante, todos naturais; os Rq e EL também, sendo que apresentou os artificiais. O laticínio de maior prevalência de um mesmo corante foi o PS.

PS-22-013

DESENVOLVIMENTO, ACEITAÇÃO SENSORIAL E ROTULAGEM NUTRICIONAL DE BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA SABOR GOIABA COM LINHAÇA

ISMÊNIA MARQUES SOUZA; BRUNO FIRMEZA VIANA; RENATA BELIZÁRIO DINIZ; MIRELLA FERNANDES SALES; CLAÍSA SILVA FREITAS
Instituição: Universidade Estadual do Ceará
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Bebida láctea é uma opção atrativa para as indústrias devido a sua simplicidade de processamento. O soro de leite apesar de apresentar grande potencial nutritivo, comumente é despejado em rios, constituindo um problema ambiental. A semente de linhaça possui teores consideráveis de fibras e é rica em ácidos graxos poliinsaturados (ômega 3), associados a redução dos níveis de LDL do sangue.
OBJETIVOS
O presente trabalho teve como objetivos desenvolver uma bebida láctea fermentada contendo linhaça e soro de leite de búfala, avaliar a aceitação sensorial deste produto e determinar sua rotulagem nutricional.
METODOLOGIA
A bebida foi obtida a partir da homogeneização do soro do leite de búfala, com leite de vaca integral, açúcar, linhaça e espessante. Em seguida, a mistura foi submetida à pasteurização (70-75°C/20min.) e fermentação (43°C), até que o pH atingisse 4,4 – 4,6. A bebida foi então adicionada de 15% de polpa de goiaba e refrigerada (10°C). Foram elaborados dois tipos de bebidas, uma acrescida de 1% e a outra de 3% de linhaça. As bebidas foram submetidas à análise sensorial, realizada com 40 provadores não treinados, através de teste de aceitação global. Os resultados da análise sensorial foram avaliados estatisticamente, através de análise de variância (ANOVA) e teste de Tukey ao nível de 5%. Para a amostra de bebida láctea com maior teor de linhaça e melhor aceita pelos provadores foi realizada a rotulagem nutricional, de acordo com as normas estabelecidas pela legislação brasileira vigente, através das Resoluções RDC nº360, RDC nº272, RDC nº359 e Portaria nº24, todas da ANVISA.
RESULTADOS
As bebidas com 1% e 3% de linhaça apresentaram boa aceitação sensorial obtendo notas médias próximas a 7 o que corresponde a "gostei moderadamente". De acordo com a análise estatística a aceitação global das bebidas com 1% e 3% de linhaça não diferiu, ao nível de 5% de significância. Portanto, foi realizada a rotulagem nutricional para a bebida com 3% de linhaça, sendo definida a porção de 200mL (um copo) como tendo 195 Kcal de valor energético, 39g de carboidratos, 2,9g de proteínas, 3,1g de gorduras totais, 1,1g de gorduras saturadas, 0g de gordura trans, 2,3g de fibra alimentar e 24,74mg de sódio.
CONCLUSÃO
Concluímos que foi viável, sob o aspecto de aceitação sensorial e composição nutricional a produção de bebida láctea com soro de leite de búfala contendo até 3% de linhaça, sendo necessários estudos para avaliar os efeitos de maiores concentrações de linhaça.

PS-22-014

ANÁLISE SENSORIAL DE LINGUÍÇA ELABORADA COM PROTEÍNA DE SOJA

ISMÊNYA SOUSA LINHARES; FRANCISCA PALOM DOS SANTOS SOUSA; YANA MYRLA SILVA MONTEIRO; NILCIMÁRIA OLIVEIRA COSTA; JULIANA MARIA MOURA; EVA LIMA LINHARES; ODARA MARIA DE SOUSA SÁ

Instituição: NOVAFAPI

Área: ALIMENTOS

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

A soja é considerada um alimento funcional, pois fornece nutrientes ao organismo e traz benefícios para saúde. É rica em proteínas, possui isoflavonas e ácidos graxos insaturados e, segundo pesquisas na área médica, tem ação na prevenção de doenças crônico-degenerativas. Os efeitos fitoterápicos da soja foram identificados por pesquisadores que observaram que em países do Oriente, onde a população consome grandes quantidades de soja e derivados, a incidência de alguns tipos de câncer bem como das doenças cardiovasculares é muito menor do que em países do Ocidente.

OBJETIVOS

O objetivo do estudo foi realizar análise sensorial de uma lingüiça a base de soja, este alimento foi modificado para que se tornasse um alimento funcional a fim de proporcionar mudanças de conceitos em relação aos hábitos alimentares.

METODOLOGIA

Para a fabricação da linguiça de soja utilizou-se três quilos de frango, um quilo de proteína de soja, cinco quilos de batata, 500 gramas de queijo mussarela, 800 gramas de cebola, 800 gramas de tomate 1 litro de azeite de oliva, 5 metros de tripa própria para lingüiça, sal e pimenta a gosto. Utilizou-se a escala hedônica como forma de avaliar a aceitabilidade do produto, em três dimensões: sabor, aroma e aparência.

RESULTADOS

A pesquisa obteve a participação de 100 julgadores. Após a degustação, observou-se a aceitabilidade de 95%. No aspecto sabor 27% gostaram muitíssimo, 47% gostaram muito, 15% gostaram moderadamente, 6% gostaram ligeiramente, 1% não gostou, 3% desgostaram ligeiramente e 1% desgostou muito. Com relação ao aroma 21% gostaram muitíssimo, 38% gostaram muito, 24% gostaram moderadamente, 9% gostaram ligeiramente, 1% não gostou, 3% desgostaram ligeiramente, 2% desgostei moderadamente e 2% desgostaram muito. Quando questionado a aparência, 15% gostaram muitíssimo, 34% gostaram muito, 23% gostaram moderadamente, 10% gostaram ligeiramente, 3% não gostaram, 5% desgostaram ligeiramente, 2% desgostei moderadamente, 5% desgostaram muito e 3% desgostei extremamente. Os resultados obtidos, em nível de provadores, evidenciaram aprovação sensorial da lingüiça de soja, indicando potencial para sua utilização na dieta habitual.

CONCLUSÃO

A soja e seus derivados fazem parte dos ingredientes de maior sucesso na fabricação de alimentos funcionais, diante do exposto comprova-se a aceitabilidade da lingüiça de soja.

PS-22-015

ANÁLISE DA ACEITABILIDADE DE TORTA DE MAÇÃ LIGHT, SEM GLÚTEN E LEITE, FORMULADA COM FARINHA DE ARROZ

IVANA MELO PEREIRA; POLLANA ALVES CAMPOS; HELOISA RODRIGUES GOUVÊA; MARIANE DE ALMEIDA CARDEAL; AUGUSTO ARCANJO SILVA; BRUNA COÊLHO CARNEIRO; RAQUEL BOTELHO; RENATA ZANDONADI; FERNANDA LIMA AVENA

Instituição: Universidade de Brasília

Área: ALIMENTOS

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

De acordo com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, farinha de arroz é o produto obtido por meio da moagem dos grãos de arroz beneficiados. A farinha de arroz apresenta coloração branca, aroma e sabor suaves, podendo ser incorporada a diversas preparações doces ou salgadas, para fins especiais, como isenta de glúten e leite. Suas proteínas apresentam baixa alergenicidade e por não apresentar glúten, pode ser utilizada por indivíduos que apresentam intolerância ao glúten e reações ao leite de vaca.

OBJETIVOS

Modificar a receita de torta de maçã, tornando-a receita isenta de glúten e de leite.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo de caráter exploratório e quantitativo, subdividido em três etapas: desenvolvimento dos produtos; análise da composição química e análise sensorial. Foram produzidas duas tortas, uma com os ingredientes originais e a outra com a substituição total da farinha de trigo pela mesma quantidade em gramas de farinha de arroz, do leite e derivados pelo leite de coco, água e creme vegetal, além de reduzir o teor lipídico. Para determinação da composição química foi utilizada a Tabela Brasileira de Composição Química (NEPA, 2006). A aceitação da torta foi avaliada por meio de um teste afetivo com utilização de escala hedônica de sete pontos por provadores não treinados, com faixa etária entre 18 e 70 anos, selecionados por conveniência.

RESULTADOS

Verificou-se redução calórica de 1000 Kcal, mantendo o mesmo fator de cocção: 0,99 e rendimento aproximado de 1340g tanto para a preparação padrão como para a preparação modificada (11 porções).Verificou-se que após a modificação da receita houve uma diminuição de 53,4% de lipídios; um aumento de 98,6% da quantidade de fibras; uma redução de 49,44% da quantidade de cálcio, e aumento de 90,7% na quantidade de ferro. As duas preparações apresentaram aceitação de 100%, e as médias de aceitação foram 6,4 para original e 6,1 para modificada. Destaca-se que a média de aceitação da preparação original foi superior à da original possivelmente pelo hábito da população brasileira em consumir farinha de trigo, além do sabor característico da farinha de arroz.

CONCLUSÃO

Observou-se por meio do estudo a possibilidade de desenvolvimento de preparação isenta de leite e glúten, além da diminuição do teor lipídico. Portanto, é possível desenvolver receitas saudáveis e agradáveis sensorialmente para portadores indivíduos que possuem reação ao leite e ao glúten.

PS-22-016

DETERMINAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE VINHOS TINTO E ROSADO DE UVAS CABERNET SAUVIGON E SHIRAZ, CULTIVADAS NO CHILE.

JACQUELINE CAVALCANTE SILVA; ISABELA ROSIER PEREIRA

Instituição: Universidade Presbiteriana Mackenzie

Área: ALIMENTOS

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

Dentre os metabolismos e reações bioquímicas fisiológicas do organismo humano regularmente são produzidas substâncias denominadas ERON, que incluem radicais livres e moléculas com tendência à oxidação ou conversão a radical livre. Os antioxidantes são substâncias que agem nos processos oxidativos retardando sua velocidade, inibindo os radicais livres e prevenindo a formação de doenças por estresse oxidativo. Os compostos fenólicos apresentam destaque especial na ação antioxidante em frutas e verduras, sendo necessária para o funcionamento das células vegetais. Dentre os polifenóis encontrados nos vinhos, são encontrados ácidos fenólicos, flavonóides e não-flavonóides. A maior parte dos polifenóis está concentrada na casca dos frutos de uva, portanto, devido ao seu processo de fermentação, os vinhos tintos e rosados apresentam maior atividade antioxidante que os vinhos brancos.

OBJETIVOS

Determinar a atividade antioxidante de vinhos tinto e rosado de uvas *Cabernet sauvignon* e *Shiraz*.

METODOLOGIA

Foram analisadas 4 amostras de vinho, sendo 2 de tinto e 2 de rosado. A determinação da atividade antioxidante foi feita através do método de seqüestro de radicais livres (DPPH), com curva de calibração de 10, 25, 50, 100, 250, 750 e 1000 µM de BHT. A determinação de compostos fenólicos totais foi feita através do método de Folin Ciocalteau, com curva padrão de quercetina a diluições de 100, 50, 25, 10, 5 e 2,5 µg/mL em etanol 90%. Foram utilizadas diluições de 1:10 nos vinhos rosados e 1:20 nos vinhos tintos.

RESULTADOS

Obteve-se maior percentual de seqüestro de radical livre pelos vinhos tintos, sendo 76,3% (124,3 mM de BHT) para *Cabernet sauvignon* e 69,5% (107,2 mM de BHT) para *Shiraz*. As amostras de vinho rosado apresentaram 66,4% (11,3 mM de BHT) para as uvas *Cabernet sauvignon* e 62,5% (10,6 mM de BHT) de seqüestro para as uvas *Shiraz*. As amostras de vinho tinto obtiveram maior concentração de polifenóis totais, sem diferenciação entre espécimes de uvas, com média de 86,3 µg/mL nos vinhos rosados e 177,5 µg/mL nos vinhos tintos, em equivalência de quercetina.

CONCLUSÃO

Maior atividade antioxidante e compostos fenólicos totais nos vinhos tintos, sendo que os vinhos de uvas *Cabernet sauvignon* obtiveram maior atividade antioxidante em relação aos de *Shiraz*, porém, não diferiram entre si no teor de fenólicos totais.

PS-22-017

CARACTERIZAÇÃO DA FARINHA OBTIDA A PARTIR DAS RASPAS DA POLPA DE BURITI (MAURITIA FLEXUOSA L.)

JÉSSICA EMILINY FONSECA ARAÚJO; JULIANNE VIANA FREIRE PORTELA; DANIELLY ZILMA DE SOUSA; JAIRTON DE MOURA ALENCAR; ELISANGELA RODRIGUES DE ALMONDES MOU; SAMILA CRISTIANY DE JESUS BEZERR

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUI - UFPI

Área: ALIMENTOS

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

O buriti (Mauritia flexuosa L.) é um fruto silvestre encontrado principalmente nas margens dos rios e áreas úmidas do Piauí, Amazônia e do Cerrado brasileiro. Também conhecido como muriti, carandá-guaçu, buriti-do-brejo apresenta uma polpa de coloração amarelo-alaranjada, com sabor agridoce e consistência amilácea e oleosa. Sua inserção na culinária brasileira dar-se sob a forma in natura e processada, destacando-se a preparação de sucos, geléias, sorvetes, cremes, doces, rapaduras, além das raspas de buriti (obtidas a partir da secagem solar da polpa raspada do fruto). Esse fruto oferece além de atrativos sensoriais um elevado valor nutricional, sendo considerada uma excelente fonte de gordura, bem como nutrientes lipossolúveis exemplificados por provitaminas e/ ou vitaminas. Dispõe ainda um teor de 1,58% de minerais, predominando os elementos K, Ca, Na, Mg, Fe, Mn, Zn, Cu, Se, Cr, I. Como forma de aumentar a aplicação deste fruto na alimentação humana, bem como minimizar as perdas agroindustriais sugere-se o processo de secagem, o qual remove água de um material sólido por meio da diferença de potencial de umidade entre o produto e o ar, intensificando os atributos sensoriais, além de aumentar a sua vida de prateleira e valor nutricional.

OBJETIVOS

O presente estudo analisou as características físico-químicas da farinha de raspas de buriti.

METODOLOGIA

As raspas de buriti foram obtidas no mercado fornecedor e submetidas à secagem em estufa com circulação forçada de ar (70ºC/3 horas), sendo, em seguida, triturada, embalada em recipiente plástico envolto por papel alumínio e armazenada em dessecador como forma de evitar o ganho de umidade. Determinaram-se os percentuais de umidade, cinzas, acidez titulável expressa em ácido cítrico, lipídios e o teor de grau Brix, de acordo com o recomendado por IAL (2002), sendo todas as análises realizadas em triplicata.

RESULTADOS

A execução metodológica revelou que a farinha da raspa de buriti dispõe em média de 2,80% de umidade, 1,58% de cinzas, 61,33% de lipídios, 3,72 ºBrix, e 1,35% de acidez titulável em ácido cítrico.

CONCLUSÃO

O processo tecnológico de secagem é relevante para a concentração de nutrientes, onde pequena quantidade do produto é capaz de contribuir para o aporte nutricional do indivíduo. Os resultados demonstraram que a farinha de buriti caracteriza-se por ser uma excelente fonte mineral e lipídica, quando comparada com a polpa in natura, apresentando importante papel na dieta humana.

PS-22-018

ESTUDO DA COMPOSIÇÃO QUÍMICA DA BANANA "SÃO DOMINGOS" (MUSA X PARADISÍACA) CULTIVAR DO GRUPO AAA

JOSÉ LUIZ BRITO ALVES; LEANDRO FINKLER; SEBASTIÃO ROGÉR FREITAS SILVA
Instituição: Universidade Federal de Pernambuco
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A bananeira é originária do continente asiático, apresentando aproximadamente 500 variedades que se diferenciam em tamanho, cor, sabor, resistência, entre outros fatores. Existem algumas cultivares que são cultivadas e consumidas em pequenas escalas, a exemplo da banana "São Domingos" (Musa X paradisíaca) cultivar do grupo AAA. Esta variedade, pouco conhecida e difundida, apresenta casca vermelho-arroxeada, com polpa amarelo-carregada, doce e aromática, sendo cultivada em pomares domésticos, sobretudo na Região Nordeste.
OBJETIVOS
Determinar a composição de macronutrientes e alguns micronutrientes da polpa e da casca da banana "São Domingos".
METODOLOGIA
As bananas maduras foram lavadas em água corrente, sendo depois separadas as polpas e cascas. As polpas e cascas foram cortadas em tiras longitudinais de aproximadamente 2 cm. Depois foram trituradas e homogeneizadas em um multiprocessador e por fim transferidas para recipientes devidamente codificados e levados para as análises físico-químicas. As análises físico-químicas foram realizadas, segundo o Instituto Adolf Lutz (1985), em triplicatas e os resultados expressos pela média dos valores. Foram analisados: umidade, cinzas, proteínas, lipídeos, carboidratos, sódio, potássio, ferro e o pH.
RESULTADOS
A polpa e a casca da variedade pesquisada apresentaram respectivamente, 73,84% e 83% de umidade; 1,12g e 2,16g de cinzas; 0,93 e 0,88g de proteína, 0,05 e 0,64g de lipídeo; 24,06 e 11g de carboidratos; 31,39 e 38,4 mg de sódio; 340,2 e 615,1 mg de potássio; 1,56 e 2,74 mg de ferro, em 100g da amostra. Foi também verificado um pH de 4,86 para polpa e 5,44 para casca. Os resultados, quando comparados a literatura, foram significativos para os teores de sódio, ferro e potássio na polpa e casca.
CONCLUSÃO
A escassez de dados e pesquisas anteriores acerca da composição química da banana São Domingos torna os resultados apresentados relevantes por permitir a comparação com a composição de outras espécies. As análises físico-químicas serão importantes para incorporação dessa espécie em Tabelas de Composição de Alimentos. Além disso, a difusão dessas informações será útil para estimular seu cultivo e consumo, e incentivar a realização de novas pesquisas.

PS-22-019

CONTEÚDO DE FIBRAS E TANINOS EM FARINHAS DA POLPA E CASCA DE BANANA SEMI-VERDE

MICHEL CARDOSO DE ANGELIS-PERE; MARIA F PÌCCOLO BARCELOS; JUCIANE A. RIBEIRO PEREIRA; ALICE VIEIRA LEITE
Instituição: Universidade Federal de Lavras
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Os diversos produtos desidratados obtidos da banana possuem características que dependem do estádio de maturação e da técnica de secagem ou desidratação utilizada. A banana verde é mais utilizada para a obtenção da farinha e é um produto bastante nutritivo e com importante conteúdo de fibras.
OBJETIVOS
Este trabalho objetivou produzir e estudar as farinhas da polpa (FPB) e da casca (FCB) de banana quanto à composição de fibras e taninos.
METODOLOGIA
Foram utilizadas bananas "Prata" (Musa paradisiaca) selecionadas de acordo com homogeneidade e estádio de maturação (grau 3). Para elaboração das farinhas, as polpas e cascas foram desidratadas em estufa de circulação de ar forçado a 60°C, por cerca de 36h. Para o cálculo do percentual de rendimento das farinhas, a matéria-prima foi pesada antes da secagem e após obtenção das farinhas, correlacionando-se a perda de peso da matéria-prima com o produto final. A fibra alimentar total (FAT), fibra alimentar solúvel (FS) e fibra alimentar insolúvel (FI) foram determinadas na FPB e FCB, utilizando-se o Kit-dietary fiber total, Sigma?, seguindo-se as técnicas propostas pela AOAC (2000). Os taninos da FPB e FCB foram extraídos utilizando metanol (80%) como extrator e identificados pelo método colorimétrico de Folin-Denis, descrito pela AOAC (1990), utilizando absorbância a 760nm. Para as análises estatísticas utilizou-se o teste de Tukey ($p<0,05$).
RESULTADOS
Observou-se um rendimento superior para a FPB (30,2%) em relação à FCB (13,4%). Consideráveis teores de FAT foram obtidos a partir FPB (14,8%) e FCB (39,9%), sendo que a segunda apresentou quase o triplo da concentração da primeira. O conteúdo de FS foi semelhante entre a FPB (3,83%) e FCB (3,53%). Já em relação à FI, a FPB (11%) apresentou uma concentração três vezes menor que a FCB (36,4%). A Food and Drug Administration (FDA) recomenda para consumo diário adequado, a proporção de 70-75% de FI e 25-30% de FS, portanto, a FPB apresentou relação aproximada ao recomendado, enquanto a FCB apresentou alta porcentagem de fibras insolúveis. A FPB (1,26%) apresentou teores de taninos mais reduzidos que a FCB (1,67%).
CONCLUSÃO
Os teores de fibras encontrados para as farinhas foram expressivos sendo interessante a inserção destes produtos na dieta. Os valores superiores a 1% para taninos são considerados altos, podendo interferir na digestibilidade protéica. Entretanto, a ingestão não excessiva destes produtos, manteria os benéficos anti-oxidantes dos taninos e não causaria os efeitos indesejáveis

PS-22-020

QUALIDADE E SEGURANÇA DE LEITE CONDENSADO: TEOR DE UMIDADE E ATIVIDADE DE ÁGUA

JÚLIA D ALMEIDA FRANCISQUINI; HENRIQUE ACERBI CASAL; DEBORAH ALBUQUERQU DE FREITAS; ARÍCIA MENDES FERREIRA; JOÃO PABLO FORTES PEREIRA; LEANDRA NATÁLIA DE OLIVEIRA; PAULO HENRIQUE FONSECA DA SILVA
Instituição: Universidade Federal de Juiz de Fora
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O leite condensado tem aplicação em técnicas culinárias para agregar sabor, consistência e textura às preparações. O estudo justifica-se pela necessidade de avaliar atributos determinantes para identidade, conservação e garantia da segurança do produto. O teor de umidade e a atividade de água contribuem para entendimento e controle da produção industrial e da conservação do leite condensado.
OBJETIVOS
Determinar teor de umidade e atividade de água em leite condensado e a correlação entre estes atributos, com vistas à qualidade e segurança do alimento.
METODOLOGIA
Foram analisadas amostras de treze marcas de leite condensado, fabricadas em diferentes regiões do Brasil. Para determinação da atividade de água foi utilizado o equipamento AquaLab® 4TE. As análises de umidade foram realizadas em balança por infravermelho Radwag® MAC 50/1. As análises foram realizadas em triplicata. Os resultados foram analisados pelo software SAEG 2007.
RESULTADOS
A atividade de água média foi 0,855, desvio padrão 0,016 e erro padrão da média 0,004. O coeficiente de variação foi 1,89 %, valores máximo e mínimo de 0,892 e 0,830, respectivamente. O teor de umidade médio foi 25,15 $g.100g^{-1}$, desvio padrão 3,22 e erro padrão da média 0,893. O coeficiente de variação foi 12,80 %, valores máximo e mínimo de 33,38 $g.100g^{-1}$ e 20,99 $g.100g^{-1}$, respectivamente. O coeficiente de correlação entre as variáveis estudadas foi 0,864 ($p=0,0001$). A atividade de água depende das interações soluto-soluto, soluto-solvente e solvente-solvente. O teor de umidade do leite condensado ocasiona menos interações solvente-solvente com impacto na correlação observada. Depreende-se que, apesar dos valores de umidade e atividade de água encontrados, ainda pode haver desenvolvimento de leveduras e de fungos filamentos no leite condensado e reações enzimáticas, oxidativas e de escurecimento, capazes de comprometer propriedades nutricionais e funcionalidades do produto, tornando imprescindível a adoção de boas práticas de fabricação e condições adequadas de transporte e conservação.
CONCLUSÃO
Os teores de umidade refletiram grande variação entre os produtos analisados, repercutindo em despadronização, que pode desfavorecer o emprego do produto em preparações culinárias. A atividade de água apresentou baixa variabilidade, sendo um bom indicador de qualidade e segurança. Os atributos analisados mostraram correlação entre si, permitindo melhor avaliação de qualidade e padronização do leite condensado.

PS-22-021

TEORES DE CATEQUINAS E CAFEÍNA DO CHÁ VERDE (CAMELIA SINENSIS)

JULLYANA BORGES FREITAS; RAFAELA M M OLIVEIRA; DANIELA CANUTO FERNANDES; MARIA MARGARETH VELOSO NAVES
Instituição: IFG Goiás - Campus Goiânia
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O chá verde é obtido da planta (*Camellia sinensis*) e se destaca em relação aos demais chás pela alta concentração de compostos bioativos. Dentre esses compostos, as catequinas merecem atenção especial, por serem polifenóis biologicamente ativos com amplo espectro de atividades funcionais, principalmente por sua ação antioxidante. O chá verde também apresenta teores consideráveis de cafeína, substância que pode ter efeito ergogênico em atletas e praticantes de atividade física.
OBJETIVOS
Sabendo-se que o chá verde é comercializado em diferentes formas, este trabalho teve como objetivo determinar os teores de catequinas e de cafeína presentes no chá verde comercializado como sache, extrato e bebida pronta para o consumo.
METODOLOGIA
Foram analisadas seis amostras de chá verde de marcas aleatórias e diferentes formas de consumo: sache, extrato e bebida pronta para o consumo, todos preparados conforme instruções do fabricante. Os teores de catequinas e de cafeína dos chás foram determinados, em triplicata, por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência (CLAE), utilizando-se coluna ODS-C18 (15 cm x 4,6 mm), da marca Shimadzu, com temperatura de forno a 40°C (CTO, modelo 20A), detector UV 270 nm (SPD modelo 10A vp) e fluxo de 1 mL/min. A quantificação das catequinas (catequina, epicatequina galato, epicatequina, epigalocatequina galato) e da cafeína foram realizadas por meio da normalização de áreas.
RESULTADOS
O chá verde sache obteve a maior concentração de catequinas totais (7,5%), significativamente superior aos demais chás (Teste Tukey, $p\leq0,05$), seguido do chá extrato (4,2%). Por outro lado, o chá verde na forma de bebida pronta para o consumo, apresentou apenas 0,2% de catequinas totais. Com relação aos teores de cafeína também houve diferença significativa ente os três tipos de chá verde (Teste Tukey, $p\leq0,05$), sendo que o chá na forma de extrato apresentou a maior concentração (2,75%), seguido pelo chá sache (1,48%), enquanto o chá verde na forma de bebida pronta para o consumo não apresentou cafeína em sua composição.
CONCLUSÃO
Assim, há diferenças nos teores de catequinas e de cafeína de chá verde sob diferentes formas de apresentação, além disso, o chá verde na forma de sache provavelmente apresenta mais efeitos benéficos ao organismo, por conter maiores teores de catequina.

PS-22-022

TEOR DE SELÊNIO E VITAMINA E DE AMÊNDOA EXÓTICA EM RELAÇÃO AO AMENDOIM E A CASTANHA-DO-BRASIL

DANIELA CANUTO FERNANDES; AMANDA G O SOUSA; ALINE MEDEIROS ALVES; JULLYANA BORGES FREITAS; MARIA MARGARETH VELOSO NAVES

Instituição: UFG e IFG Goiânia-GO

Área: ALIMENTOS

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

Além de boas fontes lipídicas, as nozes e sementes comestíveis também têm conteúdo considerável de selênio e de vitamina E. O selênio e a vitamina E constituem nutrientes importantes no sistema de defesa antioxidante do organismo, conferindo proteção contra a oxidação lipídica e estresse oxidativo. Nesse sentido, é importante estudar a composição nutricional tanto de amêndoas exóticas (amêndoa de baru), quanto de tradicionais (amendoim e castanha-do-Brasil), pois esses alimentos possuem alta densidade em nutrientes. Outrossim, os conteúdos de selênio e de vitamina E podem variar de acordo com as condições ambientais e, especialmente, pelo solo da região. A amêndoa de baru, nativa do Cerrado, é utilizada na alimentação das populações do Cerrado, o que justifica o estudo da composição em nutrientes bioativos desse alimento visando um melhor aproveitamento na alimentação regional.

OBJETIVOS

Assim, o presente trabalho teve o objetivo de analisar os teores de selênio e de vitamina E em amêndoa de baru (AB), amendoim (AMD) e castanha-do-Brasil (CB).

METODOLOGIA

O selênio foi analisado por espectrofotometria de absorção atômica, por meio da geração de hidretos acoplados a cela de quartzo. O teor de vitamina E das sementes comestíveis e da noz foi determinado por HPLC.

RESULTADOS

Em relação ao teor de selênio, destaca-se o conteúdo superior da castanha-do-pará em relação às sementes comestíveis estudadas (CB= 100,81 $\mu g.100g^{-1}$; AB= 0,26 $\mu g.100.g^{-1}$; AMD= 0,52 $\mu g.100g^{-1}$). Este fato é relevante por causa da importância deste mineral para a saúde humana, sobretudo em relação à sua ação antioxidante. A amêndoa de baru e o amendoim apresentaram baixos teores de selênio, no presente estudo, em relação à castanha-do-Brasil. Em relação ao conteúdo de vitamina E das sementes comestíveis e da noz, observou-se que os teores de vitamina E mais elevados foram constatados para o amendoim e para a amêndoa de baru (AMD= 135,3 $mg.100g^{-1}$; AB= 74,2 $mg.100g^{-1}$; CB= 20,0 $mg.100g^{-1}$).

CONCLUSÃO

Assim, a amêndoa de baru e o amendoim, constituem fontes consideráveis de vitamina E e, a castanha-do-Brasil, é rica em selênio. Portanto, recomenda-se a utilização dessas sementes comestíveis e da noz, na alimentação ou em formulações alimentícias, de forma combinada, para a obtenção dos benefícios específicos de cada uma delas.

PS-22-023

AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO QUÍMICA E NUTRICIONAL DE FEIJÃO BRANCO COMUM, VARIEDADE G2358

KARINA HUBER; SUZAN BLIMA LEITE; PRISCILA BRIGIDE; SOLANGE GUIDOLIN CANNIATTI-BRAZA; FABIANA MACIEL DE OLIVEIRA

Instituição: Universidade de São Paulo

Área: ALIMENTOS

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

O feijão comum possui grande importância com relação ao seu valor nutricional. Apresenta alto teor protéico, fibra alimentar com efeito hipoglicêmico e hipocolesterolêmico, carboidratos complexos, polifenóis, vitaminas, minerais, e baixo teor de lipídeos (KUTOS et al., 2003).

Além do aumento da disponibilidade de nutrientes, a ação térmica nos grãos de feijão é importante para o desenvolvimento de características de palatabilidade desejáveis (STANLEY; AGUILERA, 1985).

OBJETIVOS

Determinar a composição centesimal do feijão branco, bem como a influência da cocção sobre seus nutrientes.

METODOLOGIA

Foi utilizado a cultivar de feijão comum G2358, de coloração branca, plantada pela EMBRAPA – Centro de Pesquisa Arroz e Feijão. Os grãos foram analisados crus e macerados e cozidos em autoclave.

As amostras cruas foram estocadas em refrigerador até o momento da análise, quando foram moídas. As cozidas foram congeladas em freezer a -80°C logo após a cocção e, posteriormente, liofilizadas. Procedeu-se as análises de composição centesimal (matéria seca, cinza, proteína bruta, extrato etéreo, fibra alimentar, e minerais) conforme a AOAC (2006). Todas as análises foram feitas em triplicata, com três repetições, e os resultados apresentados em base seca.

RESULTADOS

Foram observadas médias de 16,21% e 6,31% de umidade; 8,09% e 9,59% de fibras solúveis; 22,62% e 21,33% de fibras insolúveis; 5,61 e 4,86 g/Kg de fósforo; 32,37 e 24,32 g/Kg de potássio; 1,27 e 1,71 g/Kg de magnésio e 2,66 e 2,58 g/Kg de enxofre, para feijões crus e cozidos, respectivamente. Dessa forma, não houve diferença estatística entre os grãos antes e após a cocção, ao nível de 5% de significância pelo teste T. Enquanto que, para cinzas, proteínas, extrato etéreo, cálcio, sódio, cobre, ferro, manganês e zinco, foram observados teores de 5,00% e 4,28%; 28,55% e 24,81%; 2,57% e 1,64%; 0,9 e 1,78 g/Kg; 2,24 e 3,72 g/Kg; 54,94 e 13,20 mg/Kg; 282,01 e 85,21 mg/Kg; 23,59 e 16,22 mg/Kg; e 79,92 e 30,60 mg/Kg, para grão crus e cozidos, respectivamente. Assim, houve diferença estatística entre feijões crus e cozidos, para esses nutrientes, ao nível de 5% de significância pelo teste T.

CONCLUSÃO

Conclui-se que o feijão branco é um excelente alimento, por apresentar elevado teor de nutrientes importantes como proteínas, fibras e minerais, e que o processo de cocção deste grão altera significativamente apenas parte de seus nutrientes, seja aumentando ou diminuindo seus teores neste alimento.

PS-22-024

O POTENCIAL ANTIOXIDANTE DO FEIJÃO CARIOCA

KARINA HUBER; SOLANGE GUIDOLIN CANNIATTI-BRAZA; FABIANA MACIEL DE OLIVEIRA

Instituição: Universidade de São Paulo

Área: ALIMENTOS

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

Devido a sua rica composição nutricional, o feijão apresenta muitos benefícios à saúde, e dentre os nutrientes responsáveis por tais benefícios, destacam-se os compostos fenólicos (GEIL; ANDERSON, 1994).

No feijão, os taninos são seus principais compostos fenólicos (DELFINO; CANNIATTI-BRAZACA, 2010) que, dentre outros polifenóis, são vastamente conhecidos devido a sua capacidade antioxidante.

Os antioxidantes são substâncias que podem retardar ou inibir danos oxidativos, evitando o início ou a propagação das reações de oxidação em cadeia e, dessa forma, assumem papel relevante na diminuição do risco de doenças crônicas (CHOI et al., 2007).

OBJETIVOS

Quantificar os compostos fenólicos e avaliar a atividade antioxidante em feijões tipo carioca, submetidos ou não à cocção e à maceração.

METODOLOGIA

Utilizou-se a cultivar BRS-Cometa, de coloração marrom, doada pela EMBRAPA – Centro de Pesquisa Arroz e Feijão. Os grãos foram analisados crus e cozidos em autoclave, macerados ou não. Foram analisados os teores de taninos, de acordo com Price et al. (1980); fenólicos totais, segundo metodologia de Swain e Hillis (1959); e atividade antioxidante, por meio do método de DPPH (Brand-Williams et al., 1995). Todas as análises foram feitas em triplicata, com três repetições, e os resultados analisados pelo teste de Tukey ao nível de 5% de probabilidade no programa estatístico SAEG.

RESULTADOS

O teor de taninos foi de 8,85; 0,32 e 0,14 mgEq de Catequina/g de feijão cru, cozido sem macerar e cozido macerado, respectivamente. Portanto, grãos crus diferiram dos cozidos macerados ou não macerados. Foi encontrado teor de Fenólicos totais de 2,07; 0,31 e 0,23 mgEq de Catequina/g de feijão cru, cozido sem macerar e cozido macerado, respectivamente. Assim, obteve-se diferença significativa apenas entre os grãos crus e os cozidos macerados. Com relação à atividade antioxidante, foram obtidos 0,39; 0,30 e 0,30 mgEq de Trolox/g de feijão cru, cozido sem macerar e cozido macerado, respectivamente, não havendo diferença estatística entre os tratamentos.

CONCLUSÃO

A partir do exposto, conclui-se que o teor de taninos diminui significativamente com a cocção, que o teor de fenólicos totais não difere com a maceração, e que a atividade antioxidante de feijão carioca não é alterada pelo processo de cocção e maceração.

PS-22-025

EFEITOS DA MACERAÇÃO E COCÇÃO NO POTENCIAL ANTIOXIDANTE DE FEIJÃO PRETO

KARINA HUBER; SOLANGE GUIDOLIN CANNIATTI-BRAZA; FABIANA MACIEL DE OLIVEIRA

Instituição: Universidade de São Paulo

Área: ALIMENTOS

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

O feijão se constitui num dos alimentos básicos da população brasileira (CONAB, 2008). Sabe-se que o tratamento térmico dado com a finalidade de cozinhar os grãos reduz o efeito de substâncias denominadas antinutrientes, podendo aumentar a digestibilidade protéica (MAMONE et al., 2009).

Entre os compostos fenólicos presentes no feijão, destacam-se os taninos (DELFINO; CANNIATTI-BRAZACA, 2010) que, juntamente com outros polifenóis, são vastamente conhecidos devido a sua capacidade antioxidante, assumindo, portanto, papel relevante na diminuição do risco de doenças cardiovasculares, diabetes, alguns tipos de câncer, Mal de Alzheimer e Parkinson (LUJÁN et al., 2008; MOURA et al., 2005).

OBJETIVOS

Avaliar os efeitos da maceração e cocção nas propriedades antioxidantes do feijão preto.

METODOLOGIA

Foi utilizada a cultivar Xamego, de coloração preta, doada pela EMBRAPA – Centro de Pesquisa Arroz e Feijão. Os grãos foram analisados crus e cozidos em autoclave, macerados ou não. Foram analisados teores de taninos, de acordo com Price et al. (1980); fenólicos totais, segundo metodologia de Swain e Hillis (1959); e atividade antioxidante, por meio dos métodos DPPH (Brand-Williams et al., 1995) e ABTS (Berg et al.,1999; Re et al.,1999). Todas as análises foram feitas em triplicata, com três repetições, e os resultados analisados no programa estatístico SAEG.

RESULTADOS

Para a análise do teor de taninos, foram encontradas médias de 9,39; 0,27 e 0,23 mgEq de Catequina/g de feijão para feijões crus, cozidos sem macerar e cozidos macerados, respectivamente. Enquanto que, para o teor de Fenólicos totais, obteve-se 1,37; 0,28 e 0,20 mgEq de Catequina/g de feijão; para a análise de DPPH 0,38; 0,33 e 0,32 mgEq de Trolox/g de feijão, e para a de ABTS 15,38; 1,96 e 1,75 mgEq de trolox/g de feijão. Assim, constatou-se que apenas para a análise de Taninos houve diferença significativa entre grãos crus e grãos cozidos macerados ou não, ao nível de 5% de significância pelo teste de Tukey.

CONCLUSÃO

Os resultados apresentados neste trabalho permitem afirmar que o tratamento térmico normalmente aplicado aos grãos de feijão preto, responsável pela sua cocção, não exerce efeito significativo nas perdas de alguns de seus compostos fenólicos e, portanto, na sua atividade antioxidante.

PS-22-026
UTILIZAÇÃO E ACEITABILIDADE DA FARINHA DE JATOBÁ NA ELABORAÇÃO DE PÃES
KEILA CRISTIANE BATISTA BEZERRA; ALINE DO VALE BANDEIRA; SIMONE BASTOS MARTINS; JOSÉ ALGACI LOPES SILVA; MARCOS ANTÔNIO DA MOTA ARAÚJO; REGILDA SARAIVA DOS REIS MOREIRA-ARAÚJO
Instituição: Universidade Federal do Piauí
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O pão, devido seu amplo consumo, é um alimento que pode ser enriquecido para fornecimento de nutrientes e componentes especiais que apresentem propriedades benéficas à saúde do consumidor. O jatobá-do -cerrado (*Hymenaea Stigonocarpa* Mart) é uma leguminosea arbórea de ocorrência no cerrado brasileiro, seus frutos são robustos, apresentando polpa seca, farinácea, adocicada, comestível e de sabor e cheiro muito característicos.
Destaca-se no jatobá o elevado teor de fibras (12,6% solúveis e 36,4% insolúveis), açucares e baixo conteúdo de lipídios.
OBJETIVOS
Este trabalho teve como objetivo investigar o aproveitamento da farinha de jatobá (FJ) na produção de pães, verificar sua aceitação e determinar a composição centesimal e o teor de minerais da farinha e do pão formulado.
METODOLOGIA
Os frutos do jatobazeiro foram coletados após queda natural e, para obtenção da farinha, descascou-se e retirou-se a polpa, que foi triturada em multiprocessador e peneirada. Os pães foram elaborados substituindo parte da farinha de trigo por 20% da FJ. A formulação do pão foi obtida a partir de uma receita tradicional, utilizando-se farinha de trigo, farinha de jatobá, leite, açucar, sal e fermento. O pão foi avaliado por meio da aplicação de testes sensoriais; Escala Hedônica (9 pontos) e Análise Descritiva Quantitativa (ADQ), com participação de 41 provadores não-treinados e 10 treinados.
RESULTADOS
A aceitação do pão de jatobá foi de 80,4%, os resultados verificados na ADQ foram: tonalidade escura (70,6%), aroma muito intenso (58,8%), sabor doce (62,7%), e textura macia (82,4%). Analisou-se a composição centesimal da FJ, que apresentou os seguintes teores (g /100g), em base seca: umidade 8,3; proteína 8,2; lipídios 3,5; cinzas 4,2; carboidratos (por diferença) 84,1. Com relação ao conteúdo de minerais, os resultados foram (mg/100g): Ca-173; P-112; Fe-0,507;
Cu-0,566; K-1314; Na-1,484; Mg-113; Mn-1,166; Zn-0,925. Quanto a composição centesimal do pão de jatobá os teores foram (g/100g), em base seca: umidade 14,6; proteínas 12,7; lipídios 13; cinzas 3,4; carboidratos (por diferença) 70,9; minerais (mg/ 100g): Ca-466; P-143; Fe-2,38; Cu-0,192; K-235; Na-458; Mg-53; Mn-0,621; Zn-1,22.
CONCLUSÃO
Concluiu-se portanto, que o pão à base de farinha de jatobá, apresentou boa qualidade tecnológica e nutricional, bom nível de aceitação, sendo uma excelente fonte de cálcio.

PS-22-027
ANÁLISES FÍSICO QUÍMICAS E DE ROTULAGEM NUTRICIONAL DO ARROZ DA TERRA, PARBOILIZADO E PARBOILIZADO INTEGRAL
KELLY CRISTINA SOUZA; DANIELLE SIQUEIRA COUTINHO; METUSULA SIMEIA COSTA; RENATA CARVALHO PALHANO
Instituição: FARN
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O arroz(Oryza sativa L.)é um dos cereais de maior cultivo e consumo no mundo.Sabe-se que os diferentes processos aos quais esse grão é submetido podem causar variações em seu valor nutricional.O aumento da demanda por produtos que contribuam para melhorar o padrão alimentar da população,aliada aos conceitos de qualidade é crescente..
OBJETIVOS
Neste sentido,faz-se necessária uma avaliação mais abrangente e criteriosa acerca do conteúdo físico-químico dos grãos de arroz,sendo o integral parboilizado,o parboilizado e o arroz vermelho as variações analisadas neste trabalho.Identificou-se também,a necessidade de verificar se os valores encontrados são condizentes com os declarados no rótulo dos produtos
METODOLOGIA
Foram coletadas três marcas de arroz,submetidas as análises correspondentes.Foi utilizado para a determinação do teor de umidade o método da secagem em estufa.O teor de cinzas foi determinado por meio de calcinação da amostra.A análise dos macronutrientes foram analisados segundos os métodos correspondentes.Os valores foram submetidos à análise comparativa tanto para os índices avaliados como para a rotulagem nutricional.
RESULTADOS
As formas de arroz parboilizado(I),parboilizado integral(II)e vermelho(III)apresentaram diferentes valores para todas as variáveis.O arroz tipo III apresentou maiores teores de carboidratos(176,2g),proteínas(18,10g),lipídios(6,57g),fibras(6,02g),umidade 243,62% e cinzas 1,90%,sendo todos os dados referentes à 100g de amostra seca.Em relação ao arroz tipo III,os demais não apresentaram diferenças significativas quanto aos teores de proteínas,lipídios e fibras,sendo contrastante apenas a diferença do conteúdo de carboidratos.O arroz tipo I apresentou 3,48g de carboidratos,4,23g de proteínas,4,81g de lipídios e 1,61g de fibras.Já o tipo II apresentou 26,04g, 4,33g, 2,61g e 0,65g respectivamente.Quanto à rotulagem nutricional,todos apresentaram valores diferentes dos seus rótulos,sendo o tipo III o mais discrepante.
CONCLUSÃO
Dentre os tipos de arroz analisados,o "da terra" apresentou teores de macronutrientes e fibras significativamente maiores,bem como teor de umidade e cinzas.Os resultados obtidos demonstraram a importância de se avaliar a composição nutricional do arroz a fim de melhor a qualidade da dieta individual.Quanto ao rótulo,constataram-se irregularidades.Assim,verifica-se também a necessidade de maior fiscalização quanto à confiabilidade das informações nutricionais presentes nos rótulos.

PS-22-028
ELABORAÇÃO DE BISCOITO TIPO COOKIE À BASE DE FARINHA DE BANANA VERDE (MUSA SPP.)
LAÍS LIMA CASTRO; MAYARA HELLEM MORAES ASSUNÇÃO; REGILDA SARAIVA REIS MOREIRA-ARAUJO; ELYUDIENNE A SILVA ALVES; MARCOS ANTONIO MOTA ARAUJO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A banana verde é apropriada ao preparo de subprodutos, como a farinha e a biomassa, permitindo sua aplicação em preparações doces ou salgadas, melhorando seu valor nutricional.
OBJETIVOS
Elaborar um biscoito tipo cookie à base de farinha de banana verde (FBV), fonte de amido resistente, caracterizando-o sensorialmente.
METODOLOGIA
As bananas verdes foram adquiridas no mercado varejista de Teresina-PI, assim como as outras matérias-primas. As bananas foram descascadas manualmente e cortadas em rodelas, mediante faca doméstica e imersas em solução de metabissulfito de sódio. Em seguida procedeu-se a secagem das mesmas em estufa de circulação de ar a 66ºC, durante cerca de dez horas. As rodelas secas foram desintegradas em moinho e a fração peneirada foi separada para ser utilizada na elaboração dos biscoitos. Foram desenvolvidas três formulações de biscoito; com 10, 20 e 30% de FBV. Além da FBV, foi acrescentada uma percentagem de farinha de trigo. Misturou-se a massa em batedeira doméstica até a mesma ficar homogênea e com uma textura que permitisse a modelagem. Após a modelagem manual dos biscoitos, estes foram assados em forno convencional em temperatura de 200ºC por 15 minutos. Logo após a saída do forno, resfriaram-se os biscoitos à temperatura ambiente para posterior análise sensorial. Na análise sensorial utilizou-se um painel sensorial composto por 50 julgadores não-treinados, de ambos os sexos. Para verificar a aceitabilidade do produto, realizou-se o teste de escala hedônica. Além desse teste, foi aplicado o teste pareado de preferência, no qual os provadores escolheram entre as três amostras a sua preferida.
RESULTADOS
Os resultados demonstram que as três formulações de biscoitos foram bem aceitas, nas quais as notas de aceitação foram > 7, evidenciando uma aceitabilidade de 89,2% por parte dos provadores. Do ponto de vista estatístico, não foi observado significância entre os biscoitos. Ao compararmos a preferência de cada concentração verificou-se que a formulação com 20% de FBV foi considerada a melhor, perfazendo um percentual de 44% e as outras formulações não tiveram diferença entre si, pois ambas representaram 28% da amostra.
CONCLUSÃO
A partir dos resultados, conclui-se que a formulação com 20% de FBV apresentou melhor aceitabilidade pelos provadores, representando um produto bastante nutritivo e promissor. Além disso, faz-se necessário o aperfeiçoamento dessa concentração para potencializar o comércio de produtos dessa natureza.

PS-22-029
ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE SERIGUELA, TAMARINDO E UMBU
LARISSA FREIRE FABRÍCIO; JOSÉ FERNANDO RINALDI ALVARENGA; MARIA TEREZINHA ELIZENE BONIFÁCIO; MAGALI MONTEIRO
Instituição: Departamento de Alimentos e Nutrição/FCF/UNESP
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O Brasil é um grande produtor mundial de frutas, ocupando lugar de destaque no mercado internacional. Frutas nativas e exóticas, como a seriguela, tamarindo e umbu, vêm ganhando espaço no mercado interno devido às suas características sensoriais e à disponibilidade de polpas comercializadas no país. As frutas contêm elevado teor de compostos que apresentam atividade antioxidante, capazes de estabilizar radicais livres e de prevenir doenças crônico-degenerativas.
OBJETIVOS
O objetivo do trabalho foi determinar a atividade antioxidante total (AAT) e o conteúdo de compostos fenólicos totais (CFT) da polpa de seriguela, tamarindo e umbu.
METODOLOGIA
Foram avaliadas polpas de seriguela de uma marca comercial, com duas datas de validade; polpa de tamarindo, de três marcas comerciais; e polpas de umbu, de duas marcas comercias, uma delas com duas datas de validade. Todas as amostras foram submetidas à extração usando metanol, água e ácido acético (70:29,5:0,5) sob ultrassom durante 12 min. A determinação de CFT foi realizada nos extratos das polpas, em triplicata, usando a reação de Folin-Ciocalteau e a determinação da AAT, utilizando a reação com o radical ABTS.
RESULTADOS
O conteúdo de CFT das polpas variou de 510 a 1200mg de ácido gálico/100g. A polpa de seriguela apresentou o maior conteúdo de CFT, diferindo significativamente ($p \leq 0,05$) da polpa de tamarindo de uma marca e da polpa de umbu das duas marcas, uma delas quanto à data de validade. Não houve diferença ($p > 0,05$) entre as polpas de seriguela e entre as de tamarindo de marcas e datas de validade diferentes, entretanto, ocorreu diferença ($p \leq 0,05$) entre as marcas das polpas de umbu. A AAT das polpas variou de 705 a 1473µM Trolox/100g. Houve diferença significativa ($p \leq 0,05$) na AAT das polpas de seriguela entre as marcas com diferentes datas de validades e entre as marcas da polpa de umbu. Não houve diferença ($p > 0,05$) na AAT entre as marcas da polpa de tamarindo. A polpa de seriguela de uma das marcas apresentou a maior AAT ($p > 0,05$), e diferiu ($p \leq 0,05$) das duas polpas de tamarindo e de uma de umbu.
CONCLUSÃO
A polpa de seriguela apresentou o maior conteúdo de CFT e AAT. Os CFT e a AAT variaram entre as marcas avaliadas e entre as datas de validade das polpas de tamarindo e de umbu.

PS-22-030
ANÁLISE CENTESIMAL E SENSORIAL DE MORTADELA COM CARNE DE AVESTRUZ, UTILIZANDO AMIDO MODIFICADO E FUMAÇA LÍQUIDA.
LARISSA RAYANNE DA COSTA VARELA; MAIARA LAIANY DA COSTA ARAÚJO; LUCIANA CARDOSO CLEMENTINO; MARESSA MADJA DA COSTA BATISTA; JOYCE VIVIANE CAVALCANTE CRUZ; LICAONIA MARA DE SOUZA; EDVALDO VASCONCELO FILHO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Entende-se por Mortadela, "o produto cárneo industrializado, obtido de uma emulsão das carnes de animais de açougue, acrescido ou não de toucinho, adicionado de ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial, em diferentes formas e submetido ao tratamento térmico adequado." O preço acessível, a divulgação e as características próprias de condimentação são os principais fatores que elevaram a procura da mortadela no território nacional e o aumento do consumo deste produto, deixando-o dentro dos embutidos mais consumidos do Brasil, que supera a marca de 100 mil toneladas anuais.
OBJETIVOS
Preparar e analisar mortadela de carne de avestruz produzida com amido modificado e fumaça líquida.
METODOLOGIA
Foram preparadas mortadelas de carne de avestruz defumadas com amido modificado empregando a técnica de defumação por fumaça líquida. Para a determinação da composição centesimal e do valor calórico total do referido alimento, quantificou-se analiticamente os percentuais de umidade, cinzas-RMF, lipídios, proteínas e carboidratos por diferença. Foram avaliados o pH, a textura e a atividade de água do produto.
RESULTADOS
Constatou-se, com base nas análises realizadas na mortadela que o percentual de umidade foi de 69,62 ± 0,06, RMF 1,75 ± 0,29, lipídios 11,40 ± 0,35, proteínas 15,30 ± 2,80 e carboidrato 1,93 ± 0,43. O Valor calórico total das foi de 171,52 kcal/100g. A atividade de água foi de 0,98 ± 0,01, pH 6,43 ± 0,03 e textura 0,14 ±,00.
CONCLUSÃO
Foi possível obter emulsões tipo mortadela à base de carne de avestruz e amido modificado com boas características físico-químicas e sensoriais com baixo percentual de carboidrato.

PS-22-031
IMPACTO DA ÁREA DE FORMAÇÃO ACADÊMICA (SAÚDE OU AGRÁRIAS) NO CONSUMO DE PEIXES
LÉA SILVIA SANT´ANA; MARIA MARCIA SARTORI
Instituição: UNESP- Faculdade de Ciência Agronômicas
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O Brasil possui uma costa extensa e a maior reserva de água doce do mundo. Estas condições favoráveis foram recentemente percebidas pelo governo federal, que em 2009, criou o Ministério da Pesca e Aquicultura, com objetivo da ampliação do consumo e da exportação de pescado. Uma das ações necessárias para o aumento do consumo é a mudança de comportamento dos consumidores. As mudanças de comportamento são determinadas por um conjunto complexo de interligações pessoais, onde processos motivacionais, cognitivos e afetivos têm um papel crucial. Evidências sugerem que recomendações de profissionais da área de saúde alteram o comportamento do consumidor.
OBJETIVOS
O objetivo deste trabalho foi verificar o nível de similaridades e discrepâncias de respostas dos alunos de diferentes cursos de graduação nas áreas de agrárias e saúde, pelo agrupamento dos dados de forma a identificar semelhanças entre grupos.
METODOLOGIA
As informações foram obtidas pela aplicação de um questionário composto de 04 questões, envolvendo perguntas sobre: frequência de consumo, modo de preparo e espécies de peixes mais consumidas. A amostra foi constituída pela resposta de 552 indivíduos, de ambos os sexos, pertencentes a cursos de graduação da UNESP, campus de Botucatu. A amostra era composta de 391 mulheres (70,8%) e 161 homens (20,8%). A idade média dos indivíduos era de 20,46 mais ou menos 2,09.Foram analisadas as variáveis modo de preparo e espécies de peixes consumidas pela análise de clusters que tem como objetivo agrupar os dados de forma a permitir identificar semelhanças entre grupos, e representa los em um dendograma. Os dados foram analisados no software Minitab 16.
RESULTADOS
O consumo de peixes variou entre os cursos das áreas de saúde e agrárias com consumo médio quinzenalmente e mensalmente, respectivamente. Os resultados demonstraram para o tipo de preparo que os cursos de nutrição e veterinaria tem resultados próximos, sendo estes discrepantes dos demais cursos. Estes resultados sugerem que estes dois cursos tem maiores conhecimentos de diferentes formas de preparo e com baixo consumo de peixes fritos. Em relação as espécies consumidas os resultados próximos são dos curso de nutrição, biologia e agronomia, sendo que medicina, veterinária, zootecnia e biomedicina formam um outro grupo. Os cursos de nutrição, biologia e agronomia consomem maiores percentuais de todas as variedades.
CONCLUSÃO
Os resultados sugerem que o curso de Nutrição se destaca dos demais com relação ao conhecimento da utilização de peixes.

PS-22-032
ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS E CONSUMO DE SÓDIO POR ADOLESCENTES
LIANA GALVÃO B. PINHEIRO; ALDRINA LAURA SILVA COSTA; CÉLIA MÁRCIA MEDEIROS MORAIS; CLÉLIA OLIVEIRA LYRA; SEVERINA CARLA VIEIRA C. LIMA; LUCIA DE FÁTIMA CAMPOS P. SCHWARZSCHILD
Instituição: UFRN
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A redução do consumo de sal requer diminuição do consumo de alimentos processados com alta quantidade de sódio, bem como evitar a adição de sal aos alimentos prontos (SICHIERE, 2000). O consumo abusivo de sal é o desencadeante ambiental mais importante de hipertensão. Uma alimentação pobre em frutas e hortaliças e rica em alimentos industrializados tem sido preditora de agravos à saúde (BISI MOLINA, 2003). Tendo em vista esses aspectos e em consonância com a portaria nº 27, de 13/01/1998 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA/MS, que agrupa os alimentos industrializados em três categorias de acordo com o seu teor de sódio, para fins de informação nutricional, justifica-se identificar os conteúdos de sódio dos alimentos.
OBJETIVOS
identificar os conteúdos de sódio dos alimentos industrializados habitualmente consumidos pelos adolescentes.
METODOLOGIA
O consumo alimentar dos adolescentes (10 a 19 anos incompletos) foi obtido através da aplicação (por estudantes de nutrição treinados) de dois recordatórios de 24 horas (R24), com intervalo de 30 a 40 dias para aplicação. Obteve-se o preenchimento de 530 formulários e numa planilha Excel foram inseridos todos os alimentos presentes nos recordatórios. Os industrializados presentes na alimentação habitual dos adolescentes foram analisados quanto ao teor de sódio (mg/100 gramas) pelo software virtualnutri (versão 2007) modificado em relação à lista de alimentos e informação nutricional. Os alimentos encontrados foram classificados quanto aos teores de sódio nas categorias abaixo descritas de acordo com Portaria 27 de 13/01/1998 da ANVISA-MS Brasil (2006): Baixo teor de sódio: Máximo de 120mg de sódio/100g; Muito baixo teor de sódio: Máximo de 40mg de sódio/100g; e Não contém sódio: Máximo de 5mg de sódio/100g.
RESULTADOS
Cento e dez tipos de alimentos industrializados estavam presentes na alimentação habitual dos adolescentes. A maioria dos produtos (56) consumidos apresentam conteúdo superior a 120 mg de sódio/100g que denominamos de alto teor. Os demais encontravam-se nas categorias: Baixo - 11 produtos; Muito baixo - 16 produtos; e Não contém sódio - 27 produtos.
CONCLUSÃO
Uma minoria dos produtos consumidos pelos adolescentes esta incluída nos atributos de: Baixo, Muito baixo e Não contém sódio, enquanto que a maioria estava com conteúdo superior a 120mg de sódio/100g. Essas escolhas alimentares presentes na dieta habitual dos adolescentes não são saudáveis com relação à prevenção de doenças crônicas não transmissíveis.

PS-22-033
COMPOSIÇÃO CENTESIMAL EM FARINHAS À BASE DA PARTE AÉREA E SUBTERRÂNEA DA CENOURA (DAUCUS CAROTA)
LÍVIA PATRÍCIA RODRIGUES BATISTA; DIEGO DAMASCENO PAZ; MARIA DO S. S. ALVES SANTOS; REGILDA SARAIVA DOS R. M. ARAÚJO; BRUNA RAQUEL LOPES A. SOUSA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Os resíduos de frutas e hortaliças são, geralmente, desprezados e poderiam ser utilizados como fontes alternativas de nutrientes, com o objetivo de aumentar o valor nutritivo da dieta de populações carentes, bem como solucionar deficiências dietéticas do excesso alimentar, visto que são fontes de nutrientes e fibras.
OBJETIVOS
Analisar a composição centesimal da cenoura e sua parte aérea e determinar o conteúdo de vitamina C
METODOLOGIA
As farinhas foram obtidas através de secagem e trituração em estufa e moinho, respectivamente. Obteve-se farinha da folha e da cenoura. As análises foram feitas no laboratório de bromatologia e bioquímica de uma universidade pública. Para análise da composição centesimal procedeu-se primeiramente a homogeneização das amostras. O teor de umidade foi obtido através de secagem em estufa, as cinzas através de incineração em forno mufla; proteína pelo método de Kjeldahl, lipídios em extrator intermitente de Soxhlet e o teor de carboidratos por diferença. Para análise de vitamina C realizou-se titulação de Tilomans. Realizou-se análise estatística utilizando o nível de significância em 5% e calculou-se o desvio padrão.
RESULTADOS
: O valor de umidade da farinha da folha de cenoura foi de 5,6±0,76 %. O teor de cinzas encontrado foi de 15,3 ± 1,64 %, proteínas 18,29±2,77 %, lipídios 1,83±0,02 % e carboidratos 58,86±3,19%. Para a farinha da cenoura os valores encontrados foram 12,68±1,89% de umidade, 8,85±0,45% de cinzas, 23,33±5,17% de proteínas, 1,24±0,09% e 53,89±4,87% para lipídios e carboidrato respectivamente. Analisando vitamina C em folhas de cenouras (Daucus carota), encontrou valores de 31,09±2,19 mg/100g e na farinha de cenoura 31,93±4,15 mg/100 g. Os valores encontrados são próximos aos de estudos como de Espíndola (1987) e Sartorelli (1998).. PEREIRA et. al. (2003), analisando vitamina C em folhas de cenouras (Daucus carota), encontrou valores de 203,70 mg/100 g. Sabe-se que as diferenças entre os teores de vitamina C podem ser atribuídas às diferenças varietais, às condições climáticas de cultivo e a época de colheita.
CONCLUSÃO
A formulação de farinha à base das folhas da cenoura mostrou-se como a melhor opção do ponto de vista nutritivo, apresentando valores de nutrientes superiores à própria polpa da cenoura, já largamente utilizada.

PS-22-034
COMPOSTOS FENÓLICOS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DO EXTRATO ETANÓLICO DO MESOCARPO DO COCO BABAÇU (ORBIGNYA SPECIOSA)
LUANNE MORAIS VIEIRA; MARIANA SÉFORA SOUSA; ALESSANDRO LIMA
Instituição: INSTITUTO FEDERAL DO PIAUÍ - IFPI
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A avaliação e determinação dos antioxidantes em frutas, hortaliças e sementes oleaginosas produzidas e consumidas no Brasil são essenciais para avaliar os alimentos fonte de compostos bioativos e estimar sua ingestão pela população. Os babaçus brasileiros presente em 18,5 milhões de hectares, merecendo maior destaque a região Nordeste, tendo o Estado do Maranhão e Piauí, atualmente, com a maior área ocupada com cocais. Esta palmeira é considerada a mais rica utilizada na indústria extrativista brasileira, do ponto de vista econômico, pelo aproveitamento de todos os seus componentes. As partes comestíveis do coco babaçu, destacando o mesocarpo, são muito utilizados pela população, na fabricação de alimentos e no uso medicinal, mas são pouco pesquisadas, principalmente em relação ao seu potencial antioxidante.
OBJETIVOS
O objetivo do estudo foi quantificar o teor de fenólicos totais e avaliar a atividade antioxidante *in vitro* pelo método de captura de radicais do extrato etanólico da parte comestível (mesocarpo) do coco babaçu.
METODOLOGIA
Os fenólicos totais do extrato etanólico do mesocarpo foram determinados espectrofotometricamente a 720 nm pelo método de Folin-Ciocalteu, utilizando-se como padrão o ácido gálico. E a atividade antioxidante do extrato etanólico foi avaliada pelo método de captura do radical DPPH (radical 1,1-diphenil-2-picrilhydrazil).
RESULTADOS
A quantidade de fenólicos totais (mg equivalente de ácido gálico/100g) do extrato etanólico foi de 39,03 ± 0,91. O resultado encontrado para a capacidade antioxidante, expresso em EC_{50} (µg/mL), foi de 48,95, ou seja, é a quantidade necessária do extrato etanólico do mesocarpo de coco babaçu para reduzir o radical DPPH em 50%.
CONCLUSÃO
De acordo com os resultados, o mesocarpo possui uma boa capacidade antioxidante, podendo este produto ser considerado uma fonte importante e promissora de compostos antioxidantes e biotiavos.

PS-22-035
ANÁLISE COMPARATIVA ENTRE ROTULAGEM NUTRICIONAL E TABELAS DE COMPOSIÇÃO DE LEITES E DERIVADOS COMERCIALIZADOS NO RIO DE JANEIRO.
ISABELA DOS SANTOS SOUZA; LÚCIA GOMES RODRIGUES
Instituição: Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O Brasil é o 6º maior produtor mundial de produtos lácteos, que são as maiores fontes de cálcio e possuem o leite como principal elemento em sua composição. Resultados da POF 2009 mostram que o consumo de laticínios apresenta-se mais baixo no Norte e Nordeste e mais elevado no Sudeste e Sul. No público infantil, a PeNSE 2009 mostrou maior consumo em meninos de escolas privadas. Como forma de acesso às informações desses produtos há a rotulagem nutricional e sendo assim faz-se importante o conhecimento, pelo nutricionista, dos dados da rotulagem, em comparação com os apresentados nas tabelas de composição de alimentos, utilizadas como base para prescrição na prática clínica.
OBJETIVOS
Comparar a composição em energia, macronutrientes, sódio e cálcio de laticínios tradicional e light comercializados no Rio de Janeiro com dados de tabelas de composição de alimentos.
METODOLOGIA
Estudo transversal, com coleta de informações nutricionais em supermercados, onde foram analisados os rótulos tradicionais(T) e lights(L): iogurte natural/IN; iogurte com sabor/IS; bebida láctea/BL; petit suissei/PS; queijo minas frescal/MF, mussarela/Mr e ricota/Rt, comparados com as tabelas de composição da TACO e PINHEIRO et al. Foi realizada comparação de médias (teste t) no programa SPSS 16.0 com nível de significância de 95%.
RESULTADOS
Todos os grupos apresentaram diferenças estatisticamente significantes; sendo os valores das tabelas subestimados em relação aos rótulos em 92%. Diferença relevante foi observada no PS, cujo cálcio foi 8 vezes superior no rótulo e o sódio foi 8 vezes inferior aos dados da tabela. Observou-se grande diferença no sódio do MF, com valores 17 vezes maior no rótulo. Outras diferenças entre tabelas e rótulos se encontravam no lipídio total com 8g x 14g e lipídio saturado com 5g x 8g na RT. No MT, dos 9 nutrientes avaliados, apenas 4 apresentaram valor correspondente na tabela de composição. Outra deficiência nas tabelas de composição foram as informações relativas à fibra alimentar e gordura trans, que não foram apresentadas, com exceção da fibra no IS; e a escassez de dados sobre produtos L, já que se obteve apenas 1 amostra L(INL).
CONCLUSÃO
Os resultados obtidos através dessas comparações foram preocupantes, já que 100% das amostras divergiram nos valores, sendo sua maioria subestimadas pelas tabelas de composição, o que pode levar a erros na realização do planejamento dietético.

PS-22-036
PREVALÊNCIA DE CORANTES ALIMENTARES EM LATICÍNIOS E ESPECIALIDADE LÁCTEA COMERCIALIZADOS NA CIDADE DO RIO DE JANEIRO
ISABELA DOS SANTOS SOUZA; LÚCIA GOMES RODRIGUES
Instituição: Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A tecnologia de alimentos tem gerado questionamentos quanto ao emprego de aditivos, principalmente corantes. Estudos apontam reações adversas, como alergias, alterações no comportamento e carcinogenicidade. A população infantil se constitui no grupo mais vulnerável, já que a quantidade ingerida em relação ao peso é maior que no adulto; além da imaturidade fisiológica, com prejuízo no metabolismo e excreção dessas substâncias e falta de auto-controle no consumo de alimentos ricos em aditivos. Hoje, todos os corantes permitidos pela Legislação Brasileira possuem valor de IDA, mas estão sujeitos a alterações, dependendo de resultados de estudos toxicológicos.
OBJETIVOS
Descrever a prevalência de corantes alimentares em leites e derivados e especialidade láctea, comercializados no município do Rio de Janeiro.
METODOLOGIA
Estudo transversal, com coleta de informações de corante dos rótulos de Bebida láctea/BL, Iogurte com sabor/IS, Leite fermentado/LF, Petit suisse/OS, requeijão/Rq, queijo minas frescal/MF, minas padrão/MP, mussarela/Ms, prato/Pt, ricota/Rt, e especialidades lácteas/EL. Foi calculada a prevalência dos corantes através do programa SPSS 16.0
RESULTADOS
Os corantes naturais carmim (13%) e urucum (8%) apresentaram as maiores prevalências. Já nos corantes artificiais o mais presente foi o dióxido de titânio (6%). Os menos encontrados foram: natural de cúrcuma (0,2%) e artificial azul indigotina (0,3). O produto com maior número de corantes naturais foi BL e o IS, seguidos do LF e do OS. A presença de apenas 1 corante natural foi encontrada em 45% das amostras: urucum (MF) e clorofila (MP, Ms, Pt e Rt). O grupo com mais amostras de um mesmo corante foi o PS, com 48% de natural carmim. Já nos artificiais, o IS teve o maior número de corantes, apresentando vermelho ponceau (7%), azul brilhante (2%), vermelho 40 (3%), azul indigotina (2%), bordeoux (4%), amarelo tartrazina (3%) e amarelo crepúsculo (3%). Além disso, o Rq e a EL apresentaram o dióxido de titânio. Só o IS,a BL e o LF apresentaram corantes naturais e artificiais.
CONCLUSÃO
O IS foi o que apresentou maior número e variedade de corantes; os queijos só apresentaram um tipo de corante, todos naturais, bem como os Rq e EL, somente artificiais. O laticínio de maior prevalência de um mesmo corante foi o PS.

PS-22-037
ANÁLISE DA COMPOSIÇÃO EM ENERGIA, MACRONUTRIENTES, SÓDIO E CÁLCIO DE LEITES E DERIVADOS E ESPECIALIDADE LÁCTEA COMERCIALIZADOS NO RIO DE JANEIRO.
ISABELA DOS SANTOS SOUZA; LÚCIA GOMES RODRIGUES
Instituição: Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A oferta de alimentos industrializados interfere nos padrões alimentares já na infância, contribuindo para o surgimento precoce dos fatores de risco para DCV. Uma nutrição inadequada pode gerar outros problemas e como os laticínios são as principais fontes de cálcio, crianças que não o consome ou ingere quantidade limitada, estão em risco de deficiência. Segundo resultados da POF 2009 houve uma queda no consumo de lacticínios e a população urbana é a que mais consome. Uma ingestão adequada na infância e adolescência é crucial para a mineralização e crescimento ósseo, para prevenção de osteoporose, além do papel em doenças como obesidade e HAS.
OBJETIVOS
Descrever a composição em energia, macronutrientes, sódio e cálcio de laticínios e especialidade láctea tradicional e light comercializados no município do Rio de Janeiro.
METODOLOGIA
Estudo tipo transversal, com coleta de informações nutricionais de rótulos, através de visitas à redes de supermercados, entre junho e setembro de 2010, onde se avaliou as categorias tradicional(T) e light(L) de leite UHT(LU); leite em pó reconstituído(LP); requeijão(Rq), e especialidades lácteas(EL). A estatística descritiva e comparação de médias (teste t) foi realizada no programa SPSS 16.0 com nível de significância de 95%.
RESULTADOS
A pesquisa contemplou 120 amostras, divididas entre LU(45); LP(26); Rq(24) e EL(4). Observando o grupo de Rq e EL constatou-se que nos Rq, o L continha mais glicídio e proteína que o T, enquanto o VET do L foi 50% inferior, dada redução de 60% no lipídio total. Entre RqT e EL, os glicídios tiveram maior e cálcio menor valor, e a EL, apresentou 80% menos caloria. A gordura trans apresentou maior concentração no RqT (0,4g) e menor no RqL (0,1g). Comparando o LP e LU, o LU obteve 2% mais caloria no integral; 5 vezes mais lipídio total e no semi-desnatado 1,2 vezes mais lipídio total e saturado; o LP teve maior concentração de cálcio, com 6mg a mais no integral, 23mg no semi-desnatado e 38mg no desnatado; enquanto os teores de sódio foram mais elevados no LU, sendo 14mg a mais no integral versus 16mg no desnatado e 21mg no semi-desnatado.
CONCLUSÃO
Houve variações importantes em energia, macronutrientes, sódio e cálcio nos grupos comparados; com diminuição energética e lipídica dos T para os L, mas sem esse padrão de redução no teor de sódio.

PS-22-038
AVALIAÇÃO DA ACEITAÇÃO DO PÃO TIPO HAMBÚRGUER ADICIONADO DE PROTEÍNA DE SOJA
LUCIANA ABRÃO OLIVEIRA; KARINA MARTINS MARINS; ALESSANDRA FERRAREZI MENEGARIO; GISELE MASSAFERA; TELMA MARIA BRAGA COSTA
Instituição: Universidade de Ribeirão Preto - UNAERP
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A soja é considerada um alimento funcional porque além de funções nutricionais básicas, pode reduzir os riscos de algumas doenças crônicas e degenerativas. É rica em proteínas de boa qualidade, possui ácidos graxos poliinsaturados e compostos fitoquímicos como: isoflavonas, saponinas, fitatos, dentre outros. Também é uma excelente fonte de minerais como: cobre, ferro, fósforo, potássio, magnésio, manganês e vitaminas do complexo B. Com base nos benefícios que a soja pode representar na saúde dos indivíduos
OBJETIVOS
o objetivo do presente trabalho foi avaliar a aceitação do pão tipo hambúrguer tradicional e o pão tipo hambúrguer formulado com adição de 30% de proteína de soja.
METODOLOGIA
As amostras foram elaboradas e desenvolvidas no laboratório de técnica dietética dos alimentos, da Universidade de Ribeirão Preto. Participaram da análise sensorial cento e vinte julgadores, representativos do mercado alvo, no qual, avaliaram as amostras em relação aos atributos aparência, cor, aroma, sabor, textura e impressão global utilizando o teste de aceitação por escala hedônica estruturada e também a intenção de consumo do produto. A análise dos dados foi realizada utilizando o teste t-student ao nível de 5% de significância. Os consumidores atribuíram notas entre 7 e 9 ("gostei moderadamente" a "gostei extremamente") para os dois pães tipo hambúrguer quando avaliado os atributos aparência, cor, aroma, sabor, textura e impressão global.
RESULTADOS
Não houve diferença significativa (p?0,05) entre as amostras para os atributos aroma, sabor, textura e impressão global. Houve diferença significativa (p>0,05) entre as amostras para os atributos aparência e cor, sendo que a amostra do pão tipo hambúrguer tradicional apresentou maior média. Com relação a frequência de consumo, 68% dos julgadores relataram consumir o pão tipo hambúrguer tradicional em uma escala de "comeria frequentemente" a "comeria sempre", enquanto que 82% dos julgadores relataram essa mesma frequencia para o pão tipo hambúrguer adicionado de proteína de soja.
CONCLUSÃO
O pão tipo hambúrguer com adição de 30% de proteína de soja foi aceito sensorialmente tornando-se uma nova opção o aumento do consumo de produtos à base de soja e aproveitamento dos benefícios que a mesma proporciona.

PS-22-039
TEORES DE COMPOSTOS BIOATIVOS, VITAMINA C E CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DE POLPAS IN NATURA E INDUSTRIALIZADAS DE GOIABA VERMELHA (PSIDIUM GUAJAVA L.)
LUCIANA OLIVEIRA; RENATA MADUREIRA POLINATI; ELIANE FIALHO
Instituição: Universidade Federal do Rio de Janeiro
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Frutas, legumes e verduras apresentam concentrações variadas de compostos bioativos e antioxidantes, relacionados com a redução do risco de doenças crônicas não transmissíveis. Frutas tropicais apresentam menor custo e maior acessibilidade para a população podendo ser importantes alimentos-fonte de compostos benéficos à saúde. A goiaba (*Psidium guajava L.*) destaca-se não só pelo seu aroma e sabor como também por seu valor nutricional, o que confere ao Brasil a posição de segundo maior produtor mundial.
OBJETIVOS
Determinar os teores de compostos bioativos e vitamina C, além de verificar a capacidade antioxidante de polpas *in natura* e industrializadas de goiaba vermelha.
METODOLOGIA
As amostras utilizadas foram polpas de goiaba *in natura* e industrializadas congeladas de duas diferentes marcas, comercializadas nos mercados varejistas locais da cidade do Rio de Janeiro. As análises realizadas foram de sólidos solúveis totais e pH, além da quantificação de polifenóis solúveis e hidrolisáveis, flavonóides, proantocianidinas, carotenóides totais, licopeno espectrofotometricamente, vitamina C por HPLC e determinação da capacidade antioxidante por DPPH, FRAP e Sistema modelo betacaroteno/ácido linoléico.
RESULTADOS
Os resultados mostram que as polpas industrializadas congeladas, assim como a polpa *in natura* apresentam o teor de sólidos solúveis totais e pH dentro do estabelecido pela legislação vigente. As polpas congeladas e a polpa *in natura* são excelentes fontes de polifenóis totais, principalmente proantocianidinas, cujos valores foram 38,45 + 0,21; 51,26 + 6,15; 38,03 + 2,48 mg equivalente de catequina/100g PF (peso fresco), para polpa *in natura*, polpa industrializada marca 1 e polpa industrializada marca 2, respectivamente. A polpa industrializada marca 2 apresentou o maior conteúdo de vitamina C em relação às demais polpas, sendo a polpa *in natura* a menor fonte desta vitamina.
CONCLUSÃO
Concluímos que as polpas congeladas industrializadas de goiaba e a polpa in natura, vendidas nos mercados varejistas locais da cidade do Rio de Janeiro apresentam consideráveis teores de compostos bioativos e vitamina C, apresentando por isso forte potencial antioxidante.

PS-22-040
ESTUDO DO PERFIL PROTEOLÍTICO DE QUATRO CULTIVARES CONVENCIONAIS DE SOJAS AMARELAS [GLYCINE MAX (L.)] GERMINADAS
LUCIANA DOS SANTOS GOMES; ELIANE FIALHO
Instituição: Universidade Federal do Rio de Janeiro
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A soja é considerada alimento funcional por apresentar constituintes que conferem benefícios à saúde. Dentre estes, estão os peptídeos derivados de proteínas, os quais tem sido associados a diversas atividades biológicas. Durante o processo de germinação ocorre aumento do teor de proteínas solúveis e clivagem de proteínas de reserva, o que contribui para a melhora das características funcionais da soja.
OBJETIVOS
Caracterizar o perfil proteolítico de cultivares de sojas, em diferentes tempos de germinação.
METODOLOGIA
Os grãos das cultivares convencionais de sojas amarelas [Glycine max (L.)] BRS 257, BRS 258, EMBRAPA 48 e BRS 267 foram higienizados, embebidos por 16 horas e germinados por 3 dias. Nos tempos 0 (período de embebição), 24h, 48h e 72h os grãos foram selecionados, liofilizados e triturados. Os grãos triturados das sojas germinadas e não germinadas (controle) foram homogeneizados em tampão fosfato de sódio 50mM, pH 7,0 e DTT 2mM, centrifugados e o precipitado foi desprezado. Para o estudo qualitativo do perfil proteolítico, incubou-se o extrato protéico com tampão citrato/fosfato 100mM, pH 5,0, a 30ºC/90 min. e, realizou-se a eletroforese unidimensional e a análise densitométrica. Para a avaliação quantitativa, ao extrato protéico adicionou-se fluorescamina 0,03%. Quantificou-se a intensidade de fluorescência à 365nm de excitação e 410-460nm de emissão, utilizando-se o fluorímetro ModulusTM II Microplate Reader. Submeteu-se os dados à análise estatística one-way ANOVA e teste de Tukey (p≤0,05).
RESULTADOS
Observou-se aumento da degradação protéica concomitante ao processo de germinação. Não houve diferença estatisticamente significativa quanto ao grau de proteólise entre as sojas não germinadas e embebidas, para todas as cultivares. A partir de 24h de germinação, nota-se redução da intensidade de coloração das bandas de alto peso molecular, com aumento da coloração das bandas de baixo peso molecular, sendo a diferença de intensidade significativa, a partir de 50 KDa. A análise por fluorescência indicou proteólise acentuada nos tempos de 72h, 48h, 24h e 48h para as cultivares BRS 257, BRS 258, EMBRAPA 48 e BRS 267, respectivamente.
CONCLUSÃO
Durante a embebição não ocorreu proteólise, desse modo, é necessária a germinação destas cultivares para o fornecimento de peptídeos, que podem apresentar atividade biológica, sendo que o pico do teor desses peptídeos diferiu entre as cutivares, de acordo com o período de germinação.

PS-22-041
ELABORAÇÃO, CARACTERIZAÇÃO E ACEITABILIDADE DE MASSA DE LASANHA INTEGRAL COM CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE PACU (PIRACTUS MESOPOTAMICUS)
MAIARA BRUSCO DE FREITAS; JULIANA CRISTINA VEIT; MARCIA L.F. MALUF; WILSON ROGÉRIO BOSCOLO; ALDI FEIDEN; MAXWEL ADRIANO ABEGG
Instituição: Universidade Paranaense
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A carne de peixe é uma excelente fonte de nutrientes como proteínas, minerais e ácidos graxos poliinsaturados (AGPI), principalmente ômega 3. Os quais são considerados essenciais para o perfeito desenvolvimento e crescimento infantil. A carne mecanicamente separada (CMS) é um produto obtido de uma única espécie ou da mistura de espécies diferentes que possuam características sensoriais semelhantes. O CMS obtido do peixe além de favorecer um bom aproveitamento do mesmo, torna-se uma matéria prima de boa qualidade nutricional que pode ser utilizada para a elaboração de diferentes produtos para a alimentação.
OBJETIVOS
Elaborar uma massa de lasanha utilizando carne mecanicamente separada de pacu e farinha integral e verificar a aceitação da mesma por crianças em idade escolar.
METODOLOGIA
O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa Envolvendo Seres Humanos. A matéria prima utilizada para a elaboração da massa de lasanha foram o CMS de pacu (P. mesopotamicus), a farinha de trigo integral e os demais ingredientes básicos para a formulação da massa. Foram avaliados os teores de proteína, umidade, fibras, coliformes totais e fecais, Salmonella sp e Staphylococcus aureus da massa da lasanha e do CMS. A avaliação sensorial foi realizada com 119 crianças matriculadas de 1ª a 4ª série de uma escola municipal e o instrumento utilizado foi a escala hedônica facial 5 pontos.
RESULTADOS
O teor de proteína encontrado na massa foi de 14,21%, sendo este superior ao limite mínimo de 8% preconizado pela legislação. A massa apresentou umidade de 27,84%, sendo que a legislação referente a massas alimentícias estipula um valor máximo de 35%. O teor de fibra da massa foi de 6,76 g/100g, valor este superior a massa fresca com ovos (3,31g/100g) e a massa integral (4,89g/100g). Os resultados das análises microbiológicas (ausência de Coliformes e Salmonella e <10 UFC/g de S. aureus) estão dentro dos valores estipulados pela legislação vigente o que torna-a ideal para o consumo humano. Com relação a aceitação 87,4% relataram terem gostado da preparação e 12,6% escolheram as opções nem gostei nem desgostei, não gostei e não gostei nem um pouco.
CONCLUSÃO
Considerando que o peixe possui nutrientes importantes a saúde é viável sua inclusão em alimentos processados, podendo ser uma alternativa para aumentar o consumo de peixe.

PS-22-042

VERIFICAÇÃO DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DE PÃES INDUSTRIALIZADOS, COMERCIALIZADOS EM SUPERMERCADOS DO MUNICÍPIO DE VARGINHA/MG

ERIKA APARECIDA AZEVEDO PEREIRA; ELIZANDRA MILAGRE COUTO; MARCELL CRISPIM; JANINE BARCELOS CHACON; MARCELA MENDONÇA FONSECA
Instituição: Centro Universitário do Sul de Minas
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Apesar de ser comum a realização de verificações nutricionais por órgãos públicos de vigilância, a maioria destes eventos, visa com maior ênfase, empresas de grande porte e multinacionais, excluindo marcas regionais de menor comercialização. Este fato propicia o desconhecimento da real composição nutricional de marcas regionais e não identifica alterações nas diferentes unidades dos lotes, por não se tratar de análises de rotina.. Deste modo, a análise físico-química com conseqüente comprovação das informações da composição nutricional é imprescindível, uma vez que o consumo destes alimentos, com composição nutricional incorreta, pode determinar o insucesso de um tratamento dietoterápico.
OBJETIVOS
Este projeto objetivou comparar a informação nutricional descrita nas embalagens de oito tipos de pães industrializados de uma marca comercializada em supermercados do município de Varginha/MG.
METODOLOGIA
Foram analisadas oito amostras de produtos industrializados de uma marca. Para as análises, amostras dos produtos foram coletadas em triplicata. Os métodos analíticos adotados para a determinação de umidade, cinzas, proteínas, gorduras totais e fibra bruta seguiram os procedimentos descritos no seguinte manual: "Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos do Instituto Adolfo Lutz
RESULTADOS
Os valores de lipídeos (gorduras totais), proteínas e carboidratos foram comparados com os valores descritos na tabela de cada amostra. Das amostras analisadas quatro (Iogurte, Integral, Leite e Linhaça) estavam dentro dos limites permitidos pela ANVISA, estipulados para lipídeos. A amostra 7Grãos estava 142% acima do descrito na tabela do produto. A elevação foi acompanhada nas amostras Light (40%), Manteiga (24%) e Normal (2433%). Duas amostras estavam compatíveis com o valor de proteínas informado no rótulo, são elas: Iogurte e Light. As demais apresentaram elevação: 7Grãos (69,5%), Integral (46,06%), Leite (46,81%), Linhaça (51,85%), Manteiga (56,7%) e Normal (56,5%). Os valores de carboidrato foram considerados compatíveis com o descrito no rótulo das amostras 7Grãos, Integral, Iogurte, Leite, Light e Normal. Nas outras duas amostras ocorreu diminuição acima de 20% em relação ao descrito nas respectivas tabelas nutricionais – Linhaça (-27,27%) e Manteiga (-28,21%).
CONCLUSÃO
Observando a discrepância entre os valores informados e encontrados na análise, destacamos a necessidade constante de análises laboratoriais condizentes com as realidades regionais.

PS-22-043

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE PACIENTES COM INSUFICIÊNCIA RENAL CRÔNICA EM HEMODIÁLISE: INDICADORES ANTROPOMÉTRICOS, BIOQUÍMICOS E AVALIAÇÃO SUBJETIVA GLOBAL

FLÁVIA ANDRÉIA MARIN; NATHALIA DIAS GONÇALVES; MARIA LUIZA DONAIRE; AMANDA DAVID CASTANHEIRA; CÍBELE PEREIRA KOPRUSZYNSKI
Instituição: UNIFEV- Centro Universitário de Votuporanga
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A insuficiência renal crônica (IRC) é uma doença caracterizada por perdas irreversíveis das funções renais, sendo a hemodiálise (HD) um dos tratamentos mais indicados. A desnutrição proteico-calórica (DPC) eleva a morbi-mortalidade e varia de 10 a 54% nessa população, dependendo do parâmetro utilizado, porém, o excesso de peso tem sido relatado. A avaliação nutricional é frequentemente feita a partir de indicadores objetivos, antropométricos e bioquímicos, devendo-se acrescentar, o exame físico e a observação de fatores de risco nutricional, entre eles, os sintomas gastrintestinais. O diagnóstico nutricional (DN) determina a necessidade de intervenção, colocando-se neste contexto a avaliação subjetiva global (ASG), que realiza o DN de forma simples e rápida, através da história clínica e exame físico, podendo ser útil na detecção precoce da DPC, embora haja poucos estudos que a relacione com os indicadores objetivos clássicos.
OBJETIVOS
Realizar a avaliação nutricional de pacientes renais crônicos em hemodiálise através da avaliação subjetiva global (ASG) e dos indicadores antropométricos e bioquímicos, e estudar a relação desses indicadores com a ASG.
METODOLOGIA
Foram avaliados 19 pacientes (11 do sexo masculino e 8 do feminino), com idade entre 32 e 81 anos, com IRC e em HD crônica. Aplicou-se a ASG (Detsky et al., 1984) e coletou-se dados como, albumina (Alb), utilizando como corte 4,0 g/dl (Lowrie et al., 1990), hematócrito (Ht), hemoglobina (Hb), peso pós-dialítico e habitual, altura, circunferência do braço (CB), prega cutânea tricipital (PCT), calculando o índice de massa corpórea (IMC), área muscular do braço (AMB) e circunferência muscular do braço (CMB). Após análise dos dados, realizou-se a associação dos indicadores objetivos e ASG através do teste exato de Fisher.
RESULTADOS
Segundo ASG, 79% dos pacientes tinham DPC de leve a moderada e de acordo com IMC, 15,8% dos pacientes tinham DPC e 47,4% excesso de peso. Verificou-se que 31,6% apresentavam depleção na CB, 31,6% e 36,8% na CMB e AMB respectivamente, e 84,2% na PCT. A depleção de Alb ocorreu em 89,5% dos pacientes, 47,3% apresentavam diminuição de Ht e 63,2% de Hb. A depleção de PCT, Hb e Alb associou-se significantemente com a desnutrição diagnosticada pela ASG ($p<0,05$).
CONCLUSÃO
A prevalência de DPC na ASG foi elevada, e o IMC, isoladamente, pouco eficaz no DN desses pacientes, pois diferiu dos demais indicadores antropométricos e dos bioquímicos, que se mostraram consideravelmente depletados, e associaram-se, em parte, a ASG.

PS-22-044

PERFIL DE PACIENTES ATENDIDOS EM UM HOSPITAL PÚBLICO DO SUL DO BRASIL

FLAVIA AULER; JULIANNA MATIAS VAGULA
Instituição: PUCPR - Campus Maringá
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A inadequação do estado nutricional, em pacientes hospitalizados, pode acarretar em importantes alterações orgânicas e comprometimento do tratamento clínico. Ações de manutenção do estado nutricional nestes pacientes devem envolver eficiente e precoce avaliação nutricional, sendo a avaliação subjetiva global (AGS) um método rápido e prático, porém pouco valorizado no meio hospitalar.
OBJETIVOS
Baseado no exposto acima, este estudo teve como objetivo caracterizar o perfil nutricional de pacientes internados em um hospital público do sul do Brasil.
METODOLOGIA
A coleta de dados foi realizada entre março e novembro de 2010 a partir de prontuário médico e entrevistas com os pacientes internados na clínica médica de um hospital no sul do Brasil pertencente ao Sistema Único de Saúde. Os critérios de inclusão foram: alimentação via oral, acima de 18 anos e foram excluídos para análise os amputados. O instrumento utilizado foi o questionário de AGS (Desky, 1984) e as variáveis analisadas foram: gênero, faixa etária, estado nutricional através do índice de massa corporal (IMC) e circunferência do braço (CB) ajustada para idade e sexo, perda de peso, mudança, tipo e aceitação da dieta, sintomas gastrintestinais, capacidade funcional, estresse fisiológico e composição corporal. Os dados foram inseridos e analisados com auxílio do software Excel for Windows e determinado o percentual de prevalência.
RESULTADOS
A amostra foi constituída por 105 pacientes, sendo que a maioria eram mulheres (54,3%) e idosos (51,4%). A desnutrição foi identificada em 39% (para CB), 18% (para IMC) e 31,4% (para AGS) dos pacientes. E relação à AGS, os aspectos mais relevantes são: mudança na dieta (67,7%), baixa aceitação (46,6%), intensa perda de peso (44,7%) e perda de apetite (23,3%). As náuseas foi o sintoma gastrintestinal mais presente (32,3%) seguido dos vômitos (26,6%). Grande parte relatou que a capacidade funcional estava abaixo do normal (38%) e o nível do estresse situou-se entre moderado e alto (77%). A alteração na composição corporal mais prevalente foi perda de gordura (46,6%), seguido da perda muscular (37,1%) e presença de edema (23,8%).
CONCLUSÃO
Os dados mostram que a ocorrência de desnutrição intra-hospitalar é menor que o encontrado na literatura, porém os fatores associados ainda chamam atenção para a elevada ocorrência. Ações de identificação da desnutrição são importantes para que medidas possam ser tomadas para reverter o quadro instalado e proporcionar o tratamento adequado.

PS-22-045

ANÁLISE DO ESTADO NUTRICIONAL EM PACIENTES SUBMETIDAS A TRATAMENTO ANTINEOPLÁSICO DE MAMA

FLAVIA AULER; ANGELICA MACHADO SOLDAN
Instituição: PUCPR - Campus Maringá
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
As estatísticas brasileiras mostram que o câncer de mama é a primeira causa de morte entre mulheres. Adjuvante ao tratamento antineoplásico, a terapia nutricional tem por objetivo assegurar a ingestão adequada de nutrientes, redução dos efeitos colaterais e manutenção do estado nutricional, porém a alteração de peso é relatada na literatura. Existem poucos estudos que demonstrem a alteração no estado nutricional de pacientes em tratamento contra o câncer mamário.
OBJETIVOS
Desta maneira, este estudo visa levantar informações referentes ao estado nutricional desta população no início e final de tratamento.
METODOLOGIA
Este estudo (observacional, analítico e prospectivo), foi realizado em uma clínica de oncologia do centro-oeste do Paraná com 74 pacientes. Estes dados foram coletados através de prontuários, onde foram verificados valores antropométricos (peso e altura) a partir dos dados disponíveis do início e término do tratamento. Critério de inclusão: ser mulher, realizar o tratamento pelo SUS, início entre 2004 e 2009 e critério de exclusão: tratamento em nível particular e convênio, homens, óbito, ausência de dados. Os indicadores analisados foram: IMC ajustado para idade (OMS/1995-1997 e NSI/1992) e a variação de peso. Os dados foram inseridos e analisados no software Excel for Windows 7 e determinado a mediana e o intervalo de confiança.
RESULTADOS
A idade variou entre 28 e 70 anos, sendo 6,8% menores de 40 anos. Os dados antropométricos mostram diferença significativa ($p<0,05$) entre o período quanto aos valores de peso (inicial 63,7kg IC95% 60,8-66,7 e final 66,8kg IC95% 63,9-69,7) e IMC (inicial 24,8kg/m2 IC95% 23,8-25,9 e final 27,2 kg/m2 IC95% 26,2-28,3). O excesso de peso (sobrepeso e obesidade) no início do tratamento perfazia 45,9% e passou para 71,6%, sendo que 83,8% apresentaram ganho de peso através da variação de peso.
CONCLUSÃO
Os dados mostram que ocorreu aumento de peso da pacientes e por conseqüência aumento do valor do IMC e na prevalência do excesso de peso. Esta informação permite aos profissionais da saúde embasamento na instrução de pacientes em relação às alterações causadas pelo tratamento e a neoplasia de mama. Faz-se necessário a realização de intervenção nutricional, para que a paciente com câncer de mama possa ter melhoria no seu estado nutricional, com tudo cabe ao nutricionista respeitar os hábitos e costumes do paciente. Diante do exposto, destaca-se a importância da necessidade do nutricionista junto ao tratamento e na prevenção da recidiva da neoplasia.

PS-22-046
PERFIL DA VARIAÇÃO DE PESO E MEDIDAS CORPORAIS DE MULHERES OBESAS EM TRATAMENTO NUTRICIONAL
FLÁVIA GONÇALVES MICALI; CAMILA CREMONEZI JAPUR; FERNANDA RODRIGUES PENAFORTE; DANIELLE MARQUES MACEDO; ROSA WANDA DIEZ-GARCIA
Instituição: Universidade de São Paulo
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Dificuldades relacionadas ao tratamento da obesidade exigem estudos para melhor compreensão do problema e eficácia do tratamento. A redução do peso corporal é acompanhada de melhorias clínicas importantes, porém, as recidivas de ganho de peso são comuns nesses pacientes. Avaliar a progressão da resposta ponderal do paciente obeso durante o tratamento nutricional é necessário para implementar estratégias diferenciadas de intervenção.
OBJETIVOS
Avaliar o perfil de mudança ponderal e a variação das medidas corporais de mulheres obesas durante o tratamento nutricional.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo descritivo desenvolvido a partir da avaliação de dados antropométricos de mulheres obesas submetidas a tratamento nutricional. O estudo incluiu 91 mulheres obesas e, para a análise dos dados, as pacientes foram agrupadas em intervalos de cinco consultas (C1-C5: n=91; C6-C10: n=28; C11-C15: n=08), sendo subdivididas dentro de cada intervalo em pacientes que perderam e que ganharam peso.
RESULTADOS
Verificou-se grande variação na evolução ponderal das pacientes ao longo das consultas, porém em média houve uma redução progressiva das medidas de circunferência abdominal e do quadril, e da porcentagem de gordura corporal. Entre as pacientes que perderam peso, verificou-se uma maior perda de peso nos primeiros meses, entre a 1ª e a 5ª consultas. O pico máximo de perda de peso foi entre as consultas C4-C5 (4,3%), todavia a média em porcentagem de perda de peso foi decrescente nos intervalos seguintes. Dentre as pacientes que ganharam peso, este ganho foi em média de 2,4% no intervalo inicial e, aquelas que se mantiveram em tratamento apresentaram um ganho de peso ainda maior (5,6%). Ao longo do tempo houve a evasão de muitas pacientes, sendo que do total apenas 8,8% persistiram até o final do tratamento.
CONCLUSÃO
Há a necessidade de se revisar as estratégias de abordagem do paciente obeso nas diferentes fases de perda de peso para a reversão da situação daqueles que ganham peso.

PS-22-047
ESTADO NUTRICIONAL DE TRABALHADORES DO SEXO MASCULINO DE UMA INSTITUIÇÃO PARTICULAR DE ENSINO SUPERIOR
FRANCISCA PALOM DOS SANTOS SOUSA; ISMÊNYA SOUSA LINHARES; ANDRESSA OLIVEIRA RIBEIRO; EVA LIMA LINHARES; NORMA SUELI MARQUES ALBERTO
Instituição: Novafapi
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Vários estudos constatam que os homens, em geral, padecem mais de condições severas e crônicas de saúde do que as mulheres, e também morrem mais do que elas pelas principais causas de morte. Observa-se que a diminuição da sua mortalidade foi mais lenta e sempre menor do que a observada no sexo feminino; consequentemente, a vida média masculina é comparativamente menor em todas as regiões do Brasil.
OBJETIVOS
O presente estudo teve como objetivo avaliar o estado nutricional de trabalhadores do sexo masculino de uma instituição particular de ensino superior.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo transversal, descritivo, quantitativo realizado em uma instituição de ensino superior. Participaram do estudo 45 homens com idade entre 20 e 59 anos. A avaliação antropométrica foi realizada a partir da mensuração de peso (kg), altura (m) e circunferência da cintura (cm). Para o peso foi utilizada uma balança digital de marca Plenna tipo "Wind 7710", para estatura foi utilizado umestadiômetroPersonal Portátil Caprice da marca Sanny e uma fita métrica inelástica para aferição da circunferência da cintura. O estado nutricional foi diagnosticado a partir do cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC) proposto pela Organização Mundial de Saúde. O risco para desenvolver doenças cardiovasculares foi constatado a partir do valor da circunferência da cintura(cc).
RESULTADOS
Os resultados mostram 4,44% dos trabalhadores com desnutrição, 42,2% com sobrepeso, 22,22% apresentam obesidade e 31,1% encontram-se eutróficos, segundo classificação do IMC. Quando analisado a circunferência da cintura foi evidenciado 20% dos participantes com risco aumentado de desenvolverem doenças cardiovasculares e 13,3% com risco muito aumentado. Pelo teste de Qui-quadrado de Person houve diferença estatística entre o IMC e circunferência da cintura a um grau de significância de p=0,01. O mesmo foi observado na correlação entre peso e circunferência da cintura.
CONCLUSÃO
A elevada prevalência de sobrepeso e obesidade encontrada entre os trabalhadores pode ser tomada como uma condição de risco para desenvolver doenças cardiovasculares. Portanto evidencia-se a necessidade de intensificar ações de educação nutricional para fins de prevenção e controle dos fatores de risco.

PS-22-048
ESTRESSE OXIDATIVO EM INDIVÍDUOS APÓS DOIS ANOS DE BYPASS GÁSTRICO EM Y DE ROUX
GABRIELA DATSCH BENNEMAN; CARLA DADALT; REGINA L.M. FAGUNDES; EMILIA A.M. MOREIRA; DANILO WILHELM FILHO; THAIS REGINA GARLET; ALCEU AFONSO JORDÃO JUNIOR; FERNANDA BISCARO; ROZANGELA CURI PEDROSA; HELIO VANNUCCHI
Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A cirurgia bariátrica pode exercer efeitos nos marcadores de estresse oxidativo.
OBJETIVOS
Avaliar o efeito do bypass gástrico em Y de Roux sobre os marcadores sanguíneos de estresse oxidativo: vitamina C, β-caroteno, vitamina E, glutationa reduzida (GSH), catalase (CAT), potencial antioxidante redutor férrico (FRAP) e substâncias reativas ao ácido tiobarbitúrico (TBARS).
METODOLOGIA
Estudo clínico, prospectivo-controlado. Sujeitos foram distribuídos em dois grupos, o grupo controle (GC, n= 35) avaliado em um único momento e o grupo bariátrico (GB, n= 35), avaliado no período basal, 6º, 12º e 24º mês de pós-operatório.
RESULTADOS
Após a cirurgia o índice de massa corporal diminuiu de 47,05±1,46 kg/m2 para 30,53±1,14 kg/m2 (p< 0,001) e 25,7% dos pacientes apresentaram reganho ponderal após 24 meses. As concentrações de vitamina C diminuíram em relação ao período basal em 31,9±4,6% (p< 0,001), assim como as de β-caroteno (360,7±368,3%, p<0,001), vitamina E (22,8±4,1%, p< 0,001), GSH (6,6?5,2%, p= 0,090), CAT (12,7?5,6%, p= 0,029), FRAP (1,2±3,8%, p= 0,085) após dois anos de gastroplastia. As concentrações de TBARS diminuíram no 24º mês (30,4±6,2%, p<0,001) em relação ao basal.
CONCLUSÃO
Os marcadores vitamina C, ?-caroteno, vitamina E, GSH, CAT, FRAP e TBARS diminuíram após 24 meses do bypass gástrico em Y de Roux.

PS-22-049
MARCADORES INFLAMATÓRIOS E ANTIOXIDANTES APÓS DOIS ANOS DO BYPASS GÁSTRICO EM Y DE ROUX
GABRIELA DATSCH BENNEMAN; BARBARA DAL MOLIN NETTO; EMILIA A. M. MOREIRA; JUCÉLIA BENINCÁ; MARCIA T.V. SIQUEIRA; MÔNICA S, S, MEIRELLES; HELIO VANNUCCHI; TANIA SILVA FRODE
Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Bypass Gástrico em Y de Roux está associado com alteração do estado inflamatório e diminuição nas concentrações de antioxidantes.
OBJETIVOS
Avaliar os antioxidantes: vitamina C, β-caroteno e vitamina E, além da atividade da mieloperoxidase (MPO), concentrações de metabólitos de óxido nítrico (NOx), proteína C reativa (PCR) após o Bypass gástrico em Y de Roux.
METODOLOGIA
Estudo prospectivo controlado, com 70 indivíduos distribuídos em dois grupos: Grupo Controle (GC) e o Grupo Bariátrico (GB). Cada grupo foi composto por 35 indivíduos com idade média de 38,7±9,4 e 39,8±8,8 anos e índice de massa corporal (IMC) médio de 22,20±2,10 e 47,60±9,10 kg/m2, respectivamente. Foram determinadas as concentrações de antioxidantes e marcadores inflamatórios no período basal (pré-cirúrgico), 6º, 12º e 24º mês pós-operatório.
RESULTADOS
O IMC no basal foi de 47,05±1,46 reduzindo para 30,53±1,14 kg/m2 após 24 meses da cirurgia (P<0,001). Após dois anos, houve redução da PCR (89,5±1,98%; P<0,001), NOx (24,1±6,6%; P<0,001), vitamina C (31,9±4,7%; P<0,001), β-caroteno (359,2±368,4%; P<0,001), vitamina E (22,8±4,1%; P<0,001), CT e TG (30,3±4,1%; 32,42±5,7% respectivamente, P<0,001) e a MPO aumentou (24,0±8,3%; P=0,014).
CONCLUSÃO
Após dois anos o Bypass Gástrico em Y Roux mostrou-se eficaz na diminuição da PCR e de NOX, mas não para MPO. Houve alteração da defesa antioxidante com a diminuição nas concentrações séricas de vitamina C, β-caroteno e vitamina E.

PS-22-050

BIOMARCADORES DE ESTRESSE OXIDATIVO E INFLAMAÇÃO EM FIBROCÍSTICOS

GABRIELA DATSCH BENNEMAN; EMILIA A. M. MOREIRA; DANILO WILHELM FILHO; DIANE DE LIMA OLIVEIR; JOWANKA AMORIM; DIANA PEREIRA; ZILIANE BUSS; PATRICIA BUDNI; ANA MARIA BERTÉ MORATELLI; CESAR F. FORTE; ERASMO BENÍCIO S. M. TRINDADE; ELIANA BARBOSA; NORBERTO LUDWIG NETO; TÂNIA SILVA FRÔDE
Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Pacientes com Fibrose Cística (FC) são susceptíveis à inflamação e estresse oxidativo (EO), apresentando freqüente obstrução das vias aéreas e infecções bacterianas, com comprometimento das defesas antioxidantes e exacerbação da produção de oxidantes.
OBJETIVOS
Avaliar os biomarcadores glutationa reduzida (GSH), glutationa peroxidase (GPx), catalase (CAT), proteína carbonil (PC), substâncias reagentes ao ácido tiobarbitúrico (TBARS), atividade da enzima mieloperoxidase (MPO), proteína C reativa (PCR), e análises bacteriológicas das bactérias patogênicas para a doença em crianças e adolescentes com FC.
METODOLOGIA
Estudo clínico controlado em 55 portadores de FC (GFC), idade mediana de 5,62 anos (IQR 2,25-7,83), e 14 indivíduos saudáveis (grupo controle - GC), mediana 3,83 anos (IQR 2,25-7,83). O estado nutricional (EN) foi avaliado pelo índices peso-para-idade (P/I), estatura-para-idade (E/I) e índice de massa corporal para idade (IMC/I) em escore-Z.
RESULTADOS
O EN prevalente foi eutrofia sem diferença entre os grupos, escores-Z médios: P/I = -0,21 (± 0,25) e de -0,34 (± 0,21), E/I = -0,69 (± 0,44) e -0,51 (± 0,23), e IMC/I = 0,78 (± 0,34) e -0,28 (± 0,20) respectivamente para GC e GFC. O Escore de Schwaschmann foi classificado como excelente, mediana igual a 90 % (IQR 85-100). A principal bactéria patogênica presente foi a Staphilococus aureus (34,54%), seguida pela Pseudomona aeruginosa (30,9%). No GFC em relação ao GC, observa-se níveis aumentados de TBARS (p= 0,031), PC (p= 0,031) e MPO (p=0,001), e níveis diminuídos da GSH (p= 0,001) e GPx (p= 0,024). Cultura positiva para P. aeruginosa apresentou, maiores níveis de PC (p= 0,002) e PCR (p= 0,017).
CONCLUSÃO
Os biomarcadores que melhor caracterizaram o processo oxidativo foram o TBARS e a PC, e o processo inflamatório a MPO, NOx e PCR.

PS-22-051

TERAPIA NUTRICIONAL NA MIASTENIA GRAVE: ESTUDO DE CASO

GÉSSICA QUEIRÓS; KATARINE SILVA; LUANA BRAGA; ADRIANE BARROSO; AMANDA SOARES; YASMINE CUNHA
Instituição: Universidade de Fortaleza
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A Miastenia Grave (MG) é uma doença autoimune, onde o corpo inativa ou lesiona os receptores de acetilcolina, que traduzem o sinal químico em um sinal elétrico, necessário para a contração das fibras musculares.
OBJETIVOS
Oferecer aporte nutricional de macro e micronutrientes adequado ao paciente, evitando-se perda de proteínas viscerais e musculares, beneficiando sua recuperação.
METODOLOGIA
Foi avaliado um paciente portador de MG em um hospital de Fortaleza, durante os meses de fevereiro e março de 2010. Foram obtidas as histórias clínica e socioeconômica. A avaliação antropométrica foi realizada em dois momentos: no primeiro, o qual ocorreu na UTI, foram utilizadas as equações de Chumlea et al (1998) para estimar peso e estatura do paciente. O segundo momento foi realizado após transferência do mesmo para outro setor (clínica médica). Exames bioquímicos, balanço hídrico, evacuações e estado hemodinâmico foram avaliados diariamente.
RESULTADOS
Paciente, J. D., 44 anos, sexo masculino, ex-agricultor. Diagnosticado com MG em agosto de 2009. Admitido na UTI com crise miastênica, consciente, orientado, pele íntegra, normocorado, hidratado, dispnéico, com ptose, paralisia cerebral, fadiga e disfonia. Enquanto esteve na UTI, os dados antropométricos utilizados foram: estatura estimada (1,75m); peso atual estimado (66,5 kg); peso ideal (72,5 kg) e peso habitual (74 kg). Necessidades energéticas calculadas segundo equação de Harris & Benedict (1919), com fator injúria 1,2, totalizando 1.871 kcal/dia. Necessidades protéicas: 1,2 a 2,0 gramas/kg/dia. Recebeu fórmula líquida nutricionalmente completa e hiperprotéica via sonda nasogástrica a cada 3 horas, com módulo protéico 4 vezes ao dia. Nesse período, paciente recebeu entre 1.680 e 1.966 kcal/dia. Ao ser transferido para outro setor, o paciente foi reavaliado, com peso atual de 57,4 kg; estatura: 1,71m; IMC: 19,59 kg/m², indicando eutrofia. Adequação da circunferência do braço e da prega cutânea triciptal, circunferência muscular do braço e área muscular do braço revelaram desnutrição grave. Houve perda grave de peso (22,4%). Paciente passou a receber 1.985,7 kcal/dia. Iniciou ingestão de 230 ml de NEB por sonda nasogástrica a cada 3 horas, com módulo protéico 1 vez ao dia (6g), totalizando 1.953,7 kcal/dia.
CONCLUSÃO
Enquanto esteve internado, foi possível alcançar o valor calórico e protéico estipulado para o paciente, porém, ele ainda estava desnutrido, precisando de acompanhamento e monitoramento controlado do seu estado nutricional.

PS-22-052

AVALIAÇÃO DO PERFIL NUTRICIONAL DE GESTANTES PORTADORAS DO VÍRUS DA IMUNODEFICIÊNCIA HUMANA - HIV

GÉSSICA QUEIRÓS; ANA VANESKA MEIRELES; ELIANE MARA HENRIQUES; PATRÍCIA LIMAVERDE; LAYDIANE LIMA; FERNANDA SILVA; CHRISTIANE TOBIAS; AMANDA SOARES
Instituição: Universidade de Fortaleza
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Com o aumento da infecção pelo Vírus da Imunodeficiência Humana (HIV) entre as mulheres em idade fértil, há uma maior exposição também de recém-nascidos ao vírus através da possível transmissão-vertical (TV). Os mecanismos que resultam na TV do HIV não estão completamente elucidados. Porém, sabe-se hoje, que a maior incidência de contaminação está compreendida entre o período final da gestação e o parto. E, mesmo com diversos dados indicativos de possíveis reações adversas em gestantes em uso de Tratamentos Anti-retrovirais (TARV), há uma escassez de estudos especializados para identificar mais precisamente os tipos de alterações comuns a esse grupo, bem como traçar um perfil nutricional dessas gestantes, o que poderia melhorar o prognóstico materno e fetal durante a gestação e no período perinatal.
OBJETIVOS
Avaliar o perfil nutricional de gestantes portadoras do Vírus da Imunodeficiência Humana.
METODOLOGIA
Tratou-se de um estudo transversal documental, cujo objeto de estudo compreendeu as gestantes soropositivas assistidas em uma Maternidade Escola, em Fortaleza, Ceará, no período de 2007 a 2008. Foram analisados 67 prontuários e se coletou dados sócio-demográficos e antropométricos. Para o diagnóstico nutricional foi utilizado o Índice de Massa Corporal (IMC), segundo Atalah (1999), que leva em consideração a semana gestacional.
RESULTADOS
A média de idade das gestantes foi de 27 anos, variando de 16 a 43 anos. A idade gestacional no momento do parto revelou que 83,6% das gestantes estavam entre 37 a 42 semanas. De acordo com a procedência, mais da metade (59,7%; n=40) das gestantes residiam na cidade de Fortaleza, 17,9% (n=12) pertenciam às cidades que compõe a região metropolitana de Fortaleza e 22,4% (n=15) de outras cidades do estado. Os dados referentes à profissão/ocupação das gestantes mostraram que o maior percentual (55,2%; n=37) foi de trabalhos domésticos (remunerados e não-remunerados). Os resultados mostraram um percentual acima de 40% de adequação do IMC nos três tipos de terapia com exceção da combinação de AZT+3TC+NFV, que somente apresentou 6 (33,3%) gestantes com IMC adequado e 9 (50%) com sobrepeso.
CONCLUSÃO
Portanto, os dados de IMC das gestantes não mostraram diferenças significativas entre as TARV, revelando a não existência de interferências dos fármacos utilizados no estado nutricional das gestantes. Contudo, não se descarta a necessidade de mais pesquisas para aprofundar na temática em questão.

PS-22-053

ESTADO NUTRICIONAL E ALTERAÇÕES GASTROINTESTINAIS EM PACIENTES COM CÂNCER

GÉSSICA QUEIRÓS; SARA VERDE; ADRIANA SAMPAIO; ÁDILA SILVA; PRISCILA CARNEIRO; FÁTIMA ANTUNES; YASMINE CUNHA
Instituição: Universidade de Fortaleza
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O câncer tem se consolidado como um problema de saúde pública. O Instituto Nacional do Câncer estimou para os anos de 2010 e 2011 mais de 480 mil novos casos da doença no Brasil. O câncer por si só e os tratamentos antineoplásicos podem comprometer o estado nutricional. Aversões ou intolerância alimentar, como a alteração do paladar por deficiência de zinco, diminuição do apetite, saciedade precoce, lesões na boca, garganta ou gastrintestinal podem levar a perda de peso grave, caquexia e desnutrição. O comprometimento do estado nutricional está associado ao aumento da morbi-mortalidade no câncer. Uma avaliação nutricional periódica deve fazer parte da rotina do tratamento, pois repercute na susceptibilidade a infecções, resposta terapêutica e no prognóstico.
OBJETIVOS
Avaliar o estado nutricional e a presença de sintomas gastrointestinais em pacientes com câncer.
METODOLOGIA
Estudo transversal, observacional com abordagem quantitativa, onde foram avaliados 41 pacientes com câncer, atendidos em uma instituição de referência em oncologia na cidade de Fortaleza, CE. Os participantes da pesquisa foram escolhidos de forma aleatória e os dados obtidos foram: sexo, idade, índice de massa corporal – IMC (kg/m²) e sintomas gastrointestinais.
RESULTADOS
Participaram do estudo 41 pacientes, sendo a maioria (85,4%; n=35) do sexo feminino. A média de idade foi de 54 (±13) anos variando entre 39 e 88 anos. Em relação ao estado nutricional, verificamos que o valor médio do IMC foi de 25 (±4) kg/m² e a maioria dos pacientes (49%; n=20) apresentou sobrepeso ou obesidade (excesso de peso). A maior parte dos pacientes (61%; n=25) apresentou alteração gastrointestinal. Entre esses, 24% apresentaram > 5 sintomas associados. Os sintomas mais frequentes foram: náuseas (32%; n=13), xerostomia (32%; n=13), constipação (29%, n=12), plenitude gástrica (22%; n=9) e anorexia (22%; n=9).
CONCLUSÃO
A maioria dos pacientes encontrava-se com excesso de peso ou eutrofia, entretanto apresentava alterações gastrointestinais importantes que têm implicação direta sobre o estado nutricional. Portanto, torna-se fundamental o acompanhamento nutricional do paciente oncológico, independente da localização do tumor, a fim de garantir a manutenção ou recuperação do seu estado nutricional.

PS-22-054

CORRELAÇÃO ENTRE ANTIOXIDANTES DIETÉTICOS E SÍNDROME METABÓLICA EM IDOSOS

GILMARA PÉRES RODRIGUES; CLEANNE LIMA ABREU; VÂNIA MARISA SILVA VASCONCELOS; LUIZA MARIA SILVA OLIVEIRA; TATIANY CAROLINY S CASTRO; EVELINE V G BRUSSOLO CONSTANTINO; NÁDIA OLIVEIRA SOUSA; NATHALIA C LEONCIO CHAVES

Instituição: CENTRO DE ENSINO UNIFICADO DE TERESINA

Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

A Síndrome Metabólica (SM) caracteriza-se por alterações que incluem obesidade, dislipidemias, hiperglicemia e pressão arterial limítrofe, sendo mais prevalente entre os idosos. Pesquisas recentes apontam a relação entre estresse oxidativo, envelhecimento e SM com ênfase na ingestão de antioxidantes como medida preventiva.

OBJETIVOS

Objetivou-se avaliar o consumo alimentar de antioxidantes em idosos com e sem SM, a fim de correlacioná-los com as alterações metabólicas da síndrome.

METODOLOGIA

Estudo caso controle desenvolvido com 50 idosos (60 a 79 anos), de ambos os sexos, separados por grupo G1 (n=25) e G2 (n=25). Os idosos G1 possuíam ao menos 03 das alterações para SM propostos pelo National Cholesterol Education Program's Adult Treatment Panel III (NCEP-ATP III, 2001) e os G2 eram saudáveis. Avaliou-se o consumo alimentar relativo às vitaminas A, C, E; Zinco (Zn); Selênio (Se); Cobre (Cu) e Magnésio (Mg) pela aplicação de Recordatório Alimentar de 24 horas. A análise foi realizada pelo software Avanutri®, versão 3.15. Os alimentos não encontrados no programa foram analisados pela Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (2006). Os percentuais médios de adequação foram avaliados segundo as DRI's (2001). Utilizou-se o SPSS para comparação de amostras independentes (teste t) e correlação de Pearson, ambos com significância de 5%.

RESULTADOS

A idade média (anos) foi de 69,1±4,1 (G1) e 65,1±5,1 (G2). Os componentes da SM de maior ocorrência no G1 foram obesidade, hiperglicemia e dislipidemia, com valores médios para circunferência da cintura de 107,9±11,6cm; glicemia de jejum, 204,4±110,1mg/dL; triglicerídeos, 202,3±35,2mg/dL e HDLc, 39,0±6,7mg/dL. Quanto à ingestão inadequada de antioxidantes pelo G1, os percentuais mais elevados foram para o Mg (92%), vitaminas A (92%), C (88%) e E (72%). Cu, Se, Zn apresentaram inadequação de 36%, 48% e 28%, nesta ordem. Ressalta-se que apenas o consumo de Zn e vitaminas A e E diferiu dos resultados encontrados para o G2 ($p<0,05$). Observou-se correlação positiva ($r=0,471$; $p=0,018$) entre a ingestão de vitamina C e HDLc em homens com SM.

CONCLUSÃO

A correlação existente entre vitamina C e HDLc sérico aponta a importância desta na prevenção dos riscos de Doenças Cardiovasculares. Acredita-se que o consumo inadequado das vitaminas A, C e E e Mg, observados neste estudo, podem agravar os danos oxidativos decorrentes das alterações metabólicas.

PS-22-055

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE RESIDENTES DE INSTITUIÇÕES DE LONGA PERMANÊNCIA PARA IDOSOS DA CIDADE DE SÃO PAULO.

GISELE CRISTINA DIAS; BRUNA MARINHO CARVALHO; FERNANDA BOARATI VIGNOLI; AMANDA M C A ERMIDA; MÁRCIA NACIF

Instituição: Universidade Presbiteriana Mackenzie

Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

Com o crescimento da população idosa, passaram a se tornar cada vez mais necessárias as Instituições de Longa Permanência para Idosos, que propiciem um ambiente adequado e cuidados específicos, que preservem os direitos fundamentais do idoso como ser humano. Uma das responsabilidades das instituições geriátricas diz respeito ao planejamento adequado da alimentação do idoso, considerando suas características nutricionais e higiênico-sanitárias.

OBJETIVOS

Avaliar a alimentação e o estado nutricional de idosos residentes em Instituições de Longa Permanência para Idosos (ILPI), do município de São Paulo.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo do tipo transversal, realizado no município de São Paulo, com idosos voluntários, residentes de duas ILPI's particulares. Foram excluídos 32 idosos por serem portadores de doenças que pudessem comprometer os dados do estudo. Informações sobre o consumo alimentar foram avaliadas por meio da aplicação de um recordatório de 24h. O valor calórico total da dieta, os macronutrientes, vitaminas e minerais foram calculados utilizando-se tabelas de composição dos alimentos. Foram avaliadas as variáveis antropométricas de peso, altura e circunferências corporais (braço e abdomên), que foram classificadas segundo a OPAS (2002).

RESULTADOS

Foram avaliados 13 idosos, com idade média de 49 anos, sendo 8 do sexo masculino e 5 do feminino. Pôde-se observar um consumo adequado de carboidratos e lipídeos e ingestão protéica insuficiente para a faixa etária avaliada. Dentre os micronutrientes, verificou-se inadequações em relação ao cálcio, ferro, sódio, vitamina A, vitamina E e vitamina C. Em relação ao estado nutricional dos idosos, observou-se eutrofia em 46,1 % (n=6) dos participantes do estudo. No entanto, 61,5% (n=8) dos idosos apresentaram risco de doenças crônicas de acordo com a circunferência abdominal.

CONCLUSÃO

O consumo alimentar e o estado nutricional de grande parte dos idosos foram considerados inadequados. Assim, faz-se necessária a presença de um nutricionista que possa realizar o acompanhamento nutricional destes idosos, buscando sempre a saúde e qualidade de vida dos residentes destas ILPI's.

PS-22-056

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E PRESENÇA DE COMORBIDADES EM ALCOÓLATRAS FREQUENTADORES DE ASSOCIAÇÕES DE APOIO.

GISELE CRISTINA DIAS; AMANDA M C A ERMIDA; ANITA AKIKO TAKAHASHI; NATÁLIA L D CORRÊA; VERA L M A SALVO

Instituição: Universidade Presbiteriana Mackenzie

Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

O alcoolismo está entre os dez mais importantes problemas de saúde. Estima-se que cerca de 5% das mortes de pessoas com idades entre 15 e 29 anos, estejam relacionadas ao uso de álcool, sendo mais frequente entre o público masculino. Diante deste fato surgem as irmandades dos Alcoólicos Anônimos, com o objetivo de recuperar os indivíduos que apresentam vícios.

OBJETIVOS

O objetivo foi de avaliar o estado nutricional e o consumo alimentar de alcoólatras frequentadores de associações de apoio e observar a presença de comorbidades associadas ao uso crônico de álcool.

METODOLOGIA

Este estudo, de delineamento transversal, avaliou 20 alcoólatras, do sexo masculino, e idade média de 51,2 anos entre os meses de setembro a novembro de 2010. Utilizou-se um questionário com perguntas objetivas que abordou características sóciodemográficas e de saúde, além de aspectos ligados ao alcoolismo. Também foi investigada a existência de comorbidades, a partir da referência do indivíduo. A avaliação nutricional foi feita a partir dos dados de IMC e consumo alimentar, mediante recordatório 24h.

RESULTADOS

De acordo com as recomendações das DRI's (EAR), verificou-se inadequação no consumo de folato, sendo que vit. B^{12}, vit. C e ferro estavam adequados. Segundo a OMS (2003) observou-se que os lipídios e proteínas estavam acima do recomendado. O estado nutricional mais prevalente foi o sobrepeso (45%) seguido por eutrofia (35%); nenhum dos alcoolistas apresentou desnutrição.

CONCLUSÃO

O consumo alimentar de grande parte dos alcoolistas foi considerado inadequado. Ao verificar a ingestão alimentar com o estado nutricional observou-se que quanto maior o ganho de peso, menor eram as energias e nutrientes consumidos, fato que pode ser entendido como um possível falso relato. Entre as comorbidades referidas pelos alcoolistas se destacam aquelas que acometem o fígado (esteatose hepática) e estômago (gastrite ou úlcera), e foi observado que a cura da maioria das doenças relatadas se fazia presente justamente quando os indivíduos abandonavam o vício pelo álcool. Assim, faz-se necessário o acompanhamento nutricional de alcoólatras em recuperação, buscando sempre a saúde e a qualidade de vida desta população.

PS-22-057

AVALIAÇÃO DO PERFIL NUTRICIONAL DE IDOSOS MORADORES DE UMA INSTITUIÇÃO DE LONGA PERMANÊNCIA EM SÃO PAULO.

JÉSSICA FREITAS SANTOS; LILIAN CARDIA; GLAUCIA KAMIKADO PIVI

Instituição: Universidade Nove de Julho

Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

O envelhecimento normalmente é marcado por doenças crônicas não transmissíveis que comprometem a funcionalidade dos idosos levando seus familiares a optarem para o processo de cuidado via institucionalização.

OBJETIVOS

Avaliar o perfil nutricional de idosos moradores de uma instituição de longa permanência de São Paulo.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo transversal onde foram estudados 49 idosos (n=49) sendo n=36 mulheres e n=13 homens residentes em instituição de longa permanência localizada na Vila Mariana de SP, onde foram coletados dados antropométricos de peso, 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

A idade média dos idosos do sexo masculino foi de 80,69 anos e o das mulheres de 79,75 anos. Dos 49 idosos residentes na casa, n=24 (49%) encontravam-se desnutridos e n=19 (38,8%) eutróficos, de acordo com o IMC médio de 24,23+4,28. Os valores encontrados para homens de circunferência braquial (CB) média foi de 26,77 cm+3,76, Circunferência muscular do braço (CMB) média 22,40 cm+3,08 e prega cutânea tricipital de 13,89mm+4,25 que os classificam de acordo com o NHANES em risco para desnutrição para CB e CMB (

CONCLUSÃO

Os resultados obtidos assemelham-se com estudos realizados em várias partes do país, demonstrando que a idade e a institucionalização são fatores de risco para desenvolvimento da desnutrição. Este fator é preocupante visto que a desnutrição compromete o estado físico e funcional destes indivíduos e que o desenvolvimento de estratégias de nutrição se torna fundamental a fim de se evitar esta problemática.

PS-22-058

AVALIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR DE PACIENTES COM DOENÇA DE ALZHEIMER, ATENDIDOS POR AMBULATÓRIO PÚBLICO DE SP.

GLAUCIA KAMIKADO PIVI; LILIAN CARDIA; DANIELA SILVEIRA; CÉSAR QUINTÃO BRANT; PAULO FERREIRA BERTOLUCCI
Instituição: Universidade Federal de São Paulo
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Portadores da Doença de Alzheimer podem apresentar comprometimento alimentar devido à confusão mental e à dificuldade de realização de tarefas relacionadas a alimentação, que levam a ingestão deficiente.
OBJETIVOS
Avaliar o consumo alimentar de calorias e macronutrientes de pacientes com Doença de Alzheimer pelo recordatório de 24 horas.
METODOLOGIA
Estudados 78 pacientes com idade mínima de 65 anos e hipótese diagnóstica de DA sendo 25 homens, n = 25 (32,1%) e 53 mulheres, n = 53 (67,9%). Esta avaliação foi realizada na primeira consulta, mediante informações fornecidas pelos seus cuidadores, onde verificou-se o nível social por meio da ABIPEME, o grau de dependência no momento da refeição e a dieta ingerida através do recordatório de 24 horas (R24), onde considerou-se o valor calórico total da refeição e o consumo dos macronutrientes: CHO, LIP e PTN.Para o cálculo do GET utilizou-se a fórmula de Harris Benedict (HB) e a partir destes dados foi realizada a comparação do consumo obtido pelo R24 com as necessidades dos pacientes. O Mini-exame do estado mental (MEEM) e o Clinical Dementia Rating (CDR) foram considerados como parâmetros de rastreio cognitivo e de estadiamento da doença.
RESULTADOS
A idade média dos pacientes foi de 75,82+0,58. Dentre os pacientes 39% encontravam-se com CDR 2 e MEEN médio 18,48+0,65, indicando uma condição moderada da doença. Em relação ao grau de dependência alimentar n= 44 (56%) apresentavam-se não dependentes e n=34 (43%) dependentes. O GET médio dos pacientes foi de 1737,03 Kcal+44,68 e o recordatório de 24 horas apontou o consumo médio de 1726,71 kcal+33,64 que corresponde a 99% de adequação do GET. Em relação aos macronutrientes foi observado consumo médio de CHO de 56.83%, PTN 17,08%, LIP 26,17% que corresponde a uma dieta normoglicídica, hiperproteíca e levemente hiperlipídica.
CONCLUSÃO
Verificou-se que a dieta ingerida atende as recomendações nutricionais preconizadas para este grupo, excetuando-se o consumo de proteínas que está acima do recomendado. Este resultado deve-se talvez a fase de doença em que estes pacientes se encontram, pois é nesta fase que iniciam-se as alterações cognitivas significativas e também pelo fato da maior parte dos pacientes serem dependentes para a alimentação. Apesar dos bons resultados ressalta-se que a vigilância nutricional torna-se necessária em qualquer fase da doença a fim de se evitar a desnutrição.

PS-22-059

COMPARAÇÃO DA SUPLEMENTAÇÃO COM ÓLEO DE PEIXE MICROENCAPSULADO E FARINHA DE LINHAÇA DOURADA NA REDUÇÃO DA URICEMIA EM MULHERES OBESAS

GLORIMAR ROSA; WÂNIA LUCIA ARAÚJO MONTEIRO; SOFIA KIMI UEHARA; ANDRESSA CRISTINA F DE SOUZA; GLAUCIA MARIA MORAES DE OLIVEIRA; FERNANDA BASTOS DE OLIVEIRA; DIULI ALVES CARDOSO; RAFAELA RANGEL SILVEIRA; JOSÉ FIRMINO NOGUEIRA NETO
Instituição: Inhstituto de Nutrição Josué de Castro/UFRJ
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A obesidade é caracterizada pelo acúmulo anormal ou excessivo de tecido adiposo, que pode levar a complicações à saúde do indivíduo. Sendo de suma importância a investigação científica sobre o efeito da utilização de alimentos funcionais no tratamento da obesidade, contribuindo na redução das alterações metabólicas associadas a esta doença.
OBJETIVOS
Comparar a suplementação de óleo de peixe microencapsulado e farinha de linhaça dourada associado à dieta hipocalórica na redução de alterações metabólicas em mulheres obesas.
METODOLOGIA
Realizou-se ensaio clínico randomizado longitudinal, com mulheres adultas e obesas divididas em três grupos, a saber: controle (C), óleo de peixe (OP) e farinha de linhaça dourada (FLD), que foram acompanhadas durante oito semanas. Além disso, fornecemos plano alimentar hipocalórico e individualizado a todas as mulheres. Realizou-se avaliação antropométrica (peso corporal, estatura e circunferência da cintura- CC) e aferição de pressão arterial. Foram dosadas as concentrações de ácido úrico, glicose, insulina e avaliação do perfil lipídico no início (T0), após 30 dias (T2) e após 60 dias (T4). A análise estatística contemplou o Teste t de Student pareado, ANOVA para compararmos os três grupos estudados e a Correlação de Pearson das variáveis contínuas e valores de $p<0,05$ foram considerados significativos.
RESULTADOS
Participaram deste estudo 29 mulheres, em que a média de idade do grupo C foi de 40,33 ± 4,16 anos, do grupo FLD de 37,5 ± 2,51 anos e o grupo OP de 39,56 ± 3,61 anos. Verificou-se que apenas 3,5% eram fumantes e 41,4% eram etilistas. Observou-se redução significativa na CC nos três grupos estudados e do índice de massa corporal nos grupos C e OP. Também foi observada redução significativa nas concentrações de ácido úrico no grupo OP. Não foi encontrada diferença significativa nas concentrações de colesterol total, triglicerídeos, LDL-colesterol e HDL-colesterol.
CONCLUSÃO
Observou-se maior eficácia da suplementação com óleo de peixe microencapsulado associada a dieta hipocalórica na redução da uricemia, que tem sido apntado como importante fator de risco cardiovascular.

PS-22-060

CONSUMO ALIMENTAR HABITUAL, ADIPOSIDADE VISCERAL E RESISTÊNCIA À INSULINA EM MULHERES OBESAS COM DOENÇA HEPÁTICA GORDUROSA NÃO-ALCOÓLICA

GRACIANE CATARINA B MAGALHÃES; FRANCILENE MORAES FEITOZA; SAMARA BENITES MOREIRA; KEYLA APARECIDA LOPES; SILVANA SALOMÃO CURY; ANSELMO VERLANGIER CARMO; FRANCISCO JD SOUTO; MARIA SALETE F MARTINS; MARIA HELENA GAÍVA GOMES-DA-SILVA
Instituição: Universidade Federal de Mato Grosso/UFMT
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Introdução: Muitos estudos têm relacionado adiposidade visceral, dislipidemia, resistência à insulina (HOMA-IR) e diabetes tipo 2 com a doença hepática gordurosa não-alcoólica (DHGNA). Porém, muito pouco se tem investigado sobre o consumo alimentar habitual e a ocorrência dessa doença.
OBJETIVOS
Avaliar o consumo alimentar qualitativo, medidas de adiposidade visceral, resistência insulínica e suas relações com a DHGNA em mulheres obesas.
METODOLOGIA
Método: DHGNA, consumo alimentar habitual, adiposidade visceral e HOMA-IR foram investigados em mulheres obesas (20-50 anos) por antropometria, bioquímica, ultrassonografia (US) e questionário de freqüência alimentar (QFA). A adiposidade abdominal: visceral (AV) e subcutânea (AS) foram medidas por US. Os resultados foram processados pelo software SPSS, expressos em média±erro padrão, analisados por testes paramétricos e não paramétricos, considerando-se o valor de $p\leq0.05$.
RESULTADOS
Resultados: Em 60 mulheres a DHGNA foi diagnosticada em 40% por presença de esteatose hepática e 60% apresentaram apenas obesidade (grupo controle - GC). O IMC foi 40.92±1.74kg/m² (DHGNA) vs. 37.90±0.79 (GC). No grupo DHGNA foram mais elevados a AV ($p<0.0001$), relação cintura-quadril (WHR) ($p<0.01$), ALT ($p<0.03$), GAMA GT ($p<0.05$), glicose de jejum ($p<0.001$), insulina sérica ($p<0.001$) e HOMA-IR ($p<0.001$). Não se observaram diferenças entre os grupos quando se comparou o consumo alimentar qualitativo, classificado por grupos de alimentos. Correlações positivas ocorreram entre AV e circunferência da cintura (CC) em ambos os grupos ($p<0.05$ e $p<0.05$); entre HOMA-IR e triacilglicerol, glicose e insulina, no grupo DHGNA ($p<0.05$, $p<0.05$, $p<0.001$) e, entre HOMA-IR e triacilglicerol, e insulina de jejum no GC ($p=0.05$, $p<0.001$).
CONCLUSÃO
Conclusão: Observou-se estreita correlação entre a adiposidade visceral e a resistência à insulina com a DHGNA, porém o consumo alimentar habitual não contribuiu nesse processo.

PS-22-061

CONHECIMENTO DE MERENDEIRAS EM ESCOLAS PUBLICAS E PARTICULARES DE FORTALEZA/CE ACERCA DA DOENÇA CELÍACA.

GRAZIELA MARQUES DAMASCENO
Instituição: Escola
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A Doença Celíaca (DC) é uma doença autoimune desencadeada pela ingestão de cereais que contenham glúten por indivíduos geneticamente predispostos,que está ligada a fatores genéticos, ambientais e imunológicos. Mundialmente é considerada problema de saúde pública,devido á sua prevalência, e á probabilidade de aparecimento de complicações graves. No Brasil,os dados estatísticos oficias são desconhecidos; mais estima-se que cerca de 300 mil brasileiros são portadores da doença.O tratamento da DC é fundamentalmente dietético.Consiste na exclusão do glúten,termo utilizado para descrever as frações protéicas encontradas no trigo,centeio,cevada, aveia e seus derivados.O diagnóstico precoce e o tratamento,junto com visitas regulares a um nutricionista, são necessários.O conhecimento do cenário da doença no País se justifica através de ações da política de alimentação e nutrição,ancoradas no conceito de alimentação saudável com ênfase na dieta sem glúten. De acordo com a Lei nº 3.976, de 29 de março de 2007, redes públicas e particulares de ensino, devem realizar ações educativas visando esclarecer características,sintomas e tratamentos.Deve-se promover cursos, seminários e treinamento voltados à capacitação dos profissionais de educação,saúde e afins, além de campanhas específicas para crianças e adolescentes da rede escolar.Verifica-se que qualquer critério de educação adotado deverá atingir não somente as merendeiras e auxiliares,mas todas as pessoas envolvidas na escola,para que se possa proporcionar uma melhor qualidade de vida a este grupo populacional específico.
OBJETIVOS
Investigar o conhecimento das merendeiras em escolas publicas e particulares de Fortaleza/CE acerca da doença.
METODOLOGIA
estudo transversal quantitativo e qualitativo desenvolvido atrás da aplicação de um questionário com questões fechadas.A coleta ocorreu no período de julho a setembro de 2010,tendo sido entrevistado 30 merendeiras.
RESULTADOS
Os indivíduos avaliados 40% apresentavam faixa etária de 30-45 anos,100% representada por indivíduos do sexo feminino. Além disso,50% apresentavam o Ensino Médio. De todas as escolas visitadas somente 1 possuí Nutricionista, 30% responderam saber sobre a doença. O trigo foi o alimento mais lembrado 48% como causador da doença, e 80% afirma não observar se "Contêm ou Não contêm glúten".
CONCLUSÃO
Verifica-se,que há a necessidade de educar as merendeiras sobre a DC e seu tratamento, para que se possa reduzir as restrições sociais dos celíacos.

PS-22-062

HIPERVITAMINOSE A POR INJEÇÃO SUBCUTÂNEA - RELATO DE CASO

GUILHERME VANNUCCHI PORTARI; ANDRÉ LUIZ MALTOS; LUCIANA DE ALMEIDA SILVA TEIXEIRA; GUILHERME ROCHA PARDI; ADERBAL GARCIA BERNARDES JÚNIO; DANIEL FERREIRA DA CUNHA

Instituição: Universidade Federal do Triângulo Mineiro

Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

Vários relatos de hipervitaminose A podem ser encontrados na literatura científica geralmente relacionados à suplementação desta vitamina.

Dentre os principais sinais e sintomas observados estão: anemia, anorexia, alopécia, artralgias e eventualmente, sinais de doença hepática crônica. O padrão bioquímico verificado é de lesão hepatocelular com aumento significativo das aminotransferases, enquanto a biópsia hepática revela acúmulo de lípides nas células estreladas. O acúmulo de gordura e conseqüente ativação das células estreladas originam um processo inflamatório com conseqüente congestão e dilatação sinusoidais que levam a uma obliteração do espaço de Disse.

OBJETIVOS

Relatar um caso incomum de hipervitaminose A com colestase intrahepática ocasionada por injeção intradérmica de suplemento vitamínico veterinário.

METODOLOGIA

Homem, 23 anos, branco, natural e procedente de Paracatu, deu entrada no PS de um Hospital Universitário queixando-se de fraqueza e pele amarelada há 15 dias. Na história pregressa da moléstia atual, ele referia que há 15 dias apresentou um quadro de icterícia progressiva associada a episódios de vômitos e diarréia aquosa (5 a 6 episódios/dia). Refere perda de 8 a 10 kg neste período e febre diária sem calafrios, sendo morador de área endêmica para leishmaniose visceral. Ao exame físico apresentava-se em regular estado geral, corado, hidratado, ictérico (3+/4+), com lesões máculo-papulosas e eritematosas em tronco e membros. Aparelho cardiovascular sem alterações. Pulmões limpos. Abdômen com fígado a 4 cm do RCD e baço a 5 cm do RCE.

Foram feitas as hipóteses diagnósticas de leishmaniose visceral, hepatites virais e febres ictero-hemorrágicas (dengue, febre amarela, leptospirose e hantavirose). Após 5 dias de internação o paciente informou o uso de suplemento vitamínico veterinário por via subcutânea, contendo 20 milhões de UI de vit. A, 5 milhões de UI de vit. D3 e 6 mil UI de vit. E, alterando-se a hipótese diagnóstica para intoxicação por vitamina A confirmada após exclusão das doenças infecciosas (sorologias negativas) e dosagens séricas e urinárias de vitamina A.

RESULTADOS

Ao longo de 20 dias foram realizadas 9 dosagens séricas de retinol, todas elas acima do valor de normalidade (1,7 µmol/L) e com picos excedendo 3 vezes este valor. Observou-se excreção urinária de retinol com valores atingindo 2 mg/24 h.

CONCLUSÃO

A hipervitaminose A pode apresentar-se com sinais e sintomas inespecíficos necessitando olhares mais atentos dos profissionais para o diagnóstico diferencial.

PS-22-063

AVALIAÇÃO DA INGESTÃO DE VITAMINA B1 (TIAMINA) EM DIABÉTICOS

GUILHERME VANNUCCHI PORTARI; MALAINE MORAIS ALVES; SÔNIA C. A. SILVA ANDRADE; ANDRÉ LUIZ MALTOS; KARINE FEDRIGO SILVA; DANIEL FERREIRA DA CUNHA

Instituição: Curso de Nutrição - UFTM

Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

O diabetes mellitus (DM) é considerado um problema de saúde mundial, pois afeta cerca de 8% da população no mundo. Estimativas atuais da OMS prevêem que o número de indivíduos com DM irá atingir cerca de 300 milhões de pessoas até 2025.

Alterações metabólicas do DM resultam em complicações como aterosclerose e doença arterial periférica ou cardíaca, e de complicações microvasculares levando à retinopatia, nefropatia e neuropatia.

Vários estudos clínicos e experimentais postulam benefícios da vitamina B1 frente aos danos causados pela hiperglicemia, principalmente pelo bloqueio na formação de produtos finais de glicação avançada (AGEs). Na mesma linha, outros autores verificam aumento na formação de aductos de metilglioxal, marcadores de estresse oxidativo, em ratos com deficiência de tiamina.

A tiamina não é sintetizada no organismo dos mamíferos sendo obtida pela ingestão de alimentos que a contém como carnes, cereais integrais e feijões, sendo a recomendação de 1,2mg/dia para o homem e 1,1mg/dia para mulher.

OBJETIVOS

Analisar a ingestão diária de tiamina em pacientes com DM usando dois tipos de inquéritos alimentares.

METODOLOGIA

Foi elaborada uma lista contendo 59 alimentos a qual constituiu o Questionário de Frequência Alimentar Semiquantitativo (QFAS). O segundo inquérito escolhido foi o Recordatório de 24h (R24h), ambos aplicados em 17 pacientes pelo mesmo entrevistador e com auxílio de um kit de medidas caseiras e mapa fotográfico. Os dados foram analisados através de software de avaliação nutricional para macronutrientes e tiamina.

RESULTADOS

A avaliação pelo QFAS evidenciou uma ingestão calórica de 1307,5±599,6kcal (proteínas: 62±43g; lipídeos: 70±37g; carboidratos: 129±45g) para mulheres e 1589,9±643,8kcal (proteínas: 39±11g; lipídeos: 62±24g; carboidratos: 219±131g) e ingestão de tiamina de 1,03±0,32mg/dia e 1,23±0,62mg/dia para mulheres e homens, respectivamente, resultando em ingestão abaixo do recomendado de 58,3% para mulhers e 60% para homens.

Pelo R24h uma ingestão calórica de 1203,5±371,2kcal (proteínas: 44±19g; lipídeos: 56±28g; carboidratos: 130±47g) para mulheres e 1656,6±250,9kcal (proteínas: 79±31g; lipídeos: 62±9g; carboidratos: 196±68g) e ingestão de tiamina de 1,02±0,49mg/dia e 1,15±0,19mg/dia para mulheres e homens, respectivamente, resultando em ingestão abaixo do recomendado de 66,7% para mulhers e 60% para homens.

CONCLUSÃO

Um percentual significativo de pacientes com DM possui uma ingestão de tiamina inadequada o que pode aumentar o risco para complicações da doença.

PS-22-064

PERFIL NUTRICIONAL DE CRIANÇAS PORTADORAS DE LEUCEMIA LINFÓIDE AGUDA ATENDIDAS EM UM HOSPITAL INFANTIL NA CIDADE DE FORTALEZA - CEARÁ

IRAMAIA BRUNO S LUSTOSA; LILYANE DE SOUSA FIALHO

Instituição: UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ - UECE

Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

A leucemia aguda apresenta-se em alta prevalência entre as crianças e a leucemia linfóide aguda (LLA) representa de 75 a 80% dos casos. O pico de incidência ocorre entre 2 e 5 anos de idade. A desnutrição atinge de 6 a 50% das neoplasias infantis complicando o prognóstico desta patologia.

OBJETIVOS

Traçar o perfil nutricional de crianças portadoras de Leucemia Linfóide Aguda (LLA) atendidas em um hospital infantil da rede públicade uma capital nordestina.

METODOLOGIA

Foi realizada pesquisa descritiva quantitativa mensurando peso e altura de 13 crianças menores de 10 anos, portadoras de LLA internadas em um hospital infantil. Os dados foram analisados através dos índices antropométricos de peso/ idade, estatura/idade e peso/ estatura. Também foi utilizando formulário de identificação e avaliação sócio-econômica, cultural e de saúde do paciente e formulário de avaliação nutricional.

RESULTADOS

Para os índices encontrou-se as prevalências de *déficit* nutricional de acordo com a classificação da Organização Mundial da Saúde - OMS (< percentil 3) de 7,69%; 15,38%; e 7,69% para os índices peso/idade, estatura/idade e peso/estatura, respectivamente. Ainda de acordo com a OMS, a prevalência de peso elevado nos índices peso/idade e peso/estatura foi de 7,69% e 23,07%, respectivamente.

CONCLUSÃO

Embora a prevalência de *déficit* nutricional seja compatível com o esperado neste estudo e de acordo com aliteratura específica, a prevalência de peso elevado surpreendeu, demonstrando que mesmo as crianças do estudo, embora acometidas por uma patologia debilitante, podem estar seguindo a tendência mundial de transição nutricional vivida pela população em que estão inseridas, sugerindo que novos estudos sejam realizados para aprofundamento no assunto.

PS-22-065

ESTUDO DO PERFIL CLÍNICO E EPIDEMIOLÓGICO DOS SERVIDORES DE UMA UNIVERSIDADE FEDERAL PARA RASTREAMENTO DE DIABETES MELLITUS TIPO 2

ISADORA AYRES PAIVA; SAMUEL AMANSO CONCEIÇÃO; DÉBORA FERREIRA SANTOS; LORENA MARQUES PASSOS; KARINE TELES BITTENCOURT; LEILANE PASSONI MARÇAL; SILVIA FRANÇA PAULA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS

Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

O Diabetes Mellitus (DM) tornou-se uma epidemia nos últimos anos. Assim, a prevenção com maior atenção à saúde através da prevenção primária e secundária do DM, é uma alternativa para inverter o crescente número de novos casos da doença e de suas complicações agudas e crônicas.

OBJETIVOS

Avaliar o perfil clínico e epidemiológico dos servidores de uma Universidade Federal atendidos na Semana do Servidor em 2009, a fim de reconhecer a prevalência de condições de risco indicativas para rastreamento do DM nesta população.

METODOLOGIA

Estudo descritivo. Foram analisadas 72 fichas. Os dados úteis na construção do perfil dos servidores foram: idade; sexo; comorbidades; elementos clínicos de suspeição e fatores de risco para desenvolvimento de DM; Índice de Massa Corporal(IMC); Circunferência abdominal(CA); Pressão Arterial Sistêmica(PAS); prática de exercícios físicos, outros. Utilizou-se programa Microsoft Excel 2007 para a montar o banco de dados das fichas analisadas. IC 95% e $p < 0,05$.

RESULTADOS

A análise das fichas mostrou predomínio do sexo feminino, 69,44%. 5,50%, 25% e 9,70% possuíam diagnóstico prévio de DM2, Hipertensão Arterial Sistêmica (HAS) e Doença Renal Crônica (DRC), respectivamente. O sintoma mais prevalente foi fraqueza, 29%. Poliúria, polidipsia, polifagia, perda involuntária de peso tiveram prevalência, respectivamente, de 26,39%, 25%, 22,2% e 9,70%. Obesidade, fator para DM2, foi investigada a partir do IMC e CA. Houve predomínio do IMC eutrófico (18,5-24,9), 47,20% seguido de 30,50% de sobrepeso. Observou-se aumento proporcional do risco relativo e incidência de DM2 com aumento do IMC e CA. 61,10% da amostra revelou-se sedentária, possuindo relação direta e positiva com aumento da incidência do DM2. Analisando a prevalência de condições de risco indicativas para rastreamento do DM houve predomínio idade maior 45 anos (51,30%), antecedentes familiar de DM (52,80%) e PAS superior a 140X90mmHg (22,20%). Foi observado ainda presença de dislipidemia (15,28%), doença, história de macrossomia (2,80%) e DM gestacional (2,80%).

CONCLUSÃO

O Estudo mostrou prevalência de fatores de risco, modificáveis ou não, indicativos de rastreamento de DM concordantes com a literatura. Observou-se a necessidade de investigação diagnóstica, diminuindo incidência de DM, suas complicações e os custos com a doença.

PS-22-066
AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E EVOLUÇÃO DA NUTRIÇÃO ENTERAL EM PACIENTES SUBMETIDOS À RESSECÇÃO CIRÚRGICA DE NEOPLASIA DA CABEÇA E PESCOÇO
ISADORA HUEB BARATA; SELMA FREIRE CUNHA
Instituição: Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto - Nutrição
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
No pré-operatório, os pacientes com neoplasia de cabeça e pescoço podem apresentar comprometimento do estado nutricional, resultante de disfagia e hiporexia. No pós-operatório (PO) imediato, a via oral é impossibilitada, de forma que a nutrição enteral é a opção de escolha para o aporte nutricional, devendo ser planejada de acordo com as necessidades individuais.
OBJETIVOS
Descrever o estado nutricional e a terapia nutricional enteral em pacientes submetidos à cirurgia de cabeça e pescoço.
METODOLOGIA
O estudo retrospectivo e descritivo foi conduzido em hospital universitário com os dados obtidos de prontuário de 104 pacientes submetidos à ressecção cirúrgica de lesão neoplásica de boca, faringe ou laringe, durante os anos de 2007 a 2010. O estudo incluiu apenas os pacientes que receberam pelo menos 7 dias de nutrição enteral no pós-operatório imediato. Todos os pacientes recebiam dieta enteral industrializada, por sonda nasoentérica. A avaliação nutricional baseou-se em medidas antropométricas, Avaliação Global Subjetiva (AGS) e dados laboratoriais de rotina. Registrou-se a oferta nutricional fornecida pela nutrição enteral durante período pós-operatório imediato. A estatística descritiva foi feita com software STATISTICA 7.0.
RESULTADOS
Os pacientes apresentavam idade de 62,3±11,7 anos, sendo 87,5% do gênero masculino. A disfagia foi a principal queixa gastrointestinal (42,9%), seguida pela anorexia (23,8%). O comprometimento da capacidade funcional foi referido em 31,4% da casuística. Segundo os pontos de corte do IMC, os pacientes foram classificados em magreza grau III (2,8%), magreza grau II (4,8%), magreza Grau I (7,6%) e eutrofia/sobrepeso (84,8%). De acordo com os dados da AGS, 17,3% dos pacientes apresentavam bom estado nutricional, 59,6% com risco nutricional ou subnutrição leve/moderada e 23,1% com subnutrição definida. Houve alta prevalência de anemia (63,1%), linfocitopenia (31,1%) e hipoalbuminemia (38,6%). A duração da nutrição enteral foi de 10 (7-64) dias e a oferta energética atingiu o gasto energético basal a partir do 3º dia PO.
CONCLUSÃO
Comparada com a AGS e os dados laboratoriais, a antropometria subestimou o comprometimento nutricional. A progressão da terapia nutricional enteral foi adequada para atingir as necessidades nutricionais durante no PO imediato de ressecção cirúrgica de neoplasias de cabeça e pescoço.

PS-22-067
ANÁLISE DO APORTE NUTRICIONAL DA DIETA ENTERAL RECEBIDA POR PACIENTES ONCOLÓGICOS INTERNADOS EM UM HOSPITAL FILANTRÓPICO
ISMÊNYA SOUSA LINHARES; FRANCISCA PALOM DOS SANTOS SOUSA; FRANCISCO DE AS LEITE SOUZA; ODARA MARIA DE SOUSA SÁ; EVA LIMA LINHARES; ANDREA FERNANDA LOPES DOS SANTOS
Instituição: NOVAFAPI
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A terapia nutricional é componente essencial no cuidado dos pacientes oncológicos críticos, devido à presença frequente de hipercatabolismo. O objetivo do cuidado nutricional é assegurar a ingestão alimentar, conforme as necessidades e recomendações nutricionais, por meio da orientação da dieta, da avaliação e monitoramento do estado nutricional. A terapia nutricional enteral pode beneficiar alguns pacientes oncológicos muito desnutridos ou outros com efeitos colaterais que possam impedir uma adequada ingestão oral por mais de uma semana.
OBJETIVOS
Analisar o aporte nutricional da dieta enteral recebida por pacientes oncológicos internados em um hospital filantrópico.
METODOLOGIA
Trata-se de uma pesquisa de campo, transversal de caráter quantitativo, realizado um hospital filantrópico. Participaram do estudo 13 pacientes oncológicos, em uso de terapia nutricional enteral, em Janeiro de 2011. Analisou-se o valor energético total -VET (kcal) e proteína (kcal) ideal para pacientes oncológicos, segundo o Consenso Nacional de Nutrição Oncológica proposto pelo INCA, sendo concomitantemente analisados os mesmos parâmetros em relação a dieta oferecida pelo hospital. Para mensuração do peso atual foi utilizada uma balança digital de marca Plenna tipo "Wind 7710", e obtenção do peso teórico pelo IMC, segundo a Organização Mundial de Saúde. A análise dos dados foi realizada utilizando a comparação de médias pelo teste t de Student, com nível de significância de 0,05. Todas as análises foram feitas através do Software Graph Pad Prism, versão 5.0.
RESULTADOS
Ao analisar os dados, houve diferença significativa (P<0,05) entre a média do VET fornecido (1606 ± 94,72) e a média do VET ideal (2072 ± 94,72). Quando comparada a média de proteína fornecida (224,9 ± 13,26) com a média da proteína ideal (355 ± 23,58), notou-se que também houve diferença significativa entre os mesmos (P< 0,05). No entanto, quando comparada a média de peso atual (57,15 ± 10,95) com a média do peso teórico (59,17 ± 3,930), não houve diferença significativa (P> 0,05).
CONCLUSÃO
Os resultados sugerem a necessidade da monitorização nutricional para que se atinja o valor energético total imprescindível para o paciente oncológico. O oferecimento adequado de proteínas, necessário a estes pacientes devido ao estresse patológico, não foi observado neste estudo.

PS-22-068
PERFIL NUTRICIONAL DE IDOSOS EM NUTRIÇÃO ENTERAL DE UM PROGRAMA DE ATENDIMENTO DOMICILIAR
JANAINA MAIANA ABREU BARBOSA; MAYLLA LUANNA BARBOSA MARTINS; GLAUCO FRAZÃO FLEXA RI; POLLIANA FERNANDES PORTO
Instituição: Faculdade Santa Terezinha - CEST
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
No Brasil é cada vez maior o número de idosos devido ao aumento da expectativa de vida e avanços da ciência e tecnologia. Ao mesmo tempo é mais freqüente também o aumento das prevalências de doenças crônicas que acometem esses idosos e o alto grau de risco nutricional ou desnutrição que eles apresentam por incapacidade progressiva de alimentar-se por via oral e o uso freqüente da nutrição enteral por esses pacientes. Neste contexto a avaliação nutricional é de extrema importância em idosos em uso de nutrição enteral e que estão em atendimento domiciliar por poder detectar precocemente risco de desnutrição ou até mesmo a sua presença para que seja traçado um plano nutricional adequado.
OBJETIVOS
Conhecer o perfil nutricional de idosos com nutrição enteral do programa de atendimento domiciliar de um plano de saúde de São Luís – MA.
METODOLOGIA
Foram avaliados 21 idosos com idade entre 60 a 99 anos. A avaliação nutricional foi realizada através do Índice de Massa Corporal (IMC), das adequações da circunferência do braço, da circunferência muscular do braço e da prega cutânea tricipital.
RESULTADOS
Verificou-se que a maior parte dos idosos pertencia ao sexo feminino (62%), estavam com idades entre 80 a 89 anos (42,9%) e tinham como principal agravo a hipertensão arterial sistêmica (53%). Em relação ao IMC, observou-se que 62% dos idosos apresentavam desnutrição e 14,3% eram obesos. Segundo as adequações da circunferência do braço e da circunferência muscular do braço 66,7% dos idosos apresentavam desnutrição e pela prega cutânea tricipital 52,3% dos idosos estavam desnutridos.
CONCLUSÃO
Mais da metade dos idosos apresentavam-se desnutridos. Dessa forma é de fundamental importância a atuação da equipe multidisciplinar com a devida atenção ao profissional da nutrição, objetivando que as recomendações sejam seguidas pelos idosos e familiares para que ajude na promoção ou reabilitação da saúde, que por diversos motivos são mais vulneráveis aos desvios do estado nutricional.

PS-22-069
CARACTERIZAÇÃO NUTRICIONAL DOS PACIENTES ADULTOS COM TERAPIA NUTRICIONAL PARENTERAL HOSPITARL
JAQUELINE R SOUZA GENTIL; LUISA SILVA SOARES; ILKA FÁTIMA S F BOIN; SALETE BRITO
Instituição: Faculdade de Ciências Médicas - Unicamp
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A identificação dos pacientes que necessitam de terapia nutricional parenteral facilita a determinação da terapêutica adequada e otimiza a atuação da equipe de terapia nutricional.
OBJETIVOS
Caracterizar, quanto aos aspectos nutricionais e bioquímicos, os pacientes adultos com TNP de um hospital universitário do estado de São Paulo.
METODOLOGIA
Revisaram-se prontuários e protocolos da equipe multidisciplinar de terapia nutricional de pacientes que iniciaram TNP em agosto de 2009. Foram coletados dados de idade; sexo; peso; altura; indicação e composição da nutrição parenteral, exames laboratoriais e evolução clínica do paciente. O hospital estudado utiliza parenterais padronizadas caracterizadas, respectivamente, por sua composição calórica e protéica: Básica dia 1 - 815 kcal e 35g, Básica 1 - 1370 kcal e 59g, Básica 2 - 1650 kcal e 75g, Básica 3 - 1950 kcal e 82,5g, Hipercatabólica - 1725 kcal e 100g, Periférica 1 -1008 kcal e 50g, Periférica 2 - 1177 kcal e 68g, Nefropata - 795 kcal e 30g, e Básica especializada com magnésio - 2400 kcal e 90g.
RESULTADOS
Foram prescritas 410 TNP, correspondentes à seleção de 37 pacientes. Sessenta e dois porcento dos pacientes eram do sexo masculino. A média de idade e desvio padrão foram de 51±16 anos. De acordo com o índice de massa corporal, vinte e cinco pacientes eram eutróficos, dez tinham excesso de peso e dois apresentavam magreza. A necessidade energética média, sem o efeito térmico do alimento, foi de 1307kcal/dia (desvio padrão de 193kcal/dia). A principal indicação da TNP foi a cirurgia do trato gastrointestinal com 30%, seguido da gastroparesia com 24% das indicações. O tempo médio da terapia foi de 11 dias. Vinte e sete porcento das parenterais foram do tipo Individualizado, 16%, Básica 2, e 15% Básica 3. As alterações bioquímicas mais freqüentes foram hipoalbuminemia, hiperglicemia, hipocalcemia, hipertrigliceridemia e hipofosfatemia. Cinco pacientes evoluíram para óbito enquanto recebiam a terapêutica.
CONCLUSÃO
A caracterização clínica e bioquímica dos pacientes permitiu identificar que as TNP padronizadas utilizadas no hospital estudado atendem as necessidades nutricionais da maioria dos pacientes com essa terapêutica.

PS-22-070

PRESENÇA DE TRANSTORNOS ALIMENTARES EM ADOLESCENTES PACIENTES DE DIABETES MELLITUS TIPO 1.

JÉSSICA RAGUZA PAZIN; LOUISE LOPES AMORIM; MARIA CECÍLIA BRANDO; VERA LÚCIA SALVO

Instituição: Universidade Presbiteriana Mackenzie

Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

A diabulimia é um transtorno alimentar caracterizado pela omissão da insulina, com o intuito de evitar o ganho de peso, aparecendo principalmente em crianças e adolescentes (HOWE et al, 2008). Esse distúrbio pode ser detectado a partir de complicações da hiperglicemia a longo prazo. Inicialmente, o paciente se queixará de dores de cabeça, letargia, dificuldade de concentração e outras queixas vagas, mas com o decorrer do tempo, a falta de controle glicêmico conduz a progressão rápida de complicações macrovasculares e microvasculares (RUTH-SAHD; SCHNEIDER; HAAGEN, 2009).

OBJETIVOS

Identificar a presença de transtorno alimentar em adolescentes portadores de Diabetes Mellitus tipo 1 residentes no município de São Paulo, SP.

METODOLOGIA

Foi avaliada, a partir de um questionário de auto preenchimento com informações sobre o perfil nutricional e comportamento alimentar (CORDÁS et al, 2010), uma amostra de 21 pacientes de ambos os sexos, diabéticos, com idade entre 11 e 19 anos.

RESULTADOS

Entre os meninos o excesso de peso foi mais freqüente (55,5% vs 25%), sendo que destes, 22,2% encontravam-se obesos. A baixa estatura foi encontrada em apenas um menino. A maioria dos pacientes (66,7%) respondeu mais de 50% do questionário positivamente em relação a transtornos alimentares, sugerindo possível presença de algum distúrbio.

CONCLUSÃO

Os resultados do presente estudo sugerem que há alto risco para o desenvolvimento de transtornos alimentares, inclusive a Bulimia Nervosa em pacientes de Diabetes Mellitus do tipo 1.

PS-22-071

FATORES DE RISCO CARDIOVASCULARES E ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES ATENDIDOS EM UMA CLINICA PARTICULAR NA CIDADE DE CARPINA - PE

JOSE LUIZ BRITO ALVES; CLÁUDIA PORTO SABINO PINHO; VANESSA POLYANA SOUSA; DAVID FILIPE SANTANA; PRISCILA SOUSA BARCELLOS; DEYSIANE COSTA CHAGAS; DEBORA BARREIRA JUCÁ; GERLINY BEZERRA OLIVEIRA; VIVIANE OLIVEIRA NOGUEIRA

Instituição: Universidade Federal de Pernambuco

Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

A demanda por orientação nutricional tem sido crescente. A conscientização da importância do sobrepeso e da obesidade como fatores de risco para doenças cardiovasculares (DCV), hipertensão, diabetes mellitus, leva à procura crescente de atendimento nutricional.

OBJETIVOS

Investigar o estado nutricional (EN) e a presença de fatores de DCV em pacientes atendidos em uma clínica particular no município de Carpina – PE.

METODOLOGIA

O estudo foi do tipo transversal, envolvendo 51 pacientes adultos, entre 20 a 59 anos, no período de Setembro/2010 a Fevereiro/2011. Foram analisados as variáveis sexo, idade, consumo de álcool, tabagismo, prática de atividade física e ocorrência de doenças crônicas não transmissíveis. Os indicadores antropométricos avaliados foram: Índice de Massa Corpórea (IMC), Circunferência da cintura (CC) e Relação Cintura-quadril (RCQ). A cintura isolada foi analisada a partir dos pontos de corte da Organização Mundial de Saúde (OMS), 1998, que considera risco elevado para DCV's, os valores >94cm para homens e >80cm para mulheres. A RCQ foi estudada com base nos pontos de corte da ABESO (2009), que considera risco elevado para DCV's os valores >0,90cm para homes e >0,85cm para mulheres. A categorização do EN segundo o IMC considerou o ponto de corte proposto pela OMS, 1998. Os dados foram analisados no SPSS, versão 13.0, sendo considerada significância estatística quando $p<0,05$.

RESULTADOS

Observou-se nos adultos avaliados predomínio do sexo feminino (84,3%) e idade média de 39 anos (±12,3). As médias dos indicadores antropométricos IMC, CC e RCQ foram de 29,5kg/m² (±5,6), 92,8cm (±11,9) e 0,88 (±0,56), respectivamente. Foi verificado entre os fatores de risco para DCV's, uma prevalência de 58,8% de sedentarismo, 2% de tabagismo e 47,1% dos adultos referiram o consumo de bebidas alcoólicas. As prevalências de diabetes, hipertensão e hipercolesterolemia foram: 15,7%, 39,2% e 13,7%, respectivamente. A prevalência de excesso de peso (IMC≥25hg/m²) foi de 78,4%. A CC e a RCQ estiveram elevadas em 90,2% e 68,6%, respectivamente. A CC foi mais elevada em mulheres ($p=0,026$) e em hipertensos ($p=0,021$). A RCQ foi maior entre os hipertensos. O IMC não se correlacionou com nenhuma das variáveis estudadas. A atividade física, o tabagismo, o consumo de álcool e o DM não se correlacionaram com nenhum dos parâmetros antropométricos avaliados.

CONCLUSÃO

Os fatores estudados são reconhecidamente de RCV, devendo a população ser estimulada a incorporar hábitos de vida saudáveis.

PS-22-072

'' AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E PREVALÊNCIA DE DOENÇAS CRÔNICAS NÃO-TRANSMISSÍVEIS EM IDOSOS DO AMBULATÓRIO DE UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO''

JOSÉ VALTER DOS SANTOS COSTA; LARISSA COSTA PEREIRA; LUCAS RICARDO DOS SANTOS; CORINA FONTES O. BARRETO; FILIPE A. MILET DE ANDRADE; JESSICA MARIA DANTAS ARAUJO; LUCAS ANDRADE SOUZA; REBECA ROCHA DE ALMEIDA; MARCIA FERREIRA CÂNDIDO; NAYANE SANTIAGO BARRETO

Instituição: Universidade Federal de Sergipe

Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

O envelhecimento populacional é um fenômeno marcante em todo o mundo, sendo característico tanto dos países desenvolvidos quanto nos em desenvolvimento. Esse processo, de uma forma geral, causa diversas alterações do ponto de vista morfológico e funcional como, por exemplo, alterações visíveis na estatura, peso e composição corporal. O equilíbrio do estado nutricional na idade avançada é uma tarefa difícil, uma vez que engloba uma complexa rede de fatores, onde é possível relatar o isolamento social, as doenças crônicas e as alterações fisiológicas próprias do processo de envelhecimento. Dentre as principais doenças crônicas que acometem esse grupo, podemos citar diabetes mellitus, hipertensão arterial, doenças cardiovasculares e câncer.

OBJETIVOS

Avaliar o estado nutricional e a prevalência de doenças crônicas não transmissíveis em idosos atendidos no ambulatório de um Hospital Universitário.

METODOLOGIA

O estudo, do tipo transversal, foi realizado com 33 idosos, de ambos os sexos, com 60 anos ou mais, os quais eram pacientes do ambulatório de um Hospital Universitário. Para caracterização da população em estudo, aplicou-se um questionário socioeconômico. Na determinação do diagnóstico do estado nutricional, a partir da antropometria, as medidas recomendadas e aferidas foram: peso, altura do joelho, circunferência da cintura, do quadril e dobras cutâneas.

RESULTADOS

Foram coletadas variáveis socioeconômicas e antropométricas de 33 indivíduos de 60 anos ou mais, sendo 76,7% do sexo feminino. Encontrou-se 33,3% de sobrepeso, seguido de eutrofia e baixo peso que obtiveram valores iguais a 26,7% pelo IMC e 90% apresentaram percentual de gordura corpórea elevada. Na análise da relação cintura quadril demonstrou que 15% da população em risco alto, 11% em risco moderado, 3% em risco baixo e 1% em risco muito alto para desenvolvimento de doenças coronarianas. Em relação às DCNT, os indivíduos apresentaram com maior prevalência hipertensão e dislipidemias, 40% e 33,3%, respectivamente. Outras doenças como: osteartrose, artrite, osteoporose, megaesôfago grau II, Mal de Alzheimer apresentaram 26,7% de prevalência. As doenças como diabetes, Mal de Parkinson e obesidade obtiveram resultados iguais a 13,3%.

CONCLUSÃO

Com isso torna-se evidente que a avaliação nutricional antropométrica associada a atuação do nutricionista juntamente com outros profissionais da área da saúde são de extrema importância para que todos os objetivos relacionados a conforto e qualidade de vida da população idosa possam ser alcançados.

PS-22-073

EFEITO DA "RAÇÃO HUMANA" SOBRE PARÂMETROS BIOQUÍMICOS EM MULHERES ADULTAS COM SOBREPESO E OBESIDADE

JÚLIA CRISTINA CARDOSO CARRARO; NATÁLIA ELIZABETH GALDINO ALVES; JOSÉ LUIZ MARQUES ROCHA; PAMELLA CRISTINE ANUNCIAÇÃO; SAMANTA THOMAS VALDÉS; MARIA DAS GRAÇAS VAZ TOSTES; ANGÉLICA RIBEIRO E SILVA; FABIANA DOMICIANO SILVA ROSADO; ISABEL CRISTINA OLIVEIRA A VILA; JOSEFINA BRESSAN

Instituição: Universidade Federal de Viçosa

Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

A "Ração Humana" é uma mistura de 14 cereais (semente de linhaça, aveia em flocos, farinha de soja desengordurada, açúcar mascavo, gergelim com casca, fibra e gérmen de trigo, quinoa, gelatina sem sabor, cacau em pó, guaraná em pó, farinha de arroz integral, levedo de cerveja, fubá de milho branco). Tem sido indicada com o objetivo de melhorar o perfil alimentar e promover benefícios à saúde humana, tais como a normalização dos parâmetros bioquímicos séricos. Porém, a "Ração Humana" ainda não possui comprovação científica de seus efeitos, existindo apenas evidências do tipo E (baseada em consenso de especialistas), em função dos efeitos isolados dos ingredientes que a compõem.

OBJETIVOS

Avaliar o efeito do consumo da "Ração Humana" sobre o perfil glicídico, lipídico e enzimas hepáticas em mulheres com sobrepeso/obesidade.

METODOLOGIA

A amostra foi composta por 14 mulheres entre 18 e 45 anos de idade, com IMC entre 27 e 35 kg/m2. Todas foram orientadas a substituir o desjejum pela "Ração Humana" e manter o padrão alimentar e de atividade física durante o período de 45 dias. Foram excluídas gestantes e lactantes, praticantes de atividade física intensa, em uso de medicamentos para tratamento de doença crônica e prática de dieta restritiva nos últimos 3 meses e/ou alteração de 5 kg neste período. Para a avaliação bioquímica, foram coletados 15 ml de sangue por punção venosa, no início e ao final do estudo para análise de colesterol total, HDL, LDL, VLDL, triglicerídeos, glicose, TGO e TGP com kits enzimáticos por método colorimétrico. As análises estatísticas foram realizadas pelo software Sigma Stat 2.03, utilizando o teste t pareado para comparação entre os tempos inicial e final das variáveis com distribuição normal, considerando o nível de significância de 5%.

RESULTADOS

Os parâmetros bioquímicos glicose, TGO e TGP não diferiram estatisticamente ao longo do estudo. Triglicerídeos e LDL reduziram 6,4% (131,1±55,5 para 122,7±55,7 mg/dL) e 11,14% (105±34,9 para 96,3±33,9 mg/dL), respectivamente, sem diferença estatística. Os níveis de HDL elevaram-se 1,74% (60,2±16,6 para 61,25±16,6 mg/dL) ($p>0,05$). Quanto ao colesterol total e razão CT/HDL, verificou-se reduções de 8,08% (198,0±36 para 182,1±43,4 mg/dL) ($p=0,044$) e 9,0% (3,4±0,8 para 3,1±0,7mg/dL) ($p = 0,020$), respectivamente.

CONCLUSÃO

O consumo da "Ração Humana" como substituto do café da manhã por 45 dias promoveu redução do colesterol total, sem alterar os demais parâmetros bioquímicos avaliados.

PS-22-074

EFEITO DA "RAÇÃO HUMANA" SOBRE A COMPOSIÇÃO CORPORAL EM MULHERES ADULTAS COM SOBREPESO E OBESIDADE

JÚLIA CRISTINA CARDOSO CARRARO; SAMANTA THOMAS VALDÉS; PAMELLA CRISTINE ANUNCIAÇÃO; JOSÉ LUIZ MARQUES ROCHA; NATÁLIA ELIZABETH GALDINO ALVES; MARIA DAS GRAÇAS VAZ TOSTES; ANGÉLICA RIBEIRO E SILVA; FABIANA DOMICIANO SILVA ROSADO; ISABEL CRISTINA OLIVEIRA A VILA; JOSEFINA BRESSAN

Instituição: Universidade Federal de Viçosa

Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

A "Ração Humana" é uma mistura de 14 cereais (semente de linhaça, aveia em flocos, farinha de soja desengordurada, açúcar mascavo, gergelim com casca, fibra e gérmen de trigo, quinoa, gelatina sem sabor, cacau em pó, guaraná em pó, farinha de arroz integral, levedo de cerveja, fubá de milho branco). Tem sido indicada com o objetivo de melhorar o perfil alimentar e promoverr benefícios à saúde humana, tais como a normalização dos parâmetros bioquímicos séricos. Porém, a "Ração Humana" ainda não possui comprovação científica de seus efeitos, existindo apenas evidências do tipo E (baseada em consenso de especialistas), em função dos efeitos isolados dos ingredientes que a compõem.

OBJETIVOS

Avaliar o efeito do consumo da "Ração Humana" sobre a composição corporal em mulheres com sobrepeso/obesidade.

METODOLOGIA

A amostra foi composta por 14 mulheres entre 18 e 45 anos de idade, com IMC entre 27 e 35 kg/m2. Todas foram orientadas a substituir o desjejum pela "Ração Humana" e manter o padrão alimentar e de atividade física por um período de 45 dias. Foram excluídas gestantes e lactantes, praticantes de atividade física intensa, em uso de medicamentos para tratamento de alguma doença crônica e prática de dieta restritiva nos últimos 3 meses e/ou alteração de 5 kg neste período. Foi realizada a avaliação antropométrica (peso, altura, IMC, perímetro da cintura) e análise da composição corporal no início e ao final do estudo, utilizando o aparelho Lunar Densitometry (DXA) da marca GE®, software Encore 2010, versão 13,3. As análises estatísticas foram realizadas pelo software Sigma Stat 2.03, utilizando o teste t pareado para comparação entre os tempos inicial e final das variáveis com distribuição normal, considerando o nível de significância de 5%.

RESULTADOS

A avaliação antropométrica mostrou um aumento não significativo do peso corporal (75,8±9,9 para 76,3±9,6 kg, p=0,223) e do IMC (29,75±3,25 para 29,95±3,21 kg/m2, p=0,192) ao final do período de intervenção. Não foi observada alteração nos valores médios de perímetro da cintura ao longo do estudo (87,2±7,3 para 87,2±7,5 cm). Verificou-se um aumento não significativo do percentual de gordura corporal (42,8±4,3 para 44,4±4,0%; p=0,088) e redução do peso magro (53,7±4,4 para 52,0±4,0 kg; p=0,092) com a avaliação da composição corporal pelo DXA.

CONCLUSÃO

O consumo da "Ração Humana" como substituto do café da manhã por 45 dias não promoveu redução do peso e alterações benéficas na composição corporal.

PS-22-075

INGESTÃO ALIMENTAR E PREVENÇÃO SECUNDÁRIA DE CÂNCER COLO-RETAL

JULIANA DE AGUIAR PASTORE; ERASMO B. S. M. TRINDADE; MARIA EMILIA DE SOUZA FABRE; SHEILA GEVAERD; VICENTE MARTORANO MENEGOTTO

Instituição: Universidade federal de Santa Catarina

Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

O câncer colo-retal é o terceiro tipo mais comum no mundo, e o número de sobreviventes tem aumentado. O tratamento deve incluir medidas de prevenção do desenvolvimento de novos tumores – prevenção secundária – que baseiam em realização de exames endoscópicos freqüentes, uso de agentes quimioterápicos e estimulo a modificação de hábitos que constituem fatores de risco, como os dietéticos. Vários estudos têm investigado a associação de alimentos individuais, grupos alimentares, nutrientes ou outros componentes dietéticos com o risco de desenvolvimento de câncer colo-retal. Para World Cancer Research Fund existe forte evidência que o consumo freqüente de carne vermelha e processada aumenta o risco de desenvolvimento de câncer colo-retal e que alimentos que contêm fibra e cálcio são prováveis agentes protetores. Estudos relatam a associação inversa entre o consumo de peixe e o desenvolvimento de câncer colo-retal.

OBJETIVOS

O presente estudo investigou a ingestão alimentar de indivíduos adultos com diagnóstico de câncer colo-retal em tratamento quimioterápico com o objetivo de identificar a presença de fatores que caracterizam risco/proteção ao desenvolvimento de novo tumor ou recorrência.

METODOLOGIA

As necessidades nutricionais foram estabelecidas de acordo com as Dietary Reference Intakes. A anamnese alimentar incluiu três recordatórios alimentares de 24 horas e um recordatório de freqüência de consumo alimentar. Foram coletados dados de peso, altura e história ponderal.

RESULTADOS

47 indivíduos foram convidados ao estudo, 23 aceitaram (17H:13M), idade média 52,1 anos e peso médio 69,7Kg. Cálculos foram realizados com software Diet Win, utilizando preferencialmente a tabela TACO. Análises estatísticas foram realizadas com software STATA 11.0. Todos os indivíduos haviam perdido peso após o diagnóstico (p=0.0002). Verificou-se que a ingestão de cálcio (p=0,04) e fibra (p=0,0000) é inferior a necessidade; o consumo de peixe é pouco freqüente: 52,2 % dos indivíduos não consomem peixe, 26% consomem 1 vez na semana; e que o consumo de carne vermelha é freqüente: 93% mais de três vezes na semana.

CONCLUSÃO

Assim, conforme os resultados obtidos o diagnóstico de câncer colo-retal parece interferir no consumo total de energia e promover perda de peso, entretanto não alterou o hábito alimentar quanto a ingestão de alimentos com possível ação protetora. Portanto é necessária intervenção nutricional fornecendo informações sobre a prevenção secundária de câncer colo-retal.

PS-22-076

AVALIAÇÃO DO IMPACTO DE UM PROGRAMA DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL SOBRE A MELHORA DA ADESÃO À DIETA HIPOPROTÉICA EM PACIENTES COM DOENÇA RENAL CRÔNICA NA FASE NÃO DIALÍTICA

JULIANA GIGLIO PAES BARRETO; MARIA INÊS BARRETO SILVA; ANETE MECENAS; RECHEL BREGMAN; VICENTE FARIA CERVANTE; CARLA MARIA AVESANI

Instituição: Universidade do Estado do Rio de Janeiro

Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

Os benefícios da dieta hipoprotéica na fase não dialítica da DRC são conhecidos. Contudo, a adesão a essa terapêutica é baixa. Logo, faz-se necessário desenvolver programas de educação nutricional.

OBJETIVOS

Avaliar o impacto de um programa de educação nutricional sobre a melhora da adesão à dieta hipoproteica.

METODOLOGIA

Ensaio clínico randomizado, controlado e prospectivo. Foram incluídos pacientes com DRC acompanhados por 4 a 6 meses em Ambulatório Conservador com filtração glomerular estimada (FGe) < 60 mL/min e sem orientação prévia de dieta hipoproteica. Os pacientes foram randomizados em Grupo Intervenção (GI: dieta hipoproteica + programa de educação nutricional voltado para restrição proteica) e Grupo Controle (GC: dieta hipoproteica). Os 2 grupos foram orientados com dieta entre 0,6 a 0,8 g/kg/dia de proteína e fizeram 4 consultas ao longo do estudo. A ingestão protéica (recordatório de 24h) foi avaliada no início e final do estudo. Adotou-se como critério de adesão os pacientes que ao final do estudo apresentaram ingestão proteica entre 90 a 110% do prescrito. Análise estatística: média±DP, test *t* independente e pareado, teste qui-quadrado, regressão linear múltipla.

RESULTADOS

Foram incluídos 112 pacientes. Desses, 17 foram excluídos e 65 concluíram o acompanhamento, sendo 30 alocados no GI (47,2% Masc, idade 63 ±12 anos, IMC: 28,7 ±5 kg/m², FGe: 34,2 ±13 mL/min) e 35 no GC (52,8% Masc, idade 64 ±10 anos, IMC: 27,7 ±5 kg/m², FGe: 34,4 ±12 mL/min). As características iniciais foram semelhantes entre os grupos. No final do estudo, a ingestão de proteína (g/kg/dia) diminuiu em ambos os grupos: GI: 1,1 ±0,4 vs 0,6 ±0,2 (P<0,01); GC: 0,9 ±0,4 vs 0,8 ±0,3 (P=0,04). Um maior percentual de pacientes do GI se enquadraram no critério de adesão à dieta hipoproteica em relação ao GC (GI: n=11; 57,9% vs GC: n=8; 42,1%; P<0,05) e mais pacientes do GC tiveram ingestão acima do proposto: GI: n=6; 24% vs GC: n=19; 76%; P<0,05. Além disso, na regressão múltipla (r^2=0,27), tendo o delta (final – inicial) de ingestão proteica (-17 ±28 g/dia) como variável dependente, e sexo, grupo alocado, FGe e idade como variáveis independentes, notou-se que pertencer ao GI (β= -14; P<0,05) e sexo masculino (β= - 25; P<0,01) se associava com redução da ingestão protéica.

CONCLUSÃO

O programa de educação nutricional promoveu melhora na adesão à dieta hipoproteica e foi uma ferramenta eficaz que deve ser aplicada no tratamento dietético do paciente com DRC na pré-diálise.

PS-22-077

PERFIL, MOBILIDADE E ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES ATENDIDOS EM SISTEMA DE HOME CARE

JULIANA M. CUNHA RÊGO; THAÍS HELENA DE PONTES ELLERY; CEZAR HENRIQUE AZEVEDO

Instituição: Universidade Gama Filho e Unimed Lar

Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

O crescimento universal da assistência no domicílio, conhecida como Home Care, visa atender às necessidades da população no que se refere a cuidados por períodos prolongados de tempo. O comprometimento da mobilidade é multifatorial, decorrente de vários tipos de enfermidades, com influências sobre o estado nutricional e surgimento de outras debilidades nos pacientes crônicos tratados no domicílio.

OBJETIVOS

Identificar o perfil, o nível de mobilidade e o estado nutricional de pacientes atendidos em sistema de Home Care em Fortaleza, Ceará.

METODOLOGIA

Avaliados 377 pacientes crônicos em atendimento domiciliar particular (Home Care) no mês de Agosto de 2010, divididos em três níveis de mobilidade: acamado (AC), deambulantes com (DABC) e sem auxílio (DABS). Os indicadores nutricionais foram Estimativa de Peso e Altura, Circunferências do Braço (CB) e Muscular do Braço (CMB), Dobra Cutânea Triciptal (DCT) e caracterização segundo NHANES III, utilizando percentis de CB, CMB e PCT para classificação de estado nutricional.

RESULTADOS

A grande maioria era idosa (93%) e quanto à mobilidade, 90% eram AC, 4% DABC e 6% DABS. Quanto ao sexo, a proporção de mulheres e homens adultos foi de 40% e 60%, enquanto entre os idosos foi de 66% e 34%. Quanto ao estado nutricional, 56% do total estavam eutróficos, sendo 48% dos adultos e 57% dos idosos, e 35% estavam com déficit de peso, 36% dos adultos e 35% dos idosos. Do total, a maioria (53%) estava eutrófica e acamada. Dos AC, 34% estavam com algum grau de desnutrição, 58% eutróficos, e 7% com excesso de peso (sobrepeso ou obesidade), ao passo que, os deambulantes com ou sem auxílio, a proporção entre eutrofia, desnutrição e excesso de peso foi de 42%, 39% e 19%, respectivamente.

CONCLUSÃO

A maioria dos pacientes estudados era idosa e acamada, apresentando uma proporção com déficit de peso significante, independente do nível de mobilidade. Dentre os idosos, a proporção maior sugere uma longevidade maior de mulheres entre os pacientes estudados.

PS-22-078
TERAPIA NUTRICIONAL DOMICILIAR E PRESENÇA DE ÚLCERA DE PRESSÃO: UM ESTUDO DE CASO DE PACIENTES EM HOME CARE
JULIANA M. CUNHA RÊGO; THAÍS HELENA DE PONTES ELLERY; CEZAR HENRIQUE AZEVEDO
Instituição: Universidade Gama Filho e Unimed Lar
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A Terapia Nutricional Domiciliar (TND) representa hoje uma alternativa à permanência hospitalar por contribuir com a manutenção ou recuperação nutricionais no domicílio, favorecendo a disponibilidade de leitos hospitalares, redução de custos e entre outros benefícios. Entretanto, a úlcera por pressão é evento grave e recorrente em pessoas acamadas por conta do adoecimento crônico-degenerativo. Uma nutrição adequada e na melhor via de administração da dieta pode representar adequação na oferta de nutrientes que favoreçam a manutenção do estado de saúde satisfatório nesses pacientes domiciliares.
OBJETIVOS
Identificar as vias de administração da dieta e a presença de úlcera de pressão em pacientes em tratamento domiciliar particular em Fortaleza, Ceará.
METODOLOGIA
A avaliação ocorreu no mês de agosto de 2010 com 377 pacientes adultos e idosos crônicos assistidos no domicílio. Foram observados: a via de administração da dieta (via oral (VO) ou nutrição enteral (NE): gastrostomia (GTT), sonda nasogástrica (SNG) ou sonda nasoenteral (SNE)) e a presença ou não de úlceras de pressão (UP), independente do grau.
RESULTADOS
Foram coletados dados de 377 pacientes crônicos, sendo a maioria idosa (93%). Quanto à via de administração de dieta, 64% se alimentavam por NE (49% por GTT, 10% por SNE e 5% por SNG) e 36% se alimentavam por VO. A presença de UP foi identificada em 29% dos pacientes com NE e em 19% com VO. Caracterizando a via enteral, apresentavam UP, 28% pacientes dos que estava com GTT, 28% dos que tinham SNE e 44% daqueles que estavam com SNG.
CONCLUSÃO
Pacientes que utilizavam a via oral (VO) para se alimentar apresentavam menor presença de úlceras de pressão, enquanto a ocorrência foi mais alta dentre aqueles com SNG em comparação às outras vias de NE. Sugere-se uma maior caracterização dos pacientes quanto às patologias presentes, ao estado nutricional e ao nível de mobilidade, visto que são necessários maiores esclarecimentos em relação aos fatores de risco para o surgimento de úlceras de pressão, concomitante ao tipo de nutrição dos pacientes acima estudados.

PS-22-079
VARIAÇÃO PONDERAL DE PACIENTES ESQUIZOFRÊNICOS USUÁRIOS DE ANTIPSICÓTICOS ATÍPICOS
JULIANA SAMPAIO BATISTA; HELENA ALVES DE C SAMPAIO; MARIA OLGANÊ DAN SABRY; VALÉRIA BARRETO NO E SOUZA; FÁBIO GOMES DE M E SOUZA
Instituição: Universidade Estadual do Ceará
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Os antipsicóticos atípicos, apesar de mais modernos, não estão isentos de efeitos adversos e o ganho de peso, além de outras alterações metabólicas e antropométricas está associado ao seu uso. O ganho de peso induzido por antipsicóticos é de etiologia multifatorial, podendo ocorrer, dentre outras causas por diminuição da atividade física ou excesso de ingestão alimentar.
OBJETIVOS
Analisar a variação ponderal de pacientes esquizofrênicos usuários de antipsicóticos atípicos.
METODOLOGIA
A população estudada foi constituída por 81 pacientes acompanhados em serviço de saúde mental de referência. O peso habitual do paciente foi coletado através de entrevista. Já para obtenção do peso atual utilizou-se balança antropométrica Filizola. O valor da variação ponderal foi obtido através da diferença do peso habitual com o peso atual. Os achados foram comparados através do teste *t* de Student para dados emparelhados ($p < 0,05$ como nível de significância).
RESULTADOS
Dentre os pacientes estudados 50,62% eram do sexo feminino e 49,38% do sexo masculino Observou-se que a média do peso habitual foi de 76,28 ± 17,49 Kg, sendo 81,87 ± 16,68 Kg a dos homens e 70,91 ± 16,75 Kg a das mulheres. Já o peso atual teve uma média de 78,37 ± 19,00 Kg, sendo a dos homens de 86,22 ± 19,93 Kg e das mulheres de 70,71 ± 14,58 Kg. A comparação do peso habitual com o peso atual dentro de cada sexo, não mostrou existência de diferença significante para o sexo feminino ($p = 0,871$), mas sim para o sexo masculino ($p = 0,002$). Grande proporção dos pacientes exibiu ganho de peso de até 5 kg (37,50% dos homens e 36,59% das mulheres). A prevalência de pacientes que perderam peso também foi alta, principalmente entre as mulheres (48,78%). A variação ponderal foi em média -0,22 kg ± 7,84 kg no sexo feminino e 4,44 kg ± 8,64 kg no sexo masculino, com diferença estatística entre os sexos ($p = 0,013$).
CONCLUSÃO
O fato de ter havido ganho de peso significativo entre os homens confirma os dados da literatura relativos a pacientes esquizofrênicos usuários de antipsicóticos atípicos. É necessária uma investigação mais profunda a fim de identificar as causas específicas desse aumento de peso, sendo imprescindível um acompanhamento nutricional adequado a fim de prevenir o aparecimento das doenças crônico-degenerativas em pacientes psiquiátricos.

PS-22-080
MUDANÇAS NO PESO E NA COMPOSIÇÃO CORPORAL APÓS 6 MESES DE CIRURGIA BARIÁTRICA
CAROLINA NICOLETTI FERREIRA; TATIANA PEREIRA LIMA; WILSON SALGADO FILHO; REGINALDO CENEVIVA; JOSE ERNESTO DOS SANTOS; JULIO SERGIO MARCHINI; CARLA BARBOSA NONINO
Instituição: Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A cirurgia bariátrica surgiu como tratamento da obesidade e propicia uma perda de peso satisfatória. Entretanto, essa perda de peso deve ser decorrente da perda de massa gorda (MG), minimizando a perda de massa magra (MM).
OBJETIVOS
O estudo teve como objetivo avaliar as mudanças na antropometria e na composição corporal após cirurgia bariátrica pela técnica de derivação gástrica em Y-de-Roux.
METODOLOGIA
A amostra foi composta por mulheres com idade média de 36±9 anos. Foi realizada antropometria (medidas de peso, altura, circunferência abdominal, cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC)), e análise da composição corporal pelo exame de Bioimpedância Elétrica (BIA) no período pré-operatório e após 3 e 6 meses da procedimento cirúrgico.
RESULTADOS
A média de perda de peso nos 6 meses pós-cirugico foi de 30,7±5 kg, sendo que esta perda foi maior nos 3 primeiros meses (20,6±4,2 kg) comparado as 3 meses seguintes (10±3,3 kg) ($p<0,001$). A média de IMC antes e após 6 meses de cirugia foi, respectivamente, 46,7±6,1 kg/m² e 34,4±5,1 kg/m². Houve uma perda média de 20,6 cm na medida da circunferência abdominal. Analisando a composição corporal, houve uma perda de 7,2±3 kg na MM nos 6 meses pós cirurgia e de 23,7±6,4 kg de MG, sendo que esta também foi maior nos primeiros 3 meses (17,7±10 kg) comparado aos 3 meses seguintes (7,5±2,7 kg). ($p<0,001$).
CONCLUSÃO
A cirurgia bariátrica por derivação gástrica em Y-de-Roux proporciona significativa perda de peso e alterações na composição corporal, caracterizada pela perda de massa gorda. Entretanto, observou-se que essas alterações ocorrem de maneira mais efetiva nos primeiros 3 meses pós cirurgia.

PS-22-081
PERMEABILIDADE INTESTINAL E NÍVEIS SÉRICOS DE ÁCIDO FÓLICO EM PACIENTES COM NEOPLASIAS HEMATOLÓGICAS TRATADOS COM QUIMIOTERAPIA
KARINA MERCALDI CARLUCCI; NILIAN CARLA SILVA SOUZA; ALESSANDRA NAGANO CAVALLARI; RENATA LATARO; MARINA MENDONÇA DIAS; EDITH BRANDÃO; BELINDA PINTO SIMÕES; PAULA GARCIA CHIARELLO
Instituição: Universidade de São Paulo - FMRP
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A quimioterapia apresenta efeitos colaterais prejudiciais ao trato digestivo. Acredita-se que existam conexões entre os danos à mucosa intestinal e os níveis séricos de ácido fólico. Um dos testes utilizados na verificação da permeabilidade intestinal é o de dosagem de açúcares não metabolizáveis, como o manitol e a lactulose.
OBJETIVOS
Avaliar a permeabilidade intestinal e os níveis séricos de ácido fólico em indivíduos com neoplasias hematológicas (leucemias e linfomas) (n= 17) durante um ciclo de quimioterapia e comparar os valores encontrados em um grupo de indivíduos saudáveis (GC) (n=15).
METODOLOGIA
Avaliaram-se as medidas de permeabilidade intestinal através da coleta de toda a urina antes e 5 horas após a ingestão, em jejum, de 150 ml de solução isosmolar de manitol (2,0 g) e lactulose (7,5g), que foi processada em cromatógrafo gasoso, no período anterior (T0) e após ciclo de quimioterapia (T1). A quantificação de ácido fólico sérico foi obtida por meio de ensaio imunoenzimático utilizando kit comercial em equipamento de quimioluminescência automática.
RESULTADOS
A razão lactulose/manitol (L/M) aumentou após o ciclo de quimioterapia (T0 = 0,026 ± 0,014, T1 = 0,052 ± 0,037, $p = 0,008$) e em relação ao GC (0,019 ± 0,007, $p=0,001$) Um dos testes utilizados na verificação da permeabilidade intestinal é o de dosagem de açúcares não metabolizáveis, como o manitol e a lactulose. (T0 = 0,27 ± 0,18%, T1 = 0,53 ± 0,60%, $p = 0,02$; GC = 0,24 ± 0,12%, $p = 0,04$). Os valores de ácido fólico foram inferiores aos do grupo de indivíduos saudáveis no período basal ($p=0,02$) e após ciclo de quimioterapia (0,002) (GC = 39,2 ± 16,4 nmol/L; T0 = 20,7 ± 9,5 nmol/L; T1 =17,5 ± 7,0 nmol/L). No entanto, não apresentaram diferença durante o ciclo de quimioterapia. A correlação entre os níveis de ácido fólico sérico, no momento T1, e o delta da razão L/M não foi significativa ($p = 0,06$). No entanto, o valor da relação encontrado ($r = -0,69$) demonstra uma boa correlação entre as variáveis.
CONCLUSÃO
O aumento da permeabilidade intestinal causada pelas drogas antineoplásicas decorrente da maior penetração da lactulose pode indicar lesão nas junções intercelulares da mucosa intestinal (via paracelular). Como conseqüência, a perda de integridade do epitélio resultaria em porta de entrada para microrganismos, predispondo a infecções. Neste sentido, ao considerar o dano à mucosa intestinal e a participação do ácido fólico nas etapas de divisão celular, é possível que os níveis de ácido fólico influenciem no dano à mucosa intestinal.

PS-22-082
INFLUÊNCIA DO DIABETES GESTACIONAL SOBRE OS NÍVEIS SÉRICOS DE RETINOL EM PUÉRPERAS
KARLA DANIELLY DA SILVA RIBEIRO; LARISSA QUEIROZ LIRA; PENHA PATRÍCIA CABRAL RIBEIRO; JOVILMA MARIA SOARES MEDEIROS; MAYARA SANTA ROSA LIMA; EVELLYN CÂMARA GRILO; ROBERTO DIMENSTEIN
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O diabetes mellitus (DM) atualmente apresenta configuração de epidemia mundial, estando também, o diabetes gestacional caracterizado pela elevada incidência em diversas populações e grupos étnicos. Recentemente têm sido constatadas fortes evidências para o comprometimento dos níveis de retinol de gestantes com DM em resposta à evolução dessa patologia. Essa condição torna as gestantes diabéticas mais propensas a apresentar estado bioquímico marginal ou deficiente em vitamina A quando comparadas com as de gestação saudável.
OBJETIVOS
Este trabalho teve como objetivo comparar os níveis de retinol no soro de puérperas saudáveis com o de portadoras de diabetes gestacional (DG).
METODOLOGIA
Foram recrutadas para o estudo 85 puérperas atendidas em maternidade pública brasileira, das quais 26 eram saudáveis e 59 eram portadoras de DG. Amostras de soro foram coletadas em jejum no pós-parto imediato e o retinol sérico foi quantificado por cromatografia líquida de alta eficiência. Foi adotado o ponto de corte de 20μg/dL de retinol sérico para caracterizar a condição de deficiência em vitamina A.
RESULTADOS
A concentração média de retinol no soro foi de 41,2 ± 11,1μg/dL para as puérperas saudáveis e de 33,1 ± 12,5μg/dL para as portadoras de DG. Foi encontrada diferença significativa para os níveis séricos de retinol entre os grupos estudados (p = 0,012). Verificou-se prevalência de deficiência de vitamina A em 19% das puérperas com diabetes, enquanto que nenhuma das mulheres saudáveis apresentou nível de retinol menor que o ponto de corte estabelecido.
CONCLUSÃO
As mulheres com DG apresentaram níveis séricos de retinol menores que as mulheres saudáveis. Esta diferença pode ser explicada, por uma diminuição da mobilização do retinol do fígado, provavelmente por influência da baixa concentração de insulina sobre a proteína transportadora de retinol ou ainda, devido a uma menor reserva hepática desta vitamina em pacientes diabéticos. Dessa forma, o DG exerce influência negativa sobre os níveis séricos de retinol de puérperas.

PS-22-083
INFLUÊNCIA DO CONSUMO ALIMENTAR EM FATORES DE RISCO CARDIOVASCULAR DE INDIVÍDUOS HIPERCOLESTEROLÊMICOS
KAROLINE MACÊDO G. FROTA; FERNANDA LINA S. LIMA; JOSIANE ROCHA S. FERRAZ; RAUL DIAS SANTOS FILHO; JOSÉ ALFREDO G. ARÊAS
Instituição: Universidade de São Paulo
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Introdução: As doenças cardiovasculares representam a principal causa de mortalidade no Brasil desde a década de 60. Fatores genéticos são fundamentais na determinação das condições clínicas para as doenças cardiovasculares. Entretanto, variações fenotípicas são observadas a partir da interação dos indivíduos com o meio ambiente, no qual o hábito alimentar tem papel de destaque.
OBJETIVOS
Objetivos: Avaliar o consumo alimentar de indivíduos hipercolesterolêmicos e correlacionar as variáveis dietéticas com marcadores de risco cardiovascular.
METODOLOGIA
Metodologia: Estudo transversal com 46 indivíduos hipercolesterolêmicos (LDL>160mg/dL) avaliando as variáveis antropométricas (peso, altura, índice de massa corporal circunferência da cintura, circunferência do quadril e relação cintura quadril), bioquímicas (colesterol total, HDL-c, LDL-c, apolipoproteína A1 e B, proteína C reativa, glicose, insulina e homa-ir) e de consumo alimentar. Os dados de consumo alimentar foram obtidos por meio da aplicação de 2 recordatórios de 24 horas e analisado em software Nutwin. Realizou-se teste de correlação de Spearman, adotando-se nível de significância de 5%.
RESULTADOS
Resultados: Foi observado que 30,5%, 45,6% e 23,9% da população estudada encontravam-se eutróficos, com sobrepeso e obesidade, respectivamente. A idade média do grupo estudado foi de 56,7 anos, os níveis médios de colesterol total = 269mg/dL, HDL-c = 55,5mg/dL, LDL-c = 181mg/dL e triglicerídeos = 159,5mg/dL. O consumo de colesterol alimentar foi maior que a recomendação (< 200mg/dia) em 37% (n = 17) dos indivíduos, enquanto o consumo de gordura saturada foi inadequado em 24% (n = 11) dos indivíduos, os quais apresentaram consumo maior que a recomendação (menor ou igual 7% das calorias totais). Foi encontrada correlação positiva e significativa entre consumo energético e peso (r = 0,464), consumo energético e circunferência da cintura (r = 0,424), consumo energético e apolipoproteína B (r = 0,347), consumo de lipídeos e apolipoproteína B (r = 0,465) e consumo de ácidos graxos saturados e apolipoproteína B (r = 0,358).
CONCLUSÃO
Conclusão: Os resultados apontam a necessidade de estratégias de prevenção dos problemas nutricionais por meio da alimentação e estilo de vida saudável, visando a adequação da alimentação às necessidades nutricionais a fim de obter uma melhora no estado nutricional e nos parâmetros lipídicos.

PS-22-084
RESPOSTA GLICÊMICA DO FARELO DE AVEIA (AVENA SATIVA L.) NA PREPARAÇÃO DE CUSCUZ EM DIABÉTICOS TIPO II
KATIA MARIA FERNANDES DE BRITO; LUCIANA VERUSKA DA SILVA GERMAN; HILDA MARIA ARAÚJO DE BARROS; MARIA CECÍLIA SILVA BARBOSA; VANESSA FERNANDES COUTINHO; CÉZAR HENRIQUE DE AZEVEDO; CAMILA LEONEL MENDES DE ABREU
Instituição: UFRN
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Dentre os vários tipos de diabetes, a mellitus do tipo II é a doença metabólica que está associada à disfunção das células-β e resistência à ação da insulina. Fatores ambientais como alimentação inadequada, obesidade, sedentarismo, idade avançada entre outros estão relacionadas ao seu surgimento. O uso de preparações culinárias típicos de uma região, como o cuscuz para o nordestino, preparado com flocos de milho, pode proporcionar elevações expressivas na glicemia pelo seu alto índice glicêmico. A adição de ingredientes, como farelo de aveia (Avena sativa L.) nessa preparação típica poderia resultar em menor resposta glicêmica pelo seu conteúdo de fibras solúveis (β-glucanas), proporcionando assim melhor controle glicêmico e preservaria o hábito alimentar dessa população.
OBJETIVOS
Este estudo consistiu em avaliar a resposta glicêmica e a aceitabilidade do cuscuz com farelo de aveia em portadores de diabetes tipo II.
METODOLOGIA
Foram oferecidos a dez diabéticos duas diferentes preparações: o cuscuz tradicional (CT) com 50 g de flocos de milho e cuscuz acrescido de farelo de aveia (CFA) com 40 g de flocos de milho e 20% de farelo de aveia em dias alternados. Foram avaliadas as respostas glicêmicas nos tempos de 0, 30, 60 e 120 minutos e a aceitabilidade através da escala hedônica. Os resultados foram submetidos aos testes Kolmogorov-Smirnov (K-S), para verificação da normalidade dos dados seguido do teste Wilcoxon, para amostras pareadas comparando as médias inicial e final dentro de cada grupo e o teste de Friedman para comparação das médias em relação aos intervalos de tempo do protocolo dentro de cada grupo. Em todas as etapas da análise estatística foi considerado o nível de significância p = 0,05 e intervalo de confiança (IC) de 95%.
RESULTADOS
A pesquisa mostrou que houve boa aceitação da preparação CFA, onde 67% responderam que gostaram extremamente da preparação modificada. Em relação às glicemias, dentre os valores inicial e final com as preparações CT e CFA, verificou-se aumento significante na glicemia quando utilizado a preparação tradicional (P = 0,04), enquanto na modificada, CFA este aumento não foi significante. Sob o ponto de vista clínico, a CFA promoveu aumento glicêmico menos pronunciado nos momentos 30, 60 e 120 minutos, sendo mais perceptível no tempo de 60 minutos.
CONCLUSÃO
A adição de 20g de farelo de aveia ao cuscuz acrescentou 1,2g de β-glucana a este alimento regional, tornando-se assim uma opção para o consumo do cuscuz de forma mais saudável.

PS-22-085
CONDIÇÕES CLÍNICAS E NUTRICIONAIS DOS IDOSOS RESIDENTES NA
KELLY CRISTINA SOUZA; METUSULA SIMÉIA COSTA; TEREZA RAFAELA ARAÚJO
Instituição: FARN
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Nos últimos anos,a expectativa de vida no Brasil aumentou de 33,7 para 63,5 anos bem como a proporção de pessoas com mais de 65 anos.O aspecto nutricional é um dos pontos de maior importância para um envelhecimento saudável devido as mudanças fisiológicas relacionadas à idade,associadas ao desenvolvimento de doenças crônicas-degenerativas,o que influencia muito o estado nutricional desses indivíduos.
OBJETIVOS
O presente trabalho teve como objetivo avaliar o estado nutricional antropométrico das idosas residentes no "Lar da Vovozinha".
METODOLOGIA
O presente estudo é do tipo transversal.A população estudada foi constituída de 37 idosas(22 deambulantes e 15 acamadas),com idade entre 54 a 102 anos,na cidade do Natal-RN.Os dados foram obtidos nos meses de abril e junho no ano de 2010.O estado nutricional dos idosos foi classificado de acordo com os parâmetros de Índice de Massa Corporal(IMC = P/A2) preconizados para indivíduos idosos.A aferição do peso foi realizada através do uso de balança eletrônica.Para os idosos impossibilitados de se colocarem na posição adequada, foram utilizadas técnicas alternativas para estimativa da altura e peso (equação de chumlea).A circunferência da panturrilha foi utilizada como indicador de perda de massa magra de acordo com parâmetros da OMS.A avaliação nutricional subjetiva global também foi realizada com a finalidade de avaliar a capacidade física e funcional dos idosos. A análise dos dados foi realizada utilizando o programa Microsoft Excel 2007.
RESULTADOS
A Avaliação Subjetiva Global mostrou que da população avaliada, 59% deambulam, 41% estão acamadas,22% apresentavam edema e 38% atrofia bitemporal.Em relação à dentição 35% apresentavam dentição própria e 65% não. A avaliação do Índice de Massa corporal (IMC) identificou que 68% dos idosos apresentavam baixo peso, 14% eutrofia, 11% sobrepeso e 8% com quadro de obesidade.A circunferência da panturrilha indicou que 95% das idosos encontravam-se com perda de massa muscular e 5% estavam dentro dos valores de referência.
CONCLUSÃO
Conclui-se que o processo de modificações fisiológicas que ocorrem no envelhecimento encontra-se presentes nos idosos avaliados,verificados pela observância de alguns aspectos como perda de peso e perda de massa muscular,e que particularmente para os idosos,a avaliação periódica do estado nutricional dá o suporte necessário para garantir um cuidado nutricional adequado para manter as condições de saúde dessa população.

PS-22-086
AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E DA QUALIDADE DE VIDA DE PACIENTES ONCOLÓGICOS ATENDIDOS EM UM HOSPITAL FILANTRÓPICO DE TERESINA-PI
LAÍS LIMA CASTRO; BETANIA JESUS SILVA FREITAS; MAYARA HELLEM MORAES ASSUNÇÃO; ADRIANA AZEVEDO PAIVA; DEISE MARIA PEREIRA CARDOSO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O câncer é acompanhado de inúmeras alterações nutricionais que podem interferir na qualidade de vida e sobrevida dos portadores, variando conforme o avanço da doença e tratamento adotado.
OBJETIVOS
Avaliar o estado nutricional e a qualidade de vida (QV) de pacientes oncológicos atendidos em um hospital filantrópico de Teresina – PI.
METODOLOGIA
Estudo transversal, com 40 pacientes oncológicos de ambos os sexos. Foi realizada a aferição de medidas antropométricas, tais como: circunferência do braço (CB), circunferência muscular do braço (CMB), prega cutânea tricipital (PCT) e o índice de massa corporal (IMC), segundo metodologia de Cuppari (2006). O consumo alimentar foi verificado por meio da aplicação de questionário de freqüência de consumo alimentar proposto por Ribeiro et al (2006) e para estimar a qualidade de vida (QV) optou-se pela utilização do questionário EORTC QLQ-30. Essa coleta de dados consistiu na primeira etapa do projeto de pesquisa intitulado "Impacto do tratamento no estado nutricional e na qualidade de vida de pacientes oncológicos atendidos em um hospital filantrópico de Teresina – PI".
RESULTADOS
A maioria dos pacientes apresentou desnutrição, principalmente, quando considerados os seguintes parâmetros antropométricos: CB, CMB e PCT, representando, 72,5%, 75% e 65%, respectivamente. Em relação ao IMC, foi observado um relativo equilíbrio entre desnutrição (45%) e a eutrofia (40%). Boa parte dos indivíduos apresentou perda grave de peso (72,5%). No que se refere ao consumo alimentar detectou-se baixo consumo de frutas, verduras, legumes e alimentos integrais, permanecendo estes abaixo do estabelecido pela pirâmide alimentar. Em relação à QV, foi observada baixa qualidade de vida nas escalas de saúde global e sintomatologia.
CONCLUSÃO
Após realização da primeira coleta de dados, foi observada alta prevalência de desnutrição, em face da presença de um baixo consumo alimentar, perda de peso grave e falta de apetite nesses pacientes. Tal perfil pode ter se constituído, ao longo do tempo, em risco para uma QV precária. No entanto, ainda não se pode relacionar o tipo de tratamento a esse perfil, visto que, nessa primeira etapa, os indivíduos da pesquisa ainda não haviam recebido nenhum tipo de tratamento anti-neoplásico. Logicamente, estudos adicionais, com ampliação da amostra e avaliação de outros fatores associados à doença, se fazem necessários para um melhor conhecimento da realidade local no tocante às inter-relações nutrição-câncer-qualidade de vida.

PS-22-087
TEMPO DE TRATAMENTO COM ANTIPSICÓTICOS ATÍPICOS E SÍNDROME METABÓLICA: EXISTE RELAÇÃO?
LARISSA ANGELO PINHEIRO; JULIANA SAMPAIO BATISTA; ANTONIO AUGUSTO FERREIRA CARIOCA; ISABELLA BARBOSA PEREIRA; FÁBIO GOMES DE MATOS SOUZA; VALÉRIA BARRETO NOVAIS SOUZA; MARIA OLGANÊ DANTAS SABRY; HELENA ALVES CARVALHO SAMPAIO
Instituição: Universidade Estadual do Ceará
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
As altas taxas de mortalidade de pacientes esquizofrênicos, dentre outros fatores, estão relacionadas à alta prevalência de doenças cardiovasculares nesses indivíduos. Nesse contexto, destaca-se o uso de antipsicóticos atípicos, que desencadeiam alterações metabólicas associadas ao maior risco cardiovascular.
OBJETIVOS
Avaliar a associação da presença de síndrome metabólica e o tempo de uso de antipsicóticos atípicos.
METODOLOGIA
Foi avaliado o tempo de medicação de 81 indivíduos portadores de esquizofrenia em tratamento com antipsicóticos atípicos e atendidos no setor de saúde mental de um hospital de referência. Os indivíduos foram divididos em dois grupos: portadores (44), sendo 21 mulheres e 23 homens e não portadores de síndrome metabólica (37), sendo 20 mulheres e 17 homens, sendo o diagnóstico desta determinada de acordo com os critérios do National Cholesterol Education Program (2001). Foi calculada a média de tempo de medicação para cada grupo, com os respectivos desvios padrão. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética e todos os participantes assinaram um termo de consentimento livre e esclarecido. Para análise estatística, utilizou teste t de Student independente, para estabelecer diferença entre média do tempo de tratamento com atipsicóticos e presença de síndrome metabólica, sendo utilizado pacote estatístico SPSS versão 16.0 e adotando-se $p < 0,05$ como nível de significância.
RESULTADOS
O tempo médio uso de medicação nos portadores de SM foi de 7,02±2,46 contra 7,65±2,23 anos nos não portadores ($p = 0,233$); nas mulheres, esse tempo foi de 6,62±2,75 anos nas portadoras contra 7,50±2,40 anos nas não portadoras ($p = 0,525$) e nos homens foi de 7,39±2,15 anos nos portadores contra 7,82±2,07anos nos não portadores ($p = 0,280$).
CONCLUSÃO
O estudo não evidenciou presença de associação entre tempo de utilização de antipsicóticos atípicos e surgimento de síndrome metabólica. Sugere-se a ampliação da amostra para confirmação dos achados.

PS-22-088
PREVALÊNCIA DE DESNUTRIÇÃO INTRA-HOSPITALAR EM PACIENTES IDOSOS DO HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DE SERGIPE
LARISSA MENEZES SANTOS; MÁRCIA FERREIRA CÂNDIDO
Instituição: Universidade Federal de Sergipe
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A senescência da população brasileira causa diversas repercussões para a saúde pública uma vez que é acompanhada de doenças que têm a idade como fator de risco. Portanto, a hospitalização merece atenção especial como situação de risco associada à desnutrição.
OBJETIVOS
Determinar a prevalência de desnutrição intra-hospitalar em pacientes idosos hospitalizados no Hospital Universitário de Sergipe.
METODOLOGIA
Estudo transversal com os pacientes idosos internados no Hospital Universitário de Sergipe avaliados mediante a utilização da Mini Avaliação Nutricional realizada em até 48 horas após admissão e 5 dias após a primeira avaliação.
RESULTADOS
Foram avaliados 46 idosos com idade média equivalente a 68,50 ± 8,10 anos. A média de peso na admissão foi 52,15 ± 8,67 kg e no segundo momento 52,05 ± 8,30 kg, não havendo diferença significativa ($p = 0,954$). A admissão demonstrou que 43,48% estavam desnutridos, 43,48% em risco nutricional e 13,04% sem risco. A segunda avaliação demonstrou que 30,44% estavam desnutridos, 52,17% em risco nutricional e 17,39% sem risco, evidenciando melhora no estado nutricional. Porém, a prevalência de desnutrição foi demonstrada em 30,43% dos idosos estudados.
CONCLUSÃO
Apesar de ter sido demonstrada melhora do estado nutricional com prevalência de desnutrição de 30,43%, esta última está entre resultados encontrados por outros autores.

PS-22-089
PERFIL ANTROPOMÉTRICO DE PARTICIPANTES DO DIA MUNDIAL DO DIABETES NA CIDADE DE JOINVILLE-SC
LAUDICÉIA SOARES URBANO; LAYLLA MARQUES COELHO; CARLA SCHAUFFERT; LUIZ ANTONIO ARAUJO; VANESSA REIS
Instituição: Instituto de Diabetes de Joinville e IELUSC
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O diabetes mellitus (DM) representa uma das principais causas de doenças crônicas não transmissíveis, atingindo indivíduos em todos os estágios de desenvolvimento. Atualmente considerado um grave problema de saúde pública, devido às altas prevalências, incidência de morbimortalidade e os custos financeiros e sociais envolvidos no tratamento.
OBJETIVOS
O presente estudo teve como objetivo avaliar o perfil antropométrico de participantes do Dia Mundial do Diabetes na cidade de Joinville.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo transversal, realizado no Dia Mundial do Diabetes na cidade Joinville, em novembro de 2010. A população alvo constituiu de moradores do município, voluntários, de todas as faixas etárias. Foram avaliados os parâmetros antropométricos peso e altura, utilizando-se, respectivamente, balança digital e estadiômetro portáteis. Um formulário foi preenchido com o nome, idade, peso, altura, IMC e classificação do estado nutricional dos participantes. As técnicas empregadas e os pontos de corte adotados foram os recomendados pela Organização Mundial da Saúde.
RESULTADOS
Foram analisados dados de 234 pessoas, com idade entre 9 e 88 anos. Dos participantes do evento, 2 eram crianças (< 10 anos), 6 adolescentes (10-20 anos), 103 adultos (20-60 anos) e 123 idosos (> 60 anos). Desse total 24% (n=58) eram diabéticos. Houve maior participação do sexo feminino (69,6%). Quanto ao estado nutricional, 0,8% foram classificados como baixo peso; 15,4% peso adequado; 43,6% sobrepeso e 40,1% obesidade. O excesso de peso (sobrepeso + obesidade) na população estudada acometeu 83,7% da amostra. Segundo faixa etária, a maioria (75%) das crianças (<10 anos) e dos adolescentes (10-20 anos) apresentaram peso adequado. Nos adultos, observou-se maior prevalência de sobrepeso (39,8%) e obesidade (44,6%). Já entre os idosos, além do sobrepeso (48,7%) e obesidade (33%), observou-se uma incidência de 4,8% de obesidade mórbida.
CONCLUSÃO
Conclui-se que os adultos e idosos participantes do evento de saúde encontravam-se com excesso de peso e que medidas devem ser tomadas para reverter este quadro e promover a saúde da população em questão. Além disso, o estudo permitiu retratar o perfil dos participantes do evento, com baixa participação de crianças e adolescentes, o que demonstra a necessidade de implementação de atividades lúdicas para atrair esse público, uma vez que eventos desta natureza são importantes para a promoção da saúde.

PS-22-090

INFLUÊNCIA DO CONSUMO ALIMENTAR NA COMPOSIÇÃO CORPORAL EM DIABÉTICOS TIPO 2 DE JOINVILLE (SC)

MARICLÉIA CUNHA VEIGA; LAYLLA MARQUES COELHO; LAUDICÉIA SOARES URBANO
Instituição: Bom Jesus IELUSC e ADIJO
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O diabetes é uma patologia crônico-degenerativa que aumenta a mortalidade de adultos e idosos e reduz a qualidade de vida dos mesmos. O tratamento, especialmente a terapia nutricional, tem papel fundamental para prevenção e controle destas enfermidades. O diabetes mellitus tipo 2 é o mais frequente, tendo prevalência na população adulta brasileira, com uma estimativa que ocorra um aumento de mais de 100% até o ano de 2025, quando milhões de pessoas poderão vir a ser portadoras de diabetes.
OBJETIVOS
O presente estudo teve como objetivo avaliar o a influência do consumo alimentar de pacientes Diabéticos tipo 2 na sua composição corporal.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo do tipo transversal quantitativo, realizado no ambulatório da Clínica Escola de Nutrição do Bom Jesus/IELUSC e na ADIJO (Associação de Diabéticos de Joinville), com pacientes diabéticos tipo 2. A coleta ocorreu no período de Setembro a Outubro de 2010. Foram coletados dados de peso, estatura, para posterior calculou analisados do Índice de Massa Corporal (IMC), e para avaliação da composição corporal foi realizada a bioimpedância elétrica.
RESULTADOS
Dos 20 indivíduos que fizeram parte da amostra,a faixa etária da foi de 50 a 81 anos, de ambos os sexos. A classificação nutricional dos adultos prevaleceu a pré-obesidade 50% e nos idosos o excesso de peso 51%. De acordo com as DRI's grande parte dos pacientes estudados apresentaram inadequação dos macronutrientes, destacando-se as proteínas com 75% acima da quantidade recomendada, nos micronutrientes o destaque foi para o selênio 100% inadequado e o cálcio 75%. A gordura corporal teve destaque no gênero feminino com 100% e o consumo de fibras apresentou 70% dos pacientes com consumo inadequado.
CONCLUSÃO
Os resultados deste estudo permitem concluir que existe correlação entre o consumo alimentar e a composição corporal dos diabéticos tipo 2

PS-22-091

PERFIL DA POPULAÇÃO COM DIABETES MELLITUS TIPO 1 DE ASSOCIAÇÕES DE DIABETES DAS CIDADES DE JOINVILLE E TUBARÃO EM SANTA CATARINA

MARIA IGNES MENEGHIM; LAYLLA MARQUES COELHO
Instituição: Bom Jesus/IELUSC
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Para qualificar o cuidado ao paciente diabético, há necessidade de buscar estratégias efetivas mediante uma abordagem integral, envolvendo os elementos fisiopatológicos, psicossociais, educacionais e de reorganização da atenção à saúde (GAGLIARDINO et al., 2002; LUCE et al., 1990).
OBJETIVOS
Avaliar e descrever o perfil alimentar e complicações da população de crianças e adolescentes com Diabetes Mellitus tipo 1 de Associações de Diabetes de Joinville e Tubarão (SC).
METODOLOGIA
A amostra foi de conveniência, com 27 crianças e adolescentes com diabetes mellitus (DM) tipo 1, de ambos os sexos, com idade entre 2 e 18 anos, que responderam juntamente com os seus pais a um questionário aplicado com perguntas sobre o perfil da população, insulina, orientação nutricional, conhecimento da doença, fatores econômicos e sociais.
RESULTADOS
Quanto ao tipo de Insulina, 26% das crianças e adolescentes diabéticos tipo 1 utilizam a insulina Regular, 18% utilizam a insulina Lispro, 4% utilizam a insulina Aspart, 4% não sabe o nome da insulina que utiliza e quase metade, com 48% responderam que utilizam outro tipo de insulina rápida. 44,45% obtêm a insulina grátis da farmácia do SUS, 25,93% da amostra, conseguem grátis após mandato judicial, 11,11% obtêm a insulina comprando em farmácia comum ou de alguma outra fonte, e 3,70% recebem grátis do seu hospital ou não sabem de onde obtêm a insulina. 85% das crianças e adolescentes dessa pesquisa faz a auto-aplicação da Insulina. 16 pacientes (59,26%) seguem a orientação nutricional de um nutricionista, 7 pacientes (25,93%) seguem a orientação nutricional de um médico e 4 pacientes (14,81%) alegam serem leigos sobre o assunto. Os demais não houve ocorrências, por este motivo não foram mencionados. Os dados obtidos nos mostram que com empate de 33,33% as duas dietas mais prescritas são a contagem de carboidratos e a restrição de açúcar e doces. Em seguida com 18,52% os pacientes seguem outros tipos de dieta.
CONCLUSÃO
Com o presente estudo, as informações obtidas nessa pesquisa nos mostram que a população está, em sua maioria, ciente da importância do acompanhamento nutricional em relação à diabetes mellitus (DM) tipo 1. Como se tratam de crianças e adolescentes, as mães têm sua grande importância no acompanhamento do tratamento e da orientação nutricional. O estudo mostrou que as crianças e adolescentes estão conscientizados quanto à doença e que seguir as orientações nutricionais e médicas faz com quem elas possam ter uma vida saudável e com qualidade.

PS-22-092

AVALIAÇÃO DE MUTRIENTES DE MULHERES NO CLIMATÉRIO DE UMA CLÍNICA ESCOLA DE JOINVILLE-SC

LAYLLA MARQUES COELHO; PATRÍCIA DOS ANJOS
Instituição: Bom Jesus/IELUSC
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O climatério é um fenômeno endócrino decorrente do esgotamento dos folículos ovarianos que ocorre em todas as mulheres de meia idade. Inicia-se entre os 35 e 40 anos, estendendo-se aos 65 anos, caracterizando-se por um estado de hipoestrogenismo progressivo (LORENZI et al., 2009).
OBJETIVOS
Avaliar o estado nutricional em relação aos micronutrientes de mulheres no climatério.
METODOLOGIA
Em um estudo transversal descrito foram avaliadas 30 mulheres atendidas na Clínica Escola de Nutrição da cidade de Joinville/SC. As variáveis analisadas foram Índice de Massa Corporal (IMC) e consumo alimentar (energia, distribuição percentual de proteínas, carboidratos e lípidios, vitaminas A, C, E, D e minerais cálcio,ferro,zinco,selênio e sódio). Para analisar percentual de carências de micronutrientes e macronutrientes, foi utilizada as DRI´s (2006).A faixa etária da população estuda foi de (40 – 50).
RESULTADOS
O IMC médio foi 34,2 kg/m² (±4,91 kg/m²), com 97% da população acima do índice de normalidade. Quanto à energia, os resultados mostraram-se 57% adequados; quanto à distribuição percentual dos macronutrientes e micronutrientes todos apresentaram-se prevalência de inadequados; em relação às vitaminas e minerais, somente o zinco mostrou-se um percentual maior de adequação.
CONCLUSÃO
A população avaliada apresenta riscos à saúde, alta prevalência aos valores elevados de IMC e consumo inadequado de micronutrientes e macronutrientes.

PS-22-093

PERFIL NUTRICIONAL DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES PORTADORES DE CÂNCER SUBMETIDOS AO TRATAMENTO ANTINEOPLÁSICO EM UM HOSPITAL INFANTIL DE JOINVILLE-SC

ADRIANA SCHOLZE; LAYLLA MARQUES COELHO
Instituição: Bom Jesus/IELUSC
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O déficit do estado nutricional está estreitamente relacionado à diminuição da resposta ao tratamento específico e à qualidade de vida, com maiores riscos de complicações pós-operatórias, aumento na morbimortalidade, no tempo de internação e no custo hospitalar (KYLE et al., 2004; SILVA, 2006; CARO et al., 2007 apud CNNO, 2009). A incidência de desnutrição calórica e protéica em pacientes portadores de câncer é constante e acontece por vários fatores, tais como falta de apetite, dificuldades mecânicas, alterações no paladar, náuseas, vômitos, diarréias e jejuns prolongados para exames pré ou pós-operatórios (CNNO, 2009).
OBJETIVOS
Os objetivos deste trabalho foram: avaliar o estado nutricional dos pacientes internados no setor de oncologia e atendidas no ambulatório de um hospital infantil; verificar o tipo de câncer de maior prevalência, descrever os efeitos colaterais e alterações da ingesta alimentar associados ao tratamento antineoplásico.
METODOLOGIA
Para determinar o estado nutricional da amostra foram utilizados o IMC para a idade e estatura para a idade (E/I) classificando conforme a OMS (2006). Para a circunferência do braço (CB) Frisancho (1990) classificando-os de acordo com Frisancho (1993). Para realizar um comparativo referente as alterações da ingesta alimentar durante o tratamento, os procedimentos foram aplicados também em um grupo controle para um melhor delineamento deste estudo.
RESULTADOS
Para a verificação do estado nutricional dos pacientes submetidos ao tratamento antineoplásico a CB foi mais sensível para a detecção da desnutrição (40%) e outros 10% apresentando risco para a desnutrição. A E/I identificou 15% de déficit estatural na referida amostra. O IMC para a idade não detectou alterações do estado nutricional dos pacientes em tratamento antineoplásico.
CONCLUSÃO
Os sinais e sintomas que causaram maior impacto para a diminuição da ingesta alimentar foram as náuseas(70%), vômitos(55%) e mucosites(35%) entre outros. Além dos mecanismos da própria doença promoverem alterações na ingesta e aceitação alimentar, os medicamentos e protocolos utilizados para o tratamento da doença, causam diversos efeitos colaterais e sinais e sintomas como mudanças no paladar, alterações sensoriais, e aversões alimentares adquiridas.

PS-22-094
DENSIDADE MINERAL ÓSSEA EM DOIS DIFERENTES GRUPOS DE PACIENTES COM SÍNDROME DO INTESTINO CURTO
LETÍCIA BIZARI; FRANCISCO JOSÉ A. DE PAULA; JÚLIO SÉRGIO MARCHINI; VIVIAN MARQUES MIGUEL SUEN
Instituição: Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto (USP)
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A Síndrome do Intestino Curto (SIC) figura entre uma das patologias que mais compromete a capacidade absortiva do intestino delgado. Apesar da terapia nutricional parenteral (TNP) associado à alimentação via oral e aos processos adaptativos, os pacientes apresentam deficiências de vitaminas e minerais, sendo mais expressivas as deficiências de vitamina - B12, folato, cálcio, magnésio e zinco. Com maior atenção à deficiência de cálcio, nota-se que esses pacientes estão mais expostos ao quadro de osteopenia, e em casos mais graves, à osteoporose, que aumenta o risco de fraturas e suas conseqüências.
OBJETIVOS
O objetivo do presente trabalho foi comparar alterações ósseas e nutricionais em dois grupos singulares de pacientes com SIC: um que recebe terapia nutricional parenteral (GP) e um que é acompanhado somente ambulatorialmente (GA).
METODOLOGIA
Foram recrutados dois grupos de pacientes: GP – pacientes que vão intermitentemente ao hospital para receber a TNP e GA – pacientes que são acompanhados ambulatorialmente a cada 3 meses, em média, com os quais foram realizados: Questionário Quantitativo de Freqüência do Consumo Alimentar (QQFCA), avaliação antropométrica (peso, estatura, IMC, dobras cutâneas, circunferência do braço e circunferência muscular do braço (CMB)), DXA e avaliação do nível de atividade física. Os dados foram analisados de forma descritiva e também aplicou-se teste de Mann – Whitney com nível de significância de 0,05.
RESULTADOS
A média de idade para os dois grupos foi: 60 (GA) e 47,5 (GP) anos. Só houve diferença significativa para as variáveis: peso, IMC, CMB, consumo de cálcio, sódio e riboflavina, cálcio/1000Kcal, sódio/1000Kcal e riboflavina/1000Kcal, T-score total do fêmur. O GP apresenta maior freqüência de indivíduos ativos e muito ativos. O GP apresenta 100% dos indivíduos com ressecção total do íleo.
CONCLUSÃO
Conclui-se nesse trabalho que o consumo maior de proteínas, lipídios, sódio, bem como porções remanescentes de intestino delgado foram os fatores que possivelmente exerceram maiores influências na saúde óssea desses pacientes e hipotetiza-se a influência da TNP no processo de ressorção óssea, como fator contribuinte à perda de massa óssea.

PS-22-095
ALTERAÇÕES NA DEGLUTIÇÃO EM CRIANÇAS E ADOLESCENTES COM FIBROSE CÍSTICA RELACIONADAS AO ESTADO NUTRICIONAL
LETÍCIA C. R. PEREIRA; DIANE DE L. OLIVEIRA; GABRIELA D. BENNEMANN; EMILIA A. M. MOREIRA; ELIANA BARBOSA; NORBERTO LUDWIG NETO
Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A doença genética Fibrose Cística (FC) afeta o trato gastrointestinal, a função pulmonar e o estado nutricional. A coordenação da deglutição e respiração pode estar prejudicada em pacientes com FC, com risco de aspiração pulmonar, gerando alteração no estado nutricional.
OBJETIVOS
Avaliar a deglutição e as implicações na função pulmonar e estado nutricional em crianças e adolescentes fibrocísticos.
METODOLOGIA
Estudo clínico realizado com 20 pacientes com média de idade de 10,1±0,6 anos, distribuídos em Grupo Função Pulmonar Sem Comprometimento Grave (GFPSCG, n=12) e Grupo Função Pulmonar Grave (GFPG, n=08). Foi realizada a avaliação da deglutição de alimentos sólidos, pastosos e líquidos e do fluxo salivar. A função pulmonar foi avaliada pela espirometria e o diagnóstico do estado nutricional foi realizado pelo Índice de Massa Corporal (IMC), dobras cutâneas e circunferências corporais e impedância bioelétrica.
RESULTADOS
O GFPG apresentou IMC inferior ao GFPSCG pela World Health Organization (WHO) (p=0,012) e pelo National Center for Health Statistics/Centers for Disease Control and Prevention (NCHS/CDC) (p=0,007). O volume expiratório forçado no primeiro segundo (VEF1) >51% foi associado ao estado nutricional satisfatório (NCHS/CDC) ($\chi2$=3,712; p=0,028) e à elevação laríngea normal ($\chi2$=2,761; p=0,049). O VEF1 correlacionou-se com o IMC pela WHO (rho=0,447; p=0,048) e NCHS/CDC (rho=0,511; p=0,021). O fluxo salivar foi diminuído para ambos os grupos (0,74±0,06mL./minuto). A deglutição funcional (alteração na deglutição, porém sem risco de aspiração/penetração laríngea) ocorreu em 20% dos indivíduos, verificando-se alteração no controle oral do bolo alimentar, sensação de alimento parado na garganta, elevação laríngea diminuída, múltiplas deglutições e manobras compensatórias.
CONCLUSÃO
A deglutição não se relacionou com o estado nutricional, mas a elevação laríngea normal e função pulmonar sem comprometimento grave associaram-se com estado nutricional satisfatório.

PS-22-096
INDICADORES ANTROPOMÉTRICOS E SUA ASSOCIAÇÃO COM O PERFIL LIPÍDICO DE MULHERES IDOSAS
LEYDIANE GLEICI OLIVEIRA MEDEIROS; JULIANA PAZ MATIAS; ANA LINA CARVALHO CUNHA SALES; LEANNY KEYLA LUSTOSA ALMEIDA; KELCYLENE GOMES DA SILVA; MAYARA MONTE FEITOSA; DANILLA MICHELL COSTA E SILVA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - UFPI
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Para discriminar a quantidade de gordura corporal e suas complicações, os indicadores antropométricos têm demonstrado eficiência, especialmente em estudos epidemiológicos com grandes amostras. Enquanto o índice de massa corporal (IMC) prediz a gordura geral, a circunferência da cintura (CC) identifica a gordura localizada na região central do corpo.
OBJETIVOS
Desse modo o objetivo deste estudo foi avaliar a associação entre indicadores antropométricos e a dislipidemia em mulheres idosas.
METODOLOGIA
Pesquisa de natureza transversal, constituída por 41 mulheres idosas, com idade igual ou superior a 60 anos. Foram considerados os seguintes indicadores antropométricos: IMC e CC. As concentrações lipídicas foram determinadas por meio dos valores séricos de colesterol total (CT), de lipoproteínas de baixa densidade (LDL-c) e triglicerídios (TG). Utilizou-se o teste Qui-quadrado para avaliar a associação entre os indicadores antropométricos e a dislipidemia.
RESULTADOS
Os resultados demonstram associação entre IMC e dislipidemia no grupo estudado e revelaram que alterações do CT, LDL-c e TG se mantiveram praticamente inalteradas com o aumento da CC.
CONCLUSÃO
Diante dos resultados, conclui-se que houve elevada prevalência de dislipidemia nas idosas, cujos IMC foram associados a tal problema, no entanto, esta prevalência não se mostrou significativa nas idosas que apresentaram aumentos da CC, indicando possivelmente menor interferência da distribuição central de gordura na elevação dos níveis sanguíneos desses lipídeos.

PS-22-097
PERFIL LIPÍDICO E METABÓLICO DE ESTUDANTES DE NUTRIÇÃO E ASSOCIAÇÃO COM ESTILO DE VIDA E ESTADO NUTRICIONAL
LIA SILVEIRA ADRIANO; FERNANDA MARIA MACHADO MAIA; NADIA TAVARES SOARES
Instituição: UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Fatores de risco cardiovascular como obesidade e alterações no perfil lipídico e metabólico são associados à ocorrência de eventos cardiovasculares como infarto e acidente vascular cerebral. Considerando que o estilo de vida de universitários nem sempre é favorável a saúde, faz-se necessária a verificação da prevalência dos fatores de risco nesse grupo e da associação entre os mesmos.
OBJETIVOS
Descrever o perfil lipídico e metabólico de estudantes de nutrição e verificar sua associação com estilo de vida e estado nutricional.
METODOLOGIA
O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética, processo de número 08628340-5 e Folha de Rosto 29974 e desenvolvido com 90 estudantes do sexo feminino. Para traçar o perfil lipídico e metabólico, foram realizadas análises bioquímicas para avaliação do Colesterol Total (CT), HDL-colesterol, Triglicerídeos (TG) e glicemia. O LDL-colesterol foi estimado através de equação. Os pontos de corte para identificação de situação de risco foram: CT≥200mg/dL, HDL<50mg/dL, TG≥150mg/dL, LDL≥160mg/dL e Glicemia>100mg/dL. O estado nutricional foi avaliado através do índice de massa corporal (IMC), da circunferência da cintura (CC), da relação cintura-quadril (RCQ) e do percentual de gordura (%G). O estilo de vida foi avaliado através das variáveis tabagismo, etilismo e sedentarismo. As variáveis do estilo de vida e estado nutricional foram associadas às do perfil lipídico e metabólico por meio do teste qui-quadrado e pela prova exata de Fisher, adotando-se p<0,05 como nível de significância.
RESULTADOS
A idade média das estudantes foi 22,17. O sedentarismo, tabagismo e etilismo estiveram presentes em 85,6%, 2,2% e 42,2%, respectivamente. O sobrepeso diagnosticado pelo IMC, a obesidade central diagnosticada pela CC, o risco cardiovascular pela RCQ e o %G elevado foram detectados em 10%, 5,56%, 1,11% e 10%, respectivamente. Alterações no TG, CT, HDL, LDL e glicemia foram identificadas em 6,7%, 6,7%, 58,9%, 2,2% e 4,4%, respectivamente. Foi observada associação estatisticamente significativa entre etilismo e TG elevados (p=0,001), risco cardiovascular diagnosticado pela RCQ e glicemia elevada (p=0,044), sobrepeso diagnosticado pelo IMC e glicemia elevada (p=0,048).
CONCLUSÃO
Todos os fatores de risco pesquisados estavam presentes na população em estudo, sendo o sedentarismo mais prevalente. Houve associação entre etilismo e triglicerídeos elevados, RCQ e glicemia elevada, IMC e glicemia elevada.

PS-22-098
PREVALÊNCIA DE SÍNDROME METABÓLICA EM ESTUDANTES DE NUTRIÇÃO
LIA SILVEIRA ADRIANO; FERNANDA MAIA; NADIA TAVARES SOARES
Instituição: UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
As doenças cardiovasculares ocasionam impacto social e econômico, sendo a principal causa de mortalidade e incapacidade no Brasil e no mundo. Fatores de risco cardiovascular, como alterações no perfil lipídico, glicemia de jejum elevada, hipertensão arterial e obesidade centralizada, têm sido extremamente relacionados à aterosclerose. A síndrome metabólica é caracterizada pela presença destes fatores de risco associados, que agem em sinergia, aumentando o risco de eventos cardiovasculares. A presença de fatores de risco agregados é uma realidade comum na população adulta, mas que também pode se manifestar na população jovem.
OBJETIVOS
Estimar a prevalência de síndrome metabólica em estudantes de nutrição.
METODOLOGIA
O estudo foi desenvolvido com 90 estudantes do sexo feminino que assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa, processo de número 08628340-5 e Folha de Rosto 29974. Segundo critérios da Federação Internacional de Diabetes, foi considerado portador da síndrome as estudantes que apresentaram obesidade central (circunferência da cintura ≥ 80cm) e no mínimo mais dois dos seguintes fatores: triglicerídeos ≥ 150mg/dL ou estar em tratamento específico; HDL colesterol < 50mg/dL ou estar em tratamento específico para esta anormalidade lipídica; pressão arterial sistólica ≥ 130 ou diastólica ≥ 85 ou ainda hipertensão diagnosticada previamente; glicemia de jejum > 100mg/dL ou diabetes tipo 2 já diagnosticado.
RESULTADOS
A idade média das estudantes foi 22,17 ± 3,64 anos. A síndrome metabólica mostrou-se prevalente em 2,22% das universitárias. Embora a prevalência da síndrome tenha sido baixa, a presença de fatores de risco isolados e agregados foi encontrada no grupo estudado. O HDL diminuído foi o mais prevalente, sendo observado em 58,9% das estudantes. Obesidade central, glicemia aumentada, triglicerídeos aumentados e pressão arterial elevada foram encontrados em 5,56%, 4,4%, 6,7% e 8,88%, respectivamente. Além disso, 11,12% das universitárias apresentaram mais de um fator de risco.
CONCLUSÃO
Conclui-se que a prevalência da síndrome metabólica na população em estudo é baixa, mas que a presença de fatores de risco isolados e associados é uma realidade, o que serve de alerta para o incentivo de alterações no estilo de vida na população jovem.

PS-22-099
EFICÁCIA DO ÍNDICE DE CONICIDADE E DA RELAÇÃO CINTURA/ESTATURA EM PREDIZER O PERCENTUAL DE GORDURA CORPORAL EM UNIVERSITÁRIAS
LIA SILVEIRA ADRIANO; ANTÔNIO AUGUSTO FERREIRA CARIOCA; NADIA TAVARES SOARES
Instituição: UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O excesso de gordura corporal na população universitária está associado ao aparecimento de doenças cardiovasculares na idade adulta. Assim, para auxiliar na identificação e na prevenção primária destas alterações, são necessários métodos para avaliar a composição corporal. Existem vários indicadores antropométricos aplicados com a finalidade de rastrear o excesso de gordura corporal e o risco de doenças cardiovasculares. Nos últimos anos, novos indicadores foram propostos com esse fim, entre eles o índice de conicidade (IC) e a relação cintura/estatura (RCE).
OBJETIVOS
Avaliar a eficácia do IC e da RCE na predição de gordura corporal mensurada por dobras cutâneas.
METODOLOGIA
O estudo foi desenvolvido com 90 estudantes do sexo feminino que assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa, processo de número 08628340-5 e Folha de Rosto 29974. Os pesquisadores envolvidos na coleta de dados antropométricos foram capacitados e avaliados quanto ao Erro Técnico de Medição (ETM). Apenas os avaliadores que obtiveram ETMs aceitáveis participaram da etapa de coleta de dados da pesquisa. Foram obtidas medidas em triplicata de peso, altura, circunferência da cintura e dobras cutâneas triciptal, suprailíaca e coxa. Em seguida, as médias das triplicatas foram utilizadas para obtenção do índice de conicidade, da relação cintura-estatura e do percentual de gordura. Avaliou-se a eficácia dos índices em predizer o percentual de gordura através do coeficiente de correlação de Pearson, adotando-se $p < 0,05$ como nível de significância.
RESULTADOS
A idade média das estudantes foi 22,17 ± 3,64 anos. A RCE apresentou correlação moderada estatisticamente significativa com o percentual de gordura ($r=0,566$; $p=0,000$), enquanto que o IC apresentou correlação fraca estatisticamente significativa ($r=0,298$; $p=0,004$).
CONCLUSÃO
A aplicação dos índices RCE e IC não apresentou forte correlação com percentual de gordura mensurado por meio de dobras cutâneas. Portanto, não devem ser utilizados isoladamente para predizer o excesso de gordura corporal.

PS-22-100
AVALIAÇÃO DO TEMPO DE INSTALAÇÃO DA TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL EM UMA UNIDADE DE TERAPIA INTENSIVA DO MUNICÍPIO DE RIO VERDE-GOIÁS
EVELYNNE G. S. DA COSTA; GEORDANNA FURQUIM DE ATAÍDES; LIDIANE B. F. VILELA
Instituição: Universidade de Rio Verde-FESURV
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Através da Nutrição Enteral precoce o paciente apresenta melhor evolução do ponto de vista nutricional, diminuindo o tempo de internação, os custos, os riscos de infecção, de complicações, dentre outros. Diversos estudos propõem o uso de alimentação enteral precoce (2 a 48 horas) após trauma físico, cirúrgico ou sepse, ou (até 72 horas) após internação. Quando aplicada precocemente, favorece a promoção da saúde, diminui estresse fisiológico e favorece manutenção da imunidade.
OBJETIVOS
Diante do exposto o objetivo do estudo foi avaliar o tempo de entrada da dieta enteral, tendo em vista a nutrição enteral precoce e a nutrição enteral convencional.
METODOLOGIA
Material e método: trata-se de um estudo do tipo observacional e descritivo, por meio da análise de 44 prontuários de pacientes em uso de Terapia Nutricional Enteral (TNE) internados em uma Unidade de Terapia Intensiva de um Hospital do município de Rio Verde-Goiás no período de janeiro de 2009 a abril de 2010.
RESULTADOS
Resultados: A população avaliada foi composta por 44 indivíduos, sendo 22 do sexo feminino (50%) e 22 do sexo masculino (50%), com uma prevalência de idosos (72,73%). Grande parte da população (70,45%) iniciou a TNE no período inferior a 72 horas. Em relação à alteração na ingestão alimentar prévia a internação, observou-se que 18,18% dos pacientes apresentaram alteração quantitativa, 13,64% qualitativa, 36,36% quantitativa e qualitativa e 31,82% não apresentaram alterações. Dentre os sintomas que levaram ao uso da TNE, notou-se que o sintoma predominante foi a anorexia (45,46%). Em média, atingiu-se o VET 5 a 6 dias após o início da terapia nutricional enteral. Durante o uso da TNE, o vômito esteve presente em 22,73% dos pacientes, seguido por diarréia (9,09%), abdomen distendido (6,82) e gastroparesia (4,54%).
CONCLUSÃO
Conclusão: o tempo gasto para a introdução da TNE foi satisfatório, visto que o mesmo encontrou-se dentro do recomendado, até 72 horas pós internação. Mais da metade da população estudada (56,82%) atingiram o VET e não apresentaram sintomas gastrointestinais durante a TNE.

PS-22-101
AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE RETINOL, BETA-CAROTENO E ALFA-TOCOFEROL EM CRIANÇAS INFECTADAS E NÃO INFECTADAS POR HIV.
LIDIANE B. F. VILELA; PINHATA M. M. PINHATA; JACQUELINE PONTES MONTEIRO
Instituição: HCFMRP/USP
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Carotenóides (beta-caroteno e licopeno) e vitamina E (alfa-tocoferol) são antioxidantes presentes nos alimentos. Estes nutrientes exercem papel importante na manutenção da saúde dos seres vivos, atuando na inativação de radicais livres, produzidos tanto durante a atividade celular normal quanto em condições patológicas. Esses nutrientes mantêm a integridade funcional e estrutural de células imunologicamente competentes, diminuindo a susceptibilidade às doenças e morbi-mortalidade associadas. Estudos epidemiológicos e moleculares sugerem que os retinóides reprimem e expressão do HIV-1.
OBJETIVOS
O objetivo foi descrever a freqüência de deficiência de retinol, β-caroteno e α-tocoferol em crianças infectadas (HIV+) e não infectadas (HIV-) por HIV-1, e comparar deficiências de micronutrientes com estado de infecção por HIV-1.
METODOLOGIA
Os países participantes do protocolo do Instituto Nacional de Saúde e Desenvolvimento Humano da Criança foram a Argentina, o Brasil e o México. 336 crianças com idade entre 1-3 anos participaram no estudo (124 HIV+ e 212 HIV-). Os níveis séricos das vitaminas foram determinados por cromatografia líquida de alta eficiência. As deficiências de retinol, β-caroteno e α-tocoferol foram definidas quando os níveis séricos estavam abaixo de 0.7μmol/L, 0.35μmol/L e 18μmol/L, respectivamente.
RESULTADOS
Não foi observada diferença estatisticamente signficante entre as medianas dos níveis séricos de vitaminas entre as crianças HIV+ e HIV-. Níveis séricos medianos de retinol e α-tocoferol estavam abaixo de limites normais [HIV+/HIV- 0.5/0.6 e HIV+/HIV- 12.4/11.4μmol/l respectivamente], mas não nos no β-caroteno [1.8/1.1μmol/l]. Do total de crianças, 74% tiveram deficiência de retinol, 27% de β-caroteno, e 89% de α-tocoferol. Nenhuma diferença estatística foi encontrada na proporção de deficiências de micronutrientes pelo estado de infecção por HIV-1. A freqüência de deficiência de retinol, β-caroteno e α-tocoferol foi alta entre crianças inscritas neste estudo.
CONCLUSÃO
Ainda é obscuro se a alta proporção de deficiência é atribuível às deficiências na população destes países, ou ao ponto de corte que foi validado para os países desenvolvidos, mas podem não ser válido para outras áreas do mundo. Deficiências são comuns nestes grupos de crianças infectadas e crianças não-infectadas filhas de mães infectadas por HIV-1 e podem ser mais graves do que parecem clinicamente.

PS-22-102
TRIAGEM NUTRICIONAL EM HOSPITAL TERCIÁRIO: COMPARAÇÃO ENTRE PACIENTES ONCOLÓGICOS E NÃO-ONCOLÓGICOS
LIDIANE SATIE TANAKA; JULIANA EIKO UYENO; JERUSA MÁRCIA TOLOI; THATIANE DANIELLY SANTOS; LARISSA GODOY; SELMA FREIRE CUNHA
Instituição: Universidade de São Paulo
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A triagem nutricional de pacientes recém hospitalizados tem como objetivo identificar os pacientes com risco nutricional, permitindo orientação alimentar ou terapia nutricional direcionada às necessidades individuais.
OBJETIVOS
Determinar a ocorrência de graus variados de subnutrição em pacientes recém-hospitalizados portadores de doenças neoplásicas.
METODOLOGIA
O estudo retrospectivo transversal foi conduzido com dados de triagem nutricional de 3008 pacientes recém-admitidos em um hospital universitário (< 48 horas após a internação), entre março de 2009 e novembro de 2010. A partir do registro dos diagnósticos clínicos ou cirúrgicos, os portadores de doenças neoplásicas foram alocados no Grupo Oncológico (n=585) e aqueles com outras condições mórbidas que necessitassem internação constituíram o Grupo Não-Oncológico (n=2423).
A avaliação nutricional baseou-se no protocolo da Avaliação Global Subjetiva (AGS) e em dados laboratoriais de rotina, obtidos do prontuário eletrônico. Utilizando o programa Statistica 7.0, aplicou-se o teste t de Student ou de Mann-Whitney (de acordo com a normalidade das variáveis numéricas) e o teste do qui-quadrado (para variáveis categóricas) com significância estatística quando $p<0,05$.
RESULTADOS
O Grupo Oncológico apresentou maior prevalência de história de perda de peso (60,3 vs. 49,3%), mudança quantitativa (40,7 vs. 28,5%) e qualitativa (16,4 vs. 7,6%) no consumo alimentar, queixa de anorexia (20,5 vs. 12,6%), vômito (11,8 vs. 5,9%), disfagia (10,4 vs. 7,1%) e diarréia (8,4 vs. 5,0%), além de hipotrofia muscular (23,2 vs. 13,2%), língua despapilada (31,8 vs. 24,4%) e queilose angular (2,6 vs. 1,4%). Na análise final da AGS, documentou-se maior prevalência de risco nutricional ou subnutrição leve/moderada (49,4 vs. 30%) e de formas graves de subnutrição (12,6 vs. 7,2%) entre os pacientes oncológicos. Não houve diferença nos níveis séricos de proteínas totais, albumina, ferro e ferritina entre os grupos de estudo, exceto pelos menores valores de hemoglobina (11,9 ± 2,2 vs. 12,6 ± 2,3 g/dL) e linfócitos totais (1711,5 ± 1275,7 vs. 1904,8 ± 841,8 /mm3) no Grupo Oncológico.
CONCLUSÃO
Nos portadores de neoplasias, foi documentado maior risco nutricional e subnutrição definida, identificados pela AGS. Os resultados demonstram a necessidade de terapia nutricional precoce e especializada nos pacientes oncológicos, a fim de prevenir o agravamento do quadro durante a hospitalização.

PS-22-103
EVOLUÇÃO NUTRICIONAL DE PACIENTES OBESOS GRAVES EM PRÉ-OPERATÓRIO DE GASTROPLASTIA
LÍLLIAN ALVES SOUZA; ALÉCIA JOSEFA AVES SANTOS; ALINE REZENDE ALVES; AMANDA APARECIDA SOUZA; AMANDA MENEZES REIS; CARINA CASTELO BRANCO; MÁRCIA FERREIRA CÂNDIDO; PRISCILA SANTOS RIBEIRO
Instituição: Hospital Universitário de Sergipe / UFS
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A intervenção nutricional no período pré-operatório tende a aumentar o potencial de sucesso no pós-operatório. Objetiva promover perda de peso inicial e melhora dos indicadores bioquímicos do pacientes. Além disso, contribui para identificar erros e transtornos alimentares, promover expectativas reais de perda de peso, preparar o paciente para a alimentação no pós-operatório e verificar o potencial do paciente para o sucesso da cirurgia.
OBJETIVOS
Avaliar a perda ponderal e o perfil bioquímico de pacientes no pré-operatório de cirurgia bariátrica.
METODOLOGIA
Foi realizado um estudo transversal, com uma amostra de 32 pacientes atendidos no ambulatório do Hospital Universitário de Sergipe. Para avaliar o efeito da intervenção nutricional realizada de forma individual entre os pacientes, foram coletados os dados antropométricos e bioquímicos nos prontuários dos mesmos em dois momentos distintos: na primeira consulta com o nutricionista da equipe de cirurgia bariátrica e na última consulta antes da cirurgia. Para a comparação dos dados foi utilizado o teste estatístico "t" de Student e o teste simples pareado.
RESULTADOS
Dos 39 pacientes analisados, 30,8% eram do sexo masculino e 69,2% do sexo feminino. A idade média foi 42,95 (±9,89) anos. A média de peso inicial foi 140,20kg (±26,62) e a final 130,17kg (±27,83) com diferença significativa ($p = 0,000$) entre as duas medidas; o IMC inicial foi de 53,16kg/m² (±9,06) e o final 49,21kg/m² (±9,43) com diferença significativa ($p = 0,000$) entre ambos. Quanto ao perfil bioquímico, os valores médios iniciais e finais foram, respectivamente: colesterol total, 196,95 mg/dl(±32,67) e 184,23mg/dl(±34,71) com diferença significativa entre ambos ($p=0,028$); colesterol LDL, 125,37(±28,92) e 119,38(±30,03) sem diferença significativa ($p =0,263$); colesterol HDL, 42,38(±9,25) e 44,77(±9,11) sem diferença estatisticamente significativa ($p=0,096$); triglicérides 172,05(±95,43) e 128,08(±50,00) com diferença significativa ($p=0,001$); glicemia de jejum, 109,03(±42,97) e 100,38(±41,09) com diferença significativa ($p =0,012$) entre ambos.
CONCLUSÃO
A intervenção nutricional teve um papel significativo na promoção da perda ponderal e melhora do perfil bioquímico em pacientes candidatos à cirurgia bariátrica.

PS-22-104
AVALIAÇÃO DA SUFICIÊNCIA DE IODO EM GESTANTES
LIVIA FERNANDES LIMA; ANDERSON MARLIERE NAVARRO; LEA MARIA ZANINI MACIEL; SABRINA SAUEIA
Instituição: Universidade de São Paulo
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O micronutriente iodo é considerado essencial para a síntese de hormônios extremamente importante para o metabolismo normal do organismo, principalmente para o indivíduo em crescimento. As desordens por deficiência de iodo mais evidente são o cretinismo e o bócio. Em especial a gestação induz mudanças fisiológicas na função tireoidiana materna. Desta forma avaliar o estado nutricional de iodo em gestantes faz-se necessário.
OBJETIVOS
Avaliar os níveis de excreção urinária de iodo e função tireoidiana de gestantes no primeiro trimestre de gestação.
METODOLOGIA
Foram selecionadas gestantes com idade superior a 18 anos, total de 193 gestantes. Para a determinação de iodúria foi utilizado método proposto por SANDELL & KOLTHOFF, 1937; DUNN et al, 1993) e para avaliação da função tireoidiana kit IMMULITE® Free T4 e IMMULITE® Third Generation TSH.
RESULTADOS
A média de iodúria (µg/L), FT4 (ng/dL); TSH (mUI/L); TT4 (µg/dL); foram respectivamente: 144,9±81,2; 1,1±0,2; 1,6±1,3; 10,2±2,1. Em relação à iodúria 57% das gestantes apresentaram excreção urinária indicativo de insuficiência na ingestão e 16,1% das gestantes valores de TSH<2,5 mUI/L.
CONCLUSÃO
Existe uma alta prevalência de gestantes com valores de iodúria considerado insuficiente na população estudada.

PS-22-105
AVALIAÇÃO DA IODÚRIA EM LACTENTES E SUA ASSOCIAÇÃO COM DIFERENTES FONTES DE IODO
LIVIA FERNANDES DE LI; ANDERSON MARLIERE NAVARR
Instituição: UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O Iodo tem como principal função no organismo a produção de hormônios tireoidianos. A deficiência da ingestão de iodo desde o nascimento pode gerar um déficit de crescimento e cretinismo na criança. Ao mesmo tempo o excesso de iodo pode gerar prejuízos a saúde (Tireoidite de Hashimoto). No Brasil não existem referências que relatem e quantifiquem os valores de iodúria no lactente e concentração de iodo no leite materno. Além disso é de extrema importância a quantificação desse micronutriente no sal de cozinha, que representa o alimento de maior fonte de iodo ingerido pela sociedade. Desta forma, trabalhos que avaliam a ingestão de iodo e iodúria em gestantes e lactentes são de grande importância para a sociedade.
OBJETIVOS
O objetivo deste trabalho é avaliar a ingestão de iodo e a iodúria em lactentes e as possíveis relações entre as concentrações de iodo na urina do lactente com o leite materno e o sal de cozinha.
METODOLOGIA
Foram selecionados 32 lactantes e lactentes que recebiam leite materno e tinham idade inferior a 6 meses. A concentração de iodo na urina e no leite materno foi encontrada através do método que se baseia na reação de Sandell-Kolthoff (1937). Para análise da concentração de iodo no sal utilizou-se o método de titulação segundo Normas do Instituto Adolfo Lutz. Os dados foram organizados em média e desvio padrão e aplicado o coeficiente de Sperman (Cs).
RESULTADOS
A média do peso ao nascer e da iodúria dos lactentes foi de 3,2Kg e 193,69µg/L, respectivamente.Somente 9 amostras de leite materno tiveram suas concentrações de iodo detectadas pelo método, correspondendo a uma média de 3,73ng/mL. A concentração média de iodo no sal foi de 75,59mg de iodo/Kg de sal, sendo que, 23 obtiveram uma concentração maior que 60mg I/Kg de sal e nenhuma ficou abaixo de 20mg I/Kg de sal. Nos testes de correlação de Sperman obteve-se um coeficiente de 0,24; -0,6; 0,33; -0,18 quando comparou-se iodúria x concentração de iodo no sal; iodo no leite x concentração de iodo no sal; iodúria x iodo no leite e peso do lactente ao nascer x iodúria, respectivamente. Em nenhum desses casos pode-se relatar uma significância na correlação.
CONCLUSÃO
A média de iodúria dos lactentes encontrou-se adequada em relação ao recomendado ao mesmo tempo em que a média da concentração desse mineral no sal apresentou-se em excesso e no leite materno esteve em deficiência. Não houve relações significativas nas correlações entre as concentrações de iodo na urina do lactente, leite materno e sal e o peso da criança ao nascer.

PS-22-106
PERFIL DE PACIENTES ATENDIDOS EM AMBULATÓRIO DE NUTRIÇÃO CLÍNICA
LÍVIA TIBIRIÇÁ SILVEIRA; ISABELA DARIÚ MACEDO; FABIANA DE FARIA GHETTI; MARIA AMÉLIA RIBEIRO ELIAS
Instituição: HU-UFJF
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Com o aumento da prevalência de doenças crônicas não-transmissíveis no Brasil, cresce a demanda por serviços nutricionais ambulatoriais. O atendimento de nutrição clínica deve ser individualizado, propiciando a descrição do perfil clínico e nutricional do paciente/cliente, para se traçar estratégias a serem seguidas
OBJETIVOS
Avaliar o perfil clínico e nutricional de pacientes atendidos em ambulatório de nutrição clínica de um Hospital Universitário.
METODOLOGIA
Estudo transversal descritivo com análise dos dados de prontuários eletrônicos de pacientes atendidos no ambulatório de nutrição clínica, em janeiro de 2011. As variáveis analisadas foram faixa etária, sexo, motivo da consulta, número de primeiras consultas e de retornos, Índice de Massa Corporal, classificação do estado nutricional conforme recomendação da OMS (1998) e presença ou não de hipertensão arterial sistêmica, diabetes melito e dislipidemia. Foram excluídos os prontuários com dados incompletos.
RESULTADOS
Foram avaliados dados de 75 pacientes, sendo 20 de primeira consulta e 55 de retorno. A maioria dos pacientes era do sexo feminino (90,7%), com idade entre 46 e 60 anos (38,7%). O principal motivo da consulta foi orientação para perda de peso. Entre os avaliados, 93,3% apresentava pelo menos uma das co-morbidades, sendo a de maior prevalência a hipertensão arterial sistêmica (51,4%) seguida pelo diabetes (31,4%) e dislipidemia (17,2%). Em relação ao perfil nutricional, 61 pacientes apresentavam excesso de peso (53,3% obesos e 28% sobrepeso), enquanto 13 eram eutróficos e 1 baixo peso.
CONCLUSÃO
Verificou-se que as mulheres adultas foram as que mais procuraram por atendimento nutricional, com objetivo de emagrecimento. A obesidade apresentou prevalência elevada, podendo justificar o grande número de pacientes com as co-morbidades avaliadas. Verifica-se, portanto a necessidade de ações mais enfáticas voltadas para o controle do peso e suas complicações.

PS-22-107
PERFIL NUTRICIONAL E AVALIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR DE PACIENTES COM CÂNCER DE MAMA ATENDIDAS EM UM CENTRO DE TRATAMENTO ONCOLÓGICO
LUANA MAGALHÃES COELHO; RONALDO SOUSA OLIVEIRA FILHO; ANA CAROLINE FARIAS NASCIMENTO; MARIA AURISTELA MAGALHÃES COELHO
Instituição: Universidade de Fortaleza
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Em pacientes portadoras de câncer de mama, o ganho de peso e as alterações do estado nutricional têm sido associados ao tratamento quimioterápico e dietético, apresentando assim, riscos de recidiva da doença.
OBJETIVOS
Avaliar o estado nutricional e o consumo alimentar de pacientes portadoras de câncer de mama, confrontando com as recomendações obtidas na literatura.
METODOLOGIA
Estudo transversal, retrospectivo e quantitativo, onde foram analisados 26 protocolos de pacientes diagnosticadas com câncer de mama, em tratamento quimioterápico, atendidas no ambulatório de nutrição de um serviço especializado em tratamento oncológico, no período de fevereiro a novembro de 2010. Variáveis analisadas: sexo, idade, índice de massa corporal (IMC) e recordatório alimentar habitual de 24 horas.
RESULTADOS
Foram avaliadas 26 pacientes, adultas, com média de idade de 52 anos (39-72 anos). Após a análise do IMC, verificou-se que a grande maioria (69,2%) encontrava-se com sobrepeso ou obesidade (IMC > 25kg/m²). Somente 26,9% apresentavam eutrofia (IMC entre 18,50 e 24,99kg/m²) e 3,8% encontravam-se desnutridas (IMC < 18,5 kg/m²). A média do IMC desse grupo de pacientes foi de 26,5kg/m², com classificação de sobrepeso. Ao analisar o recordatório alimentar habitual de 24 horas, observou-se que as pacientes consumiam em média 19,1kcal/kg/dia, abaixo das recomendações mínimas (20Kcal/Kg/dia) estabelecidas pelo INCA (2009); proteína 1,06g\kg\dia, também abaixo da ingestão diária recomendada (1,1-1,5g/kg/dia), conforme o INCA (2009). O consumo médio de carboidratos e lipídios foi de 58,1% e 23,9% do VET (valor energético total), respectivamente, estando de acordo com as recomendações. Em relação ao consumo alimentar de fibras, encontrou-se uma média de 19,4g/dia, considerada abaixo da recomendação (25g\dia) estabelecida pelo Guia Alimentar para a População Brasileira (2005).
CONCLUSÃO
Observou-se, neste estudo, maior tendência das pacientes com câncer de mama para sobrepeso e obesidade, apesar do recordatório alimentar ter apresentado valores de energia e proteínas abaixo do recomendado. Esse fato possivelmente poderá ser atribuído aos efeitos colaterais do tratamento. Com isso, ressalta-se a necessidade de outros estudos para aprofundamento do tema.

PS-22-109
LEVANTAMENTO DO ESTADO NUTRICIONAL E SÍNDROME METABÓLICA EM HIPERTENSOS IDOSOS ATENDIDOS EM UMA UNIDADE AMBULATORIAL DE SÃO LUÍS-MA
LUANA MARTINS LIMA; MARLUCE SILVA NERIS; MARIANA SANTOS LOBATO; HÉRIKA POLYANA SILVA MARTINS; LIDIANE CARDOSO SILVA; WYLLYANE RAYANA CHAVES CARVALHO; TAMMY CRISTINA OLIVEIRA RÊGO
Instituição: Universidade Estadual do Maranhão - UEMA
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A Síndrome Metabólica (SM) é resultante da interação de fatores relacionados ao indivíduo, como a predisposição genética para Hipertensão Arterial Sistêmica (HAS) e vida sedentária, envolvendo como principal fator a obesidade visceral, além da resistência insulínica, intolerância à glicose e dislipidemia. A associação entre hipertensão e baixo HDL, hipertrigliceridemia e elevado LDL, por sua vez favorecida pela ação lipogênica das citoquinas são os principais responsáveis pela maior incidência de eventos cardiovasculares e morte no portador de SM. Sendo assim, justifica-se a importância do trabalho devido à escassez de dados relativos à prevalência de hipertensos com SM na região Nordeste, além da crescente incidência e prevalência dessas doenças, tornando-se um preocupante problema de saúde pública em âmbito mundial.
OBJETIVOS
Os objetivos do trabalho foram detectar a presença de Síndrome Metabólica em hipertensos idosos de ambos os sexos; classificar o estado nutricional e identificar os componentes mais preenchidos pelo Programa nacional de educação em colesterol – painel de tratamento em adultos III (NCEP-ATP II) de ambos os sexos.
METODOLOGIA
O estudo foi do tipo transversal, analítico e quantitativo. Foram estudados 67 idosos hipertensos, destes 45 mulheres e 22 homens, atendidos em uma unidade ambulatorial de São Luís-MA. Considerou-se, peso, altura e Índice de Massa Corpórea (IMC) para caracterizar o estado nutricional. Circunferência da cintura (CC), fração de colesterol de lipoproteína de alta densidade (HDL-col), triglicerídeos (TG), glicemia de jejum e HAS foram variáveis para caracterizar a SM.
RESULTADOS
Como resultados observaram-se que a média de peso e altura dos homens foi de 67,83 ± 11,32 kg e 1,59 ± 0,04 m, e das mulheres de 58,74 ± 12,89 kg e 1,49 ± 0,07 m, ambos respectivamente. Quanto ao estado nutricional, excesso de peso maior nos homens (45,4%) do que nas mulheres (42,2%), enquanto que notou-se maior prevalência de Síndrome Metabólica no sexo feminino (66,7%) e o componente mais preenchido depois da Hipertensão foram os triglicerídeos em 68,2% dos homens seguidos de colesterol HDL baixos em 66,7% das mulheres.
CONCLUSÃO
Assim, concluiu-se que a Hipertensão Arterial Sistêmica nos idosos, já é um critério diagnóstico para a Síndrome Metabólica, além de que o uso prolongado de medicamentos diuréticos e de betabloqueadores pode apresentar impacto negativo na sensibilidade à insulina e no metabolismo lipídico reduzindo assim, o colesterol HDL e aumentando os triglicerídeos.

PS-22-111
PERFIL NUTRICIONAL DOS PACIENTES ASSISTIDOS NO AMBULATÓRIO DE TRIAGEM DE NUTRIÇÃO DO HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DE SERGIPE
JAMILLE SANTOS OLIVEIRA; FLÁVIA EMÍLIA LEITE DE LIMA; OSCAR FILIPE FALCÃO RAPOSO; LUCIANA CATUNDA BRITO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Em decorrência das mudanças ocorridas no consumo alimentar e no estilo de vida das pessoas, estudos epidemiológicos têm identificado um aumento da prevalência de obesidade. A avaliação antropométrica e do consumo alimentar são importantes para estabelecer o diagnóstico nutricional e fornecer subsídios para elaboração de uma intervenção nutricional efetiva na prevenção de doenças cardiovasculares.
OBJETIVOS
Caracterizar o perfil nutricional e a qualidade da dieta de pacientes assistidos no ambulatório de triagem de Nutrição do Hospital Universitário de Sergipe.
METODOLOGIA
Estudo transversal onde as informações socioeconômicas, bioquímicas e o diagnóstico clínico foram obtidos por meio de um formulário utilizado pelo ambulatório. Para avaliação antropométrica foram aferidos o peso, altura e circunferência da cintura. Para avaliação do consumo de alimentos e nutrientes foram realizados dois recordatórios de 24 horas. A qualidade da dieta foi avaliada por meio cálculo do Índice de Qualidade da Dieta (IQD).
RESULTADOS
A amostra constituiu-se de 73 pacientes, sendo 90,4% do sexo feminino e 9,6% do sexo masculino. A idade média foi de 40,03 (±13,79 anos). Relativo ao estado nutricional, 34,25% dos pacientes apresentavam obesidade grau I, 35,6% obesidade grau II e 16,4% obesidade grau III. Já em relação a circunferência da cintura, 100% da população estudada apresentava risco aumentado de complicações metabólicas associadas à obesidade. A avaliação do consumo alimentar revelou que a dieta da população é hipocalórica, hiperprotéica, hiperlipídica e pobre em fibras. O valor médio do IQD foi de 73,81, com 39,7% dos indivíduos apresentando dieta saudável; 52,9%, em dietas necessitando modificações e 7,4%, em dieta inadequada. Os valores médios dos componentes do IQD apresentaram-se mais baixos para o componente verdura e legumes. Também observou-see que quanto maior o peso e consumo de gordura monoinsaturada maior é a chance de ter uma dieta inadequada. Também verificou-se que 69,2% dos pacientes que tinham diagnóstico de hipertensão arterial apresentavam maior chance de ter uma dieta que necessita de modificação. Porém, quem praticava atividade física tinha mais chance de ter uma dieta saudável (57,9%).
CONCLUSÃO
A população estudada encontra-se obesa, com risco aumentado para desenvolver doenças cardiovasculares em associação a um provável sub-relato quantitativo da dieta e uma reduzida qualidade da mesma.

PS-22-112

ESTADO NUTRICIONAL E ADEQUAÇÃO DA TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL EM PACIENTES CRÍTICOS

NARA NAYANE BRITO MENEZES; OSCAR FELIPE FALCÃO RAPOSO; JULIANA TEIXEIRA SILVA; LUCIANA CATUNDA BRITO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O estado nutricional é um fator determinante no prognóstico de pacientes críticos. Portanto, a terapia nutricional enteral (TNE) precoce e adequada contribui para reduzir o tempo de internação hospitalar e diminuir a morbimortalidade dos mesmos. Entretanto, pacientes em terapia inten¬siva, frequentemente, apresentam inadequações em relação ao suporte nutricional e raramente recebem 100% da dieta prescrita.
OBJETIVOS
Avaliar o estado nutricional e a adequação da terapia nutricional enteral em pacientes críticos.
METODOLOGIA
O estudo foi realizado com 52 pacientes em terapia nutricional enteral exclusiva, internados em Unidades de Terapia Intensiva de um Hospital Público e um Hospital Privado do Estado de Sergipe. Foi realizada a avaliação nutricional, o cálculo das necessidades calóricas e protéicas e a prescrição da dieta. A informação da dieta prescrita foi coletada do prontuário dos pacientes e foi verificado o volume recebido de dieta em 24 horas, diretamente na bomba de infusão, e realizados os cálculos para analise de adequação.
RESULTADOS
A maioria da amostra era do sexo feminino (53,8%) e a média de idade foi de 66,7 anos. Os processos patológicos mais frequentes foram o comprometimento respiratório e os traumas. Com relação ao estado nutricional, 59,6% dos pacientes apresentaram risco nutricional, 11,5% desnutrição leve, 7,7% desnutrição moderada e 21,2% desnutrição grave. A média da adequação da entre a dieta administrada frente à dieta prescrita foi de 84,8% em termos de volume, calorias e macronutrientes. A média geral de adequação de energia e proteína recebida em relação às necessidades calórico-protéica dos pacientes foram de 77,2% e 73,8%, respectivamente. Entre as causas da interrupção na administração da fórmula enteral, a maioria estavam relacionadas aos sintomas gastrointestinais (31%), seguidos de jejum para procedimentos (24%) e falhas de procedimentos (23%).
CONCLUSÃO
A maioria dos pacientes encontra-se em risco nutricional no momento da admissão hospitalar. A dieta administrada foi adequada em relação à dieta prescrita, porém, quando comparada às necessidades de energia e proteína, a mesma encontra-se inadequada podendo potencializar as deficiências nutricionais e piorar o prognóstico do paciente.

PS-22-113

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DOS PACIENTES RENAIS CRÔNICOS EM TRATAMENTO DIALÍTICO NO CEARÁ

LUCIANA FUJIWARA AGUIAR; MILENA RODRIGUES COELHO; TAMARA KILVIA SOARES; BIANCA LIMA CARVALHO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Introdução: A desnutrição energético-protéica (DEP) é um dos principais fatores que afetam o prognóstico do paciente com doença renal crônica (DRC) e tem sido associada ao aumento de sua morbi-mortalidade. A variação na prevalência da DEP pode ser atribuída a diferentes métodos utilizados para a avaliação, bem como as causas que contribuem para o seu desenvolvimento. Pesquisas nesta linha são importantes para verificar os métodos mais confiáveis de identificação precoce de risco nutricional nos pacientes renais, no entanto o que justifica a importância deste trabalho são o baixo custo e rapidez no diagnóstico e tratamento para recuperação dos pacientes em uma unidade de diálise no Ceará.
OBJETIVOS
Avaliar o estado nutricional de pacientes renais crônicos com 18 a 60 anos de idade em tratamento dialítico segundo o índice de massa corporal (IMC).
METODOLOGIA
Foram avaliados indivíduos com DRC em um centro de hemodiálise, de janeiro a julho de 2010 durante os três turnos do dia de segunda a sexta-feira após a hemodiálise (HD). As medidas antropométricas de peso, estatura, foram utilizadas para obtenção do diagnóstico nutricional. Para o peso e estatura utilizou-se balança antropométrica com capacidade para 150 Kg, onde os pacientes eram orientados a ficar descalços e com roupas leves a fim de não alterar a avaliação.
RESULTADOS
Dos 96 pacientes avaliados, 50 são do sexo feminino (52%) e 46 do sexo masculino (48%). Observou-se que 63,54% destes pacientes encontravam-se eutróficos, 17,7% com baixo peso e 18,74% com excesso de peso. A prevalência de eutrofia foi maior nos pacientes do sexo masculino (71,73%), no entanto as mulheres apresentaram um índice maior de baixo peso ficando em torno de (26%).
CONCLUSÃO
Os resultados encontrados mostram que a maioria dos pacientes está em bom estado nutricional, apesar de ter-se utilizado um único parâmetro de avaliação. A predominância da eutrofia e do excesso de peso podem ser justificados pela oferta de alimentação em horário integral pré e pós-diálise, bem como o acompanhamento nutricional realizado na clínica em estudo. Tendo em vista os diferentes percentuais obtidos para o sexo masculino e feminino, outros métodos devem ser utilizados para justificar estes resultados.

PS-22-114

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E CONSUMO ALIMENTAR DE PACIENTES COM INSUFICIÊNCIA RENAL CRÔNICA

LUCIANA NEITZKE; GEOVANE CARLOS BARBOSA; MARIADEL CARMEN BISI MOLINA; LUCIANE BRESCIANI SALAROLI
Instituição: Universidade Federal do Espírito Santo
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Nos últimos anos, constatou-se um aumento de doenças relacionadas ao rim, como a insuficiência renal crônica, que é considerada uma síndrome complexa, consistindo na perda progressiva e lenta da capacidade excretória da função renal. A desnutrição é uma conseqüência comum nos pacientes em hemodiálise e são apontados como causa desse quadro clínico, vários fatores, tais como os distúrbios no metabolismo protéico e energético, e a ingestão alimentar deficiente, devido principalmente à anorexia, náuseas e vômitos, manifestações clínicas freqüentes no estado de toxicidade urêmica. Destacam-se, também, os distúrbios gastrointestinais, fatores associados ao procedimento dialítico, acidose metabólica, distúrbios hormonais, doenças associadas ou intercorrentes que podem também ajudar na fisiopatogênese da desnutrição.
OBJETIVOS
Avaliar o estudo nutricional e o consumo alimentar de pacientes com insuficiência renal crônica em terapia hemodialítica
METODOLOGIA
Foram avaliados pacientes de uma Clínica situada no município da Serra/ES e coletadas medidas antropométricas (peso, estatura, circunferência do braço e dobra cutânea tricipital), bioquímicas e de proteína equivalente do aparecimento do nitrogênio (PNA). A dieta foi investigada por meio de 3 recordatórios de 24 horas. Para a análise descritiva foram utilizadas medidas de tendência central e de dispersão para as variáveis contínuas, e percentuais para as variáveis categóricas. Para análise das diferenças das médias, foi utilizado o teste "t" de Student. Para análise das diferenças das proporções foi utilizado o teste do qui-quadrado (x2).
RESULTADOS
A maioria dos pacientes encontra-se em bom estado nutricional (52,1%) e a média percentual de %CMB (94,6%) e %PCT (92,3%) apresentaram-se dentro da faixa de eutrofia. A média de albumina sérica foi de 3,7 + 0,4g/dL e de PNA 1,2 + 0,4g/kg/dia, valores considerados adequados. O consumo de energia de 21,0 + 7,8kcal/kg/dia encontra-se abaixo do recomendado, bem como a ingestão média diária de cálcio e fósforo.
CONCLUSÃO
Conclui-se que a maioria dos pacientes estudados está em bom estado nutricional, com consumo alimentar está em sua maioria adequada, exceto energia total. O consumo médio de Cálcio e Fósforo estão abaixo dos valores de referência. Estudos neste sentido devem ser conduzidos a fim de dar subsídios para o tratamento e melhor qualidade de vida para o paciente renal crônico.

PS-22-115

ESTADO DE SAÚDE BUCAL E OBESIDADE E EM INDIVÍDUOS COM BYPASS GÁSTRICO EM Y DE ROUX: ESTUDO TRANSVERSAL

MAIARA BRUSCO DE FREITAS; JULIANA S.R. PATIÑO; VIVIANE R. G. SILVA; JULIANA X. MIRANDA; EMILIA A. M. MOREIRA
Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A Obesidade é considerada uma doença crônica e multifatorial e está associada a complicações respiratórias, cardiovasculares, metabólicas, além de problemas bucais como, erosão e gengivites. O tratamento com restrição alimentar e/ou aumento da atividade física para indivíduos com obesidade classe III mostra-se, de certa forma, sem resultado. Diante destes dados o tratamento realizado por meio da cirurgia bariátrica, em especial do Bypass Gástrico Y de Roux (BGYR) tem sido proposto.
OBJETIVOS
identificar indicadores do estado nutricional relacionados com o estado de saúde bucal em indivíduos submetidos ao Bypass Gástrico em Y de Roux.
METODOLOGIA
Estudo transversal com 101 indivíduos submetidos ao bypass gástrico em Y de Roux, com idade média de 39,9±9,2 anos, sendo 81 (81,2%) do sexo feminino e 20 (19,8%) do sexo masculino. Para a determinação do estado nutricional utilizou-se o índice de massa corporal (IMC) e a circunferência da cintura (CC). A cavidade bucal foi avaliada através da analise do número de dentes perdidos, cariados e restaurados por meio do índice de CPO-D (índice de dentes permanentes cariados perdidos e obturados).
RESULTADOS
Tempo médio pós-cirúrgico foi de 14,8 ± 26,1 meses com perda média de peso de 35,9±15,9 kg, a média da CC de 95,5±15,4 cm e IMC médio de 33,7±6,3 kg/m2 (obesidade classe I). O índice de dentes cariados perdidos e restaurados (CPO-D) médio foi de 17,19±0,85 com redução após seis meses de cirurgia para 16,7±1,07. Houve maior prevalência significativa para dentes perdidos nos primeiros seis meses (10,52±1,53; P= 0,026), e dentes restaurados após seis meses de cirurgia (7,96±0,86; P= 0,028). A CC correlacionou-se positivamente com o peso e IMC após a cirurgia (0,429; P< 0,001 e 0,608; P< 0,001, respectivamente) e com o índice de dentes cariados perdidos e restaurados (CPO-D) (0,205; P= 0,039) e inversamente com a perda de peso (-0,226; P= 0,023). Os indivíduos com IMC acima de 30 kg/ m2 tiveram maior valor do índice de CPO-D (17,6±1,03), assim como, nos componentes: cariado (2,33±0,47) e perdido (8,63±1,1).
CONCLUSÃO
O índice de massa corporal e a circunferência da cintura elevados são indicadores antropométricos que podem ser considerados fator de risco para doenças bucais.

PS-22-116
ROUX-EN-Y GASTRIC BYPASS AND ORAL HEALTH IN INDIVIDUALS TWELVE MONTHS AFTER SURGERY
MAIARA BRUSCO DE FREITAS; JULIANA S.R. PATIÑO; VIVIANE R. G. SILVA; JULIANA X. MIRANDA; BÁRBARA D. MOLIN NETTO; EMILIA A. M. MOREIRA
Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Obesity is a metabolic disease characterized by the abnormal accumulation of fat that can have harmful effects on the health of the individual. Roux-en-Y Gastric Bypass (RYBG) influences the absorption of nutrients, and these factors lead to nutritional deficiencies. These nutritional changes reflect directly in the integrity of the oral tissue, since adequate nutrition is a major factor in the maintenance of oral health.
OBJETIVOS
This study examined the changes in oral health status of patients submitted to RYBG.
METODOLOGIA
Prospective study that followed 16 individuals (13 women and 3 men, mean age 43.6 ± 10.5 years) for 12 months. The nutritional status and oral condition were determined five times (baseline, one, three, six and twelve months) after gastroplasty. We evaluated the nutritional status (body mass index), oral health (DMFT=index of decayed, missing and filled teeth) and saliva (buffering capacity and the flow).
RESULTADOS
There was a reduction in the mean Body Mass Index from 45.3±1.8 to 31.5±1.5 kg/m2 (31.5±2.4%, P<0.001) after surgery, however, the subjects were still classified as obese class I. When compared to the basal period, the DMFT index was found to be increased at the end of the study, although not significantly (24.1 ± 1.3 to 24.9 ± 1.1). Meanwhile, component D (decayed) fell by 16.3±7.9% (P=0.037) and the number of filled teeth rose by 28.1±24.2% (P=0.005) at 12 months, compared to the basal value. The buffering capacity was reduced by 21.3±3.2% (P<0.001) at 6 months and was classified as "moderate"; there was an increase in regurgitation (P=0.046), vomiting (P=0.008) and acidity (P=0.005) from the 1st month, compared to basal. The salivary flow decreased by 10.2±6.7% (P=0.044) in the 1st post-surgical month and was 56.7±16.8 % higher (P=0.006) after 3 months, compared to basal, returning to normal (1.2±0.1 mL/min) after 6 months. The risk of periodontal disease was seen to be reduced (P=0.003) after RYBG.
CONCLUSÃO
RYBG reduced the risk of periodontal disease and normalized the salivary flow and buffering capacity. However, the incidence of vomiting and acidity favor an acidic oral environment that facilitates the installation, development and maintenance of carious lesions.

PS-22-117
CONSUMO ALIMENTAR DE PACIENTES COM OBESIDADE MÓRBIDA
MARCELA PINHEIRO MARQUES; CÉLIA REGINA BARBOSA ARAÚJO; SAMARA DANTAS BATISTA; SIMONE F. M. CERQUEIRA
Instituição: UFRN
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A obesidade é uma doença crônica, considerada um importante problema de saúde pública. Dietas ricas em gorduras, açúcares e alimentos refinados, reduzidas em carboidratos complexos e fibras, favorecem o aumento da prevalência da obesidade em escala mundial. O tratamento baseia-se na redução da quantidade de gordura corporal, sendo necessário que o gasto energético supere o consumo de energia. Para a obesidade mórbida, a cirurgia bariátrica é considerada uma terapia bastante efetiva. Seu objetivo é reduzir as co-morbidades advindas dessa patologia, melhorando a qualidade de vida. A verificação do padrão de consumo alimentar é uma ferramenta nutricional essencial para acompanhamento e controle nas fases pré e pós cirúrgicas.
OBJETIVOS
Este estudo objetivou avaliar o consumo alimentar de participantes de um grupo de obesos em preparo para cirurgia.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo transversal, retrospectivo. A coleta de dados realizou-se por meio do acesso aos formulários de acompanhamento nutricional dos participantes atendidos no período de outubro de 2009 a dezembro de 2010. Foram selecionados intencionalmente 30 pacientes adultos (17 mulheres e 13 homens), os quais apresentavam registro completo da aplicação do recordatório alimentar de 24h na primeira consulta. O estado nutricional foi avaliado pelo IMC (WHO, 1997), a determinação das necessidades energéticas e de macronutrientes foram baseadas nas recomendações de Carvalho (2005) e a de fibras nas DRI's (2002). A análise química da dieta, por sua vez, foi realizada através do software Avanutri®.
RESULTADOS
A caracterização antropométrica dos pacientes mostrou um IMC médio de 48,8 kg/m2. Os resultados demonstraram uma média do consumo calórico de 95% do preconizado, com 43% (n=13) dos participantes apresentando ingestão calórica acima da recomendação. Com relação à distribuição dos macronutrientes, verificou-se inadequação tanto do consumo de lipídeos (30% do valor calórico total), quanto dos carboidratos (50% do valor calórico total), estando acima e abaixo da recomendação, respectivamente. Além disso, o consumo de fibras apresentou-se consideravelmente reduzido, correspondendo a 39% das necessidades dos homens e 59% das necessidades das mulheres.
CONCLUSÃO
Constatou-se que os pacientes em período preparatório para a realização da cirurgia bariátrica apresentavam consumo calórico adequado, porém com elevado percentual lipídico e baixa ingestão de carboidratos e de fibras.

PS-22-118
INFLUÊNCIA DO TEMPO DE ABSTINÊNCIA DO CONSUMO DE ETANOL NO ESTADO NUTRICIONAL E ESTRESSE OXIDATIVO
MARCELE MORAES ROCHA; MARCIA ELENA ZANUTTO; SELMA FREIRE CUNHA; MÔNICA SILVA MEIRELLES; LÍVIA SIMÕES AMBRÓSIO; HELIO VANNUCCHI
Instituição: FMRP-USP
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O consumo crônico do etanol pode comprometer a absorção e a excreção de nutrientes, contribuindo com quadros de deficiências de vitaminas e minerais além de danos celulares causados pelo estresse oxidativo.
OBJETIVOS
Comparar os níveis séricos de zinco, vitamina B12 e ácido fólico, os marcadores de estresse oxidativo e níveis plamáticos de homocisteína de indivíduos alcoolistas, classificados de acordo com o tempo de abstinência do consumo de etanol.
METODOLOGIA
Participaram do estudo 42 homens alcoolistas com idade de 40,5 ± 11,1 anos, com consumo diário de 300g de etanol, variando entre 60 a 1000g. Os voluntários foram alocados em dois grupos, de acordo com o tempo da abstinência do hábito etílico, em Grupo A (abstinência < 30 dias, n=22) ou Grupo B (abstinência > 40 dias, n=20). Foi incluído no estudo um Grupo C (n=9), composto por homens saudáveis e abstinentes ou com consumo ocasional de etanol < 10g por dia. A avaliação antropométrica incluiu medidas de peso e IMC (kg/m2). Foram dosados os níveis plasmáticos de homocisteína (Hcy), Vitamina B12, ácido fólico, zinco, além dos marcadores de estresse oxidativo que incluem substâncias reativas ao ácido tiobarbitúrico (STRAB), malondialdeído (MDA), superóxido desmutase (SOD) e glutationa peroxidase (GPx).
RESULTADOS
Comparados com o Grupo C, os indivíduos do Grupo A apresentaram menores valores de peso e IMC (p = 0,05) e menores níveis séricos de zinco.Não houve diferença nos níveis séricos de GPx, SOD, TBARS, vitamina E, ácido fólico, vitamina B12 e Hcy. Houve correlação positiva entre os níveis plasmáticos de SOD com o IMC (r = 0,44,p=0,04) e entre os níveis plasmáticos de Hcy com o MDA (r = 0,73, p=0,02).
CONCLUSÃO
Em indivíduos alcoolistas, a correlação positiva entre os valores de Hcy e MDA pode indicar aumento na produção de radicais livres e conseqüente dano celular. A correlação da SOD com o IMC nos alcoolistas com consumo recente de etanol pode ser secundária à redução na capacidade antioxidante pelo efeito direto do etanol ou por comprometimento do estado nutricional.

PS-22-119
DIAGNÓSTICO NUTRICIONAL EM CRIANÇAS PORTADORAS DE CÂNCER INTERNADAS EM UM HOSPITAL FILANTRÓPICO NA CIDADE DE TERESINA-PI
MÁRCIA LUIZA S. BESERRA; RAISA SANTOS LEAL; JANE SOARES
Instituição: Faculdade Santo Agostinho
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O câncer é uma enfermidade, cuja ocorrência é determinada em grande parte por fatores ambientais, de natureza química, física ou biológica. A relação entre fatores da dieta e de risco de câncer é bastante complicado e limitado, sobretudo pelo fato de o câncer ser uma doença complexa e a dieta conter inúmeros fatores de exposição (NAVES, 2006).
Aproximadamente 70% das crianças acometidas pelo câncer podem ser curadas se o diagnóstico for precoce, mas estas em sua maioria chegam às instituições especializadas, já em estágio avançado, devido a fatores como desinformações dos pais, medo do diagnóstico ou mesmo pelas características do tumor que pode ser confundido com outras doenças (CAVICCHIOLI, 2007).
Na infância, a boa nutrição é indispensável para um crescimento e desenvolvimento adequados, sendo a avaliação do crescimento a medida que melhor define a saúde, qualidade de vida e estado nutricional de crianças (VELHO, 2008).
OBJETIVOS
Este estudo teve como objetivo realizar o diagnóstico nutricional em crianças portadoras de câncer, em um hospital filantrópico na cidade de Teresina-Pi.
METODOLOGIA
Foi realizado um estudo transversal com 30 crianças portadoras de câncer, na faixa de 0 a 10 anos, internadas em um hospital filantrópico e submetidos a tratamento de quimioterapia e radioterapia. Realizou-se aferição de dados antropométricos como peso e altura, segundo procedimento técnico do SISVAN. Os dados bioquímicos foram coletados diretamente nos prontuários e as informações do questionário de frequência do consumo alimentar foram prestadas pelos pais ou pelas próprias crianças.
RESULTADOS
Observou-se que o diagnóstico de maior prevalência entre as crianças estudadas foi leucemia linfoblástica aguda (47%), pois se trata do câncer mais comum na infância. A maioria das crianças apresentavam-se eutróficas analisadas segundo os índices P/I (66,66%), E/I (90%) e IMC/I (66,66%). Quanto aos níveis de hemoglobina e hematócrito a maioria das crianças (53%) apresentaram anêmicas. O consumo alimentar dessas crianças apresentavam-se adequado quanto à variedade, mas com ingestão deficiente de alimentos fontes de ferro.
CONCLUSÃO
Pode-se concluir que apesar da maioria das crianças apresentarem um diagnóstico de eutrofia segundo os dados antropométricos, percebeu-se que havia um elevado número de crianças anêmicas e que pode estar relacionado a um déficit na ingestão de alimentos fontes de ferro ou até mesmo aos efeitos colaterais do tratamento que podem interferir na ingestão e/ou absorção de alguns nutrientes.

PS-22-120
UM ESTUDO DE CASO SOBRE ACOMPANHAMENTO CLÍNICO E NUTRICIONAL DE UM PACIENTE COM CÂNCER GÁSTRICO
GISLAINE GÓES; RENATA LIMA; MARDUCE MARQUES; REGINA VIEIRA
Instituição: Universidade Federal do Amazonas - Campus Coari
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O câncer gástrico é uma doença em que células malignas são encontradas nos tecidos do estômago. A dieta é um fator preponderante no aparecimento do câncer de estômago. Uma alimentação pobre em carnes e peixes e nas vitaminas A e C ou ainda com um alto consumo de nitrato, alimentos defumados, enlatados, com corantes ou conservados no sal são fatores de risco para o aparecimento deste tipo de câncer.
OBJETIVOS
Auxiliar na reversão da perda de peso através do fornecimento de uma dieta apropriada quantitativamente e qualitativamente, favorecendo sua aceitação. Corrigir a enteropatia perdedora de proteína e melhorar a qualidade de vida do paciente.
METODOLOGIA
O acompanhamento foi realizado durante duas semanas e teve como instrumentos de intervenção a análise da patologia de base, da situação socioeconômica, do estilo de vida, da alimentação habitual, dos exames bioquímicos, físicos e antropométricos, sendo após prescrito a dietoterapia de acordo com os parâmetros relatados.
RESULTADOS
A avaliação demonstrou que o paciente apresentava o câncer como processo patológico primário, adquirido pela presença de alcoolismo e influência de hábitos alimentares errôneos (elevada ingestão de peixes salgados e produtos industrializados, além de esporádico consumo de vegetais). Possui secundário ao câncer, anemias e hipoglicemia avaliada através de exame bioquímico, além de desnutrição grave observada pelos dados antropométricos e exames físicos. Foi ofertada dieta por via oral de consistência branda, hipercalórica, hiperprotéica, hipolipídica, normoglicídica e normohídrica, sendo dada maior atenção à oferta de alimentos fontes de ferro, cálcio, zinco, potássio, vitaminas A e C. O paciente recebeu suplementação de ácido fólico e vitaminas do complexo B. A redução do edema foi o principal sinal de melhora no período de acompanhamento nutricional.
CONCLUSÃO
A dietoterapia é de extrema importância para a evolução de um quadro de deficiência do estado nutricional. A atuação do profissional nutricionista em hospitais, na área clínica, como um todo, é imprescindível para o tratamento dietético e para que haja evolução clínica para atingir o estado de total bem estar físico, mental e social, obtendo assim uma melhor qualidade de vida. O acompanhamento nutricional individualizado constitui-se em uma ferramenta de extrema importância para evolução clínica satisfatória do paciente.

PS-22-121
HIPOVITAMINOSE C EM PACIENTES COM MEGAESÔFAGO CHAGÁSICO
MARIA EUGÊNIA SILVESTRE SILVA; KARINE FEDRIGO SILVA; ESTELA IRACI RABITO; ANDRÉ LUIZ MALTOS; DANIEL FERREIRA CUNHA
Instituição: Universidade Federal do Triângulo Mineiro
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O megaesôfago chagásico está associado com um tipo de progressão da disfagia, inicialmente para alimentos sólidos, e progressivamente para alimentos pastosos e líquidos. Assim, a hipótese foi que pacientes megaesôfago consumiam dietas deficientes em vitamina C.
OBJETIVOS
Descrever a freqüência de hipovitaminose C em pacientes com megaesôfago chagásico e avaliar o estado nutricional através da história alimentar, antropometria, impedância bioelétrica e exames laboratoriais.
METODOLOGIA
Neste estudo foi realizado Recordatório Alimentar de 24 horas, antropometria (peso, estatura, impedância bioelétrica e níveis séricos de ácido ascórbico em 13 adultos com megaesôfago chagásico. A avaliação da adequação da dieta através do Índice de Alimentação Saudável (Healthy Eating Index, HEI) forneceu uma análise geral do tipo e da quantidade dos alimentos ingeridos. Devido à tendência de hipovitaminose C, foram excluídas pessoas com diagnóstico de infecção ou inflamação ativa, insuficiência renal, neoplasias e diabetes mellitus.
RESULTADOS
Do total de pacientes 4 (30,8%) eram do sexo feminino e 9 (69,2%) do sexo masculino, com idade média de 64 anos. A classificação de IMC para o grupo de idosos obteve 44,4% como adequados e 55,6% como baixo peso. Entre os adultos, 50% foram classificados como eutróficos, 25% como obesidade e 25% como baixo peso. Em relação à quantidade de massa magra e massa gorda, os indivíduos adultos apresentaram média igual a 43,75kg (34-46,6) e 21,87 (8,1-52,4) respectivamente; para os idosos a média foi igual a 46,16kg (35,9-47,6) e 11,11kg (7,8-18,3) para massa magra e massa gorda. O status de vitamina C (sérica) revelou 61,5% com a deficiência (<0,4mg/dl). Os valores de ingestão da vitamina mostrou 53,8%dos avaliados com consumo abaixo do recomendado (75mg para homens e 90mg para mulheres).
CONCLUSÃO
De acordo com as quantidades ingeridas e pelas notas obtidas no HEI, a população estudada, apresentou uma ingestão diária insuficiente para os grupos alimentares das frutas e das verduras. As limitações físicas e funcionais como a disfagia, pirose, saciedade precoce, produção de gases, que a doença condiciona a seus portadores pode ser uma das explicações para o baixo consumo destes gêneros alimentícios. O baixo consumo de vitamina C e conseqüente hipovitaminose podem ser explicados pela ingestão insuficiente dos alimentos fonte dessa vitamina.

PS-22-122
DIETA ENTERAL ARTESANAL ELABORADA PARA PACIENTES PEDIÁTRICOS: CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS, DE VISCOSIDADE E CUSTO
MARIANA CARVALHO MENEZES; ALINE CRISTINA PINHEIRO AMORIM; KARLA CRISTINA QUEIROZ; LUANA CAROLINE SANTOS
Instituição: Universidade Federal de Minas Gerais
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A Nutrição Enteral (NE) é procedimento alternativo nos pacientes com impossibilidade de alimentar por via oral satisfatoriamente. No entanto, essa terapia comumente apresenta custos elevados, sendo as fórmulas artesanais, resguardados os cuidados com o seu preparo, consideradas uma opção acessível para a população.
OBJETIVOS
Desenvolver dietas enterais artesanais para pacientes pediátricos com indicação de NE domiciliar, verificando suas características nutricionais, de viscosidade e custo.
METODOLOGIA
As formulações artesanais (D1, D2) sem e com complemento alimentar em pó, respectivamente, foram desenvolvidas utilizando-se ingredientes comumente encontrados no mercado, sem a inclusão de alimentos in natura. As recomendações do Institute of Medicine (2006) foram utilizadas para determinar a distribuição dos macronutrientes e para calcular o percentual de adequação nutricional das dietas. Para estimativa da composição nutricional, foram adotadas tabelas de composição de alimentos. Para avaliação da viscosidade, D1 e D2 foram administradas em uma sonda nasoentérica de poliuretando nº 8, usando seringa de 20mL. A composição nutricional de 1L de D1 e D2 foi comparada com a composição média de quatro dietas industrializadas, todas com 1Kcal/mL. A análise estatística foi realizada no software SPSS versão 17.0 a partir do run test para comparação das características nutricionais das dietas.
RESULTADOS
As dietas apresentaram adequada distribuição do percentual de macronutrientes (aproximadamente 57%,12% e 31% para carboidratos, proteínas e lipídeos, respectivamente). Quanto aos micronutrientes, D1 e D2 alcançaram satisfatoriamente as recomendações nutricionais para vitaminas e minerais, exceto zinco, folato e potássio, com 78,7%, 28% e 31,6% (D1) e 160%, 78,8% e 40,3% (D2) de adequação, respectivamente. O limite máximo de ingestão não foi ultrapassado por nenhuma vitamina ou mineral. Não foi verificada diferença estatisticamente significante entre as dietas artesanais e industrializadas (p>0,05). D1 e D2 foram administradas satisfatoriamente pela sonda e apresentaram o custo/1000 Kcal de R$ 2,76 e R$ 3,54, respectivamente.
CONCLUSÃO
As dietas artesanais elaboradas constituem uma boa alternativa para crianças em NE domiciliar, considerando o equilíbrio nutricional, a praticidade do preparo e o baixo custo.

PS-22-123
ATENDIMENTO NUTRICIONAL DE PACIENTES ADULTOS COM HIV/AIDS: ADESÃO E EXPERIÊNCIA DE IMPLANTAÇÃO
MARIANNE OLIVEIRA FALCO; ANNELISA SILVA ALVES; ERIKA APARECIDA SILVEIRA
Instituição: Universidade Federal de Goiás
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A terapia antirretroviral de alta atividade (HAART) possui uma série de efeitos colaterais que podem resultar na síndrome da lipodistrofia, acarretando complicações nutricionais importantes.
OBJETIVOS
Propor e aplicar protocolo de atendimento nutricional para pacientes adultos HIV positivos e avaliar a adesão ao tratamento nutricional.
METODOLOGIA
Esta pesquisa está aninhada a um projeto maior intitulado "Efeito do tratamento nutricional oral sobre o perfil bioquímico e antropométrico em pacientes adultos HIV/AIDS", um ensaio clínico controlado, randomizado e cego. A população-alvo é constituída de pacientes adultos (≥19 anos) com HIV/AIDS, atendidos entre outubro de 2009 a 01 de fevereiro de 2011, em uso de HAART e que concordaram em participar do estudo. Para a análise dos dados preliminares a respeito da adesão dos pacientes aos retornos das consultas de nutrição utilizou-se uma planilha de Excel sobre o controle de fluxo dos pacientes, atualizada diariamente. A consulta de nutrição segue um protocolo pré-estabelecido. Conforme o risco cardiovascular, os pacientes são randomizados em quatro diferentes grupos: Controle 1(sem alteração dislipidêmica) e Controle 2 (com alteração dislipidêmica), com retornos trimestrais; Intervenção A e B (alguma alteração dislipidêmica), com retornos mensais. Considerou-se adesão ao tratamento nutricional a assiduidade às consultas.
RESULTADOS
203 pacientes foram recrutados e destes, 57% concluíram a participação na pesquisa até a data supracitada. 60% dos pacientes com retornos trimestrais apresentaram ao fim 100% de assiduidade e, dos pacientes com retornos mensais, apenas 36% concluíram com 100% de assiduidade. Com relação à desistência, os paciente sob acompanhamento trimestral apresentaram 5% de desistência enquanto que os pacientes com retorno mensal apresentaram 26%.
CONCLUSÃO
Pacientes em acompanhamento trimestral apresentaram maior adesão ao tratamento nutricional do que os pacientes sob acompanhamento mensal. Percebe-se que muitos pacientes não apresentam condições de lidar com o diagnóstico da AIDS, o que pode ter dificultado a adesão ao tratamento nutricional. Isto é piorado uma vez que a dislipidemia é assintomática. Outro fator que pode ter interferido na adesão diz respeito à rotina de trabalho dos pacientes, pois retornos mensais significam atestados mensais ao empregador.

PS-22-124

AVALIAÇÃO DO ÍNDICE GLICÊMICO DE TORTA DE LEGUMES PREPARADA COM FARINHA DE SOJA EM ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS

ELISA DE ALMEIDA JACKIX; ARMANDO SEMEDO MENDES; ANGÉLICA KUHL; ALINE VALÉRIO; ELAINE DA SILVA; GLENYS CABALLERO CÓRDOBA
Instituição: Faculdade de Americana - FAM
Área: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A alimentação disponível nas cantinas das escolas não é considerada como "saudável", por conter altos teores de gorduras e carboidratos de alto índice glicêmico, assim como, baixos teores de fibras. A alimentação dos alunos fica restrita a produtos industrializados e aos lanches e salgados padrões oferecidos nas cantinas. Alunos que ingerem alimentos com alto Índice Glicêmico (IG) e/ou alta Carga Glicêmica (CG) e não balanceados nutricionalmente, podem apresentar grau de atenção reduzido com comprometimento do aprendizado além de contribuir para o desenvolvimento de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT). Devido a estes fatores, a Portaria Interministerial nº 1010 de 8 de maio de 2006, de acordo com o artigo 5º, inciso V, prevê a necessidade de restringir alimentos com alto teor calórico, gorduras, açúcar, sal e desenvolver opções de alimentos e refeições saudáveis na escola.
OBJETIVOS
Desenvolver uma torta de legumes, que seja equilibrada nutricionalmente e apresente baixo índice glicêmico e carga glicêmica, baixo custo e boa aceitação por parte dos alunos.
METODOLOGIA
Foram selecionados 10 alunos universitários, eutróficos, da Faculdade de Americana – FAM, usando critérios como: Índice de Massa Corporal (IMC), idade, etnia, sem uso de medicamentos contínuos e não praticantes de atividade física. Estes foram submetidos a testes por glicemia capilar nos tempos 0, 15, 30, 45, 60, 90 e 120 minutos e análise sensorial por teste hedônico de afetividade.
RESULTADOS
A amostragem foi composta de 90% do sexo feminino, idade entre 20 e 25 anos com média?DP de 22,1?2,1. Apenas um indivíduo apresentou IMC sobrepeso. O cálculo da área sob a curva foi realizado de acordo com os métodos propostos pela FAO, tendo o alimento padrão (glicose 20%), que apresentou IG de 98,3%. A torta desenvolvida apresentou IG de 12,3 mmol x min./L, teve boa aceitação e custo acessível pela população.
CONCLUSÃO
O IG médio da torta desenvolvida foi considerado baixo, de acordo com os pontos de corte definidos pela FAO, além de apresentar boa aceitação por parte dos provadores, por isso, este tipo de preparação pode ser elaborado como alternativa de lanche nas cantinas escolares.

PS-22-125

CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA, NUTRICIONAL E PADRONIZAÇÃO DE MEDIDAS USUAIS DE CONSUMO DE FRUTAS TROPICAIS/REGIONAIS: UM REGISTRO FOTOGRÁFICO ALIMENTAR

ELMA REGINA S. ANDRADE-WARTHA; VANESSA ARAUJO ALMEIDA; FERNANDA P. B. SILVA; LARISSA SIMÕES MENEZES
Instituição: Universidade de São Paulo
Área: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A avaliação do consumo alimentar tem papel crítico na área de pesquisa em nutrição e saúde e no desenvolvimento de programas. Para informações sobre a ingestão alimentar, comumente, indivíduos estimam as porções consumidas, podendo ocasionar erros na coleta de dados. Em contrapartida, o uso de fotografias como referência para cômputo do tamanho de porções possibilita a obtenção de resultados melhores. A falta de conhecimento sobre medidas usuais de consumo e caracterização química, em especial de alimentos regionais, dificulta por vezes a estimativa e/ou cálculo do valor nutricional destes alimentos que compõem a dieta de determinado indivíduo.
OBJETIVOS
Padronizar medidas usuais de consumo por meio de registro fotográfico de frutas regionais (caju, cajá, carambola, manga espada, graviola, mangaba, seriguela, tamarindo, umbu-cajá) assim como caracterizá-las química e nutricionalmente.
METODOLOGIA
As frutas foram pesadas em balança eletrônica digital com precisão de 1g, para o porcionamento foram usadas xícara de chá e colher de sopa. O registro fotográfico das frutas *in natura* e das partes comestíveis foi feito por fotógrafo profissional com a montagem de um pequeno estúdio no laboratório de Técnica Dietética. Foram avaliados composição centesimal, açúcares redutores, não redutores e totais, vitamina C e fenólicos totais.
RESULTADOS
As frutas apresentaram elevada umidade, acima de 70%, com exceção do tamarindo (25%). O teor de proteína variou de 0,13 a 0,36g/100g. O tamarindo foi a fruta com maior teor de resíduo mineral fixo seguido da siriguela. Somando-se a isso o tamarindo exibiu valores superiores às demais frutas de açucares totais, redutores e não redutores (30,8, 21,6 e 8,8g/100g, respectivamente). Contudo, verificou-se que caju e mangaba se revalaram fontes de vitamina C (225 e 160 mg/100g, respectivamente). A graviola apresentou conteúdo expressivo de fenólicos totais. Para o registro fotográfico, as frutas foram pesadas e classificadas em tamanho pequeno, médio e grande, estabelecendo-se porções, medidas usuais, peso médio em gramas e registros fotográficos.
CONCLUSÃO
Igualmente a diversas frutas com seu valor nutriconal sabidamente reconhecido, as frutas regionais demonstraram também valor nutritivo considerável. O álbum fotográfico servirá como instrumento prático de uso regional para alunos e professores e ao desenvolvimento de pesquisas referentes a consumo alimentar, além de contribuir no exercício da prática de orientação nutricional e no incentivo ao consumo de frutas regionais.

PS-22-126

ACEITABILIDADE DE RECEITAS ELABORADAS COM AVEIA POR PORTADORES DE DIABETES MELLITUS, NO MUNICÍPIO DE CRICIÚMA, SC

MARIA CRISTINA GONÇALVES SOUZA; ÉRICA OLIVEIRA
Instituição: Universidade do Extremo Sul Catarinense
Área: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O DM é considerado um grave problema de saúde pública. As fibras solúveis é de suma importância no tratamento do DM, apresentam baixa CG e são relacionadas com a melhora da sensibilidade à insulina.
OBJETIVOS
Este estudo teve como objetivo avaliar aceitabilidade de receitas elaboradas com aveia, em um grupo de portadores de Diabetes Mellitus, no município de Criciúma, SC.
METODOLOGIA
A pesquisa foi classificada com experimental, na qual se manipulam certas variáveis e composta por 25 voluntários. Foram elaboradas 5 preparações, utilizando a aveia em flocos, para aumentar o teor de fibras. As preparações foram classificadas quanto à quantidade de fibras por porção, e por 100g.
RESULTADOS
A receita suco verde com aveia apresentou 3,93g de fibras em uma porção de 370ml um copo americano cheio, o pão branco com aveia apresentou 3,78g de fibras em 100g, e uma fatia do pão com 0,6g de fibras. Ambas preparações foram classificadas em 100g da porção como moderado teor de fibras, já nas receitas biscoito de banana com aveia e bolo de maçã com aveia, o teor de fibras foi de 6,9g e 4,5g em 100g, e suas porções continham 3,03g e 1,35g de fibras respectivamente, sendo classificados 100g da porção como alto teor de fibras. A receita pão integral com aveia foi à elaboração que apresentou a maior quantidade de fibras, ou seja, 12,67g em 100g, e sua porção com 1,9g de fibras, classificando 100g da elaboração como sendo com alto teor de fibras, este resultado deve-se a utilização de aveia em flocos e farinha de trigo integral na elaboração do pão, aumentando dessa forma a quantidade de fibras. Utilizou-se uma ficha para classificar a aceitabilidade das preparações, onde se obteve os seguintes resultados: a receita biscoito de banana com aveia apresentou 92% de aceitação, o bolo de maçã 75%, o pão branco com aveia 72%, o suco verde 72% e o pão integral apresentou 40% de aceitação. Foi calculado o custo de cada preparação pronta, o suco verde com aveia obteve o custo total de R$1,47, cada biscoito de banana com aveia custou R$0,18 e seu custo total foi de R$4,10, cada pão integral com aveia obteve-se o custo de R$1,48, já o pão branco com aveia teve o custo total de R$1,88, cada fatia do bolo de maçã com aveia teve o custo de R$0,25.
CONCLUSÃO
Conclui-se que as preparações obtiveram boa aceitação entre os avaliadores, podendo ser consumidas não só por diabéticos, como também por pessoas que necessitam de um aporte maior de fibras, ou que buscam uma dieta mais saudável, e o preço é acessível a todos os níveis sociais.

PS-22-127

AVALIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR E PERFIL NUTRICIONAL DOS FUNCIONÁRIOS DE UMA FACULDADE PARTICULAR

ERIKA A. MELO COSTA; LIZANDRA L. N. S. RUFINO
Instituição: FARN
Área: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O aporte nutricional insuficiente em energia e nutrientes ou ainda a inadequada absorção dos mesmos podem desencadear as deficiências nutricionais como a desnutrição e a obesidade.
OBJETIVOS
Identificar o perfil antropométrico através do IMC e da circunferência da cintura; Identificar a presença de exercício físico; Analisar o consumo alimentar (macronutrientes e fibras) através do recordatório de 24h;
METODOLOGIA
Participaram do estudo 25 funcionários da instituição com idade adulta de 20 a 60 anos, praticantes ou não de exercício físico. Excluiu-se do estudo as mulheres gestantes. A coleta de dados foi realizada através da avaliação antropométrica (peso e estatura aferidos em uma balança mecânica de marca Filizola com estadiômetro fixo à balança. Os participantes estavam descalços, com roupas leves e sem adornos); medidas de perimetria (circunferência da cintura com a utilização de uma fita métrica inelástica de até 150cm); e do consumo alimentar através do recordatório 24h.
RESULTADOS
Observou-se que 64% do grupo estudado era do sexo feminino e 36% do sexo masculino. Em relação à prática da atividade física, o sedentraismo representou 60%; e dentre estes, as mulheres são as que menos se exercitam. De acordo com a classificação do Índice de Massa Corporal (IMC) pela OMS, 56% dos participantes eram eutróficos; 24% com sobrepeso; 12% obesidade grau I; e 8% obesidade grau II. Analisando a média da circunferência da cintura, os homens encontraram-se com um risco elevado para o desenvolvimento de complicações metabólicas (cintura= 95,1cm), enquanto que as mulheres encontraram-se com baixo risco para o desenvolvimento de complicações metabólicas (cintura=76,4cm). Em relação ao consumo alimentar, 64% dos participantes fazem de 03 a 04 refeições/dia. O consumo médio por dia de carboidrato foi de 52%, proteína 16% e lipídios 32%. O consumo de proteínas e dos lipídios foram elevados. O consumo de fibras alimentares se encontrou abaixo da recomendação (consumo médio de 18,5g por pessoa).
CONCLUSÃO
A população estudada é eutrófica e sedentária, possuindo o consumo elevado de proteínas e lipídios e baixo consumo de fibras alimentares. O trabalho de educação nutricional é sugerido para este grupo afim de prevenir o aparecimento de doenças crônicas não transmissíveis pelo estilo de vida presente nesta população.

PS-22-128

AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DOS CARDÁPIOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE UMA ESCOLA RURAL DA REDE MUNICIPAL DE SÃO GONÇALO DO SAPUCAÍ

ÉRIKA APARECIDA AZEVEDO PEREIRA; SARA DIAS FERNANDES
Instituição: Centro Universitário do Sul de Minas - UNIS/MG
Área: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A ingestão de uma alimentação saudável é importante desde a infância, período que constitui a base da formação do ser humano, é justamente nesta fase que se formam os hábitos alimentares. Os familiares e a escola são muito importantes, pois é por meio deles que os valores serão repassados e a criança passa a conhecer novos alimentos. A análise do valor nutricional das merendas oferecidas nas escolas representa um importante instrumento avaliador da qualidade e da quantidade dos alimentos oferecidos e também, um valioso parâmetro para analisar o impacto das políticas públicas sobre a condição de vida deste grupo populacional.
OBJETIVOS
O objetivo deste trabalho é avaliar a alimentação escolar frente às recomendações nutricionais exigidas pelo Programa de Alimentação Escolar (PNAE).
METODOLOGIA
Realizou-se um estudo do tipo transversal, constituído de levantamento de variáveis como o cardápio semanal e o consumo alimentar dos escolares e pré-escolares institucionalizados, no período de março a novembro de 2010. As crianças estudadas perfazem um total de 71, de ambos os sexos, com idade entre 5 e 14 anos.
RESULTADOS
A alimentação apresentou adequada distribuição do percentual de energia proveniente dos macronutrientes. Houve diferença significante entre as faixas etárias para cálcio, vitamina A e vitamina C
CONCLUSÃO
Ainda que não seja expressiva a contribuição da merenda escolar para as recomendações nutricionais diárias, constitui suplemento na dieta habitual, sendo assim, torna-se importante sua adequação nutricional de acordo com as recomendações do PNAE

PS-22-129

DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO BROMATOLÓGICA DE MASSAS ALIMENTÍCIAS LIVRES DE GLÚTEN

FABIANA ROSSI HAMACEK; CERES MATTOS DELLA LUCIA; PENÉLOPE RAMOS DA SILVA; ANA VLÁDIA BANDEIRA MOREIRA
Instituição: Universidade Federal de Viçosa
Área: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A doença celíaca caracteriza-se pela intolerância ao glúten por indivíduos com predisposição genética. No tratamento, é necessária a eliminação total do glúten, tornando difícil a escolha de alimentos.
OBJETIVOS
Buscar uma alternativa de produto sem glúten (macarrão), com a utilização de misturas de farinhas contendo fécula de batata, amido de milho, farinhas de arroz, feijão e banana verde.
METODOLOGIA
Para obtenção da farinha de banana verde, as bananas foram cozidas com casca em panela de pressão doméstica. As rodelas de banana foram secas em estufa a 60ºC, por 16 h, trituradas em liquidificador e peneiradas. Para a farinha de feijão, o feijão vermelho foi cozido em panela de pressão, sem tempero. O caldo foi removido, o feijão foi resfriado, levado para secar em estufa a 60ºC e os grãos foram desintegrados em moinho microanalítico. As demais farinhas utilizadas na mistura foram obtidas no mercado local. Foram elaboradas 4 misturas: M1, composta por amido de milho, creme de arroz, fécula de batata (ingredientes básicos) e farinha de banana verde; M2, composta pelos ingredientes básicos e farinha de feijão; e M3, composta pelos ingredientes básicos, farinha de banana verde e farinha de feijão. A partir de cada mistura, foi elaborado um macarrão correspondente, contendo as misturas de farinhas, goma guar, água e ovo (codificados como Mac1, Mac2, e Mac3). A massa foi aberta com auxílio de rolo, cortada em tiras e colocadas em tabuleiros para secagem em estufa a 60ºC por 6h. Para cocção utilizou-se 1% de sal e um fio de óleo, por 40 min. Foram realizadas análises de umidade, lipídios, proteínas e cinzas e os carboidratos foram calculados por diferença.
RESULTADOS
A massa alimentícia Mac1 apresentou 33,09% de umidade, 41,82g/100g de carboidrato, 6,76 g/100g de proteína, 0,81g/100g de lipídio e 2,11g/100g de cinzas. Mac2, por sua vez, apresentou 35,78% de umidade, 37,35g/100 g de carboidrato, 9,98g/100 g de proteína, 0,73g/100g de lipídio e 0,89g/100g de cinzas. Para Mac3, encontrou-se 34,43% de umidade, 39,59g/100g de carboidrato, 8,37g/100 g de proteína, 0,77g/100 de lipídio e 0,49g/100g de lipídio. As massas apresentaram textura grosseira, sabor residual de banana verde e pouco sal. O tempo necessário para cozimento foi longo (40 min).
CONCLUSÃO
Obteve-se novo produto destinado a pacientes celíacos, entretanto, são necessários ajustes, como obtenção de uma massa mais fina, com menos resíduos e de mais fácil cocção. Fonte financiadora: FAPEMIG.

PS-22-130

TEORES DE COMPOSTOS FENÓLICOS TOTAIS DO KEFIR EM DIFERENTES MEIOS DE CULTURA

FERNANDA CARVALHO VIDIGAL; DAMIANA DINIZ ROSA; JOSEFINA BRESSAN; MARIA DO CARMO GOUVEIA PELUZIO; ANA VLÁDIA BANDEIRA MOREIRA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
Área: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O kefir é uma mistura probiótica originária das montanhas Caucasianas da Rússia; e, atualmente presente no mundo inteiro. O kefir, como bebida pronta para consumo, contém ácidos lático, fórmico, succínico e propiônico, CO_2, álcool etílico, diferentes aldeídos (propiônico, acético) e traços de álcool isoamílico e acetona, além de uma variedade de folatos. Constitui-se de uma suspensão de microrganismos simbiontes formada por bactérias acidófilas e leveduras, que tem demonstrado ser efetiva no tratamento e controle de diversas enfermidades. O kefir pode ser cultivado em açúcar mascavo, leite ou sucos de frutas, sendo sua coloração dependente do substrato utilizado para cultivo.
OBJETIVOS
Determinar os teores de compostos fenólicos totais do kefir em diferentes meios de cultura.
METODOLOGIA
Os grãos de kefir foram separados em seis porções, e adicionados a diferentes meios na proporção de 5%. Cada porção foi cultivada em estufa com controle de temperatura (27 a 28ºC) por 24 h, seguido por 24 h de refrigeração, sem agitação, nos seguintes meios de cultura: leite integral, leite semidesnatado, leite desnatado, leite de soja, leite de soja light e, água com açúcar mascavo. O meio foi trocado diariamente e os grãos foram lavados com água destilada. A determinação do conteúdo de compostos fenólicos nas amostras foi realizada, em triplicata, utilizando-se o reagente de Folin-Ciocalteu, que oxida os compostos fenólicos em ambiente alcalino, e reduz o fosfomolibidato presente no reagente, formando um composto de coloração azul que pode ser lido em uma faixa de 720 a 765 nm, conforme descrito por Singleton et al. (1999). Compararam-se os teores de compostos fenólicos do kefir fermentado em diferentes meios de cultura com os seus respectivos meios de cultura tradicionais (sem fermentação).
RESULTADOS
Verificou-se que o leite integral, o leite semidesnatado, o leite desnatado, o leite de soja tradicional e o meio água com açúcar mascavo apresentaram maiores teores de compostos fenólicos em relação aos seus respectivos meios de cultura fermentados ($p < 0,01$). Já o leite de soja light apresentou teores de compostos fenólicos semelhantes ao do leite de soja light fermentado ($p = 0,1$).
CONCLUSÃO
De maneira geral, pode-se dizer que o processo de fermentação reduziu os teores de compostos fenólicos do meio de cultura água e açúcar mascavo e dos diferentes tipos de leite, com exceção do leite de soja light em que os teores de fenólicos se mantiveram inalterados.

PS-22-131

ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DO KEFIR EM DIFERENTES MEIOS DE CULTURA

FERNANDA CARVALHO VIDIGAL; DAMIANA DINIZ ROSA; JOSEFINA BRESSAN; MARIA DO CARMO GOUVEIA PELUZIO; ANA VLÁDIA BANDEIRA MOREIRA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
Área: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O kefir é uma mistura probiótica e sua utilização tem demonstrado ser eficaz no tratamento e controle de diversas enfermidades. Entre os potenciais efeitos benéficos do kefir, sua ação como importante antioxidante ainda está sob avaliação. Os efeitos biológicos prejudiciais de espécies reativas de oxigênio in vivo são controlados por um amplo espectro de mecanismos de defesa antioxidante. Segundo Güven et al. (2003) o kefir exerce um efeito antioxidante maior do que a vitamina E em um teste de toxidade com tetracloreto de carbono (CCl_4) em roedores.
OBJETIVOS
Avaliar atividade antioxidante do kefir em diferentes meios de cultura pelo método de sequestro de radicais livres DPPH.
METODOLOGIA
Os grãos de kefir foram cultivados em estufa com controle de temperatura (27 a 28ºC) por 24 horas, seguido por 24 horas de refrigeração, sem agitação, nos seguintes meios de cultura: leite integral, leite semidesnatado, leite desnatado, leite de soja, leite de soja light e, água e açúcar mascavo. O meio foi trocado diariamente e os grãos foram lavados com água destilada. Realizou-se avaliação da atividade antioxidante dos meios de cultura tradicional (sem adição de kefir) e dos meios de cultura fermentados (com adição de grãos de kefir) pelo método de sequestro de radicais livres DPPH. A cada 1 mL das amostras de kefir foi adicionado 2 mL da solução de DPPH, permanecendo em repouso por 30 min, sendo lidas em 517 nm, o mesmo processo foi feito para o padrão rutina e o branco (Blois, 1958).
RESULTADOS
Ao realizar a determinação da atividade antioxidante total e comparar as amostras com e sem o processo de fermentação, verificou-se que o processo de fermentação não influenciou na capacidade antioxidante do leite integral, do leite semidesnatado e do leite desnatado. Já o kefir de soja, o kefir de soja light e o kefir de água e açúcar mascavo, ao parear com a matriz sem fermentação, apresentaram maiores níveis de DPPH, que corresponde à atividade pró-oxidante.
CONCLUSÃO
O processo de fermentação dos diferentes meios com os grãos de kefir não influenciou na capacidade antioxidante dos leites com diferentes concentrações lipídicas e reduziu esta capacidade nos meios fermentados com soja, soja light e água com açúcar mascavo.

PS-22-132
CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL DE MASSAS DE PIZZA ENRIQUECIDAS COM FARINHA INTEGRAL DE SOJA
FLÁVIA XAVIER VALENTE; DORINA ISABEL GOMES NATAL; HÉRCIA STAMPINI DUARTE MARTINO; MARIA INÊS SOUZA DANTAS; MÁRCIA CRISTINA TEIXEIRA R VIDIGAL; SÔNIA MACHADO ROCHA RIBEIRO
Instituição: Universidade Federal de Viçosa
Área: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O desenvolvimento de novos produtos ganha destaque cada vez maior em função das crescentes exigências dos consumidores por alimentos que apresentem valor nutricional elevado e características funcionais.
Nesse contexto surge a soja, alimento com elevado valor nutricional e propriedades funcionais. A pizza é um produto de panificação apreciado no mundo todo, mas que não apresenta densidade elevada de nutrientes e compostos bioativos.
A possibilidade de utilização de soja na forma de farinha integral é uma boa alternativa para enriquecer massas de pizza e auxiliar uma alimentação saudável.
OBJETIVOS
Objetivou-se caracterizar as propriedades físico-químicas e sensoriais em massas de pizza desenvolvidas com farinha integral de soja.
METODOLOGIA
Para o preparo da farinha integral de soja foi utilizado o novo cultivar UFVTN 105AP, geneticamente melhorado, sem as três isoformas das enzimas lipoxigenases e com alto teor de proteínas.
Foram desenvolvidas quatro formulações de massa de pizza, sendo o controle e as formulações com 30%, 50% e 70% de farinha integral de soja.
Avaliou-se textura, composição química centesimal, valor calórico, minerais, ácidos graxos e aceitação sensorial das massas de pizza.
RESULTADOS
A massa de pizza com adição de 30% de farinha integral de soja não apresentou alteração nos parâmetros de textura.
O aumento da concentração de farinha integral de soja nas formulações elevou o teor de proteína, fibra alimentar total e suas frações. A umidade e o perfil de lipídios das massas não foram alterados. Os carboidratos reduziram cerca de 20% em cada preparação, o que contribuiu para a diminuição de 3,3%, em média, do valor calórico.
Os teores de cálcio, zinco, magnésio, potássio, cobre e fósforo aumentaram ($p<0,05$) nas formulações adicionadas de farinha integral de soja, enquanto os teores de ferro e sódio não foram alterados ($p>0,05$) em nenhuma formulação.
A formulação com 30% de farinha integral de soja apresentou boa aceitação sensorial. A maioria dos consumidores respondeu positivamente à intenção de compra das massas de pizza.
CONCLUSÃO
A melhor formulação em relação aos parâmetros físico-químicos e às características sensoriais foi a massa de pizza com 30% de farinha integral de soja. A adição de farinha integral de soja agregou valor nutricional e características funcionais aos produtos.

PS-22-133
O CONSUMO REGULAR DE SUCO DE LARANJA VERMELHA CONTRIBUI PARA DIMINUIÇÃO DE FATORES DE RISCO RELACIONADOS À SÍNDROME METABÓLICA
GRACE KELLY Z. SIMÕES DOURADO; JACQUELINE QUEIROZ DA SILVEIRA; CLÁUDIA GONÇALVES DE LIMA; THAIS BORGES CÉSAR
Instituição: UNESP, Araraquara - SP
Área: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Tem sido evidenciado que o consumo do suco de laranja amarela melhora a sensibilidade à insulina, o perfil lipídico, a pressão arterial, o estresse oxidativo e a inflamação, condições fisiopatológicas relacionadas às doenças crônicas como as cardiovasculares, síndrome metabólica, diabetes tipo II, obesidade e câncer. Tais efeitos se devem à presença de nutrientes (vitamina C e potássio) e compostos bioativos no suco de laranja (flavonóides cítricos e carotenóides), que atuam de forma sinérgica protegendo o organismo. O suco de laranja de polpa vermelha apresenta, além destes componentes, o licopeno que atua como um potente antioxidante celular, entretanto pouco se sabe sobre os efeitos do consumo desta variedade de suco de laranja na alimentação humana.
OBJETIVOS
Foi avaliado o efeito do consumo regular do suco de laranja vermelha sobre os fatores de risco da síndrome metabólica, os quais incluem circunferência da cintura aumentada, hipertrigliceridemia, baixo HDL-C, hipertensão arterial e intolerância à glicose de indivíduos eutróficos e com sobrepeso.
METODOLOGIA
Homens (n= 19) e mulheres (n= 16) saudáveis, 36±10anos, consumiram diariamente 750mL de suco de laranja vermelha durante oito semanas consecutivas. No início e no final do tratamento foram realizadas avaliações antropométrica (peso corporal, estatura, dobras cutâneas índice de massa corporal, circunferências), bioquímica (glicose, insulina, hemoglobina glicada, colesterol total, LDL-C, HDL-C, Apo A e B, proteína C reativa, atividade antioxidante por DPPH) e hemodinâmica (pressão arterial sistólica e diastólica). A resistência insulínica foi estimada pelo índice HOMA.
RESULTADOS
O tratamento com o suco de laranja vermelha não alterou a circunferência da cintura, mas diminuiu significativamente ($P < 0,05$) o colesterol total (10%), LDL-C (11%), proteína C reativa (20%) e pressão arterial (5%), além de aumentar a atividade antioxidante no soro dos voluntários (140%).
CONCLUSÃO
Nós sugerimos que o suco de laranja vermelha apresenta propriedades hipolipidêmica, anti-inflamatória e antioxidante, que contribui para a prevenção ou melhora dos fatores de risco da síndrome metabólica.

PS-22-134
O CONSUMO REGULAR DE SUCO DE LARANJA MELHORA A RESISTÊNCIA À INSULINA, O PERFIL LIPÍDICO E GLICÊMICO DE INDIVÍDUOS EUTRÓFICOS E COM SOBREPESO
GRACE KELLY Z. SIMÕES DOURADO; JACQUELINE QUEIROZ DA SILVEIRA; THAIS BORGES CÉSAR
Instituição: UNESP, Araraquara, SP
Área: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Tem sido sugerido que o consumo do suco de laranja pode favorecer o ganho de peso, a resistência insulínica e a hipertrigliceridemia devido ao teor significativo de açúcares e energia. Entretanto, o suco de laranja é fonte de micronutrientes essenciais e flavonóides cítricos que atuam no organismo contribuindo para diminuição do risco de desenvolvimento de doenças crônicas e inflamatórias.
OBJETIVOS
Foi investigado o efeito da ingestão regular do suco de laranja sobre a glicemia, insulinemia, resistência insulínica e o perfil lipídico de voluntários eutróficos e com sobrepeso.
METODOLOGIA
Homens (n=14) e mulheres (n=15) saudáveis, idade entre 25 a 55 anos, foram voluntários para consumir 750mL/dia de suco de laranja concentrado durante oito semanas intermitentes. Variáveis dietéticas (energia, proteínas, glicídios, lipídios, ácidos graxos saturados, colesterol, vitamina C e folato), antropométricas (índice de massa corporal, circunferência da cintura e porcentagem de gordura corporal) e bioquímicas (glicemia, insulina, triglicérides, colesterol total, HDL-C, LDL-C, Apo A e B) foram avaliadas antes e depois do tratamento com suco de laranja. A resistência à insulina foi estimada pelo índice HOMA.
RESULTADOS
Após o tratamento com suco de laranja foi observada entre os voluntários eutróficos uma redução significativa ($P < 0,05$) no colesterol total (13%), LDL-C (19%), insulinemia (25%) e resistência insulínica (15%); entre voluntários com sobrepeso foi observado diminuição de 12,5% na insulinemia e 18% da resistência insulínica. Não foram detectadas alterações na concentração de glicose, triglicérides, HDL-C, Apo A e B, gordura corporal e circunferência da cintura após o tratamento. Foi verificado também aumento > 155% nos níveis de ingestão de vitamina C, enquanto que as outras variáveis dietéticas não foram modificadas.
CONCLUSÃO
Nós concluímos que o consumo regular de suco de laranja não contribui para o ganho de peso e ainda melhora o perfil lipídico, glicêmico e a resistência insulínica, representando uma excelente fonte alimentar de vitaminas, minerais e compostos bioativos.

PS-22-135
ALGUMAS DIETAS DA MODA E O GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA
ISABELLA MESQUITA DE SOUZA; LUCIANA SILVA DOS SANTOS; MARCELA RIBEIRO FAYAD; VINICIUS PEREIRA XAVIER
Instituição: Universidade Federal de Goiás
Área: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
As experiências sociais são determinantes na construção dos hábitos alimentares. Com este intuito criou-se o guia alimentar para a população brasileira que contém as primeiras diretrizes alimentares oficiais para a nossa população. As orientações do guia são adequadas para a prevenção de doenças crônicas não-transmissíveis. Entretanto a preocupação da sociedade atual pela perda e controle de peso leva a busca de dietas por meio da imprensa popular que podem trazer consequências prejudiciais ao organismo humano.
OBJETIVOS
Analisar as dietas da moda veiculadas na internet e em revistas não científicas, comparando-as com as recomendações do guia alimentar para a população brasileira.
METODOLOGIA
Foram selecionadas algumas dietas veiculadas em sites da internet e revistas não científicas. Observou-se suas indicações, comparando-as de forma geral com as recomendações especificadas no Guia Alimentar para a população Brasileira.
RESULTADOS
Nas pesquisas realizadas em sites de busca,as dietas apareceram na seguinte freqüência: Dieta dos Pontos 274 resultados, em que o grande problema é que o indivíduo acaba visando a quantidade e não prioriza a qualidade dos alimentos ingeridos. Dieta da USP 242 resultados, onde os componentes são basicamente alimentos ricos em gordura e proteína. Atum 34 resultados, em que destaca-se o consumo excessivo de gorduras e proteínas de origem animal. E a dos Líquidos 18 resultados, onde apesar de existir no mercado muitas dietas e suplementos alimentares na forma líquida, eles só devem ser consumidos com orientação de um nutricionista. De 21 revistas que continham cardápios e dietas para emagrecimento escolhidas ao acaso, apenas uma especificava um período maior que 1 mês para a perda de peso desejada emitir efeito significativo. A dieta da USP não foi elaborada por nutricionistas da Universidade de São Paulo. A própria instituição desconhece sua origem. Acredita-se que seu criador, optou por utilizar o nome da instituição apenas para ter maior credibilidade em sua divulgação.
CONCLUSÃO
Com base nas análises feitas, é possível perceber uma grande discrepância entre os dois parâmetros. As dietas questionadas prezam unicamente pela perda de peso, não se atentando à manutenção da saúde do indivíduo. As orientações do guia, ao contrário, indicam uma forma saudável de perder peso sem cortar refeições ou alimentos. Além disso, essas abrangem um campo muito mais amplo, como a prática de exercícios físicos e a ingestão de água.

PS-22-136

PERSPECTIVA DO PACIENTE INTERNADO SOBRE O SUPLEMENTO NUTRICIONAL

JAQUELINE R SOUZA GENTIL; CINARA KNYCHALA MUNIZ; SELMA F CARVALHO CUNHA
Instituição: Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto - USP
Área: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Os suplementos nutricionais representam uma modalidade terapêutica para pacientes com ingestão alimentar insuficiente para atender suas necessidades energéticas e de nutrientes.
OBJETIVOS
Avaliar a perspectiva de pacientes hospitalizados sobre a aceitação e eficácia de suplementos nutricionais prescritos.
METODOLOGIA
Foram avaliados 73 pacientes adultos de ambos os gêneros que recebiam suplementos nutricionais durante a hospitalização em hospital universitário, entre julho e dezembro de 2010. A partir das informações do sistema eletrônico do hospital, determinou-se o volume e o fracionamento dos suplementos nutricionais prescritos. Conforme rotina do serviço, os suplementos nutricionais continham formulação industrializada com 1,5 ou 1,0 kcal/mL e diferentes sabores, oferecidos à temperatura ambiente, em horários padronizados no intervalo entre as refeições principais. Um questionário semi-estruturado foi aplicado a todos os pacientes de forma a identificar o volume efetivamente ingerido e os motivos da recusa do volume total prescrito. Os pacientes foram também questionados sobre o horário, o sabor e a temperatura preferenciais, além da autopercepção do efeito do suplemento sobre seu estado clínico. Os dados foram tabulados em planilha eletrônica e a estatística descritiva mostra os dados de mediana, valores mínimos e máximos.
RESULTADOS
O volume total diário prescrito foi de 400 (variação de 120 a 800) mL, fracionado em 3 (variação de 1 a 4) horários, em volume de 150 (variação de 50 a 200) mL por horário. A recusa total ou parcial do suplemento nutricional foi atribuída ao volume excessivo (47%) ou às queixas relacionadas à palatabilidade (32%). A aceitação total do volume prescrito foi referida por 56 pacientes (76,7%), sendo que destes, 43 indivíduos (58,9%) consideraram o produto palatável. A maioria dos pacientes (90,4%) considerou adequados os horários padronizados da oferta do produto. Não houve diferença estatística quanto a preferências entre os sabores chocolate, morango ou baunilha e 58,9% dos pacientes preferiam o produto mais gelado. A autopercepção de melhora no estado clínico atribuída ao produto foi relatada em 72,6% dos pacientes.
CONCLUSÃO
Sob a perspectiva dos pacientes, o suplemento foi avaliado favoravelmente quanto à palatabilidade e forma de fracionamento, que resultou em boa aceitação do produto e na autopercepção de melhora do estado clínico.

PS-22-137

ADEQUAÇÃO NUTRICIONAL DE RECEITAS DE "RAÇAO HUMANA" VEICULADAS PELA INTERNET

LILIAN CARDIA; VIVIAN MOMI CANTAGESSO; AUREA JULIANA BOMBO TREVISAN; GLAUCIA AKIKO KAMIKADO PIVI
Instituição: Universidade Nove de Julho
Área: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Ração Humana é uma mistura caseira de alimentos, baseada em cereais, sementes e farelos, presente em veículos de comunicação e associada ao emagrecimento, aumento de saciedade e redução do apetite..
OBJETIVOS
Analisar a adequação nutricional das receitas de "Ração Humana" veiculadas em sites brasileiros.
METODOLOGIA
A ferramenta de busca eletrônica foi o Google Brasil, utilizado o termo "ração humana" e selecionados os 9 primeiros resultados. Foram coletados: receitas (proporção de ingredientes e modo de preparo), recomendação de uso (gramas por porção e refeição a ser substituída) e calculados macronutrientes, fibras e calorias com os instrumentos: TBCA USP 2008, TACO 2006, Alimentos Regionais Brasileiros (MS – 2002) e Tabela de Composição Centesimal de Alimentos do IBGE (1989). A adequação nutricional baseou-se nas DRI (2002), Sá (1990) e implicou na criação de indivíduo-tipo para comparação com o público potencialmente consumidor.
RESULTADOS
O coeficiente de variação para proporção de ingredientes oscilou de 27 a 300%. A falta de padronização foi também visualizada no valor calórico (média ±dp): (82,9±23,3) e na recomendação de porção a ser consumida, que variou de 10 a 30 g; a mais freqüente (66,6%) foi a de 20g do produto. A distribuição percentual de carboidratos, proteínas e gorduras em relação às calorias da porção foi: (48,3±5,8); (24,3±1,8); (32,3±7,4), respectivamente, caracterizando preparação normoglicídica, normoprotéica, e normolipídica. A maioria dos sites (66,6%) recomenda a substituição do desjejum pela porção de ração humana associada a alimentos como leite, suco ou água; recomendação para substituir o jantar foi encontrada em 1 site. Considerando uma mulher adulta sedentária e com sobrepeso, as porções de ração humana consumidas com água atingem de 11 a 34% das calorias necessárias para o desjejum. Em substituição ao jantar o déficit calórico chega a 92%. O teor de fibras alcança de 3 a 10% das recomendações.
CONCLUSÃO
Apesar da porcentagem de macronutrientes estar equilibrada, a substituição de uma refeição por esse composto pode acarretar perda significativa de peso em razão de diminuição severa de calorias, exclusivamente. A divulgação indiscriminada de tais informações corrobora para a adesão maciça de estratégias inadequadas para emagrecimento, motivadas pela busca incessante do "corpo ideal", altamente prejudiciais à saúde e incompatíveis com a formação de hábitos alimentares saudáveis.

PS-22-138

AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO DE MACRONUTRIENTES E FIBRAS DE RECEITAS DE "RAÇAO HUMANA" VEICULADAS PELA INTERNET

LILIAN CARDIA; VIVIAN MOMI CANTAGESSO; DANIELLE MELO COSTA LEITE; AUREA JULIANA BOMBO TREVISAN; GLÁUCIA AKIKO KAMIKADO PIVI
Instituição: Universidade Nove de Julho
Área: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A busca por um 'corpo ideal', contribui para a veiculação de dietas em diversos meios de comunicação, sendo a internet um dos mais importantes. Uma dessas promessas é a "Ração Humana", uma mistura caseira de alimentos, com diferentes tipos de ingredientes: cereais, sementes e farelos, que promete auxiliar na perda de peso, aumento da saciedade e redução do apetite. Sugere-se que ao substituir ao menos uma refeição diária por uma porção do composto de "Ração Humana", o indivíduo terá um emagrecimento imediato. Por essa razão, o presente trabalho pesquisou a palavra 'Ração Humana' na Internet, utilizando uma ferramenta de busca eletrônica, e analisou a composição de algumas das receitas encontradas.
OBJETIVOS
Analisar a composição nutricional e os ingredientes presentes em receitas de "Ração Humana" veiculadas pela internet.
METODOLOGIA
Foi utilizado o site da internet Google Brasil como ferramenta de busca eletrônica e como palavra-chave o termo "ração humana". As primeiras nove ocorrências foram consideradas para a pesquisa, sendo coletadas as receitas e as recomendações de uso. Foram calculados teores de macronutrientes, fibras e calorias por 100g e porção recomendada de cada uma das receitas, utilizando-se: Tabela de Composição Centesimal de Alimentos do IBGE (1989), TACO (2006), a TBCA – USP (2008) e Alimentos Regionais Brasileiros (MS – 2002).
RESULTADOS
As receitas apresentaram diversas combinações de ingredientes, totalizando 15 diferentes ingredientes, sendo 60% deles comuns a todas as receitas. Apenas duas das receitas (22%) apresentavam a mesma composição, mas com diferentes proporções de ingredientes. As porções recomendadas para consumo também variaram entre 10 e 30g e a substituição de refeições mais sugerida foi o desjejum. Quando analisados os macronutrientes, fibras e as calorias das receitas por 100g, o coeficiente de variação oscilou entre 5,1% para proteínas e 27,8% para lipídios. Quando analisadas as mesmas informações por porções indicadas para consumo pelos sites este mesmo coeficiente teve uma variação muito maior, entre 27,8% para carboidratos e 42,6% para lipídios.
CONCLUSÃO
Verificou-se inexistência de padrão em receitas disponíveis na internet do composto "ração humana", com relação aos ingredientes para o seu preparo, suas proporções e quantidades recomendadas por porção. Deste fato resultou-se uma grande variação na composição nutricional, fazendo com que o uso indiscriminado e sem o auxílio de um profissional possa acarretar em riscos à saúde dos indivíduos.

PS-22-139

ANÁLISE QUANTITATIVA DO RECORDATÓRIO 24 HORAS DOS PACIENTES ATENDIDOS NO AMBULATÓRIO DE NUTRIÇÃO DE UMA CLÍNICA ESCOLA

LORENA SANTOS TINOCO; EDNEIA SOARES SILVA; JULIANA ARAUJO ROD FARIAS
Instituição: Faculdade Natalense para o desenvolvimento do RN
Área: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Estudos observacionais têm evidenciado estreita relação entre características quantitativas e qualitativas da dieta, e a ocorrência de doenças crônicas não transmissíveis. Sabe-se que a quantidade de energia que o indivíduo ingere em sua dieta, contrabalanceado com seu nível de atividade física, irão refletir no seu peso e na sua saúde como um todo. O consumo elevado de gorduras totais, colesterol, e ácidos graxos saturados e o baixo consumo de fibras apresentam-se como marcadores de risco para doenças cardiovasculares. O recordatório de 24 horas consiste em obter informações sobre a ingestão alimentar das últimas 24 horas, com dados sobre os alimentos atualmente consumidos.
OBJETIVOS
Avaliar e comparar o consumo energético, de macronutrientes e fibras totais de pacientes eutróficos e com sobrepeso/obesidade, atendidos no ambulatório de nutrição de uma clínica escola.
METODOLOGIA
Estudo transversal, realizado com os indivíduos atendidos no ambulatório de nutrição uma clínica escola, onde foram analisados 112 prontuários durante o período de junho a setembro de 2010. Foi realizada análise quantitativa do consumo alimentar do recordatório de 24 horas (R24) dos prontuários, avaliados um a um e separados de acordo com o estado nutricional do paciente: eutrófico e sobrepeso/obesidade, classificados de acordo com IMC/idade. Os critérios de exclusão foram crianças e gestantes, por estarem em uma fase de grandes necessidades energéticas, e prontuários com letras ilegíveis e/ou sem as medidas caseiras do R 24h ou ainda os que não tinham R 24 horas no prontuário. Os dados foram analisados a partir do programa Diet Pro 5i e tabulados com o Microsoft Excel 2010.
RESULTADOS
Observou-se que 62,5% dos indivíduos analisados, apresentavam sobrepeso/obesidade podendo estar relacionado ao sedentarismo e vida moderna. Notou-se também que a ingestão de um dia, de carboidratos (60,8%), lipídios (35,3%) e proteínas (30,6%) de pessoas com sobrepeso/obesidade é elevada quando comparada com a ingestão de carboidratos (56,6%), lipídios (26,6%) e proteínas (16,8%) de pessoas eutróficas. Já a ingestão de fibras totais é diminuída para o grupo com sobrepeso/obesidade (23,4g) e para os eutróficos atinge aproximadamente 25g de fibras totais.
CONCLUSÃO
Podemos concluir que pessoas que estão acima do peso considerado normal mantem uma dieta desequilibrada com relação às quantidades e fogem as recomendações das necessidades energéticas, macronutrientes e fibras totais

PS-22-140

APLICAÇÃO DE FICHAS DE INSPEÇÃO EM UM RESTAURANTE COLETIVO NO ESTADO DE SÃO PAULO

GEINA FARIA SANTOS; CAROLINE OPOLSKI MEDEIROS
Instituição: Universidade Estadual de Campinas - UNICAMP
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A segurança do alimento é um conceito que indica que os alimentos, quando preparados ou consumidos de acordo com o esperado, não causam dano à saúde do consumidor. Nesse contexto, as dimensões higiênico-sanitárias e regulatórias é um dos importantes tópicos para a segurança do alimento.
OBJETIVOS
O estudo analisou a inspeção de um restaurante coletivo da cidade de Campinas-SP utilizando duas fichas de inspeção: a nível federal e estadual.
METODOLOGIA
A pesquisa foi realizada em um restaurante coletivo que fornece, aproximadamente, 16.000 refeições diárias. Para a realização do estudo foram utilizadas duas fichas de inspeção: ficha de inspeção da Resolução - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002 e ficha de inspeção da Resolução SS - 196, de 29 de dezembro de 1998. As fichas foram preenchidas por profissionais qualificados a partir de duas visitas técnicas ao restaurante coletivo, com o acompanhamento da nutricionista do local.
RESULTADOS
O resultado da Ficha de Inspeção da RDC-275 foi classificado no Grupo 2, uma vez que 74,8% dos itens foram atendidos. Observou-se que no estabelecimento 100% dos itens em relação aos manipuladores e as documentações foram atendidos, seguido do cumprimento de 85,7% dos itens dos equipamentos, móveis e utensílios, 77,8% da produção e transporte dos alimentos, e 59,4% dos itens de edificações e instalações. A pontuação do estabelecimento conforme a ficha de inspeção da Resolução SS – 196 foi 87,0, sendo o estabelecimento qualificado como bom, estando este apto para a produção de alimentos. Nesta ficha de inspeção os pontos críticos identificados também salientaram irregularidades principalmente em relação à edificação. Ao considerar a qualificação do estabelecimento e a classificação epidemiológica, conforme a Resolução SS-196 a frequência de inspeção no local deve ser semestral. Dentre os pontos positivos destaca-se a existência e cumprimento dos Procedimentos Operacionais Padronizados e implementação e execução das Boas Práticas.
CONCLUSÃO
O estudo demonstrou que a classificação do restaurante pelas fichas de inspeção aplicadas foi satisfatória. Contudo, alguns itens da edificação e instalações do local devem ser melhoradas, garantindo uma alimentação segura e de qualidade aos consumidores.

PS-22-142

TEORES DE LIPÍDIOS EM REFEIÇÕES OFERECIDAS EM UMA PRAÇA DE ALIMENTAÇÃO DE UMA UNIVERSIDADE PRIVADA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO.

GISELE CRISTINA DIAS; EDELI SIMIONI ABREU; MÔNICA G N SPINELLI
Instituição: Universidade Presbiteriana Mackenzie
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Atualmente, as refeições consumidas fora do ambiente doméstico tem sido rotina. Essas refeições, embora de fácil acesso, muitas vezes são, pela escolha dos alimentos ou pelo modo de preparo, compostas por alimentos ricos em gorduras.
OBJETIVOS
Analisar os teores de lipídios totais em refeições "prato do dia" em dois restaurantes de uma Universidade privada do município de São Paulo.
METODOLOGIA
Escolheram-se três dias alternados para análise dos teores de lipídios das preparações pelo método de Soxhlet (em duplicata). Os restaurantes foram escolhidos por oferecer na refeição o "prato do dia", refeição com preço único e que varia conforme o dia da semana. As análises foram feitas através da refeição servida no almoço. O responsável pela produção das refeições de cada restaurante respondeu um questionário que continha perguntas sobre o número de refeições/dia, como eram estabelecidas as porções e uso de receitas técnicas. Os valores de lipídios obtidos nas análises foram comparados com as recomendações da OMS (2003), e para o arroz e feijão os valores foram também comparados com as tabelas de composição dos alimentos.
RESULTADOS
No Restaurante 1, em dois dos três dias analisados foram encontrados valores acima do recomendado. Em um dos dias encontrou-se um valor de 57,12g de lipídios enquanto o esperado deveria variar entre 10 a 26,6g, ou seja, mais que o dobro do valor máximo esperado para uma refeição equilibrada. No Restaurante 2 as preparações se apresentaram dentro das recomendações em dois dias analisados. Obteve-se até quinze vezes mais lipídios no arroz do Restaurante 1 do que o referenciado na tabela de composição dos alimentos. Houve uma maior adequação da quantidade de lipídios no restaurante que utiliza receitas técnicas padronizadas.
CONCLUSÃO
Concluiu-se que para que se possa reduzir a quantidade de lipídios das refeições é imprescindível o uso de receitas técnicas de preparo. A elaboração de receitas adequadas e a capacitação da equipe na sua utilização colaboram na garantia da qualidade nutricional da preparação oferecida.

PS-22-143

LEVANTAMENTO ACERCA DO CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO EM BARES E LANCHONETES

HEBE L. S. B. COSTA; ISABEL L. F. FONSECA; KALINE COELHO DANTAS; RAYSSA GOMES COSTA; DELAYNE A. O. ALEXANDRE; ANA MARIA GOMES SANTOS; REDIANNE MEDEIROS FONSECA; THAYSE HANNE C. R. NASCIMENTO
Instituição: Universidade Federal do Rio Grande do Norte
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A busca atual por formas práticas e econômicas de se alimentar tornou comum a substituição da alimentação domiciliar por refeições rápidas feitas fora do lar. No entanto, muitas vezes, esses alimentos são manipulados sem as devidas condições higiênico-sanitárias, gerando um problema de saúde dos consumidores: as toxinfecções alimentares. Contudo, a implantação de procedimentos de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, em conformidade com a legislação sanitária e com supervisão de um profissional tecnicamente competente, pode reduzir significativamente os riscos à saúde dos comensais. Diante do exposto, ressalta-se a importância da identificação das principais falhas acerca do controle higiênico-sanitário em bares e lanchonetes.
OBJETIVOS
Analisar o controle higiênico-sanitário em bares e lanchonetes.
METODOLOGIA
Realizou-se o levantamento de dados sobre as condições higiênico-sanitárias em bares e lanchonetes de uma localidade interiorana em desenvolvimento turístico, através do arquivo da Vigilância Sanitária-VISA municipal, consultando-se 100% dos Termos de Inspeção Sanitária-TIS emitidos em inspeções e reinspeções realizadas durante o ano de 2010.
RESULTADOS
Identificou-se que as inspeções e reinspeções sanitárias foram embasadas legalmente pela RDC 216/2004. Foram visitados 17 estabelecimentos e expedidos 20 TIS (17 inspeções e 03 reinspeções) em 2010. Foram notificadas como "não conformidades": falta de alvará (100%); vestuário para manipuladores (64,7%); lixeira (58,8%); tela milimétrica (47,0%); pintura do estabelecimento (47,0%); retirar produtos do chão (41,2%); proteção para utensílios (41,2%) e proteção para alimentos (23,5%). Nos TIS de reinspeções, detectou-se que todas as irregularidades tinham sido corrigidas.
CONCLUSÃO
O estado em que foram encontrados os bares e lanchonetes demonstra o elevado grau de risco ao consumidor, ficando evidente a importância de uma supervisão especializada. A fiscalização sanitária de rotina é imprescindível para esta comunidade, em especial pela falta de alvará sanitário nos estabelecimentos. Ressalta-se o respeito às exigências e prazos determinados pela VISA.

PS-22-144

AVALIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR DE CRIANÇAS DE UMA CRECHE INSTITUCIONAL DE BRASÍLIA-DF

HELOISA RODRIGUES GOUVÊA; THAISE MENDONÇA FLORES; POLLANA ALVES CAMPOS; MARIANE ALMEIDA CARDEAL; IVANA MELO PEREIRA; TALITA REIS RODRIGUES; AUGUSTO ARCANJO SILVA; AMANDA SILVA BRANQUINHO; SANDRA FERNANDES ARRUDA; KARIN OLIVEIRA SÁVIO; RITA DE CÁSSIA AKUTSU
Instituição: Universidade de Brasília
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Nos primeiros meses de idade, a alimentação gera repercussões que vão influenciar a saúde durante toda a vida. A partir do sexto mês de vida, é preconizada a introdução de outros alimentos, pois apenas a amamentação não é capaz de suprir as necessidades da criança. Nesse primeiro contato com os alimentos a rejeição é alta, o que torna comum a deficiências de micronutrientes e uma inadequada introdução da alimentação saudável. Desse modo, por meio do acompanhamento nutricional, é possível avaliar o crescimento e desenvolvimento da criança, evitar doenças consequentes da má nutrição e reduzir o risco de doenças crônicas não transmissíveis na fase adulta.
OBJETIVOS
Avaliar o consumo alimentar e o estado nutricional das crianças atendidas por uma creche institucional de Brasília-DF.
METODOLOGIA
Estudo do tipo transversal exploratório, em que o consumo alimentar de todas as crianças, de 6 a 18 meses de idade, foi avaliado em uma creche institucional. Avaliou-se o peso e a estatura das crianças, classificando-as de acordo com as novas curvas da OMS (2006) e o gasto energético total (GET) de acordo com as equações preditivas do Instituto de Medicina. Para quantificar o consumo alimentar das crianças foram preenchidos Recordatórios 24 horas pelas mães durante três dias e o consumo na creche foi analisado com base na metodologia proposta por Sávio (2005) que contempla etiquetagem e pesagem direta dos pratos e restos. A adequação de macro e micronutrientes foram realizadas de acordo com as recomendações das AMDR e DRI's, respectivamente.
RESULTADOS
Foram avaliadas 14 crianças de 6 a 18 meses de idade. Encontrou-se 92,8% (n=13) de eutrofia, havendo 7,2% (n=1) de risco de sobrepeso. A média do GET foi de 750kcal/dia e do valor energético total (VET) de 809Kcal/dia, havendo com 7,0% de sobre oferta. A distribuição de macronutrientes estava adequada. Quanto aos micronutrientes, houve 14,2% de inadequação do consumo de zinco, fósforo e riboflavina e 7,1% para a niacina. Ainda, encontrou-se o consumo de fibras, sódio e cálcio abaixo da AI, sendo de 21,4%, 42,8% e 21,4%, respectivamente.
CONCLUSÃO
O consumo calórico e de macronutrientes está adequado, mas deve-se atentar para a adequação de micronutrientes, com aumento da oferta de alimentos fontes para as crianças que apresentam consumo inadequado, exceto de sódio, tendo em vista que não se sabe a quantidade ingerida fora da creche.

PS-22-145
ANÁLISE DO CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO EM CHURRASCARIAS E RESTAURANTES
ISABEL L. F. FONSECA; HEBE LORENA S. B. COSTA; KALINE COELHO DANTAS; RAYSSA GOMES COSTA; DELAYNE A. O. ALEXANDRE; ANA MARIA GOMES SANTOS; REDIANNE MEDEIROS FONSECA; THAYSE HANNE C. R. NASCIMENTO
Instituição: Universidade Federal do Rio Grande do Norte
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A manutenção da integridade e saúde de todo ser vivo depende da ingestão diária de alimentos que sejam quantitativa e qualitativamente adequados, bem como não coloquem em risco sua saúde. O consumo fora do domicílio é um dos fatores que contribuiu para o aumento da ocorrência de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs), uma vez que a produção em larga escala necessita de um controle efetivo de todas as etapas do processo. Destaca-se que o consumo de água e alimentos contaminados são os principais causadores de doenças aos viajantes, o que demonstra a relevância do presente estudo em uma cidade em fase de implantação de um pólo turístico religioso.
OBJETIVOS
Analisar as condições higiênico-sanitárias de restaurantes e churrascarias em uma cidade turística
METODOLOGIA
Os dados foram coletados em 100% dos Termos de Inspeção Sanitária-TIS emitidos em 2010, incluindo-se inspeções e reinspeções realizadas em churrascarias e Lrestaurantes. Os dados foram tabulados e expressos em percentual, considerando o total de TIS.
RESULTADOS
Dentre os estabelecimentos atuantes na cidade (24), 38%(9) foram vistoriados pela Vigilância Sanitária-VISA em 2010, que usou como base legal a RDC 216/2004. Verificou-se nos TIS das primeiras inspeções que em 44% os utensílios estavam sem proteção contra poeira e insetos; 44% apresentavam paredes com infiltrações ou deterioradas; 33% tinham o freezer e refrigerador desorganizados; em 22% existiam banheiros na área de manipulação de alimentos e em 22% não havia pia para higienização na área de manipulação, dentre outros. Nas reinspeções as principais notificações foram: ausência de sabonete líquido, anti-séptico e papel toalha (75%); abertura nas paredes/janelas sem proteção adequada (50%); Manipuladores de alimentos sem vestuário completo (50%); Ausência de pia para higienização na área de manipulação (50%).
CONCLUSÃO
constatou-se que as condições higiênico-sanitárias dos restaurantes e churrascarias expõem os consumidores ao risco de DTAs, representando um problema significativo, especialmente pelo crescente número de visitantes na cidade. Sugere-se que para reduzir o risco da ocorrência de surtos alimentares nesse segmento, faz-se necessária a adoção de práticas de controle higiênico-sanitário sob supervisão de profissional tecnicamente capacitado.

PS-22-146
AVALIAÇÃO DO CARDÁPIO SERVIDO PARA CRIANÇAS COM IDADE, ENTRE 6 E 18 MESES, DE UMA CRECHE INSTITUCIONAL DE BRASÍLIA-DF
IVANA MELO PEREIRA; AMANDA SILVA BRANQUINHO; RAQUEL COSTA FERREIRA; HELOISA RODRIGUES GOUVÊA; THAISE MENDONÇA FLORES; POLLANA ALVES CAMPOS; MARIANE ALMEIDA CARDEAL; TALITA REIS RODRIGUES; AUGUSTO ARCANJO SILVA; SANDRA FERNANDES ARRUDA; KARIN OLIVEIRA SÁVIO; RITA DE CÁSSIA AKUTSU
Instituição: Universidade de Brasília
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O Ministério da Saúde e a Organização Mundial de Saúde preconizam a complementação da amamentação pela alimentação complementar, a partir do sexto mês de vida. Nesta fase, muitos pais voltam a trabalhar, sendo necessário deixar os filhos em creches (MONTE & GIUGLIANI, 2004; WHO, 1995).O planejamento de cardápios tem por finalidade programar refeições adequadas às necessidades do público alvo, atendendo às Leis de Escudeiro, sendo necessário conhecer o perfil da clientela atendida e o número de refeições ofertadas por dia (AKUTSU et al, 2005; FAUSTO et al, 2001).
OBJETIVOS
Avaliar o cardápio oferecido por uma creche institucional de Brasília, observando se a oferta é compatível com a real necessidade das crianças.
METODOLOGIA
Estudo do tipo transversal exploratório no qual, foi observada a compatibilidade entre a oferta do cardápio e as necessidades nutricionais do público alvo.Avaliou-se o cardápio de seis semanas, pelo método AQPC. Ainda, elaborou-se as fichas técnicas de preparação durante seis dias, não consecutivos, para determinar a composição nutricional das preparações. O perfil da clientela foi avaliado através da coleta de dados de faixa etária, sexo e dados antropométricos, para avaliar as necessidades nutricionais e a adequação do cardápio. A adequação de micronutrientes foi baseada nas recomendações das DRI's (IOM, 2002/2005).
RESULTADOS
No período avaliado a creche atendeu 14 crianças com idade entre 6 e 18 meses, sendo 9 do sexo feminino. O GET médio estimado foi de 750kcal/dia. A creche oferece 4 refeições ao dia. Segundo o método AQPC o cardápio é variado, adequado à faixa etária, isento de frituras e leite, respeitando os requisitos de cor, sabor, variedade e harmonia. Segundo análise das fichas técnicas de preparação, o cardápio oferece em média 604Kcal (84,8% do GET), com densidade energética de 0,9Kcal/g, sendo os teores de carboidratos, proteínas e lipídios 57,5%, 14,0% e 28,5% respectivamente. A oferta de cálcio e ferro foi abaixo da AI (102,1mg e 3,5mg, respectivamente).
CONCLUSÃO
A alimentação das crianças deve ser complementada por pelo menos mais uma refeição em casa, dependendo da aceitação. A oferta de cálcio abaixo da AI mostra a importância de estimulação do aleitamento materno até os dois anos de idade ou, na impossibilidade, do oferecimento de fórmulas lácteas. A oferta de ferro abaixo da AI alerta a importância do aumento da disponibilidade de alimentos fontes e da avaliação da necessidade de suplementação.

PS-22-147
MONITORAMENTO DA TEMPERATURA DE REFEIÇÕES TRANSPORTADAS, PORCIONADAS EM EMBALAGENS PLÁSTICAS, PRODUZIDAS POR UMA UAN DO MUNICÍPIO DE SANTO ANDRÉ.
JACQUELINE CAVALCANTE SILVA; JULIANA MORIMOTO
Instituição: Universidade Presbiteriana Mackenzie
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A qualidade dos alimentos produzidos pelo segmento de refeições coletivas tem grande influência nos termos de saúde pública, uma vez que afeta o estado de saúde e bem estar da população. Surtos de doenças transmitidas por alimentos, com destaque para os agentes bacterianos, mostram que a multiplicação dos microorganismos nos alimentos é fator chave para a segurança alimentar, sendo o fator tempo x temperatura uma combinação eficaz de controle durante a produção, distribuição e transporte de refeições.
Durante muitos anos, no sistema de distribuição de marmitas para os trabalhadores em estudo, o porcionamento foi feito em embalagens aluminizadas. Seguindo a preferência dos consumidores, de acordo com pesquisa de satisfação, as embalagens aluminizadas foram substituídas por embalagens plásticas, proporcionando melhor apresentação da refeição.
Já conhecendo os riscos que tanto o transporte, quanto as embalagens antigas poderiam oferecer aos consumidores, segundo estudos já apresentados, este trabalho monitorou o tempo e a temperatura de distribuição final e inicial das refeições transportadas em embalagens plásticas e averiguação da nova prática adotada, seguindo os padrões vigentes da portaria CVS 6/ 99.
OBJETIVOS
Analisar a temperatura de refeições transportadas, porcionadas em embalagens plásticas, destinadas a trabalhadores urbanos.
METODOLOGIA
Foi tomada uma amostragem de 6 marmitas disponibilizadas para análise e etiquetadas, sendo 6 pontos (20%) selecionados de cada linha, (uma marmita para cada ponto monitorado), distribuídos nas 7 linhas diferentes, totalizando 42 pontos visitados (20% dos pontos de distribuição) e 42 marmitas monitoradas (amostragem de aproximadamente 2,7% do total).
Realizou-se a aferição da temperatura, e seu registro, bem como os horários de partida e chegada, na ficha de coleta de dados, dos componentes da marmita (arroz, feijão, prato principal e guarnição), nos momentos de porcionamento e chegada em cada ponto de entrega.
RESULTADOS
Todas as temperaturas mensuradas, tanto iniciais (primeiro ponto de cada linha) quanto finais (último ponto de cada linha) apresentaram-se abaixo de 60ºC, num período de entrega de, em média, 2h15.
CONCLUSÃO
As refeições transportadas porcionadas em embalagens plásticas estão de acordo com as normas propostas pela legislação vigente, garantindo a qualidade até o momento final de entrega. Porém, devido à menor perda de calor, as embalagens aluminizadas são mais recomendadas, prevendo um aumento na segurança alimentar das refeições analisadas.

PS-22-148
ANÁLISE QUALITATIVA DOS CARDAPIOS OFERECIDOS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR NA CIDADE DO RIO DE JANEIRO
JESSICA HELENA CHIAPPETTA; FABIANA BOM KRAEMER; GIOVANNA QUAGLIANI
Instituição: Universidade do Estado do rio de Janeiro
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A escola desempenha importante papel na formação dos hábitos alimentares uma vez que é nesse ambiente que substancial proporção de crianças e adolescentes permanece por expressivo período de tempo diário. Nesse contexto, percebe-se a importância que as Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), situadas no ambiente escolar, devem assumir, principalmente no que se refere ao fornecimento/comercialização de alimentos e refeições adequados do ponto de vista nutricional, sanitário e que atenda às preferências dos alunos.
OBJETIVOS
Com isso o objetivo do trabalho foi analisar qualitativamente a composição dos cardápios planejados em UAN inserida em uma instituição de ensino privada na cidade do Rio de Janeiro, RJ.
METODOLOGIA
Anualmente o nutricionista da UAN realiza o planejamento para 40 dias de um cardápio (almoço) composto por 16 itens de livre consumo, com exceção do prato protéico e da sobremesa. Findo o período, os cardápios são repetidos no decorrer do ano. Utilizou-se o método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC) para a análise dos 40 dias de cardápios em que se avaliaram: as técnicas de cocção empregadas, a variedade de cores das preparações, a presença de alimentos ricos em enxofre, aparecimento de folhosos, conservas e embutidos oferecidos como saladas, ofertas de frutas e doces como sobremesas, presença de frituras, combinação de doces e frituras no mesmo dia e uso de carnes gordurosas.
RESULTADOS
A refeição contempla diariamente a presença de folhosos na salada e frutas como sobremesas. Uma freqüência de 40% de doces como sobremesa, contudo nestes dias há a opção da fruta, 35% de presença de frituras, 25% de conservas e embutidos oferecidos como saladas, 10% de carnes gordurosas, 5% de doces e frituras oferecidos no mesmo dia. Identificou a presença de 42,5% de cores semelhantes nas preparações e 50% de presença de alimentos ricos em enxofre. Ressalta-se a utilização de molhos gordurosos (a base de margarina) em preparações protéicas.
CONCLUSÃO
Conclui-se que apesar da necessidade em diminuir a oferta de mais de um alimento como fonte de enxofre no mesmo dia e investir em uma combinação de cores na refeição mais atrativa, os cardápios apresentam-se satisfatórios na oferta de alimentos saudáveis, como folhosos e frutas e uma baixa ocorrência de carnes gordurosas e frituras, contribuindo para uma alimentação rica em fibras e vitaminas, com baixo teor de gorduras, incluindo as saturadas.

PS-22-149
ADOÇÃO AO SISTEMA DE ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE EM RESTAURANTES COMERCIAIS
JOSIANE HILBIG; MICHELE VIEIRA EBONE; SIDINEI JOSÉ LOPES; SUELLEN SECCHI MARTINELLI; ELIZABETE SALAY; ROSSANA P.C. PROENÇA; SUZI BARLETTO CAVALLI
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Paralelamente ao crescimento do consumo alimentar fora de casa e ao aumento do número de estabelecimentos do setor, nota-se um acréscimo no número de ocorrências de doenças transmitidas por alimentos. Segundo dados da Secretaria de Vigilância em Saúde do Ministério da Saúde, as Unidades Produtoras de Refeições (UPR) contribuem com aproximadamente 30% destes episódios. Objetivando a minimização dos riscos no processo produtivo de refeições, o Ministério da Saúde publicou a Portaria nº 1.428/1993, recomendando as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e o sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC). O APPCC é uma das mais importantes ferramentas na busca da qualidade no processamento do alimento em UPRs, sendo considerado também como um dos mais efetivos em toda a cadeia produtiva.
OBJETIVOS
O objetivo do estudo foi identificar a adoção do sistema APPCC em Unidades Produtoras de Refeições.
METODOLOGIA
Foi realizada uma pesquisa descritiva em 105 restaurantes comerciais, sendo 16 churrascarias, 41 fast-food e 48 bufês por peso. Para coleta dos dados utilizou-se instrumento proposto por Cavalli (2003).
RESULTADOS
Na presente pesquisa, 83 UPRs utilizavam alguma atividade ou sistema de controle da qualidade. Em 22,9% dos estabelecimentos observou-se a adoção das BPF. A maior incidência do APPCC deu-se juntamente com as BPF, em 13,4% das unidades. Esteve inserido independente das BPF em 1 unidade, quando em conjunto com o Programa Alimento Seguro (PAS). Quando da não adoção das BPF e do sistema APPCC, obrigações regulamentares para o setor, as razões apontadas pelos gerentes centraram-se no desconhecimento destas ferramentas.
CONCLUSÃO
Apesar de o APPCC ser um sistema obrigatório e que permite identificar, avaliar e controlar os perigos significativos para a inocuidade dos alimentos, sabe-se que as UPRs possuem dificuldades de implementação do sistema em seu formato original. Os principais obstáculos variam conforme o setor e o país, destacando-se o nível de conhecimento da equipe, recursos disponíveis e apoio governamental. Assim, destaca-se a necessidade da realização de uma adaptação do APPCC original, visando facilitar sua aplicação em UPRs coletivas e comerciais.

PS-22-150
METAIS PESADOS EM SOLUÇÕES DE HIPOCLORITO DE SÓDIO
JULLYANA BORGES FREITAS; ENILA JESUS TORRES; DANIELA CANUTO FERNANDES; MARIA MARGARETH VELOSO NAVES
Instituição: IFG - Goiás (Campus Goiânia)
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A contaminação química de alimentos pode ocorrer desde a produção da matéria prima até a mesa do consumidor. Os metais pesados, tais como cádmio e chumbo, são algumas das substâncias que podem provocar intoxicações alimentares. O efeito desta contaminação pode ser crônico, podendo desencadear encefalopatia hepática, nefropatia, além do potencial carcinogênico destes metais. A solução de hipoclorito de sódio, comercializada como água sanitária, quando indicada para alimentos, deve apresentar composição química segura para a saúde humana.
OBJETIVOS
Assim, o presente trabalho teve como objetivo analisar a concentração de metais pesados, cádmio e chumbo, em soluções de hipoclorito de sódio, com indicação para higienização de alimentos.
METODOLOGIA
As soluções de hipoclorito de sódio, de quatro marcas diferentes, foram adquiridas em hipermercados de uma capital brasileira. As amostras foram caracterizadas nas formas concentradas e diluídas, conforme recomendações do fabricante para uso em alimentos. A determinação das concentrações de cádmio e chumbo foi realizada por Voltametria de Redissolução Anódica (ASV - Anodic Stripping Voltammetry), por pulsos diferenciais, em triplicata. A varredura foi realizada entre - 0,8V a - 0,2V, a uma velocidade de 0,06V.
RESULTADOS
Os valores obtidos para cádmio e chumbo nas amostras concentradas, forma original de comercialização (Cádmio: 0,070 $mg.L^{-1}$ a 0,086 $mg.L^{-1}$; Chumbo: 0,093 $mg.L^{-1}$ a 0,098 $mg.L^{-1}$), foram superiores aos limites máximos preconizados pela legislação brasileira (Cádmio: 0,01 $mg.L^{-1}$; Chumbo: 0,005 $mg.L^{-1}$), para as quatro marcas analisadas. Por outro lado, nas amostras diluídas, indicadas para a higienização de alimentos, os valores de cádmio e chumbo (Cádmio: < 0,001 $mg.L^{-1}$; Chumbo: 0,001 $mg.L^{-1}$ a 0,002 $mg.L^{-1}$) apresentaram redução significativa em relação as soluções concentradas (Teste t Student, $p \leq 0,05$) e, além disso, encontraram-se de acordo com os limites máximos estabelecidos pela legislação brasileira, não apresentando riscos aparentes à saúde.
CONCLUSÃO
Portanto, a diluição adequada da solução de hipoclorito de sódio para uso em alimentos é de fundamental importância para garantir o uso seguro desta solução, e evitar contaminações químicas, inclusive de metais pesados como o chumbo e o cádmio, que podem trazer danos graves à saúde humana.

PS-22-151
AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM RESTAURANTES NO MUNICÍPIO DA SERRA - ES
KELLY RIBEIRO AMICHI; LUDMILLA PROFETA P. CATELLO; MARCOS JOSÉ DOS SANTOS
Instituição: Faculdade Católica Salesiana do Espírito Santo
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
No Brasil houve um aumento do número de refeições realizadas fora do domicílio, levando a uma vigilância constante na qualidade dos alimentos servidos aos consumidores. Toda a mudança percebida em torno do mercado de alimentação coletiva tem aumentado a competitividade entre as empresas, que enxergam neste setor uma oportunidade de melhoria da renda ou inserção no mercado de trabalho.
OBJETIVOS
Avaliar a adequação dos estabelecimentos produtores de refeições em cozinhas industriais e restaurantes comerciais no município da Serra ES, quanto a aplicação da RDC 216/2004/ANVISA.
METODOLOGIA
Análise descritiva das condições higiênico sanitárias em 89 estabelecimentos cadastrados na Vigilância Sanitária do município. Como instrumento de avaliação foi utilizado o check-list aplicado nas rotinas de inspeção da Vigilância Sanitária do município da Serra ES, avaliados com pontuação variando entre 0,5, e 1,5 pontos e para classificação dos grupos, utilizou-se os parâmetros da RDC 275.
RESULTADOS
Do total de estabelecimentos visitados, apenas 20% atingiu acima de 76% de adequação, 41% atingiu entre 51% a 75% e 39% alcançou entre 0 a 50% dos pontos atribuidos ao check-list.
CONCLUSÃO
O alto índice de inadequação quanto ao cumprimento das boas práticas de manipulação, compromete a qualidade das refeições servidas nos estabelecimentos, ficando comprovado a grande necessidade de implantação de políticas de educação sanitária mais eficazes e uma fiscalização efetiva por parte da vigilância sanitária, além da necessidade de um profissional capacitado para implantação e cumprimento das boas práticas de fabricação.

PS-22-152
ESTIMATIVA DA QUANTIDADE DE SAL (SÓDIO) UTILIZADO NA PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES PARA COLETIVIDADES
KELLY SOUZA NASCIMENTO; LIZAILMA SILVA CUNHA; CAMILA VALDEJANE SOUZA; DINARA LESLYE MACEDO
Instituição: UFRN/FACISA
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
No Brasil, anualmente, mais de 250 mil pessoas perdem a vida em decorrência de doenças relacionadas à má alimentação, notadamente, hipertensão, diabetes e obesidade. A pesquisa de orçamentos familiares mostrou um consumo médio de sal de 9,6g/dia pelos brasileiros, sendo a maior parte deste sódio proveniente de alimentos industrializados, sem considerar a quantidade consumida fora de casa. Vários estudos têm concordado com a relação da ingestão excessiva de sal e a hipertensão. A OMS recomenda limitar a ingestão ao máximo de 5 g de sal por pessoa ao dia. A PNAN prevê a corresponsabilização dos locais de produção de refeição pelo cumprimento dessa recomendação. Isso se torna imprescindível, devido ao rápido crescimento do número de refeições realizadas fora do lar.
OBJETIVOS
Objetivou-se, portanto, avaliar a quantidade de sal (sódio) utilizado na produção de refeições, tomando como local de estudo um restaurante de grande porte instalado em um centro urbano de uma cidade, sendo analisado o cardápio consumido durante um mês.
METODOLOGIA
Foi realizado um estudo de natureza exploratória e descritiva. Analisaram-se os dados sobre os quantitativos de sal de adição utilizados durante a produção da refeição tipo almoço comparativamente aos valores registrados na ficha de controle de estoque e quantidade utilizada in loco. Paralelamente, investigaram-se os percentuais de sódio presentes nos rótulos dos produtos industrializados utilizados na refeição e sua freqüência.
RESULTADOS
Os resultados demonstraram a utilização de um per capta médio de 3,9g sal de adição/almoço. Considerando que o almoço deve fornecer no máximo 60% dos nutrientes com base na recomendação adulta diária, tem-se que são fornecidos 78% do sal recomendado para o dia, somente na refeição almoço. Além disso, ainda é disponibilizado aos consumidores saleiros nas mesas, o que favorece o consumo de uma quantidade superior a calculada. Corroborando com a exposição a esse consumo elevado, tem-se o grande número de embutidos, temperos industrializados e enlatados, utilizados em uma freqüência diária nas preparações servidas, principalmente nos pratos protéicos.
CONCLUSÃO
Pode-se constatar que o teor de sódio ingerido pelos consumidores apresenta-se elevado, contrapondo a estratégia da PNAN que os restaurantes, em especial aqueles que contam com a presença de um nutricionista, devem ser locais que contribuam na orientação de práticas que visem à promoção da saúde, garantindo a segurança e qualidade na prestação dos serviços.

PS-22-153
CONHECER PARA (SU) GERIR: PERFIL SÓCIO-DEMOGRÁFICO E DE QUALIFICAÇÃO DO MANIPULADOR DE ALIMENTOS
KELLY SOUZA NASCIMENTO; DINARA LESLYE MACEDO; JESSICLEY FERREIRA FREITAS
Instituição: UFRN/FACISA
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O dinamismo nos dias atuais e a necessidade por refeições rápidas evidenciam a necessidade da busca pela alimentação fora do domicílio. Porém, nem todos os estabelecimentos que trabalham com produção e comercialização de alimentos estão preparados para garantir qualidade e segurança aos seus usuários. A manipulação dos alimentos necessita de gerenciamento e controle, a fim de evitar contaminações e comprometimento da saúde dos consumidores. Relata-se a gestão de pessoas para a produção de refeições como um dos entraves à qualidade, ocasionada pela qualificação da mão-de-obra. Estudos apontam fracasso nos treinamentos por desconsiderarem as percepções e motivações do público-alvo.
OBJETIVOS
Objetivou-se conhecer o perfil sócio-demográfico dos manipuladores de alimentos e a sua participação em treinamentos, a fim de subsidiar estratégias para a gestão de pessoas no aspecto de qualificação dos colaboradores de estabelecimentos produtores de refeições.
METODOLOGIA
Realizou-se uma pesquisa descritiva do tipo survey, com aplicação de questionários semi-estruturados com abordagem direta. Participaram da pesquisa 70 manipuladores de alimentos de 35 empresas produtoras de refeições localizadas em um centro urbano de uma cidade predominantemente rural. A pesquisa foi realizada no período de agosto a novembro de 2010. Utilizou-se planilhas eletrônicas do tipo Excel e processadores de texto para organização dos dados obtidos e aplicação da estatística descritiva.
RESULTADOS
Encontrou-se a maioria do sexo masculino (61%), com ensino médio completo (60%), porém, constatou-se elevado percentual de manipuladores com escolaridade fundamental incompleta (21%), principalmente entre os que trabalham há mais de 10 anos na profissão. Sobre a participação de treinamento constatou-se que 46% nunca freqüentou nenhum tipo de treinamento na área de atuação. Uma parcela significativa dos entrevistados (59%) não pretende seguir carreira na área e estão na função por não haver outras oportunidades de emprego na cidade.
CONCLUSÃO
É necessário qualificar a gestão de pessoas no segmento de restaurantes comerciais, de modo a produzir alimentos seguros, contudo não podem ser desconsiderados aspectos motivacionais e de qualidade de vida no trabalho como propulsores de incentivo à carreira e comprometimento com a atividade, entendendo-a como determinante da saúde da população. Ambos os aspectos devem estar contemplados na didática utilizada nos treinamentos e capacitações dos manipuladores de alimentos.

PS-22-154
CONTRATAÇÃO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS EM UM RESTAURANTE POPULAR NA GRANDE JOÃO PESSOA-PB
LAIANA PAULA SEVERO DE SOUSA; RAIANY SANTOS DE GÓIS
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAIBA
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Os Restaurantes populares são classificados como estabelecimentos com administração do poder público, caracterizado pela comercialização de refeições prontas, nutricionalmente adequadas, originadas de processos seguros, preponderantemente com produtos regionais, a baixo custo, servidas em locais apropriados e confortáveis, de forma a garantir a dignidade ao ato de se alimentar (BRASIL, 2004). De acordo com Souza, conceitua-se como manipulador de alimento, qualquer pessoa que entre em contato com o alimento em qualquer fase da cadeia alimentar. A contratação de pessoal para unidades de alimentação e nutrição deve obedecer a certos critérios, como a de contratar funcionários qualificados para o desempenho da função, uma vez que esse pessoal vai está lhe dando com a alimentação, qualquer descuido na manipulação dos alimentos, pode ocasionar diversos problemas podendo chegar inclusive a doenças mais graves. Assim é interessante que se contrate pessoas com conhecimento sobre a área, com qualificação para que não ocorra o comprometimento do serviço.
OBJETIVOS
Conhecer como se dá o processo de contratação de pessoal de em um Restaurante Popular que tem a administração direta da prefeitura municipal.
METODOLOGIA
O estudo é do tipo transversal, realizado em um Restaurante popular na grande João Pessoa-PB. O estudo foi realizado durante as atividades do estagio extra curricular desempenhado na unidade em questão.
RESULTADOS
O Restaurante popular em questão, não apresenta nenhum tipo de recrutamento e seleção para a contratação de pessoal, a mesma é feita por injunção política, pois a unidade de alimentação tem administração direta da prefeitura municipal, o que pode vir a comprometer a qualidade do serviço da unidade, já que os funcionários contratados não apresentam, em sua grande maioria, qualificação técnica para manipular alimentos.
CONCLUSÃO
Dessa forma, nota-se que o modo de contratação do serviço, não é o mais indicado para unidades de alimentação, já que manipuladores de alimentos devem ter conhecimento sobre os problemas que podem ser causados por uma manipulação errônea de alimentos e como evitá-los.
Referências
BRASIL, Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Manual Programa Restaurante Popular**, 2004.
SOUZA, L. H. L. **A manipulação inadequada dos alimentos: fator de contaminação**. Disponivel em: <http://www.aedb.br/seget/artigos05/42_artigo%20seget.pdf> acesso em: 03 de fevereiro de 2011.

PS-22-155
EVOLUÇÃO DA UTILIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS DE CADEIA QUENTE EM RESTAURANTES FAST-FOOD
LARISSA MILENE CATTELAN; SUELLEN SECCHI MARTINELLI; SIDINEI JOSÉ LOPES; ELISABETE SALAY; ROSSANA COSTA PROENÇA; SUZI BARLETTO CAVALLI
Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
As mudanças no estilo de vida da população nos últimos anos implicaram num deslocamento das refeições de casa para restaurantes comerciais. A conveniência é grande influenciadora na escolha, tornando os consumidores propensos a optar por estabelecimentos fast-food, caracterizados pela rapidez e padronização no serviço. A demanda aumentada de consumidores, a competitividade e a preocupação com a qualidade higiênico-sanitária, nutricional e sensorial dos alimentos, fomentaram inovações tecnológicas com o objetivo de melhorar o processo produtivo. A ausência de equipamentos adequados implica em perdas de matérias-prima, bem como, na diminuição da variedade das formas de preparo ofertadas, com consequentes implicações à qualidade da preparação. O conhecimento dos tipos de equipamentos utilizados por restaurantes tem benefícios na melhoria da gestão higiênico-sanitária, sensorial e nutricional dos alimentos servidos.
OBJETIVOS
O objetivo do estudo foi investigar a evolução da utilização de equipamentos de cadeia quente adotados no processo produtivo de refeições de restaurantes fast-food.
METODOLOGIA
Foi realizado um estudo múltiplo de natureza descritiva em 54 estabelecimentos fast-food em três cidades, nos estados de São Paulo (SP) e Rio Grande do Sul (RS) em 2001 e em Santa Catarina (SC) no ano de 2007, utilizando-se instrumento proposto por Cavalli (2003).
RESULTADOS
Destaca-se a incidência do equipamento fogão doméstico, existente em 69,2% dos estabelecimentos de SP e RS, e apenas 10% em SC. Situação semelhante foi observada com o forno combinado, presente em 23,9% dos restaurantes das cidades de SP e RS e apenas 7,5% de SC. Em contrapartida, o fogão industrial, forno convencional e elétrico apresentaram 26% de incidência nos restaurantes da cidade de SC. O forno de microondas estava presente em 7,7% dos restaurantes pesquisados em SP e RS e em 47,5% de SC. Já o pass-through quente, não encontrado em nenhum dos restaurantes pesquisados em 2001, esteve presente em 40% dos estabelecimentos de SC.
CONCLUSÃO
Observou-se a necessidade de ampliar a adoção de equipamentos de cadeia quente, com intuito de promover a qualidade e segurança dos alimentos ofertados pelos restaurantes.

PS-22-156
AVALIAÇÃO DE SOLUÇÕES SANIFICANTES EM DIFERENTES CONCENTRAÇÕES NA HIGIENIZAÇÃO DO ALFACE (LACTUCA SATIVA, L.)
LARISSA VIEIRA DE MELO; MÁRCIO FERRAZ CUNHA
Instituição: IFTM Campus Uberaba
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O consumo de hortaliças in natura tem aumentado devido aos inúmeros benefícios que este proporciona ao organismo, todavia é necessário estar atento as condições higiênico sanitárias desses produtos. Para a avaliação da qualidade microbiológica, é comum utilizar-se microrganismos indicadores como coliformes totais e fecais. A lavagem em água corrente não é suficiente para manter a contaminação em níveis seguros, sendo essencial a aplicação de uma etapa de sanitização. Para tanto devem ser utilizados sanitizantes que, além de eficazes, sejam também seguros do ponto de vista toxicológico. Algumas soluções antimicrobianas têm sido estudadas já há algum tempo, por pesquisadores da área de higiene de alimentos.
OBJETIVOS
O presente trabalho teve o objetivo de avaliar a eficiência do processo de sanitização sobre a contaminação microbiológica de alface (Lactuca sativa,L), utilizando dois tipos de sanitizantes em diferentes concentrações, avaliando também o efeito do enxágüe após o processo.
METODOLOGIA
Foram testadas quatro soluções: hipoclorito de sódio à 100 e à 200ppm e vinagre à 25 e à 50%. As amostras foram mantidas nas soluções sanitizantes por 15 minutos e então foi feita a avaliação da contaminação por coliformes totais (coliformes a 30°C) e fecais (coliformes a 45°C) e contagem padrão de mesófilos.
RESULTADOS
Os resultados mostraram que a higienização com as soluções de cloro 100ppm (sem enxágüe), 200ppm (sem enxágüe) e com a solução de vinagre 50% (sem enxágüe) reduziram a microbiota contaminante em proporções semelhantes. E as soluções de cloro a 100ppm e vinagre a 50% foram eficientes na redução da contagem de microrganismos mesófilos. Ao considerar a quantidade utilizada, o cloro é mais viável em razão do custo/benefício, pois apesar de ter um custo maior é utilizado em menor quantidade no preparo da solução. Além disso, como a quantidade de vinagre utilizada na solução é muito alta, este pode provocar alterações nas características sensoriais do produto. O processo de enxágüe após a sanitização provocou uma recontaminação do produto.
CONCLUSÃO
Considerando a quantidade utilizada e a possibilidade de alteração nas características sensoriais do produto pelo sanitizante, o tratamento mais indicado é a solução de cloro a 100ppm. Independente do sanitizante utilizado o enxágüe provocou uma recontaminação do produto, indicando que essa prática compromete o processo de higienização.

PS-22-157
AVALIAÇÃO DA SATISFAÇÃO DOS COLABORADORES DE UM RESTAURANTE POPULAR NO MUNICÍPIO DE BELÉM-PA
LEILA LEITE VALENTE; SABRINA COSTA MONTEIRO; LARISSA CUNHA FEIO COSTA; XAENE M. F. D. MENDONÇA
Instituição: Universidade Federal do Pará
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A satisfação no trabalho é um elemento determinante dentro do tema comportamento organizacional. Necessita, por isso, ser compreendida, acompanhada e trabalhada de modo a evitar problemas potenciais de insatisfação que possam vir a afetar a vida das organizações.
OBJETIVOS
Analisar o grau de satisfação dos colaboradores de um Restaurante Popular (RP) localizado no município de Belém-PA.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo qualitativo, em que busca compreender os fenômenos que estão sendo estudados a partir da perspectiva dos participantes, considerando todos os pontos de vista como importantes. A estratégia de investigação adotada foi a aplicação de um questionário, auto-preenchível, com perguntas abertas e fechadas referentes ao nível de satisfação dos colaboradores no local pesquisado. As questões se referiam à função desempenhada, valorização que recebem pelo desempenho na função, relacionamento com a chefia e demais colegas de trabalho, local de trabalho e salário recebido, a fim de verificar se os colaboradores estavam satisfeitos com as condições oferecidas pelo local de trabalho. Para a análise dos resultados foi diagramada uma matriz, com o auxílio do software Microsoft Excel 2007. A coleta de dados foi obtida durante três semanas de acompanhamento das atividades realizadas no ano de 2010.
RESULTADOS
Foram entrevistados um total de 19 funcionários de ambos os sexos. Constatou-se que 84% (n=16) estavam satisfeitos com a função que desempenhavam na UAN; 68% (n=13) sentiam-se valorizados, 63% (n=12) estavam satisfeitos com o local de trabalho. Entretanto, 79% (n=15) colaboradores estavam descontentes com o salário pago pelo RP.
CONCLUSÃO
De acordo com os resultados obtidos, observou-se que apesar da insatisfação com o salário, os colaboradores encontravam-se satisfeitos e orgulhosos com seu local de trabalho e avaliaram suas atividades como importante para si próprio e para a organização.

PS-22-158
AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES ERGONÔMICAS DOS COLABORADORES DE UM RESTAURANTE POPULAR DO MUNICÍPIO DE BELÉM-PA
LEILA LEITE VALENTE; SABRINA COSTA MONTEIRO; LARISSA CUNHA FEIO COSTA; XAENE M. F. D. MENDONÇA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A ergonomia pode ser definida como a ciência da configuração das ferramentas, das máquinas e do ambiente de trabalho. Desta forma, o foco principal da ergonomia é a adequação das condições de trabalho a capacidade e realidade da pessoa que trabalha (IEA, 2000).
OBJETIVOS
Avaliar as condições ergonômicas dos colaboradores de um Restaurante Popular (RP), localizado no município de Belém-PA.
METODOLOGIA
Este trabalho foi desenvolvido em forma de estudo de caso, realizado em um RP que fornece cerca de 1100 refeições/dia. A avaliação das condições de trabalho foi realizada através de estudo qualitativo descritivo, com o intuito de melhor identificar os indicadores ergonômicos das atividades exercidas no local de trabalho, através da aplicação de um questionário auto-preenchível que investigou: acidentes de trabalho, realização de outras funções, se a atividade era feita de forma acelerada, esforço físico, temperatura, umidade, ruído, iluminação artificial e natural.
RESULTADOS
Foram avaliados um total de 19 colaboradores, de ambos os sexos, na faixa-etária entre 18 a 59 anos dos diferentes setores do RP. De acordo com a avaliação e opinião dos colaboradores sobre às condições ergonômicas, observa-se que, 47% (n=9) já sofreram algum tipo de acidente no trabalho (queimaduras e alergias a produtos químicos). A realização de outras tarefas, além das próprias da sua função ocorreu em 84% (n= 16), dentre estes 27% (n=5) acham que este fato é bom ou muito bom, por acharem que o contato com outros setores trará benefícios para o seu trabalho. A necessidade de realização de tarefas de forma acelerada, a fim de terem tempo para cumprirem os seus encargos; foi presente em 74% (n=14). Além disso, 68% (n=13) afirmaram que sua função sempre exige algum tipo de esforço físico como carregamento de peso e posturas inadequadas; e 68% (n=13) consideraram seu trabalho cansativo. Em relação à estrutura físico-funcional, verificou-se que, a temperatura, o ruído e a umidade foram considerados muito ruins pelos colaboradores, apresentando descontentamento de 42% (n=8), 42% (n = 8) e 32% (n=6), respectivamente. No entanto a iluminação natural, a iluminação artificial e o espaço físico do RP foram considerados bons, com freqüência de aprovação de 37% (n=8), 37% (n=8) e 47% (n=9), respectivamente.
CONCLUSÃO
Constatou-se a necessidade de melhorias nas condições ergonômicas do RP, a fim de que os trabalhadores possam realizar suas atividades com maior conforto e bem estar no seu local de trabalho.

PS-22-159
CONDIÇÕES DE SAÚDE DOS COLABORADORES DE UMA UNIDADE PRODUTORA DE REFEIÇÕES DO MUNICÍPIO DE BELÉM-PA
LEILA LEITE VALENTE; SABRINA COSTA MONTEIRO; LARISSA CUNHA FEIO COSTA; XAENE M. F. D. MENDONÇA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Nas UPRs os colaboradores são expostos a vários fatores de riscos ocupacionais. Dentre estes riscos podemos citar: ruídos excessivos, grande umidade e calor, esforço físico intenso, postura inadequada, controle rígido da produtividade, levantamento e transporte de peso, jornadas de trabalho prolongadas, monotonia e repetitividade de funções, dentre outras (BRASIL, 2009).
OBJETIVOS
Identificar as condições de saúde dos trabalhadores de uma Unidade Produtora de Refeições localizada no município de Belém-PA.
METODOLOGIA
As informações coletadas foram adquiridas por meio da aplicação de um questionário auto-preenchível contendo perguntas sobre o estado de saúde do colaborador, presença e tipo de patologias, horário de descanso, se considerava sua função cansativa, como se sentia no final do dia, e se já tinha faltado ao trabalho por motivo de saúde. A análise dos dados foi qualitativa e quantitativa, realizada com o auxílio do software Microsoft Excel 2007.
RESULTADOS
Todos os colaboradores da UPR participaram da pesquisa, totalizando19 indivíduos. A idade variou entre 18 a 59 anos, sendo 53% do sexo feminino e 47% do sexo masculino. Do total de colaboradores 63% (n=12) referiram ter algum problema de saúde (osteófitos, alergias, sinusite e enxaqueca); 7% (n=7) relataram sentir algum tipo de dor (cabeça, costas, pernas e dentre outras); 95% (n=18) não têm horário de descanso; 68% (n=13) consideram sua função cansativa; 89% (n=17) relataram sentir-se cansados no fim do dia; e 84% (n=16) dos colaboradores responderam já ter faltado ao trabalho por motivo de doença.
CONCLUSÃO
Concluiu-se que há uma elevada carga de trabalho, fator que pode influenciar o desenvolvimento de problemas de saúde. Faz-se necessário, portanto, a implantação de medidas preventivas na UPR, a fim de orientar e prevenir possíveis patologias.

PS-22-160
ANÁLISE DE SOBRAS E ACEITABILIDADE DE ALIMENTOS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR
LEILIANE RODRIGUES BATIS; NARA VANESSA ANJOS BARROS; FABIANE ARAÚJO SAMPAIO; MARINA MARIA COSTA SOARES; SUELEM TORRES FREITAS; SUELY CARVALHO SANTIAGO BARRETO; IZABELLA F. MENEZES FREITAS; LUISA CASSILDA GOMES
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
No gerenciamento de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), um fator de grande relevância é o controle do desperdício. Elevado desperdício pode ser causado por uma série de fatores: planejamento inadequado do número de refeições a serem produzidas; frequência diária dos usuários e suas diferentes preferências alimentares; aceitabilidade das preparações; treinamento dos funcionários na produção; porcionamento, etc. As sobras são alimentos produzidos que não são distribuídos. A sua avaliação diária é uma das principais medidas de controle na UAN, pois serve como subsídio para a implementação de medidas de racionalização, redução de desperdícios e otimização da produtividade.
OBJETIVOS
Analisar o índice de sobras de alimentos e verificar a aceitabilidade das refeições oferecidas em UAN hospitalar.
METODOLOGIA
Realizou-se a coleta de dados no período de 1 a 21 de junho de 2010, durante o almoço, em uma UAN que produzia cerca de 500 refeições/dia para seus funcionários. Para a obtenção do peso da refeição distribuída, realizou-se a pesagem de todas as cubas das preparações, descontando-se o peso do recipiente. O peso das sobras foi obtido por meio da pesagem das cubas ainda com alimentos, após a retirada do balcão de distribuição. Pesaram-se os restos, descartando-se os materiais não comestíveis. Calculou-se o percentual de aceitabilidade e recusa das refeições relacionando-se o peso líquido das preparações com o peso das sobras.
RESULTADOS
Os cardápios da UAN obtiveram média geral de 93% de aceitabilidade e 7% de rejeição. A UAN apresentou uma produção de alimentos de 199,51kg/dia, quantidade média distribuída de 183,2kg/dia e geração de 12,55kg de resto/dia. Com relação às sobras, foi gerado um total de 16,29kg/dia, com percentual médio de 9,82%. Os valores encontrados estão acima dos percentuais aceitáveis (até 3% ou 7 a 25g por pessoa). Com a sobra de alimentos na UAN, no período analisado, poderiam ser alimentadas cerca de 610 pessoas, representando o número de comensais atendidos diariamente pela mesma.
CONCLUSÃO
Apesar da aceitabilidade dos cardápios ser elevada, o percentual de sobras na UAN encontrou-se acima do preconizado, o que sinaliza a necessidade de maior controle no processo produtivo. Dessa forma, sugere-se a padronização de processos e serviços, por meio da elaboração de rotinas e procedimentos técnico-operacionais, treinamento da equipe e monitoramento das atividades.

PS-22-161
VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM AÇOUGUES DE SUPERMERCADOS DA CIDADE BRASILEIRA
LIDIANE SIMÕES; FABÍOLA PEDROSA MARQUES; THATIANE PESSOA SOUZA
Instituição: FACULDADE LATINO AMERICANA
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A carne é um alimento de alta perecibilidade que requer um adequado controle higiênico durante seus processos produtivos para que a mesma não se torne uma fonte em potencial de transmissão de doenças de origem alimentar causando uma toxiinfecção comprometendo assim, a saúde do consumidor.
OBJETIVOS
O presente trabalho teve como objetivo verificar as boas práticas existentes em açougues de grandes supermercados através da análise e quantificação de dados disponibilizados pela Vigilância Sanitária Municipal de Anápolis em relação à estrutura física e as boas práticas de fabricação na manipulação de carnes.
METODOLOGIA
Através da utilização de lista de verificação baseada na RDC n. 216/2004, foram analisados 10 açougues localizados nos grandes supermercados de uma cidade grande do Brasil. Foram levantadas 10 características, denominadas de blocos, sendo que cada bloco recebeu uma nota, a qual foi comparada a um peso previamente estabelecido pelo autor, de acordo com o grau de risco sanitário apresentado pela característica. Cada bloco recebeu então uma nota, de acordo com o peso do bloco. As notas dos blocos foram somadas, estabelecendo-se a nota geral do estabelecimento
RESULTADOS
Dos 10 estabelecimentos avaliados somente 2 obtiveram nota maior que 70%, enquadrando-se na categoria de melhor controle higiênico-sanitário; os demais estabelecimentos obtiveram abaixo desta média indicando uma deficiência na higiene do estabelecimento e uma falha no asseio pessoal do manipulador.
CONCLUSÃO
Contudo, a realização de treinamentos constantes para os colaboradores é fundamental para se ter um melhor controle higiênico e a qualidade do produto cárneo, evitando assim as chamadas doenças transmitidas por alimentos.

PS-22-162
AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS NA PRODUÇÃO DE COQUETÉIS DE FRUTAS EM BARES DA CIDADE DE FORTALEZA, CEARÁ.
LUÍZA SILVA LEITE; BEATRICE GOMES BOTELHO
Instituição: UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Para se garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos é necessário se realizar alguns procedimentos denominados de Boas Práticas. A falha nesses procedimentos pode causar sérias conseqüências, inclusive tornar possível a transmissão de doenças pelos alimentos.
OBJETIVOS
Uma vez que as boas práticas no preparo de bebidas alcoólicas à base de vegetais em estabelecimentos comerciais é tema com pouca documentação na literatura científica, o presente trabalho objetivou avaliar as condições higiênico-sanitárias na produção de coquetéis de frutas em bares localizados nos bairros da Secretaria Executiva Regional II (SER II) de Fortaleza, Ceará.
METODOLOGIA
Foram visitados cinco bares produtores de coquetéis de frutas. Nestes aplicou-se um check-list elaborado com base nas resoluções da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) RDC 218/ 2005, RDC 216/ 2004 e RDC 326/ 1997. O check-list foi dividido em seis tópicos principais: recebimento e armazenamento, higienização das frutas, preparo e área de preparo, água e gelo, utensílios e manipuladores. Os dados obtidos foram tabulados utilizando o programa Microsoft Office Excel.
RESULTADOS
No geral, os bares apresentaram adequação aos pontos analisados de em média 64,28%. Em 60% dos bares, as frutas são corretamente higienizadas. Durante o preparo, somente 20% dos bares apresentaram frutas limpas mantidas em recipiente separado de outros alimentos, a fim de evitar contaminação cruzada e contato com vetores ou pragas. Em todos os bares pesquisados, a tábua utilizada era específica para o corte de frutas. Em apenas 20% dos bares, os materiais utilizados para decoração dos coquetéis eram corretamente armazenados, estando protegidos do contato com poeira, vetores ou pragas. Apenas 20% dos bares apresentaram presença de área adequada para higienização das mãos, com pia, sabonete líquido inodoro anti-séptico, papel toalha não reciclado e lixeira com pedal na área de manipulação de coquetéis de frutas. Em 20% dos estabelecimentos os manipuladores apresentavam asseio pessoal, como mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos, sem barbas ou bigodes. Em todos os locais, a água utilizada nos coquetéis era potável.
CONCLUSÃO
Foi observado que em considerável percentual dos bares visitados os cuidados com os aspectos higiênico-sanitários não estão sendo considerados, motivo pelo qual os responsáveis devem estar mais atentos aos possíveis riscos ocasionados.

PS-22-163
PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL: OFERTA ALIMENTAR EM BUFÊS DE RESTAURANTES POR PESO
MANUELA MIKA JOMORI; LAÍS N. PEREIRA NAVARRO; JÉSSICA MELISSA DOS SANTOS FONTES; ANNE CAROLYNE INÁCIO DOS SANTOS; LAURA BEATRIZ C. MELO DO NASCIMENTO; EPIFÂNIO FEITOSA S. NETO; JULIANA CAVALCANTE DOS SANTOS
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Com o aumento das refeições realizadas fora de casa nos grandes centros urbanos nos últimos anos, destaca-se a freqüência nos restaurantes por peso pelos brasileiros. Este tipo de restaurante consiste num modelo self-service (auto-serviço) de atendimento, permitindo ao comensal escolher entre uma variedade de alimentos e preparações dispostos em um bufê, e pagar de acordo com o peso das preparações que foram colocadas em seu prato. Órgãos de saúde nacionais e internacionais recomendam a variedade alimentar como fator primordial à promoção da alimentação saudável.
OBJETIVOS
Este estudo objetivou identificar o número e as categorias de preparações alimentares servidas em restaurantes por peso.
METODOLOGIA
Realizou-se um estudo transversal em 4 restaurantes self-service por peso localizados na região central de uma capital brasileira, com preço médio de R$22,33. Excluíram-se os restaurantes que incluía o serviço de preço fixo (denominado "prato feito"). A partir disso, colaboradores treinados (um em cada restaurante) realizaram observação local e preenchimento de uma planilha de identificação do número e do tipo de preparações alimentares servidos no bufê. Categorizaram-se as preparações avaliadas em: saladas (à base de frutas, legumes e verduras), acompanhamentos frios (à base de protéicos, cereais, raízes, tubérculos, leguminosas e massas), acompanhamentos quentes, carnes e sobremesas. Distribuiu-se a freqüência do número de preparações por categoria para todos os restaurantes.
RESULTADOS
Do total de preparações oferecido no bufê de todos os restaurantes avaliados, identificaram-se 67 saladas (51% eram cruas, 31% cozidas, 13% com molho e 5% com frutas), 10 acompanhamentos frios, 39 acompanhamentos quentes, 38 carnes e 17 sobremesas. Todos restaurantes serviam acompanhamentos frios em seu bufê, com exceção de um. Já com relação aos acompanhamentos quentes, verificou-se um restaurante servindo 16 tipos de preparações e 1 oferecendo 1 tipo. Encontraram-se 34% preparações à base de carne bovina; 29% de frango; 24% de lingüiças, salsichas e vísceras; 13% de pescados. Todos os restaurantes serviram no mínimo 1 opção de fruta como sobremesa.
CONCLUSÃO
A oferta de vários tipos de alimentos de diferentes grupos pode evitar a monotonia alimentar e garantir uma alimentação adequada aos indivíduos. Considerando o maior número de ofertas de saladas e a presença de no mínimo uma fruta nos bufês avaliados, sugere-se que os restaurantes por peso possibilitam a escolha alimentar saudável fora de casa ao seu comensal.

PS-22-164
ESCOLHA DE FEIJÃO POR COMENSAIS DE UM RESTAURANTE POR PESO
MANUELA MIKA JOMORI; ANNE CAROLYNE INÁCIO DOS SANTOS; JÉSSICA MELISSA DOS SANTOS FONTES; LAURA BEATRIZ C. MELO DO NASCIMENTO; JULIANA CAVALCANTE DOS SANTOS; LAÍS N. PEREIRA NAVARRO
Instituição: UNVIERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
De acordo com a tendência do aumento do consumo de refeições realizadas fora de casa, destaca-se no Brasil a popularização dos restaurantes por peso. Esse modelo permite, de maneira rápida e com um custo semelhante ao de um lanche, que a pessoa faça uma refeição completa. A estrutura da refeição brasileira apresenta o feijão, juntamente com o arroz, como o núcleo da dieta. O feijão é um alimento rico em proteínas, fibras e minerais importantes para manutenção do organismo. Entretanto, estudos têm demonstrado redução no consumo de feijão pelas famílias residentes em áreas metropolitanas do país e na escolha de feijão por comensais de restaurantes por peso.
OBJETIVOS
O presente estudo objetivou avaliar a escolha de feijão por comensais de um restaurante por peso.
METODOLOGIA
Realizou-se um estudo de caso num restaurante self-service por peso no centro de uma capital brasileira. Avaliou-se o número total de comensais que freqüentou esse restaurante durante cinco dias da semana não consecutivos no horário do almoço, selecionando-os sistematicamente um a cada três comensais até atingir o total estipulado como média de atendimento do restaurante. Observou-se a escolha ou não de feijão pelos comensais no momento em que o comensal estava se servindo no bufê do restaurante e seu respectivo sexo, por meio de registro num formulário. Ao colocar seu prato na balança do restaurante para pesagem, o comensal foi abordado para aplicação do mesmo formulário para obter os dados de idade e de sua freqüência no restaurante.
RESULTADOS
Analisaram-se pratos de 75 comensais, dos quais 65% (n=49) eram mulheres e 33% (n=25) homens. A média de idade foi de 37,6 anos (DP±12,02). Verificou-se que a maioria (56%) dos comensais freqüentava o restaurante raramente (0 a 2 vezes por semana), 12% freqüentavam de 2 a 4 vezes por semana e 21% eram freqüentadores habituais (4 a 5 vezes). Foi observado que 14% (n=11) dos comensais avaliados não escolheram o feijão como componente do seu prato.
CONCLUSÃO
Esses dados levam a reforçar a tradição do feijão no prato do brasileiro, mesmo o restaurante estudado não sendo o local frequentado habitualmente pela maioria dos comensais. Assim, a presença desse item no restaurante por peso favorece a manutenção desse hábito tradicional além de sua contribuição nutricional à alimentação dos comensais, destacando que nesse sistema é possível que os indivíduos levem uma prática alimentar completa e saudável.

PS-22-165

ANÁLISE DO TEOR DE SAL/SÓDIO DOS ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS UTILIZADOS NA PRODUÇÃO DAS REFEIÇÕES EM UMA UNIDADE PRODUTORA DE REFEIÇÕES (UPR) COLETIVA NA GRANDE FLORIANÓPOLIS - SC

MARCELA BORO VEIROS; GERUSA CRISTINA DE SOUZA; UIRÁ SILVA DUARTE
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA - UFSC
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A preocupação com o conteúdo de sódio nos alimentos industrializados tem crescido mundialmente, pois a sua ingestão elevada está associada ao risco de diversas patologias, como o aumento da pressão sanguínea, que é um fator de risco para doenças coronarianas e infarto. O Brasil está classificado entre os maiores consumidores de sal, com um índice três vezes maior que o limite máximo recomendado pela OMS. As UPRs coletivas têm uma produção em larga escala, por isso, mudanças produtivas que privilegiem uma adequação nutricional das preparações, podem interferir positivamente na saúde de um grande número de comensais.
OBJETIVOS
Analisar a quantidade de sódio/sal dos alimentos industrializados utilizados na produção de refeições de uma UPR coletiva.
METODOLOGIA
Foi acompanhado o fluxo de produção das preparações fixas no cardápio: arroz, feijão, farofa, carnes, macarrão e sobremesas e realizada a observação do processo produtivo empregado na confecção das preparações selecionadas. Foram analisados os rótulos de todos os produtos industrializados utilizados na UPR, para quantificar com maior detalhamento o sódio presente nos ingredientes dos produtos alimentícios da unidade e nas preparações. O teor de sódio do rótulo dos alimentos industrializados utilizados pela unidade foi comparado com os parâmetros de sal para esses produtos, estabelecidos pela *Food Standards Agency (*FSA - *UK*). Foram classificados como elevado teor de sal os alimentos que atingiram percentual superior a 1,5% de sal (FSA, UK).
RESULTADOS
Foram analisados 27 produtos, dos quais 11 (40,7%) foram classificados como elevado, 3 (11,1%) classificados como médio e 13 (48,2%) como baixo teor de sal. Alimentos classificados como elevado teor de sal: temperos completos, amaciantes de carne, caldos de carne e de galinha, molho de soja, linguiça calabresa, batata palha e margarina com sal. O percentual de sal do tempero completo ultrapassa os 100%, devido à combinação de sal com demais compostos ricos em sódio, como o glutamato monossódico. O teor de sal dos produtos classificados como elevado, apresentou média e mediana de 54,1% e 60%, respectivamente.
CONCLUSÃO
Com base nos resultados obtidos, recomenda-se a avaliação dos produtos oferecidos pelos fornecedores e uma seleção também baseada nos critérios nutricionais para compra de mercadorias para a UPR. Nota-se a necessidade de formação da equipe de trabalho para reduzir a utilização de produtos com elevado teor de sódio e a quantidade de sal usada no preparo das refeições.

PS-22-166

QUALIDADE NUTRICIONAL DOS ALIMENTOS OFERECIDOS PELAS CANTINAS DE ESCOLAS PARTICULARES DO MUNICIPIO DE SANTOS-SP.

MARCELA BORO VEIROS; ISABELA TUDESCHINI MARQUES; ANA MARIA SOUZA PINTO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SC e SP - UFSC e UNIFESP
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
É crescente a ingestão de alimentos ricos em gordura, sódio e açúcares e pobres em minerais, vitaminas e fibras, nas diferentes faixas etárias, inclusive escolares. Os alimentos disponibilizados ou oferecidos pelas cantinas, são importantes aos hábitos alimentares, saudáveis ou não.
OBJETIVOS
Analisar a qualidade nutricional dos alimentos oferecidos pelas cantinas do município de Santos/SP.
METODOLOGIA
Definição da amostragem de 25% das escolas privadas de cada estrado, totalizando 22 escolas. Visita às cantinas com um *check-list* de verificação, formulado após visita piloto. Coleta de dados sobre composição e informação nutricional dos rótulos dos produtos alimentícios analisados, com posterior tabulação. Os dados foram analisados e comparados às recomendações da Lei Municipal nº2327/2005, de Santos-SP.
RESULTADOS
A análise inicial a 7 escolas demonstrou que apresentam inadequações em relação ao fornecimento de alimentos, como refrigerantes ou refrescos artificiais (100% das escolas) e algumas com a oferta de frituras (14% das escolas). No entanto, mesmo sem a oferta de frituras em algumas cantinas, há a presença frequente de salgados e alimentos ricos em sódio, ácidos graxos saturados e trans. Considerando que bacon, linguiça e demais embutidos também são alimentos proibidos, estavam presentes nos salgados de 43% das escolas. Doces industrializados, caramelos, balas, gomas de mascar e pirulitos foram encontrados em 71% das escolas, mesmo não sendo permitida sua comercialização. Estes são considerados um dos grupos de alimentos mais vendidos. Algumas escolas (43%) disponibilizam alimentos de fabricação própria, como tortas, sanduíches naturais, bolos e salada de frutas. No entanto, mesmo com a produção local, os embutidos estão presentes.
CONCLUSÃO
Apesar de as cantinas estarem cientes da existência da lei municipal que proíbe a oferta de refrigerantes ou refrescos artificiais, frituras, salgados industrializados (snacks), doces industrializados, bacon e linguiça, balas, caramelos, gomas de mascar e pirulitos, coberturas doces e biscoitos salgados, a presença de tais produtos foi observada. Talvez o hábito alimentar atual das crianças, aliado à solicitação pelos produtos alimentares encontrados nas escolas e a ausência de fiscalização pelas autoridades legais locais, evidencie o cenário encontrado até o momento. Ações educativas a todos os envolvidos podem auxiliar na mudança de padrão de oferta e de consumo, colaborando com escolhas alimentares mais saudáveis, dentro e fora do ambiente escolar.

PS-22-167

CONSUMO ALIMENTAR E ESTADO NUTRICIONAL DE TRABALHADORES DE UMA EMPRESA DA CONSTRUÇÃO CIVIL DE FORTALEZA, CEARÁ

ANNA GISELLE SILVA NASCIMENTO; MÁRCIA ANDRÉIA BARROS MOURA FÉ
Instituição: Universidade Estadual do Ceará
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Mudanças nas atividades ocupacionais, nos hábitos alimentares e no perfil de saude dos trabalhadores começam a exigir um novo enfoque na área da alimentação coletiva, buscando prevenir ou minimizar os agravos nutricionais.
OBJETIVOS
Avaliar o consumo alimentar e o estado nutricional de trabalahdores de uma empresa da construção civil em Fortaleza, Ceará.
METODOLOGIA
O estudo foi realizado com 13 trabalhadores em um canteiro de obras de uma empresa da construção civil de Fortaleza, no periodo de 26 de fevereiro a 02 de março de 2007. Foram levantados dados referentes as condições sócio-econômicas, consumo de álcool e tabaco, preferências e aversões alimentares. Além disso, avaliamos o estado nutricional pelo Indice de Massa corporal,o risco de doenças cardiovasculares pela circuferência da cintura e relação cintura quadril e o percentual de gordura corporal. O consumo alimentar no desjejum e almoço foi analisado pelo software Diet Win Profissional 2.0, sendo comparados os valores obtidos com as recomendações do Programa de Alimentação do Trabalhador (2006) no tocante a NdpCal, calorias, macronutrientes, fibras e sódio.
RESULTADOS
Todos os trabalhadores eram do sexo masculino, a maioria (65,0%) encontravam-se na faixa etária de 40 a 50 anos, sendo alfabetizados ou com ensino fundamental incompleto e com renda de 02 salários minimos. A maioria (53,8%) apresentou sobrepeso e obesidade e 84,6% tinham risco cardiovascular alto ou muito alto. No que se refere a adequação do consumo de desjejum, verificou-se que todos os cardápios foram iguais, não apresentavam oferta de frutas e foram consumidos altos percentuais de gordura total, fibras e sódio e baixos percentuais de calorias, carboidratos e proteinas. No que se refere a adequação do consumo do almoço, verificou-se que apresentaram valores de gordura total, proteinas, fibras e sódio acima do recomendado e pouca oferta de frutas e verduras.
CONCLUSÃO
A atenção prestada a saude dos funcionários no canteiro de obras, deixou a desejar no que diz respeito as refeições oferecidas, pelo seu alto teor de gorduras totais, proteínas, sódio e possivel reflexo nos altos indices de obesidade e soprepeso e no alto risco de doenças cardiovasculares evidenciados. As empresas tem se preocupado, basicamente em está em dias com a legislação vigente para eventuais visitas do órgão fiscalizador, tendo em mãos cardápios planejados e assinados por nutricionista, contudo sem dar a real importância ao acompanhamento continuado para a execução do cardápio planejado.

PS-22-168

AVALIAÇÃO DO PRÉ-PREPARO, PREPARO E DISTRIBUÇÃO DE SALADAS E FRUTAS EM UM RESTURANTE SELF-SERVICE DE FORTALEZA, CEARÁ

LARA SILVA MENDES; MARCIA ANDREIA BARROS MOURA FÉ
Instituição: Universidade Estadual do Ceará
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O crescimento da industria alimenticia e consequentemente dos restaurantes self-service foi influenciado pela mudança nos hábitos alimentares da população. Durante o pré-preparo, preparo e distibuição das saladas e frutas podem ocorrer falhas no controle higiênico-sanitário, resultando em risco a saude dos consumidores.
OBJETIVOS
Avaliar o pré-preparo, preparo e distribuição de saladas e frutas servidas em um restaurante self-service de Fortaleza, Ceará.
METODOLOGIA
O estudo foi realizado no periodo de 6 a 17 de julho de 2009, sendo utilizando uma lista de verificação com 59 itens para avaliação das boas práticas, além de registros de tempo e temperatura do balcão refrigerado e das preparações sevidas. Para classificação geral do restauante foi utilizada a escala proposta por COUTO et al (2005) onde se o percentual de adequação ficasse em torno de 0-39,9% o restaurante seria classificado como deficiente; se estivesse ente 40,0 - 75,9% seria regular; entre 76,0 - 89,9% seria considerado bom e entre 90,0 - 100,0% seria ótimo. O balcão refrigerado deveria permanecer a uma temperatura de 8oC e as preparações frias deveriam ficar sob temperaturas inferiores a 10oC por 4 horas e entre 10 a 21oC por 2 horas(ABERC, 2009). Se o binômio tempo e temperatura das preparações ou as temperaturas do balcão estivessem fora desses critérios, considerou-se inadequado.
RESULTADOS
O restaurante apresentou, de modo geral, uma condição higiênico-sanitária classificada como regular atingindo 71,0% de itens adequados. As principais falhas encontradas foram na estrutura física, higiene dos equipamentos e utensílios e nos procedimentos e hábitos de higiene dos manipuladores. Em relação as temperaturas do balcão refrigerado, observou-se que a maioria(90,0%) estava acima de 8oC, ou seja, em temperatura acima do recomendado para conservar as preparações ao longo da distribuição, atingindo uma média de 12oC. De um total de 90(noventa) preparações servidas frias, incluindo frutas porcionadas e saladas crua e cozidas com e sem maionese, a maioria (91,0%) permaneceu com temperaturas inadequadas em torno de 30oC por no minimo 1 hora, em média. Não houve registro de temperatura inferiores a 10oC.
CONCLUSÃO
O restaurante estudado apresentou, de modo geral, uma condição higiênico sanitária regular e a maioria das temperaturas do balcão refrigerado e das preparações servidas encontravam-se acima do recomendado, constituindo alto risco para o consumo dos vegetais servidos no restaurante.

PS-22-169

"CHECK LIST" COMO FATOR DE DIAGNOSTICO INICIAL DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO NO SETOR DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DE UM HOSPITAL

MARDUCE MARQUES; AYLA CRISNA COSTA
Instituição: Secretaria Municipal de Saude
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

Para assegurar que os alimentos sejam preparados de modo a garantir a segurança do consumidor devem ser adotadas medidas de prevenção e controle em todas as etapas da cadeia produtiva. As Boas Práticas de Fabricação (BPF) são conjuntos de normas empregadas em produtos, processos, serviços e edificações, visando à promoção e a certificação da qualidade e da segurança do alimento.

OBJETIVOS

O presente trabalho visou à avaliação das BPFs no SND de um hospital, por meio da aplicação de questionários tipo check list.

METODOLOGIA

Os itens do questionário foram agrupados por assunto, em cinco blocos: Higiene funcionários, utensílios e equipamentos, cozinha, alimentos e Planejamento físico e funcional. Sendo preenchido pelos entrevistadores e respondido por um dos funcionários. Para avaliação foram atribuído pontos 0 (zero) para cada resposta sim e 1 (um) para cada resposta não. Onde o total de pontos foi igual ao número de questões de cada item agrupado que equivale a 100 %.

RESULTADOS

Higiene dos funcionários, dos utensílios e equipamentos, da cozinha ficaram na faixa de 40 a 69,9 %; Planejamento físico na faixa de 70 a 89,9 % e funcional e a higiene dos alimentos na faixa 30 a 39,9 %.

CONCLUSÃO

De acordo com o check-list aplicado para verificação das BPF, os resultados sugerem melhoria em todos os itens avaliados em especial no planejamento físico e funcional, bem como implantação de Pops e programa de treinamento intensificado para os manipuladores, visando melhoria nos itens higiene dos funcionários, dos utensílios e equipamentos, da cozinha.

PS-22-170

AVALIAÇÃO DO ÍNDICE DE RESTO-INGESTÃO EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO INSTITUCIONAL

MARIA DA CRUZ MOURA E SILVA; SUELY CARVALHO SANTIAGO BARRETO; JAUDIMAR VIEIRA MOURA MENEZES; KYRIA JAYANNE CLÍMACO CRUZ; SUELEM TORRES DE FREITAS; SUELI MARIA TEIXEIRA LIMA; MARIA EUZA F. CAMURÇA COELHO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

Índice de resto-ingestão ou de rejeição (IR) é a relação entre o resto devolvido nas bandejas pelo comensal e a quantidade de alimentos e preparações alimentares oferecidas, expressa em percentual. Seu controle visa avaliar a adequação das quantidades preparadas em relação às necessidades de consumo, ao porcionamento na distribuição e à aceitação do cardápio. Quanto maior o índice de resto-ingestão, menor a satisfação dos comensais e maior o volume de resíduos sólidos produzidos pela Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). Vários fatores levam ao desperdício de alimentos em uma UAN, tais como: planejamento inadequado do número de refeições a serem produzidas, freqüência diária dos usuários, preferências alimentares e treinamento dos funcionários no porcionamento.

OBJETIVOS

Avaliar o índice de resto-ingestão em uma UAN Institucional.

METODOLOGIA

A coleta de dados foi realizada nos meses de setembro e outubro de 2010, durante o almoço, em uma UAN que fornece cerca de 1500 refeições/dia aos comensais. A avaliação do IR foi realizada mediante a pesagem dos restos alimentares provenientes das bandejas, descartando-se as partes não comestíveis dos alimentos, seguindo-se à determinação do percentual médio de tais restos. Para a obtenção do peso da refeição distribuída, foram pesadas aproximadamente 10% das bandejas porcionadas, multiplicando-se o peso médio líquido de uma bandeja pelo número total de comensais.

RESULTADOS

Verificou-se que a UAN apresentou uma média de produção diária de 643,3kg de alimentos, e geração de 84,8kg de restos, o que significou um IR equivalente a 13,3%. Os resultados mostram que o percentual de resto está acima dos aceitáveis para a coletividade sadia (até 10%).

CONCLUSÃO

O IR encontrou-se elevado, indicando que o nível de aceitação dos cardápios do serviço não foi satisfatório. Este fato poderá ser conseqüente ao descontentamento dos comensais com algumas preparações servidas e, ainda, poderá estar associado ao porcionamento superior ao interesse de consumo da clientela. Neste sentido, fica evidente a necessidade da colaboração dos comensais no sentido de minimizar os restos alimentares; também, entende-se ser necessária a realização sistemática de estudos de aceitação da alimentação servida junto aos comensais, incluindo-se informações sobre as preferências e hábitos alimentares da clientela; treinamento dos colaboradores; campanhas que objetivem a redução do desperdício; e avaliações periódicas do IR da UAN.

PS-22-171

ANÁLISE DO FATOR DE CORREÇÃO DE FRUTAS E HORTALIÇAS PARA O CONTROLE DO DESPERDÍCIO EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO INSTITUCIONAL

MARIA DA CRUZ MOURA E SILVA; REGIELLY DE OLIVEIRA PEREIRA; SUELY CARVALHO SANTIAGO BARRETO; JAUDIMAR VIEIRA MOURA MENEZES; SUELI MARIA TEIXEIRA LIMA; MARIA EUZA F. CAMURÇA COELHO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

No gerenciamento de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), o desperdício (durante o recebimento, armazenamento, pré-preparo e produção) é um fator de grande relevância. O indicador de desperdício chamado de Fator de Correção (FC) é utilizado para determinar a quantidade exata de alimento que será descartado na alimentação e deverá ser utilizado ao planejar quantitativamente um cardápio e seus gêneros. Deve-se levar em conta que, dependendo do fornecedor e tipo de produto, este fator poderá variar muito. As perdas sofridas pelos alimentos estão relacionadas a alguns fatores, tais como: tipo de alimento, qualidade e grau de amadurecimento (safra), técnicas utilizadas no pré-preparo e habilidade do operador.

OBJETIVOS

Analisar o FC de frutas e hortaliças para controlar o desperdício em uma UAN institucional.

METODOLOGIA

A coleta de dados ocorreu no período de setembro a outubro de 2010. As hortaliças (acelga, cenoura, alface, couve e tomate) e frutas (abacate, abacaxi, maçã e melão) foram pesadas antes da manipulação (para obtenção do peso bruto) e após a manipulação (para obtenção do peso líquido). Os FC foram calculados dividindo-se o peso bruto pelo peso líquido dos alimentos. Os dados foram coletados em triplicata e calculados os valores médios. Esse procedimento foi feito para cada tipo de fruta e hortaliça utilizada. Os valores encontrados foram comparados com aqueles preconizados pela literatura.

RESULTADOS

Foi verificado que, 66,67% das hortaliças apresentaram FC abaixo do referido pela literatura, o que representou um desperdício menor que o esperado; em relação às demais (33,33%), foram encontrados valores maiores que os preconizados. Tais resultados podem estar relacionados a um ou a uma associação de fatores, como: qualidade dos gêneros adquiridos; dos utensílios e equipamentos utilizados; eficiência e treinamento da mão-de-obra. Em relação às frutas, metade apresentou FC superior ao indicado pela literatura. No entanto, percebeu-se que este resultado ocorreu devido à baixa qualidade de alguns produtos recebidos.

CONCLUSÃO

A UAN apresentou FC, em sua maioria, abaixo daqueles referidos pela literatura, mostrando que o desperdício de hortaliças e frutas é pequeno. No entanto, para minimizar ainda mais as perdas de alimentos, é importante treinar a equipe para avaliar as características dos vegetais no recebimento, como verificações quanto à cor, grau de maturação e ausência de danos físicos e mecânicos.

PS-22-172

PERFIL DA MICROBIOTA FÚNGICA DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE UM HOSPITAL PÚBLICO DE BELÉM-PA

MARIA GLORIMAR CORRÊA CARVALHO; ALINE HOLANDA SOUSA; NÁDIA ALINNE FERNANDES CORRÊA; PAULO SÉRGIO ROFFÉ AZEVEDO; RAIMUND GLADSON CORRÊA CARVALHO
Instituição: Universidade Federal do Pará
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

Os fungos são seres eucariontes, heterotróficos e possuem ampla distribuição na natureza, como: ar, água, terra, animais e alimentos. Suas espécies sofrem variações conforme a localidade, estação do ano, grau higroscópico do ar, entre outras. Por oportunismo, a partir da dispersão de seus esporos, os fungos anemófilos, acabam provocando patologias no ser humano. Ambientes que contêm resíduos de alimentos são locais favoráveis para a instalação e proliferação dos fungos. As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN's) dos hospitais podem ser fontes de disseminação de fungos alergênicos e toxigênicos. Com base no exposto compreende-se a importância do controle de fungos em linhas de produção e distribuição de alimentos em hospitais.

OBJETIVOS

Investigar a microbiota fúngica do ar e superfícies do ambiente de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) de um hospital público de Belém-Pa.

METODOLOGIA

Foi realizada coleta com swab das superfícies (pias, câmaras frigoríficas, bancadas de corte e montagem de quentinhas) e coleta de ar do espaço interno e externo à cozinha. Após coleta das superfícies semeou-se o material em placa de petri (15/90mm) contendo Ágar Sabouraud. Para coleta do ar utilizou-se aparelho de Andersen AMS100, contendo placa de Ágar Sabouraud. As placas foram incubadas por 21 dias a temperatura ambiente. A identificação foi realizada através da análise macroscópica e microscópica das colônias.

RESULTADOS

O material de superfície revelou a presença de fungos dos gêneros: *Penicillium*, *Paecilomyces*, *Mucor*, *Fusarium*, *Cladosporium*, *Trichoderma*, *Candida* e *Rhodotorula*. A análise microbiológica do ar interno revelou presença de fungos dos gêneros *Penicillium*, *Cladosporium*, *Fusarium* e *Trichoderma,* com contagem de colônias superior a 750 ufc/m^3. No ambiente externo foi identificado fungos dos gêneros *Cladosporium*, *Penicillium*, *Fusarium* e *Trichoderma*, com contagem de colônias inferior a 750 ufc/m^3.

CONCLUSÃO

Do estudo conclui-se que a UAN constitui-se uma importante fonte de disseminação de potenciais patógenos, capazes de desencadear quadros de infecção, intoxicação e processos alérgicos nos funcionários e pacientes. Infere-se ainda que, de acordo com a Resolução Nº 09 de 16 de janeiro de 2003 da ANVISA, que regulamenta a qualidade do ar interno, o ar do estabelecimento encontra-se fora dos padrões de consumo por apresentar contagem de colônias superior a 750 ufc/m3 no ambiente interno.

PS-22-173
PREFERÊNCIAS ALIMENTARES DOS FUNCIONÁRIOS DE UM HOTEL DE FORTALEZA-CE
MARIANA VIEIRA FERNANDES; PRISCILA BENEVIDES FIUZA; VANESSA GOMES SILVEIRA
Instituição: Hotel Gran Marquise
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é considerada um órgão da empresa que desempenha atividades relacionadas à alimentação e nutrição, independente da situação que ocupa na escala hierárquica. As preparações culinárias devem ser selecionadas levando em consideração os hábitos e as preferências alimentares da clientela, no entanto, a alimentação balanceada é fundamental no que diz respeito à saúde e produtividade do trabalhador. As refeições devem ser elaboradas de modo que os requerimentos de energia e nutrientes possam ser atendidos, garantindo saúde e capacitação para o trabalho, além de estimular a criação de hábitos alimentares saudáveis. Tendo por foco a análise das preferências alimentares dos funcionários, que nem sempre recaem sobre os alimentos considerados saudáveis, e o sedentarismo, estudos epidemiológicos têm registrado um crescimento da prevalência de obesidade. Tal situação pode gerar, em médio prazo, o aumento da probabilidade de riscos de doenças cardiovasculares, diabetes e outros transtornos de saúde.
OBJETIVOS
Avaliar as preferências alimentares dos funcionários de um hotel em Fortaleza-CE.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo transversal de abordagem quantitativa. O estudo compreendeu 97 funcionários de um hotel em Fortaleza-CE, do sexo feminino e masculino, que realizavam refeições diárias no refeitório do hotel. Na coleta de dados aplicou-se um questionário semi-estruturado para avaliar as preferências alimentares referentes ao tipo e preparo dos pratos protéicos, de saladas e sobremesas.
RESULTADOS
Após a análise dos questionários observou-se que de acordo com o tipo de prato protéico houve uma preferência pela carne bovina e peixe, com 27% cada; as aves obtiveram 15% de preferência; os suínos apresentaram 10%; e as vísceras 11%. Quanto ao preparo dos pratos protéicos, houve uma preferência pelos grelhados, com 45%, seguido das preparações assadas com 25%, das cozidas com 19% e as fritas com 11%. Com relação as saladas houve preferência pelas cozidas de 53%, comparadas as cruas. No quesito sobremesa houve uma melhor preferência pelas frutas com 54% em relação aos doces.
CONCLUSÃO
Alguns aspectos das preferências alimentares dos indivíduos precisam ser constantemente reavaliados, com o intuito tanto de atender as preferências dos funcionários, melhorando a aceitação, como para incentivar as práticas alimentares adequadas e estilo de vida saudável.

PS-22-174
PROPOSTA SIMPLIFICADA PARA REDUÇÃO DE TEMPERATURAS DE SALADAS FRIAS
MARIANE SILVEIRA MAGALHÃES; EMANUEL DIEGO DOS SANTOS PENHA; ANTONIO AUGUSTO FERREIRA CARIOCA; NADJA MARIA AGRA DINIZ; FERNANDA MARIA MACHADO MAIA
Instituição: Universidade Estadual do Ceará
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Os microrganismos são capazes de ocasionar doenças transmitidas por alimentos (DTA's). Um dos locais mais responsáveis por disseminar esses surtos são as unidades de alimentação e nutrição. O fato dos produtos vegetais estarem expostos ao ambiente contribui com que haja maior risco de contaminação e deterioração bacteriana. Sabe-se que um dos fatores primários que ocasionam DTA's são os abusos de temperatura. Assim, a refrigeração de saladas pode ajudar na manutenção da qualidade dos produtos, retardando o crescimento da maioria das bactérias patogênicas.
OBJETIVOS
Avaliar eficácia de proposta para redução de temperatura de saladas frias durante a distribuição de refeições.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo exploratório. Realizado em uma unidade de alimentação e nutrição da cidade de Fortaleza-CE, na área de distribuição de refeições, em dois balcões frios, no período de novembro a dezembro de 2010. Foram coletadas temperaturas de saladas frias em duas situações: S1 – distribuídas em balcão frio sem água. S2 – distribuídas em balcão frio com água. Em cada situação, coletou-se a temperatura em dois períodos: T1 – no início da distribuição, T2 – no terço final da distribuição, segundo normatização da CVS 18/2008. As temperaturas foram coletadas com a utilização de termômetro tipo espeto, da marca Delt, modelo DT-650, com variação de temperatura –50ºC a +280ºC. Para análise dos resultados utilizou-se análise de variância com repetições, no qual foi utilizado pacote estatístico SPSS 19.0. Adotou-se $p<0,05$ com nível de significância.
RESULTADOS
Com a presença de água no balcão houve uma redução de 0,35°C em T1 e de 7,6°C em T2. Houve diferenças entre média para o horário (T1=14,93±4,62°C; T2=20,60±9,70°C; $p<0,001$) e para a presença de água (S1=15,91±5,41°C; S2=19,89±9,96°C; $p=0,003$). Houve interação entre o período e a presença de água do balcão ($p=0,009$). A diferença entre T1 e T2 pode ser explicada pelo fato de que em T2 as cubas passam um menor tempo no balcão, visto que é um horário de pico de distribuição. Foi observado que se criou uma camada de gelo no balcão. Possivelmente isso tenha contribuído para interação entre T e S.
CONCLUSÃO
Houve eficácia da proposta utilizando balcão frio com água para diminuição da temperatura durante a distribuição de saladas frias, sendo esta maior em T2. A presença de água facilita a condução do calor das saladas para o balcão, por aumentar a área de contato das cubas com o mesmo.

PS-22-175
ESTADO NUTRICIONAL E TIPO DE ALIMENTAÇÃO CONSUMIDA, POR CRIANÇAS MENORES DE SEIS MESES, ATENDIDAS EM AMBULATÓRIO DE UMA MATERNIDADE PÚBLICA EM TERESINA-PI.
FABIANE ARAÚJO SAMPAIO; IVONETE MOURA CAMPELO; ANDRÉA BASTOS; MEIRYANGELA SOUSA; LAURICYE MOUSINHO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A avaliação nutricional verifica o crescimento das dimensões corporais em indivíduos e estabelece metas de monitoramento para a promoção da saúde. Os dois primeiros anos de vida caracterizam-se por um acelerado crescimento e desenvolvimento, com expressivas aquisições psicomotoras e neurológicas. Assim, nesse período, práticas alimentares saudáveis devem ser enfatizadas para a prevenção de deficiências nutricionais, retardo de crescimento e desenvolvimento. Amamentar é um processo que envolve interação entre mãe e filho, com repercussões no estado nutricional da criança. O leite materno além de promover nutrição adequada atende às especificidades fisiológicas do lactente e assegura proteção imunológica, fundamentais à promoção da saúde, crescimento e desenvolvimento infantil. No entanto, as taxas de aleitamento materno, em especial o exclusivo, ainda estão aquém do recomendado, com introdução precoce de fórmulas infantis e outros alimentos.
OBJETIVOS
Verificar o estado nutricional e o tipo de alimentação consumida por crianças menores de seis meses, atendidas em uma maternidade pública de Teresina-PI
METODOLOGIA
Amostra foi constituída por 217 crianças atendidas nas consultas ambulatoriais de nutrição nos meses de outubro e novembro de 2010. Foram coletados dados de peso, idade, tipo de alimentação e motivo do desmame. Entre os critérios de exclusão utilizados estavam crianças nascidas com peso < 2,5 kg, gemelares e enfermas. Ao classificar o estado nutricional foi utilizado o índice peso/idade, em percentil, com base nas curvas da OMS, 2006.
RESULTADOS
97% das crianças apresentaram peso adequado para a idade, 2% risco de sobrepeso e 1% risco nutricional. 82% estavam em aleitamento materno exclusivo e 16% em processo de desmame, consumindo além do leite humano, outros tipos de leites (9%), sucos de frutas (3%) papas/mingaus (4%) e 2% em alimentação artificial. 34% das mães justificaram como causa de desmame precoce o retorno ao trabalho, 26% a falta de conhecimento sobre a duração do aleitamento materno exclusivo, 24% dificuldade com a pega correta e 16% baixa produção de leite.
CONCLUSÃO
Dessa forma, os resultados revelam que o leite materno foi o alimento mais consumido, com índice de aleitamento exclusivo superior ao encontrado em outros estudos e um perfil de crescimento adequado. Além disso, os motivos apresentados para o desmame precoce refletem, que na prática, a amamentação não é influenciada apenas por fatores biológicos, fazendo-se necessário maior acompanhamento dessas nutrizes.

PS-22-176
CONSTRUTOS TEÓRICOS DE PAULO FREIRE NORTEANDO AS ESTRATÉGIAS DE PROMOÇÃO E APOIO À AMAMENTAÇÃO
FRANCISCA MÁRCIA PEREIRA LINHARE; CLEIDE MARIA PONTES; MÔNICA MARIA OSÓRIO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Introdução: A preocupação com a amamentação e estratégias de promoção e apoio no âmbito da saúde pública não é um fato recente. Percebemos que não têm faltado estratégias de promoção e apoio à amamentação, mas parece que as mesmas têm sido elaboradas apenas a partir dos saberes produzidos pelos profissionais de saúde. Expressando, ainda, uma prática educativa de transmissão vertical. As idéias freireanas contempladas em seus pressupostos teóricos revelam a reflexão crítica da prática pedagógica libertadora baseada no saber dialogar e escutar, no qual se respeita o saber do educando e reconhece a identidade cultural do outro
OBJETIVOS
Objetivo: Analisar a aplicabilidade dos constructos teóricos de Paulo Freire, o diálogo, a ética e a problematização, nas estratégias de promoção e apoio à amamentação visando a conjunção de todos os atores envolvidos nesta prática.
METODOLOGIA
Metodologia: Este estudo é um ensaio teórico. O material consultado foi livros, teses e periódicos, foram submetidos ao método de leitura cientifica proposta por Cervo e Bervian (2002), constituído pelos seguintes passos: Leitura de reconhecimento, leitura seletiva, leitura crítico reflexiva dos textos selecionados e leitura interpretativa que visa articular os construtos teóricos de Paulo Freire e sua aplicabilidade nas ações de promoção e apoio à amamentação.
RESULTADOS
CONCLUSÃO
A utilização da proposta pedagógica recomendada por Paulo Freire, a partir destas categorias epistemológicas, nas quais o diálogo, a ética e a problematização se interagem, é indispensável no processo de construção das estratégias de promoção e apoio à amamentação. Esta proposta ajudará aos profissionais a estabelecerem relacionamento de confiança com os atores envolvidos, a partir de uma comunicação empática, levando a mulher e a rede de apoio social a refletirem e compreenderem a forma de ver o mundo do amamentar, suas nuances, dificuldades. Possibilitará também uma reflexão de que os protagonistas desta prática, a mulher e a família possuem conhecimento, valores, princípios e sentimentos e, ao mesmo tempo, o entendimento da sua responsabilidade em transformar a realidade a partir de uma ação consciente e reflexiva por meio de uma educação participativa e ética. Isto tudo somente será possível se houver esforço conjunto entre os atores envolvidos e as instituições governamentais.

PS-22-177

ATUAÇÃO DOS PROFISSIONAIS DE SAÚDE NA PROMOÇÃO E APOIO AO ALEITAMENTO MATERNO

FRANCISCA MÁRCIA PEREIRA LINHARE; LAIS HARUMI SEKITANI; JULIANE LIMA PEREIRA DA SILV; MÔNICA MARIA OSÓRIO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O leite humano consiste no melhor alimento para o desenvolvimento da criança nos seis primeiros meses de vida. Diante da concepção de que as ações de promoção e apoio ao aleitamento materno devem ser desenvolvidas predominantemente pelos profissionais de saúde, faz-se necessário que seus conhecimentos teóricos estejam associados às habilidades práticas frente às dificuldades do processo da lactação. Contudo, mediante a complexidade do processo de amamentar, não basta simplesmente orientar e sim, estabelecer uma relação de confiança. O diálogo constitui uma importante ferramenta, pois possibilita ao profissional desenvolver a capacidade de escutar ativamente as dúvidas e queixas da mulher.
OBJETIVOS
Identificar ações dos profissionais de saúde na promoção e apoio à amamentação de uma Unidade de Saúde da Família (USF) da cidade do Recife.
METODOLOGIA
Estudo descritivo, exploratório com abordagem quantitativa. A coleta dos dados ocorreu por meio de entrevista estruturada A comunidade em estudo tem em média 4.500 famílias cadastradas, com uma média de 15.000 pessoas, 500 crianças menores de dois anos e 80 mulheres realizando pré-natal na USF. A seleção da amostra foi do tipo intencional, constituída de 30 profissionais de saúde, 101 nutrizes que possuíam filhos entre 0 a 24 meses de vida e 66 gestantes. Os dados foram analisados através de programa estatístico Epi Info 6.04. O projeto de pesquisa foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Agamenon Magalhães sob o nº 150/08, respeitando as recomendações envolvendo seres humanos.
RESULTADOS
73,7% dos profissionais referiram ter recebido treinamento sobre amamentação, 86,7% afirmaram desenvolver atividades de promoção e apoio e a mais citada foi a orientação no pré-natal. Constatou-se que grande parte das nutrizes (83,2%) do estudo foi visitada nos primeiros dias após o nascimento do bebê e recebeu orientação sobre amamentação (94%). Observou-se que o enfermeiro foi o profissional o qual realizou o maior número dessas visitas após o nascimento da criança (81%), conversou sobre amamentação (90,5%) e perguntou sobre problemas nesse processo (73,1%).
CONCLUSÃO
As visitas puerperais precoces consistem em um poderoso instrumento para a promoção, proteção e apoio à amamentação, pois permitem ao profissional de saúde adequar suas ações a partir do conhecimento da realidade das nutrizes e da identificação de suas reais necessidades. A realização destas pode ter influenciado positivamente no relato de apoio de grande parte das nutrizes.

PS-22-178

AVALIAÇÃO DAS AÇÕES EDUCATIVAS PRÓ-AMAMENTAÇÃO CENTRADOS NO DIÁLOGO, ÉTICA E PROBLEMATIZAÇÃO

FRANCISCA MÁRCIA PEREIRA LINHARE; LAIS HARUMI SEKITANI; ELAINE NAPOLEÃO BEZERRA; CLEIDE MARIA PONTES; MÔNICA MARIA OSÓRIO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A Estratégia de Saúde da Família é um cenário propício para relações entre atores sociais e ao mesmo tempo adequados para convergir saberes e práticas por meio de ações dialógicas e problematizadora entre profissionais de saúde e usuários. Sendo assim, entendemos a importância da necessidade de avaliar a opinião de quem realiza e de quem recebe a assistência. A avaliação poderá ser um elemento importante para melhorar, ajustar ou modificar as estratégias de promoção e apoio a amamentação.
OBJETIVOS
Avaliar as ações educativas pró-amamentação centrados no diálogo, ética e problematização envolvendo a rede de apoio social durante o ciclo vital, segundo a percepção das gestantes, nutrizes e dos profissionais de saúde.
METODOLOGIA
O estudo foi descritivo, exploratório e permeado pela abordagem qualitativa realizado em uma Unidade de Saúde da Família do VI Distrito Sanitário da cidade do Recife/PE, Brasil. Os dados foram coletados por meio de entrevista semi-estruturada. Os sujeitos que receberam as ações educativas foram 10 gestantes/nutrizes e foi utilizada a questão norteadora: Qual a sua opinião sobre a assistência prestada a você antes e durante a amamentação do seu filho? Os que implementaram foram 8 profissionais de saúde, a entrevista foi conduzida pela questão norteadora: Como foi para você implementar as ações deste plano coletivo direcionado à promoção e apoio a amamentação na comunidade? A entrevista foi gravada e posteriormente analisada segundo a técnica de analise de conteúdo manifesto.
RESULTADOS
Os temas selecionados foram: avaliando o diálogo, avaliando a ética e avaliando a problematização.
CONCLUSÃO
Os resultados evidenciaram que a escuta ativa valorizou e motivou a participação das mulheres e a linguagem utilizada foi adequada à realidade do contexto cultural e social. Os profissionais de saúde procuraram ser éticos, realizando as ações educativas dentro de ambiente democrático e sem autoritarismo.

PS-22-179

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E DIETÉTICA DE CAMINHONEIROS QUE TRAFEGAM PELA RODOVIA MG 367, DIAMANTINA-MG

FERNANDA MAGALHÃES ARAÚJO
Instituição: UFVJM
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O estilo de vida associado aos hábitos alimentares inadequados está relacionado ao aumento da gordura corporal e surgimento de doenças crônicas não transmissíveis.
OBJETIVOS
O presente trabalho teve como objetivos avaliar o estado nutricional, hábitos alimentares e estilo de vida de caminhoneiros.
METODOLOGIA
Participaram do trabalho 145 caminhoneiros, do sexo masculino, aos quais formam aplicados questionários acerca do consumo alimentar, e dados sobre estilo de vida. Para a avaliação do estado nutricional foram realizadas medidas de circunferência da cintura (CC), peso e altura para o cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC).
RESULTADOS
A amostra foi composta por indivíduos sedentários (72,9%), etilistas (58,6%), trabalhavam em média 11,6±2,89 horas/dia, possuíam ensino fundamental incompleto (47,9%) e recebiam de 2 a 4 salários mínimos (71,0%). Apresentavam IMC médio de 27,18±3,96 kg/m^2, distribuídos entre, desnutridos (0,7%), eutróficos (30,3%), sobrepeso (51,7%) e obesos (17,3%). A média da CC foi 93,39±11,79 cm e foi observado risco aumentado para o desenvolvimento de comorbidades em 46,9% dos caminhoneiros. Os alimentos mais consumidos diariamente foram arroz (100,0%), feijão (95,2%), café (85,5%), pães (68,0%), carne bovina (59,0%), balas/chicletes (44,0%) e refrigerantes (36,6%).
CONCLUSÃO
Esta classe de trabalhadores apresentava estilo de vida e hábitos alimentares inadequados que refletiram diretamente no estado nutricional dos mesmos.

PS-22-180

O CONCEITO DE NUTRIÇÃO SOB A PERCEPÇÃO DE GRADUANDOS DO CURSO

FERNANDA NASCIMENTO PERE; ADRIANA PASSANHA; DANIELA SANTOS LIMA; LUANA RIEFFE MARON; ANA MARIA CERVATO MANCUSO; ANA MARIA DIANEZI GAMBARD
Instituição: Faculdade de Saúde Pública / USP
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O comportamento dos seres humanos é baseado na interpretação que fazem da realidade a partir de suas experiências e percepções no contexto em que vivem. Estas são provisórias à medida que se alteram com a aquisição de novas informações, e são construídas a partir de saberes e práticas em alimentação e saúde, influenciando a práxis do nutricionista.
OBJETIVOS
Comparar as percepções sobre o conceito de nutrição de graduandos do curso dos anos de 2009 e 2010.
METODOLOGIA
A pesquisa foi exploratória de abordagem quali-quantitativa com estudantes do sexto semestre, dos anos de 2009 e 2010, de um curso de graduação em Nutrição, no município de São Paulo. Utilizou-se questionário para coleta de dados referentes às percepções no campo cognitivo. A análise foi realizada pela técnica do Discurso do Sujeito Coletivo, que propõe organizar depoimentos em discursos-síntese como expressão de um pensamento coletivo.
RESULTADOS
Participaram da pesquisa 133 estudantes com média de idade (DP) 21,7 (1,7) anos, em 2009 e 22,3 (2,4) anos em 2010, predominando o sexo feminino. Dentre as categorias para as ideias centrais nos depoimentos destacam-se "a nutrição é uma ciência que estuda os aspectos fisiológicos da alimentação no organismo humano" (19,1% em 2009 e 19,4% em 2010); "estuda a relação homem-alimento do ponto de vista social, cultural, psicológico e comportamental" (18,0% em 2009 e 24,1% em 2010). Em 2009, a ideia central "nutrição sob o aspecto da promoção de saúde" foi citada em 19,1% dos depoimentos, destaque que não foi observado em 2010. No entanto, no último ano, identificaram-se três novas idéias centrais: "prática de ações que envolvem políticas e programas de alimentação e nutrição" e "relaciona-se com experimento, marketing e indústria de alimentos".
CONCLUSÃO
A percepção do conceito de nutrição entre os acadêmicos de ambos os anos refletiu a ênfase dada ao conteúdo desde o biológico ao comportamental, vertendo para a promoção da saúde, o que demonstra a adequação de suas idéias à estrutura do curso.

PS-22-181
PERCEPÇÃO DOS ACADÊMICOS DE NUTRIÇÃO EM RELAÇÃO À INFLUÊNCIA DO CURSO DE GRADUAÇÃO NO COMPORTAMENTO ALIMENTAR
FERNANDA NASCIMENTO PERE; ADRIANA PASSANHA; DANIELA SANTOS LIMA; LUANA RIEFFE MARON; ANA MARIA CERVATO MANCUSO; ANA MARIA DIANEZI GAMBARD
Instituição: Faculdade de Saúde Pública / USP
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
As informações sobre alimentação e nutrição adquiridas durante o ensino superior podem influenciar o comportamento alimentar dos estudantes de nutrição. Entretanto, a associação entre conhecimento e melhora das práticas alimentares não está completamente esclarecida.
OBJETIVOS
Comparar a percepção de graduandos em nutrição, dos anos de 2009 e 2010, sobre as influências do conhecimento adquirido no curso em relação às mudanças no próprio comportamento alimentar.
METODOLOGIA
Foi realizada pesquisa exploratória de abordagem quali-quantitativa com estudantes do sexto semestre, dos anos de 2009 e 2010, de um curso de graduação em nutrição, no município de São Paulo. Utilizou-se questionário para coleta de dados referentes às percepções no campo cognitivo. A análise foi realizada pela técnica do Discurso do Sujeito Coletivo, que propõe organizar os depoimentos em discursos-síntese como expressão de um pensamento coletivo.
RESULTADOS
Participaram da pesquisa 133 estudantes, com média (DP) de 21,7 (1,7) anos em 2009 e 22,3 (2,4) anos em 2010, predominando o sexo feminino. Em ambos os anos, verificou-se que as ideias centrais de maior frequência nos depoimentos foram: "o conhecimento condiciona aquisição de hábitos saudáveis" (26,4% em 2009 e 35,5% em 2010); "o conhecimento desperta conscientização, facilitando escolhas saudáveis" (33,0% em 2009 e 22,4% em 2010) e "conhecimento proporciona maior visão crítica sobre o assunto" (16,5% em 2009 e 12,1% em 2010). Em 2010, observou-se "conhecimento influencia nos aspectos sociais da alimentação" como nova ideia central em 3,74% dos depoimentos.
CONCLUSÃO
Os discursos mostraram que, sob a percepção dos futuros nutricionistas, o conhecimento adquirido durante a graduação pode predispor a mudanças no comportamento alimentar.

PS-22-182
AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE TRABALHADORAS DE ENFERMAGEM
FERNANDO RODRIGUES BRITO; NADIA TAVARES SOARES
Instituição: UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O Sistema Único de Saúde (SUS) ao incorporar o conceito ampliado de saúde adere a uma visão abrangente e integrada das ações de saúde e tem como objetivo formular e implementar uma política nacional de saúde destinada a prevenir riscos, doenças e agravos à saúde da população.As ações referentes à saúde do trabalhador são atribuídas ao Sistema Único de Saúde por meio de políticas sociais e econômicas que tenham como objetivo a redução do risco de doenças e agravos e a provisão de serviços e ações voltadas para a promoção e recuperação da saúde.A saúde desses profissionais ainda não desperta o devido interesse dos atores sociais e das instâncias de gestão dos serviços envolvidos no processo de saúde, apesar de sua extrema relevância.No que tange a classe trabalhadora do setor saúde são escassos os estudos. Quanto ao trabalhador de enfermagem, especificamente no Ceará, falta informação sobre o seu estado nutricional e alimentar. Várias questões precisam ser conhecidas, dentre elas: Qual é o perfil alimentar e antropométrico desses trabalhadores? Estes se modificam de acordo com os turnos de trabalho?
OBJETIVOS
Descrever o perfil alimentar e nutricional de trabalhadoras de enfermagem.
Estimar a prevalência da desnutrição, sobrepeso e obesidade e do risco para doenças cardiovascularesS
Relacionar o perfil antropométrico com o risco de inadequação do consumo das trabalhadoras de enfermagem.
METODOLOGIA
A população do estudo foi formada pelo profissionais de enfermagem.O método de inquérito alimentar selecionado foi o Recordatório 24 horas. A análise do consumo alimentar foi realizada utilizando a metodologia proposta pelo IOM (2001).
RESULTADOS
Observou-se uma elevada prevalência de situação de risco para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares entre as trabalhadoras de acordo com os critérios antropométricos relação cintura-quadril, IMC e circunferência da cintura.
Observou-se de uma maneira geral que as trabalhadoras diurnas e noturnas possuem o mesmo grau de risco para doenças cardiovasculares
O inquérito alimentar revelou um maior consumo de energia, lipídios e carboidatros pelos dois grupos de trabalho
CONCLUSÃO
Os resultados nos mostram que de uma maneira geral, a alimentação das trabalhadoras de enfermagem estudadas é composta por alimentos ricos em lipídeos e proteínas e pobres em carboidratos e em micronutrientes.Essa composição química é características de lanches rápidos como salgadinhos industrializados e "snacks".

PS-22-183
PERFIL EPIDEMIOLÓGICO DAS GESTANTES DE RISCO CADASTRADAS NO CENTRO DE SAÚDE DA FAMÍLIA
FERNANDO RODRIGUES BRITO; FRANCISCO VALDICÉLIO FERREIRA; TAMIRES ALEXANDRE FÉLIX; VIVIANE CUNHA FREIRE; MIKAIAS TOMAZ ARAUJO; SABRINA DELANE SOUSA; ALEUDINÉLIA MONTE CUNHA; MAIRA FERNANDES BARROS
Instituição: INSTITUTO NACIONAL DE TEOLOGIA APLICADA
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
É possível determinar fatores que contribuem para uma maior incidência de gravideze associar, seu contexto sócio-econômico e suas condições de saúde doença.
Neste estudo abordamos um Centro de Saúde da Família de um município ceareses para traçar o perfil epidemiológico das gestantes de risco cadastradas nesta unidade e avaliar quais os fatores que mais contribuíram para este diagnóstico. Ao realizar o pré-natal estes fatores são identificados possibilitando relacionar o quantitativo de gestantes de risco aos fatores que classificaram esta gestação como arriscada: Presença de doenças metabólicas como diabetes; Ter menos que 15 anos ou mais que 40 anos; Hipertensão; DST; Incompatibilidade Sanguínea materno-fetal; Hábitos como fumo e uso de bebidas alcoólicas entre outros.
OBJETIVOS
Traçar o perfil epidemiológico das gestantes de risco cadastradas num Centro de Saúde da Família de um município cearense
METODOLOGIA
Um estudo descritivo com abordagem quantitativa em mulheres com gestação de risco, através de um comparativo entre os dados do mês de abril de 2008 e abril de 2010.
As participantes do estudo foram mulheres que apresentam estado gestacional de risco, cadastradas no C.S.F.
A coleta de dados foi realizada utilizando os dados do SIAB (Serviço de Informação da Atenção Básica realizados em 2008 e os dados atuais (abril-2010)
RESULTADOS
Fatores citados que contribuiram para o grupo de risco: Diabetes, uso de álcool, fumo e outras drogas, DST's, hipertensão, falta de imunização e menores que 15 anos em 2008.Em 2010 os fatores citados foram Diabetes, hipertensão, incompatibilidade sanguínea, desnutrição, DST's, uso de drogas, pós-datismo, obesidade e psicopatologias.
Em 2010 de todos os nascimentos ocorridos, 11 crianças nasceram com baixo peso ao extremo o que reflete problemas na gestação e um pré-natal problemático.
Das crianças de 0 a 4 meses, registradas e cobertas pela unidade de saúde, somente 1 está em aleitamento exclusivo. Em outros casos, o aleitamento foi suspenso pela dificuldade materna de produzir leite.
Entre 0 e 2 anos existem 3 crianças extremamente desnutridas e 21 com infecções respiratórias em curso.
CONCLUSÃO
Percebeu-se um número considerável de gestantes classificadas como "risco".Apesar do baixo número de mulheres atendidas no CSF.O planejamento familiar é feito por demanda espontânea. Isto indica que não há uma busca ativa pelas mulheres em idade fértil para que estas previnam uma possível gravidez e descubram as chances de ter um processo gestacional arriscado

PS-22-184
HIPERLEPTINEMIA EM ADOLESCENTES OBESOS PREJUDICA EFEITOS ANTI-INFLAMATÓRIOS DA ADIPONECTINA E DESREGULA NEUROPEPTÍDEOS OREXÍGENOS E ANOREXÍGENOS DURANTE A PERDA DE PESO
ANA RAIMUNDA DÂMASO; ALINE DE PIANO; PRISCILA L SANCHES; LIAN TOCK; LILA M OYAMA; CLÁUDIA M OLLER DO NASCIM; SÉRGIO TUFIK; FLÁVIA CAMPOS CORGOSINHO; MARCO TÚLIO DE MELLO
Instituição: UNIFESP
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A leptina surgiu na década passada como um hormônio chave, não só na regulação do balanço de energia, mas também no processo inflamatório e neuroendócrino.
OBJETIVOS
avaliar se hiperleptinemia prejudica os efeitos anti-inflamatórios da adiponectina e desregula neuropeptídeos durante a perda de peso.
METODOLOGIA
Um total de 86 adolescentes obesos pós-puberdade (com ou sem hiperleptinemia), foram incluídos para um ano de terapia interdisciplinar de perda de peso.A terapia consistia de exercício físico, suporte nutricional, pisicológico e fisioterápico, além do acompanhamento mensal de um endocrinologista. Concentrações de adipocinas e neuropeptídeos foram medidos por ELISA, a gordura visceral pela ecografia e da composição corporal por pletismografia.
RESULTADOS
Os pacientes hiperleptinemicos apresentaram menor concentração de alfa-MSH e maior relação NPY / AgRP enquanto a relação adiponectina / leptina (A / L) foi mais baixa em comparação com o grupo de não-hiperleptinemicos. Após tratamento,em ambos os grupos, ocorreu uma melhora significativa na massa corporal; IMC; gordura corporal, visceral e subcutânea; HOMA-IR; QUICKI; colesterol total e triglicerídeos. De fato, foi observado um aumento significativo da adiponectina e relação A / L; e redução de leptina e na relação NPY / AgRP, no grupo hiperleptinemicos. Na análise de regressão linear múltipla, usando a concentração de leptina como variável dependente, a massa de gordura corporal (%) e α-MSH e foram os preditores independentes para explicar a concentração de leptina. Foram encontradas correlações positivas entre leptinemia com o IMC e a massa de gordura corporal (%) e negativas com a massa livre de gordura (%) e alfa-MSH, em todo o grupo. Por último, verificou-se correlação negativa entre relação da adiponectina / leptina com o colesterol total e o LDL-c, apenas em pacientes hiperleptinemicos.
CONCLUSÃO
Hiperleptinemia em adolescentes obesos prejudica os efeitos anti-inflamatórios da adiponectina e desregula neuropeptídeos orexígenos e anorexígenos durante a perda de peso.

PS-22-185

OFICINAS INTERDISCIPLINARES EM PROMOÇÃO DA SAÚDE E QUALIDADE DE VIDA NA PRAIA DE SANTOS

GABRIELA MILHASSI VEDOVATO; ANGÉLICA BARBOSA SANTANA; SIONALDO EDUARDO FERREIRA; PAULA ANDREA MARTINS
Instituição: UNIFESP CAMPUS BAIXADA SANTISTA
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Promover a alimentação saudável e um estilo de vida ativo constitui estratégia para melhorar os padrões de saúde e qualidade de vida da população.
OBJETIVOS
Apresentar as oficinas interdisciplinares como instrumento de educação em saúde com foco em alimentação e atividade física.
METODOLOGIA
Tratou-se de um trabalho proveniente de projeto de extensão de uma universidade federal. Foram desenvolvidas oficinas interdisciplinares como método educativo em grupo com abordagem apoiada na Pedagogia Libertadora. O contato inicial com o público alvo (adultos e idosos praticantes de atividades físicas na orla da praia de Santos) foi por meio de tenda de avaliação nutricional no primeiro trimestre/2010. Os eixos temáticos dos grupos foram: promoção da alimentação saudável, percepção corporal, manutenção do estado nutricional adequado e prática segura de atividades físicas e esportivas. Uma avaliação final com a técnica qualitativa Grupo focal buscou identificar as opiniões dos participantes e relatos de mudanças de comportamento.
RESULTADOS
Foram executadas 26 oficinas com média de 10 participantes, entre maio e novembro/2010, com 13 assuntos, sendo quatro atividades culinárias: Alongamento; Princípios de Alimentação Saudável/Guia Alimentar de Harvard; Aprendendo a ler rótulos de alimentos; Exercícios físicos para o lar; Incentivo ao consumo de hortaliças (molho para saladas); Avaliação de aptidão física I e II; Sal oculto nos alimentos industrializados; Lanches saudáveis; Hidratação; Exercícios combinados e treinamento concorrente; Aproveitamento integral dos alimentos; Incentivo ao consumo de cereais integrais (pão integral). As oficinas foram conduzidas de forma dinâmica, participativa, baseada na problematização da realidade e na troca de saberes. A praia, cenário das atividades, constituiu um espaço favorecedor do desenvolvimento de práticas de saúde. Na avaliação, os participantes enfatizaram a importância da abordagem de questões cotidianas para mudanças de hábitos de vida e relataram mudanças comportamentais, em especial a redução do consumo de alimentos industrializados.
CONCLUSÃO
As oficinas foram satisfatoriamente avaliadas pelos participantes, que relataram ser essencial a atuação conjunta das áreas de Nutrição e Educação Física. Competências para atuação interdisciplinar com foco na integralidade do cuidado são essenciais para nortear o trabalho em promoção da saúde.

PS-22-186

SITUAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL DE CRIANÇAS MENORES DE UM ANOS ATENDIDAS EM UM SERVIÇO DE PUERICULTURA NO MUNICIPIO DE TERESINA-PI, EM 2010

GEÂNIA SOUSA PAZ LIMA; ADRIANA S LOUREIRO; CRAUSE CELSO PEREIRA JUNIOR; MARILIA TRICYA MARTINS SILVA; LARISSA WALÉRIA RIBEIRO M OLIVEIRA; ADÉLIA MARIA R SOARES; LINARDI SILVA M ABREU
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O acompanhamento e avaliação contínua do crescimento e desenvolvimento favorecem a qualidade de vida da criança e a diminuição da mortalidade infantil.
OBJETIVOS
Investigar o estado nutricional e perfil alimentar em crianças menores de 01 ano atendidas no Serviço de puericultura voltado para o incentivo ao aleitamento materno.
METODOLOGIA
Estudo transversal, incluindo 423 crianças, de ambos os sexos. Informações sobre condições sócio-demográficas e práticas alimentares foram obtidas por questionário estruturado. O peso foi aferido para avaliação antropométrica segundo distribuição da curva padrão da Organização Mundial da Saúde (OMS) 2007.
RESULTADOS
Do total de 423 crianças estudadas 88,1% encontravam-se na faixa etária de zero a 06 meses; a prevalência de aleitamento materno exclusivo (AME) foi de 77,1%. Entre as crianças de 0 a 1 mês, 01 a 04 e 04 a 06 meses, a prática de AME foi de 95,7%; 86,5% e 51,2%, respectivamente. No entanto, 46% das crianças maiores de 06 meses ainda continuavam em AME. Ao observar o estado nutricional, notou-se 90,5% de eutrofia, sendo que dentre os agravos, as maiores freqüências foram a de baixo peso (3,1%) seguida de sobrepeso (2,6%). Quanto a evolução da curva ponderal, 92,7% apresentaram traçado ascendente e todas as crianças com traçado descendente (5,4%) eram menores de 01 mês de vida.
CONCLUSÃO
Pressupõe-se que os programas de atenção às crianças durante o processo de desenvolvimento quando bem planejados e organizados podem atingir resultados satisfatórios auxiliando beneficamente no crescimento e desenvolvimento infantil.

PS-22-187

PREVALÊNCIA DE ALEITAMENTO MATERNO EXCLUSIVO NOS SEIS PRIMEIROS MESES DE VIDA E OS FATORES MATERNOS MOTIVADORES PARA O DESMAME PRECOCE

GEÂNIA SOUSA PAZ LIMA; RUTH MARIA ROCHA DE P SOUSA; CARMEM MARIA BRITO; JANAÍNA MORAIS SILVA; MARIA ISABEL ALMONDES; MICHELLE BEZERRA SANTOS
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A forma mais eficaz e completa de se alcançar o crescimento e o desenvolvimento adequados de uma criança até o 6º mês de vida pós-natal é garantindo-lhe o Aleitamento Materno Exclusivo (AME) logo após o nascimento.
OBJETIVOS
Avaliar a taxa de AME nos primeiros 6 meses de vida e identificar os fatores relacionados ao desmame precoce em um serviço de puericultura direcionado a esclarecer a mãe sobre a importância do AME.
METODOLOGIA
Foram selecionadas 135 fichas de crianças menores de 06 meses matriculadas em um programa de puericultura, atendidas entre janeiro a junho de 2010.
RESULTADOS
Das mães que mencionaram orientação sobre aleitamento materno, 62% referiu AME até o 6º mês de vida da criança e 16% não recordou informações recebidas. A prevalência de AME até o 6º mês de vida foi de 63%, sendo que 20% iniciou a introdução de novos alimentos entre o 4º e 5º mês e 17% antes do 4º mês de idade. Os motivos mais alegados para a introdução precoce de outros alimentos foram: Hipogalactia, volta ao trabalho e leite "fraco".
CONCLUSÃO
A prática do AME alcança índice satisfatório com a orientação individualizada das mulheres em programas de pré-natal e de puericultura. No entanto, algumas dúvidas e dificuldades vivenciadas são desfavoráveis à prática do aleitamento exclusivo, parecendo haver a possibilidade de melhorar o resultado encontrado com ampliação do apoio dentro de suas famílias e comunidades.

PS-22-188

DETERMINAÇÃO DE RISCOS GESTACIONAIS ENTRE ADOLESCENTE GRÁVIDAS EM UIMA INSTITUIÇÃO DE REFERENCIA NO NORDESTE BRASILEIRO

GEÂNIA SOUSA PAZ LIMA; CAMILA VIANNA A OLIVEIRA; CYNTIA REGINA LÚCIO SOUSA; JOSIANE ROCHA S FERRAZ; MAÍLDA ARAÚJO MILANÊZ; MARIA DA CRUZ MOURA SILVA; M DAS GRAÇAS SILVEIRA S SILVA; MAIARA J BEZERRA LEAL
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Inúmeros estudos têm demonstrado que as condições socioeconômicas assim como, o acesso aos serviços de saúde e a qualidade da assistência influenciam na evolução favorável dos indicadores da saúde materno-infantil.
OBJETIVOS
Identificar o perfil e acometimentos de riscos gestacional em adolescentes atendidas em uma Maternidade Escola.
METODOLOGIA
Estudo transversal do tipo descritivo, realizado com 112 adolescentes durante o pré-natal, no período de junho/09 a julho/10. Informações sobre aspectos sócio-demográficos, obstétricos e nutricionais foram obtidas por meio de entrevistas e consultas ao prontuário.
RESULTADOS
há incidência de gestações na faixa de maior risco gestacional (10 a 14 anos) de 34,8%; a maioria apresenta união estável (73,2%), com renda familiar ≤ 01 salário mínimo (82,1%), ensino fundamental incompleto (51,8%), procedência da capital (73,7%); sem hábitos prejudiciais (80%). Quanto ao perfil obstétrico e nutricional: 18,8% engravidou antes de 2 anos da menarca; 85,3% era primigesta e entre multigestas, 94,5% referiu aborto; 37,5% iniciou o pré-natal após a 17ª semana gestacional; em 26,8%, o estado nutricional antes da gestação, determinado pelo IMC (kg/m2), foi de baixo peso e 1,8% de obesidade. Durante a gestação, verificou-se que o estado nutricional, através do IMC para a idade gestacional, foi, respectivamente, de 43,4% e 2,7% de baixo peso e obesidade.
CONCLUSÃO
O perfil das gestantes revelou uma população com riscos gestacionais diversos e com evolução desfavorável do estado nutricional, o que pode comprometer a saúde da mãe e do concepto.

PS-22-189
AVALIAÇÃO DO HÁBITO ALIMENTAR ENTRE TRABALHADORES DA INDÚSTRIA DE PETRÓLEO
GEÍSA TORRES MEDEIROS; LUCIANA CAPOS VASCONCELOS; ISABELA LOBO MORAIS; KAREM YAMAGUISHI; CLARISSA LAURIELZ COSTA
Instituição: Petrobras
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
As DCNT são a principal causa de morte no Brasil. Dos seis principais fatores de risco - tabagismo, consumo excessivo de bebidas alcoólicas, obesidade, dislipidemias (determinadas principalmente pelo consumo excessivo de gorduras saturadas de origem animal), ingestão insuficiente de frutas, legumes e verduras e a inatividade física (WHO 2005) – quatro estão relacionados à alimentação. O conhecimento dos hábitos alimentares em grupos específicos contribui na definição de ações de intervenção.
OBJETIVOS
O trabalho visa investigar as características dos hábitos alimentares (padrões saudáveis e não saudáveis) entre trabalhadores de uma indústria de petróleo que exercem suas atividades em três unidades, localizadas nos estados do Rio de Janeiro, Alagoas e Rio Grande do Norte e compará-los com as médias encontrada na população brasileira.
METODOLOGIA
Foi realizada amostragem aleatória de 20% (n = 406) das linhas telefônicas existentes nas unidades e aplicado questionário sobre hábito alimentar. Tanto o questionário (30 questões), quanto a definição de critérios para padrões de alimentos saudáveis e não saudáveis, seguiram metodologia adaptada do sistema de vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico (VIGITEL, 2009).
RESULTADOS
A amostra foi constituída por 79,8% de homens e 20,2% de mulheres. A média de idade foi de 41 anos e 66,9% apresentava nível superior. O excesso de peso foi encontrado em 40% dos trabalhadores e 19% apresentava obesidade. O consumo regular de frutas e hortaliças foi identificado em 54,5% dos trabalhadores. O consumo da quantidade recomendada de frutas foi de 10,7% e de hortaliças 19,1%. O consumo regular de feijão foi 66,2%. A freqüência de trabalhadores que referem consumir carnes com gordura visível foi de 17,1% e de leite integral foi 39,7%. O consumo de refrigerantes em cinco ou mais dias por semana foi relatado por 10,2% dos trabalhadores.
CONCLUSÃO
O hábito alimentar foi caracterizado por indicadores do consumo de alimentos considerados marcadores de padrões saudáveis (frutas, hortaliças - legumes e verduras, e feijão) compatível com a média encontrada na população brasileira ou superior, quando considerado consumo regular de frutas e hortaliças. Quanto aos indicadores do consumo de alimentos considerados marcadores de padrões não saudáveis de alimentação (carnes gordurosas sem a remoção da gordura visível, o hábito de consumir leite integral e consumo freqüente de refrigerantes) todos foram inferiores a média da população brasileira.

PS-22-191
AUTOPERCEPÇÃO E INSATISFAÇÃO COM O PESO CORPORAL EM OBESOS: UMA QUESTÃO DE GÊNERO?
GIOVANNY V A FRANÇA; DENISE PETRUCCI GIGANTE; MARIA T A OLINTO
Instituição: Universidade Federal de Pelotas
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A autopercepção e a satisfação com o peso corporal podem ser determinantes na decisão de se adotar hábitos alimentares saudáveis e manter-se fisicamente ativo. Estudos tem mostrado que as mulheres são mais propensas a se perceberem acima do peso ideal e a apresentarem insatisfação com o peso corporal, ainda que seu estado nutricional seja considerado normal segundo o Índice de Massa Corporal (IMC).
OBJETIVOS
Analisar a associação entre o gênero, a autopercepção e insatisfação com o peso corporal em indivíduos obesos.
METODOLOGIA
Estudo transversal de base populacional realizado na cidade de Pelotas, sul do Brasil, com indivíduos entre 20 e 59 anos de idade. O peso e altura dos entrevistados foram aferidos por antropometristas treinados e padronizados. Calculou-se o IMC, utilizado para classificação do estado nutricional, considerando-se obesos os indivíduos com IMC≥30kg/m². A autopercepção de peso corporal foi avaliada direta e indiretamente. Os entrevistados foram perguntados diretamente como se percebiam: muito magro, magro, normal, gordo ou muito gordo. De forma indireta, obteve-se a diferença entre o peso corporal ideal relatado e o peso real aferido. Indivíduos que apresentavam diferenças superiores a 2kg foram considerados insatisfeitos com seu peso corporal. Diferenças negativas maiores que 2kg foram considerados como desejo de pesar menos.
RESULTADOS
A amostra consistiu de 1.894 indivíduos, sendo 57,4% mulheres. A prevalência de obesidade foi maior dentre as mulheres (25,7% vs. 21,1%), diferença essa estatisticamente significativa (p=0,02). Dentre os obesos, verificou-se que maior percentual de mulheres se considera "gorda ou muito gorda" (91,4%) quando comparadas aos homens (81,2%; p=0,002). Dentre homens e mulheres obesos que se percebiam "gordos ou muito gordos", acima de 99,0% encontrava-se insatisfeito com o peso corporal e cerca de 97% desejava pesar menos.
CONCLUSÃO
Em uma amostra com elevada prevalência de obesidade, especialmente entre as mulheres, verificou-se que apesar de maior percentual de mulheres se perceber acima do peso ideal, quase a totalidade dos entrevistados obesos mostravam-se instatisfeitos com o peso corporal e apresentavam desejo de pesar menos, independente do gênero.

PS-22-192
AVALIAÇÃO DA ADESÃO DE PACIENTES OBESOS ASSISTIDOS EM GRUPO APÓS ACOMPANHAMENTO CLÍNICO MULTIPROFISSIONAL
GISELE M. DO N. SCHIAVO; MICHELLE NOVAES RAVELLI; MARIA RITA MARQUES DE OLIVEIRA; CÉLIA REGINA NOGUEIRA
Instituição: UNESP - Botucatu
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A obesidade é uma doença crônica de etiologia multifatorial, na qual ocorre um desbalanço entre gasto energético e ingestão alimentar. Dados epidemiológicos recentes apontam que no Brasil cerca de 50% da população adulta esteja acima do seu peso ideal. O estilo de vida atual, com consumo de alimentos de alta densidade energética (ricos em açúcar e gorduras) e o sedentarismo contribuem consideravelmente para o crescimento dessa epidemia mundial, e a baixa adesão dietoterápica, potencializa a dificuldade na manutenção do peso após a perda. Neste sentido, é notável a importância da intervenção nutricional como medida preventiva e terapêutica no tratamento da obesidade.
OBJETIVOS
Avaliar a adesão ao tratamento clínico multiprofissional baseado na perda ponderal de pacientes obesos atendidos em um ambulatório multidisciplinar de obesidade.
METODOLOGIA
Participaram dos grupos 68 pacientes com idade mínima de 16 anos e máxima de 72 anos, de ambos os sexos. Estes foram divididos em quatro grupos de acordo com a idade, os quais foram assistidos durante seis meses de acompanhamento multiprofissional. Neste período foram realizados atendimentos em grupo e individualizados com médicos e residentes endocrinologistas, nutricionistas e psicóloga. Foram realizadas atividades de educação nutricional, exposições educativas com fisioterapeuta e educadora física e atividades didáticas com grupo de teatro. Os resultados foram analisados de acordo com a porcentagem de perda de peso considerando o peso inicial (PI) do tratamento e durante os seis meses seguintes.
RESULTADOS
Os dados mostraram que os pacientes evoluíram com perda de peso entre 0 e 10% em sua maioria (68% dos pacientes), sendo que no primeiro quartil destes pacientes a redução de peso foi de aproximadamente 4% em relação ao PI, a mediana de redução do peso foi de 2% e no terceiro quartil, este valor correspondeu a um ganho de 0,4% em relação ao PI. A perda ponderal foi maior, porém não significativa, nos primeiros 3 meses de tratamento clínico, sendo que a média da mudança de peso variou neste período de 0,62kg a 0,75kg.
CONCLUSÃO
Diante do resultado da baixa perda de peso, a equipe concluiu que as expectativas de adesão às condutas orientadas pelos profissionais não foram contempladas no período em análise, sendo necessário uma reavaliação, tanto da expectativa da equipe, que deveria valorizar os pequenos ganhos com o tratamento, quanto da necessidade de investir em desenvolvimento de novas metodologias para otimização da adesão do grupo ao tratamento.

PS-22-193
ALEITAMENTO MATERNO E INSEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO BRASIL
GISELE PEREIRA GOMES; MURIEL BAUERMANN GUBERT
Instituição: Universidade de Brasília
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Uma vez que a insegurança alimentar e nutricional está relacionada à dificuldade de acesso aos alimentos, o leite materno, como alimento exclusivo ou complementar, por não trazer custos financeiros ao domicílio, pode proteger os lactentes dessa condição.
OBJETIVOS
Verificar a relação entre aleitamento materno para crianças menores de dois anos de idade e insegurança alimentar e nutricional domiciliar no país.
METODOLOGIA
Foram estudadas 1676 crianças menores de dois anos e suas mães, selecionadas pela Pesquisa Nacional de Demografia e Saúde de 2006, de caráter transversal, base domiciliar, com amostragem probabilística complexa e representatividade nacional. Os dados foram obtidos por entrevista direta em questionários estruturados sobre o domicílio e a saúde da mulher, obtendo informações sobre a condição de segurança alimentar e nutricional domiciliar, pela Escala Brasileira de Insegurança Alimentar, e amamentação. As análises utilizaram o teste qui-quadrado (nível de significância menor que 0,05).
RESULTADOS
Observou-se prevalência de 57,5% para o aleitamento materno no país e resultados melhores de amamentação para as crianças inseguras, sendo a prática mais prevalente nesse grupo, na faixa etária de 12-24 meses de idade (p<0,05), apontando uma possível associação protetora. Houve baixa prevalência aleitamento materno na primeira hora de vida entre as crianças seguras e inseguras. Não houve diferença estatística significativa entre o consumo de pré-lácteos e de leite não materno em relação à condição de insegurança alimentar. A introdução precoce de alimentos teve prevalência ligeiramente maior entre os domicílios inseguros, embora de forma não significativa
CONCLUSÃO
A relação entre aleitamento materno e condição de segurança alimentar e nutricional domiciliar apontou que apenas parte das crianças inseguras avaliadas teriam a amamentação como provável protetora da situação. Não houve diferenças estatísticas significativas para as outras práticas verificadas. Observou-se a necessidade de outros trabalhos que verifiquem essa relação para identificação do contexto atual e auxílio na promoção do quadro.

PS-22-194

METODOLOGIA DE ENSINO E CONSCIENTIZAÇÃO NA SAÚDE - PROGRAMAS DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL NA ATENÇÃO BÁSICA

GISELI CRISTINA GALATI; CYNTIA MONTAGNERI AREVABINI; ALINE CORRÊA DIAS; ADRIANA LUCIA CAROLO
Instituição: Centro Universitário Claretiano de Batatais
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A promoção da saúde é um processo ativo e elemento essencial para orientações políticas e serviços de saúde, capacitação de indivíduos e das comunidades, para auxiliar no controle dos determinantes do processo de saúde e doença. Os programas de educação nutricional têm apresentado bons resultados, pois permitem a conscientização e a aquisição de hábitos alimentares e estilos de vida saudáveis contribuindo para a prevenção e tratamento de doenças.
OBJETIVOS
Descrever a metodologia de ensino nos programas de educação nutricional na Atenção Básica no interior de São Paulo.
METODOLOGIA
Ações de educação nutricional acontecem desde 2009 com pacientes atendidos pela nutrição em um Centro de Saúde Escola e Programas de Saúde da Família. O trabalho é realizado em duas etapas: a primeira consiste no desenvolvimento de um programa de trabalho com cronogramas e atividades voltadas para o grupo específico sob orientação do professor e na segunda etapa os alunos em campo são responsáveis em desenvolver as atividades de educação e orientação, bem como o acompanhamento nutricional dos pacientes.
RESULTADOS
Já foram realizados grupos nutricionais voltado para gestantes (2), crianças (4), adolescentes (2), adultos (3) e idosos (1) com doenças crônicas não transmissíveis com duração aproximada de quatro a seis meses cada. O número de participantes em cada grupo varia de 3 a 20 indivíduos o que depende do público alvo. Para cada grupo são desenvolvidas atividades específicas a partir de uma análise das condições nutricionais antropométricas, dietéticas, bioquímicas e clínicas. A conscientização sobre doenças, alimentação e práticas de vidas saudáveis é realizada com estratégias lúdicas por meio da construção de materiais educativos que permitem a transmissão das informações, sendo que as estratégias utilizadas são: dinâmicas, oficinas culinárias, palestras, jogos, brincadeiras, teatros, filmes, artesanato, ou seja, utilizando as ferramentas educacionais.
CONCLUSÃO
Conclui-se que com o desenvolvimento do estágio que estudantes trabalhando em grupos e para grupos populacionais de várias faixas etárias e condições de vida diferentes, promovem uma aprendizagem cooperativa, onde o aprender ganha importância particular e o ensinar subordina-se às condições em que a aprendizagem decorre da melhor maneira.

PS-22-195

O IMPACTO DAS DIFERENTES CLASSIFICAÇÕES DE BAIXO PESO EM IDOSOS

GIULIA MARCELINO MAINARDI; WOLNEY LISBOA CONDE
Instituição: Faculdade de Saúde Pública da USP
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O aumento da frequência dos idosos na população brasileira tem despertado o interesse dos formuladores das políticas de saúde pública e levantado o problema da classificação do estado nutricional nesse grupo etário. Em idosos, o uso do índice de massa corporal (IMC) para classificação nutricional apresenta dificuldades em função do decréscimo da altura e das modificações da composição corporal, que se caracterizam por acúmulo de tecido adiposo, redução da massa corporal magra e diminuição da quantidade de água no organismo. Estão disponíveis hoje diversas propostas de classificação nutricional de idosos com base no IMC.
OBJETIVOS
Objetivo: Analisar o impacto das diferentes classificações utilizadas para classificação do baixo peso em idosos
METODOLOGIA
Foram analisados 229 idosos residentes em instituições de longa permanência (ILP) ou frequentadores de centros de convivência na cidade de São Paulo. Para classificação do baixo peso (BP) com base no IMC foram utilizadas 3 propostas: OMS,1998 (BP < 18,5 kg/m²); OPAS,2002 (BP <23Kg/m²) e MS-Ministério da Saúde, 2006 (BP < 22 kg/m²). A classificação do MS foi selecionada como base da comparação para estimar o efeito das outras classificações.
RESULTADOS
A estimativa do BP alcançou 28,7% segundo a classificação OPAS; 21,7% segundo a classificação MS e 5% segundo a classificação OMS. Quando a estimativa é estratificada por idade, a classificação da OPAS é que apresenta maior frequência de BP no grupo de 60 a 80 anos e as classificações OMS e MS, no grupo de 80 ou mais anos.. As classificações da OPAS e da OMS mostram frequências de BP igual a 1,3 vezes e 0,26 vezes aquela observada na classificação MS. Essa mesma comparação alcança 1,46 e 0,25 vezes entre as mulheres e 1,19 e 0,27 vezes entre os homens, respectivamente. Entre os idosos residentes em ILP os valores foram 1,26 e 0,28 vezes e entre aqueles dos centros de convivência 1,5 e 0,16 vezes, respectivamente.
CONCLUSÃO
A diferença de 4,5 kg/m2 entre as classificações de BP pela OPAS e pelo MS projeta o aumento de idosos com baixo peso em 1,3 vezes e a diferença de -3,5 kg/m2 entre as classificações OMS e MS, a redução em 0,26 vezes do BP nos idosos analisados. Os impactos da mudança de classificações são mais frequentes em mulheres, no grupo etário de 80 ou mais anos e em idosos dos centros de convivência. É fundamental rever fundamentos e valores críticos da classificação do estado nutricional de idosos para a população brasileira.

PS-22-196

PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA: NEGLIGENCIA AO ACOMPANHAMENTO DAS MEDIDAS ANTROPOMETRICAS DE CRIANÇAS BENEFICIARIAS

GLAUBER HENRIQUE F SILVA; FRANCISCO HUMBERTO XAVIER - JUNIOR; MARINA CLARISSA B MELO
Instituição: Universidade Federal do Rio Grande do Norte
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O Programa Bolsa Família (PBF) é um programa de transferência direta de renda com condicionalidades, que beneficia famílias em situação de pobreza e extrema pobreza. Os beneficiários deste programa devem cumprir condicionalidades nas áreas da Educação, Saúde e Assistência Social. Na prática o acompanhamento das crianças menores de sete anos pela saúde deveria ser realizado por meio da verificação do calendário de vacinação e pela aferição do peso e altura para obtenção do diagnóstico nutricional dos índices antropométricos. O acompanhamento da situação nutricional das crianças é fundamental para se conhecer as condições de saúde da população infantil e monitoramento da evolução da qualidade de vida da população em geral.
OBJETIVOS
O objetivo deste trabalho foi comparar o percentual de crianças beneficiarias do PBF, frente as acompanhadas com ou sem avaliação antropométrica em um município do Nordeste, na segunda vigência dos anos de 2006 a 2008.
METODOLOGIA
Para tal estudo, foi realizado um levantamento na base de dados do Sistema Único de Saúde (DATASUS) e analisados por meio de ferramentas estatísticas, tratando-se de um estudo observacional exploratório, a partir de um agregado populacional em séries temporais.
RESULTADOS
Foi observado como resultado, que o percentual de crianças acompanhadas em relação ao total de beneficiárias vem crescendo, mas este não ultrapassa os 28% no período estudado. O percentual de crianças com avaliação do estado nutricional também cresceu nos últimos anos, todavia este não ultrapassa os 20% em relação ao total de beneficiárias. Já o percentual de crianças acompanhadas sem avaliação antropométrica foi menor na segunda vigência de 2008, desta forma 29,94% não foram avaliadas, provavelmente em virtude das inúmeras dificuldades estruturais e humanas, associados à desinformação por parte das famílias.
CONCLUSÃO
Em conclusão, o total de crianças acompanhadas e avaliadas embora esteja crescendo, estes valores encontram-se aquém do desejado, uma vez que o benefício deveria ser concedido apenas aos que cumprem integralmente as condicionalidades do PBF. Já o fato de parte das crianças tidas como acompanhadas não serem avaliadas é incoerente, visto que para esta avaliação é necessário apenas a aferição do peso e altura. Portanto, sugere-se que seja ampliada a cobertura do monitoramento do estado nutricional das crianças beneficiárias do PBF, na perspectiva de redução dos danos biológicos e sociais ocasionados pelos distúrbios nutricionais.

PS-22-197

ANÁLISE DO ÍNDICE PESO/IDADE EM CRIANÇAS BENEFICIÁRIAS DO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA

GLAUBER HENRIQUE F SILVA; FRANCISCO HUMBERTO XAVIER - JUNIOR; MARINA CLARISSA B MELO
Instituição: Universidade Federal do Rio Grande do Norte
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O acompanhamento nutricional constitui um instrumento fundamental para aferição das condições de saúde da população infantil e monitoramento da evolução da qualidade de vida. A avaliação do estado nutricional é essencial por sua influência sobre os riscos de morbimortalidade, crescimento e desenvolvimento infantil. O acompanhamento das crianças menores de sete anos para cumprimento das condicionalidades referente à saúde do Programa Bolsa Família (PBF) tem sido feito por meio da verificação do calendário de vacinação e pela aferição do peso e altura para obtenção do diagnostico nutricional dos índices antropométricos, dentre estes o índice peso/idade (P/I), que demonstra a massa corporal para a idade cronológica, e reflete a situação nutricional atual do indivíduo.
OBJETIVOS
O objetivo deste trabalho foi analisar a tendência secular do estado nutricional das crianças beneficiárias do PBF, acompanhadas nas condicionalidades da saúde quanto ao índice P/I na segunda vigência dos anos de 2006 a 2008 em um município do Nordeste.
METODOLOGIA
A coleta de dados foi realizada por meio de levantamento da base de dados do DATASUS. O modelo desenvolvido foi um estudo observacional exploratório, analisando um agregado populacional em séries temporais. O estado nutricional foi analisado de acordo com o padrão de referência a National Center for Health Statistics (NCHS).
RESULTADOS
Como resultado, observou-se que a forma grave de déficit ponderal (P < 0,1) variou de 0,83% a 1,23%, ultrapassando 1% das crianças avaliadas em 2008, o qual se esperaria encontrar menor que 0,1%. Ao agregar as categorias de déficit ponderal (< P0,1; ≥ P0,1 e < P3; e < P10) a prevalência variou de 14,08% a 16,67%. Já o risco de sobrepeso apresentou um maciço crescimento, considerando um aumento de aproximadamente 55% no ano de 2007, e de 43% em 2008, ambos relacionados a 2006. A prevalência de eutróficos foi reduzindo ao longo do tempo.
CONCLUSÃO
Concluiu-se que se faz necessário a implementação de estratégias para redução do déficit ponderal, e uma intervenção de combate ao sobrepeso. Para isto deve-se ampliar o acesso as necessidades básicas como saúde, alimentação, saneamento, educação, etc. O fornecimento de uma melhor estrutura demográfica urbana, que favoreça a prática de atividades físicas e a priorização do acesso a variedade de alimentos saudáveis em detrimento aos alimentos industrializados (densamente calóricos) são pontos importantes para romper com as condicionantes biológicas e sociais relacionadas a estes distúrbios.

PS-22-198
ÍNDICES ANTROPOMÉTRICOS E O ACOMPANHAMENTO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS BENEFICIÁRIAS DO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA
GLAUBER HENRIQUE F SILVA; FRANCISCO HUMBERTO XAVIER - JUNIOR; MARINA CLARISSA B MELO
Instituição: Universidade Federal do Rio Grande do Norte
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A avaliação do estado nutricional é uma etapa fundamental no monitoramento do crescimento e desenvolvimento infantil, uma vez que permite verificar se está ocorrendo desvio pôndero-estatural por doença e/ou por condições sociais desfavoráveis. Já o monitoramento por meio de séries temporais objetiva identificar precocemente os distúrbios nutricionais em populações ou indivíduos com vista à melhoria da qualidade de vida. Tais avaliações são realizadas através de medidas antropométricas, que consistem na avaliação das dimensões físicas e da composição global do corpo. Estas se têm revelado como o método isolado mais utilizado para o diagnóstico nutricional em nível populacional, sobretudo na infância e na adolescência, pela facilidade de execução, baixo custo e inocuidade, visando estabelecer atitudes de intervenção.
OBJETIVOS
O objetivo deste trabalho foi analisar a tendência secular do estado nutricional das crianças beneficiárias do Programa Bolsa Família, acompanhadas nas condicionalidades da saúde quanto aos índices antropométricos de peso/idade (P/I), peso/altura (P/A) e altura/idade (A/I) na segunda vigência dos anos de 2006 a 2008 em um município do Nordeste.
METODOLOGIA
Para a coleta de informações foi utilizado o Banco de dados do Sistema Único de Saúde (DATASUS). Durante o estudo usou-se um modelo observacional exploratório, analisando um agregado populacional em séries temporais. O padrão de referencia para avaliação nutricional foi de acordo com o National Center for Health Statistics (NCHS).
RESULTADOS
Como resultado, o estudo mostrou que para a relação P/I, não ocorreu elevação significativa no risco do déficit ponderal, tendo variado entre 14,08% a 16,67%. Já para o excesso ponderal e pôndero-estatural observou-se tendência a elevação do risco de maneira estatisticamente comprovada tanto para o índice P/I (que variou entre 7,5% a 11,59%) quanto para o índice P/A (que variou entre 10,16% a 16,23%). Foi observado ainda, que o déficit estatural, obtido pela razão A/I, foi o distúrbio nutricional que se evidenciou como a mais grave situação de déficit nutricional, afetando 27,89% das crianças avaliadas na segunda vigência de 2007.
CONCLUSÃO
Conclui-se, a partir da análise das variações da tendência secular do estado nutricional, que a transição nutricional vem se evidenciando também entre as crianças. Mas esta se da com uma singularidade notável, tendo em vista que ocorre simultaneamente o agravamento das carências nutricionais e da obesidade com redução apenas da população eutrófica.

PS-22-199
INSATISFAÇÃO CORPORAL EM ACADÊMICAS DE NUTRIÇÃO EM UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA DE BELÉM- PA.
GLENDA MARREIRA VIDAL; TAYANA T. G. ALMEIDA; JULIANA BURLAMAQUI CARVALHO; NAYANA DE ALMEIDA SALGADO; LARISSA C. FEIO COSTA
Instituição: Universidade Federal do Pará
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A imagem corporal é a somatória da representação mental, percepção e conceituação individuais do próprio corpo. Por sua vez, a imagem que fazemos de nós mesmos sofre influência do padrão de beleza ditado pela cultura e pela mídia atual, em que tem prevalecido o culto à magreza. A busca por um ideal de beleza inatingível, leva a um aumento e disseminação da insatisfação corporal de forma generalizada entre mulheres adultas e adolescentes, que pode se configurar como fator de risco para o desenvolvimento de transtornos alimentares.
OBJETIVOS
Avaliar a ocorrência de insatisfação com a imagem corporal em acadêmicas de Nutrição de uma universidade pública em Belém, Pará.
METODOLOGIA
A fim de identificar o perfil socioeconômico das estudantes foram aplicados questionários auto-preenchíveis. A insatisfação corporal foi aferida por meio da Escala de Figuras de Silhueta (EFS) desenvolvida e validada por Kakeshita et al (2009). A EFS foi composta de 15 cartões de figuras de silhuetas do sexo feminino. Cada silhueta corresponde a um intervalo de IMC real e um IMC médio. Foi solicitado que a estudante apontasse "qual a figura que melhor representa o seu corpo hoje" (IMC atual) e "qual a figura que melhor representa o corpo que gostaria de ter" (IMC desejado). A diferença entre os IMCs médios correspondentes às figuras apontadas como atual e desejada foi considerada insatisfação corporal quando os valores apresentaram-se diferentes de zero. Resultados positivos indicam desejo de aumentar o tamanho corporal, enquanto resultados negativos - desejo de diminuí-lo.
RESULTADOS
Foram entrevistadas 121 universitárias com idade entre 17 a 33 anos. A maioria das estudantes apresentou idade maior de 20 anos (85,3%), solteiras (91,4%), de classe econômica C1 (36,4%). A insatisfação corporal esteve presente em 81,8% (n=99) das universitárias, sendo que 47,9% (n=58) apresentaram desejo de obter silhueta menor que a real e 33,9% (n=41) desejo de obter silhueta maior.
CONCLUSÃO
Observou-se elevados índices de insatisfação com a imagem corporal nas estudantes de nutrição. Esses resultados apontam para uma situação de risco para o desenvolvimento de práticas alimentares inadequadas que poderão causar sérios danos à saúde das acadêmicas.

PS-22-200
AVALIAÇÃO DAS DIFICULDADES DE AUTOCUIDADO DE IDOSOS EM UMA ESTRATÉGIA DE SAÚDE DA FAMÍLIA NO MUNICÍPIO DE ANANINDEUA, PARÁ
GLENDA MARREIRA VIDAL; JEFERSON SANTOS ARAÚJO; CLISSE MICHELE R. ALVES; FELIPE NUNES BRITO; CLAUDIA D. TAVARES DUTRA; CARLA A. AVELAR PIRES; DJEANE K. MASCOTE LEITE
Instituição: Universidade Federal do Pará
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O processo de senescência é um processo natural onde ocorrem diversas mudanças fisiológicas que acarretam perda progressiva da capacidade do autocuidado do paciente.
OBJETIVOS
Avaliar as dificuldades de autocuidado enfrentadas pelos idosos atendidos por uma Estratégia de Saúde da Família (ESF) no Município de Ananindeua, Pará.
METODOLOGIA
O trabalho caracterizou-se como um estudo do tipo transversal descritivo. A amostra foi composta por 86 idosos, 64% (n=55) do sexo feminino e 36% (n=31) masculino, selecionados por conveniência. Realizou-se a coleta dos dados no período de Setembro a Dezembro de 2010. Foram aplicados por entrevistadores treinados um questionário estruturado sobre as condições sociodemográficas e as dificuldades enfrentadas na rotina diária do idoso. Os resultados obtidos foram armazenados em planilhas eletrônicas, utilizando o programa Microsoft Excel e calculada a estatística descritiva (frequência absoluta e relativa), medidas de tendência central e desvio padrão no programa Epi Info, versão 3.5.1 estabelecendo-se como significância valor de $p<0,05$ e intervalo de confiança de 95%.
RESULTADOS
Observou-se que a maioria dos idosos encontrava-se na faixa etária de 60 a 69 anos (n=46, 53,5%), com média de 70,62 anos de idade (Mín=60, Máx= 94 e DP= 9,00). Na avaliação do autocuidado, observou-se várias dificuldades como: física, afetiva, social, psicológica, financeira ou de dependência total (acamado). Verificou-se que 59,3% (n= 51) relataram pelo menos uma dessas dificuldades. A dificuldade física foi a mais comum entre ambos os sexos, sem apresentar diferença estatística significativa ($p>0,05$). Entretanto encontrou-se que as dificuldades afetiva e financeira foram mais referidas pelos idosos do sexo masculino, com diferença estatística significativa ($p<0,05$).
CONCLUSÃO
A maioria dos idosos entrevistados relataram alguma dificuldade o que evidencia a necessidade de cuidadores para auxiliarem os idosos a realizarem suas atividades básicas e instrumentais da vida diária, estimulando a independência e a autonomia do idoso, e assim, evitando as quedas e problemas de isolamentos e depressão.

PS-22-201
INSATISFAÇÃO COM A IMAGEM CORPORAL EM ADOLESCENTES DE ESCOLAS PÚBLICAS E PRIVADAS
GLORIA VALERIA DA VEIGA; VIVIANE SCHULTZ STRAATAMANN; MILENA MIRANDA DE MORAES; MARA LIMA DE CNOP; ANELISE BEZERRA V DE MORAES; JULIA BENITES S DE AZEVEDO
Instituição: Universidade Federal do Rio de Janeiro
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Introdução: O padrão atual de beleza, centrado na magreza para as meninas e em um corpo musculoso para os meninos, pode levar a insatisfação com a imagem corporal e a condutas alimentares inadequadas que podem prejudicar o estado nutricional do adolescente. Todavia, acredita-se que insatisfação com a imagem corporal pode ser dependente do nível socioeconômico em que se insere o adolescente.
OBJETIVOS
Verificar se há diferença quanto a insatisfação com a imagem corporal entre adolescentes de escolas públicas (EPU) e privadas (EPR).
METODOLOGIA
Participaram do estudo 1020 estudantes do 1º ano do Ensino, Médio, de 12 e 19 anos, (507 de quatro EPR e 513 de duas EPU) de uma região metropolitana, os quais participaram de um projeto mais amplo intitulado "Estudo Longitudinal de Avaliação Nutricional de Adolescentes" – Projeto ELANA. A percepção da imagem corporal foi avaliada com base em uma escala composta por um conjunto de 9 silhuetas que variam desde a extrema magreza até a extrema obesidade. Categorizou-se a silhueta desejada em relação à auto percebida como usual em 'igual', 'maior' e 'menor' e estimou-se a proporção de jovens em cada categoria. Compararam-se as freqüências de insatisfação com a imagem corporal utilizando-se o teste qui quadrado e o valor de $p<0,05$ foi utilizado para significância estatística
RESULTADOS
Verificou-se elevada freqüência de insatisfação com a imagem corporal, tanto nas EPU (meninos: 72,4%; meninas: 77,6%) como nas EPR (meninos: 73,8%; meninas: 78,5%), sem diferença significativa entre tipos de escolas ou entre sexos. Todavia, ao se avaliar os desejos de serem maiores ou menores do que as suas silhuetas atuais, verificou-se diferenças entre os tipos de escolas, sendo que entre os meninos das EPU 25,4% queriam ser menor" e 46,9% maior do que suas silhuetas atuais e nas EPR estas proporções foram 37,1% e 35,9%, respectivamente. ($p=0,013$).Entre meninas das EPU 46,2% queriam ser menor e 31,5% maior e nas EPR estas proporções foram 55,2% e 22,0%, respectivamente ($p= 0,035$).
CONCLUSÃO
A insatisfação com a imagem corporal foi elevada e em proporções semelhantes em ambos os tipos de escolas e sexos, mas mais meninos das EPU querem ser maiores e mais meninas das EPR querem ser menores do que sua silhueta atual. Tais diferenças devem ser levadas em consideração em possíveis intervenções. que visem aceitação da imagem corporal em adolescentes e, consequentemente, que previnam práticas alimentares inadequadas

PS-22-202

CONHECIMENTO SOBRE ALIMENTOS TRANSGÊNICOS DE CONSUMIDORES DE UM SUPERMERCADO DE SÃO PAULO

GRACIELLE GESTEIRA ROCHA; ALICE MICHI C. MIYAGI; VANESSA DE LIMA CARDOSO; CARLA L. DE J. T CRUZ; MICHELLE HARUMI IDA; ANA CAROLINA A. C. PATERNEZ; JULIANA MASAMI MORIMOTO

Instituição: Universidade Presbiteriana Mackenzie

Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

O presente estudo avaliou o conhecimento de consumidores sobre alimentos transgênicos, visto que, existem poucas pesquisas no país que avaliam a disseminação deste tema.

OBJETIVOS

Avaliar o conhecimento e grau de aceitação sobre os produtos transgênicos por consumidores em um supermercado localizado na área metropolitana da cidade de São Paulo.

METODOLOGIA

Realizou-se um estudo do tipo transversal. A coleta dos dados foi realizada em dois dias no mês de outubro de 2010. A população avaliada foi constituída por adolescentes, adultos e idosos de ambos os sexos, com idade a partir de 15 anos, frequentadores do supermercado no momento da coleta de dados. Foi aplicado, pelos próprios pesquisadores, um questionário composto por 12 perguntas de múltipla escolha. Os consumidores foram abordados durante o momento das compras no supermercado e somente responderam ao questionário os que aceitaram voluntariamente participar da pesquisa mediante assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

RESULTADOS

A amostra estudada foi composta por 110 pessoas, a maioria do sexo feminino (75,0%). Adultos com idade entre 35 e 55 anos foram o público predominante na pesquisa, com 40,0% de participação. Pode-se observar que as pessoas em geral já receberam, em algum momento, informações sobre alimentos transgênicos (79,0%). Apenas 21,0% dos entrevistados relatou não conhecer os alimentos transgênicos. Constatou-se que 52,0% dos entrevistados preferem alimentos livres de transgênicos. Cerca de 63,0% dos entrevistados apresentou disposição para pagar mais por alimentos livres de transgênicos. Em relação à informação no rótulo dos produtos alimentícios sobre a existência de componente transgênico, grande parte da amostra do sexo feminino disseram não conhecer essa informação (89%), enquanto no sexo masculino, este percentual foi de 70%.

CONCLUSÃO

Com este estudo concluiu-se que a maior parte da amostra avaliada conhece os transgênicos. Quanto ao grau de aceitação as pessoas preferem alimentos não transgênicos e, desta forma, pagariam mais por estes. Sugere-se a realização de mais estudos nesta área, com o objetivo de avaliar os riscos ou benefícios dos transgênicos à saúde, além da realização de campanhas de educação, possibilitando ao consumidor escolhas conscientes para uma alimentação adequada.

PS-22-203

PERFIL HIGIÊNICO-SANITÁRIO EM UMA FEIRA LIVRE DE FORTALEZA E AVALIAÇÃO DA SATISFAÇÃO DE SEUS USUÁRIOS

GRAZIELA MARQUES DAMASCENO

Instituição: UECE

Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

Feira vem do latim, feria, que significa dia de festa, local onde se faz mercado,grande mercado livre realizado em épocas,dias fixos.A concentração de comerciantes em um único lugar resulta numa concorrência que apresenta impacto positivo na qualidade,na quantidade e nos preços dos produtos,atraindo grande número de consumidores. As feiras tem como objetivo proporcionar o abastecimento suplementar de produtos hortifrutigrangeiros,cereais, doces,carnes,pescados,lacticineos,artesanatos,etc. No Brasil, desde o período Colonial, as feiras-livres se fazem presentes como importante tradição cultural ibérica implantada pelos colonizadores em nosso país A primeira feira semanal de Fortaleza aconteceu no dia 1º de julho de 1808,no Governo de Barba Alardo,que deu grande impulso á Capitania do Ceará.O mercado era construído de madeira e ficava no meio do cercado da casa da Câmara.Depois foi construído o grande mercado na Praça Carolina,conhecido hoje como Mercado Central.

OBJETIVOS

Avaliar e identificar o Perfil Higiênico-Sanitário em uma Feira Livre de Fortaleza e Avaliação da Satisfação de seus Usuários

METODOLOGIA

Estudo descritivo e transversal, que corresponde as seguintes etapas: escola e mapeamento das feiras,estimativas do numero de bancas,pesquisa de satisfação de usuários e perfil das condições higiênicos sanitários, através de um questionário – lista de verificação das boas práticas RDC Nº275 de 21 de outubro de 2002.,aplicado em uma visita no mês de dezembro de 2010,sempre nas terças-feiras.

RESULTADOS

Dos indivíduos avaliados 85% eram do sexo feminino e 15% era do sexo masculino. Em relação a idade 80%são maiores de 30 anos e 20% estão entre 20-30 anos. Para 55% dos entrevistados o gasto mensal é de 25 a 50 reais. Considerando o pesquisa de satisfação sobre a infra-estrtura, 46% disseram que estava ruim,25%muito fraco e 15% que estava boa. Em relação a higiene das bancas 50% disseram que estava péssima, 25% fraca,15% dizem é regular, e 10% boa. Verifica-se,para o referido estudo que os locais para comercialização e venda de produtos,atenderam apenas 50% dos itens apresentados na lista de verificação. Esses dados revelam,as precárias condições de funcionamento da feira.

CONCLUSÃO

Constatamos que a feira livre apresenta em condições precárias de funcionamento.Faz-se necessário, oferecer melhores condições de infra-estrutura, para os profissionais que ali estão nos locais onde são realizadas as feiras-livres, sobretudo nas condições sanitárias

PS-22-204

SITUAÇÃO NUTRICIONAL DOS ALUNOS DE UMA CIDADE DO INTERIOR

GRAZIELLE GEBRIM SANTOS; NOEME R. S. SOUSA

Instituição: Faculdade Anhanguera de Anápolis

Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

A formação do hábito alimentar da criança constitui um período de suma importância nas práticas alimentares durante toda a vida. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) tem o objetivo de suprir no mínimo 20% das necessidades nutricionais diárias dos alunos do sistema público de ensino, contribuir para uma melhor aprendizagem e favorecer a formação de bons hábitos alimentares em crianças e adolescentes.

OBJETIVOS

Avaliar o estado nutricional de pré-escolares, escolares e adolescentes da rede pública de ensino de uma cidade interiorana, bem como avaliar o nível socioeconômico da população estudada.

METODOLOGIA

A população deste estudo foi constituída por 300 alunos com idade compreendida entre 06 á 14 anos, de ambos os sexos, matriculados de no Ensino Fundamental de escolas públicas de uma cidade interiorana. Para a avaliação do estado nutricional foram coletados os dados de peso, altura, sexo e data de nascimento. Os programas Anthro e Anthro Plus da Organização Mundial da Saúde foram utilizados na avaliação dos dados, que foram classificados de acordo com os parâmetros do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN). Para avaliação do nível sócio-econômico foi utilizado o Critério de Classificação Econômica da Associação Brasileira de Empresas de Pesquisa.

RESULTADOS

Observa-se uma maior prevalência de alunos classificados como eutróficos (58%), embora a prevalência de desvio ponderal (excesso de peso) represente 24% da amostra (n=72). Em relação à média de IMC não houve diferença significativa entre os sexos para eutrofia e obesidade, porém a média de sobrepeso foi maior no sexo feminino (P= 0,0314) para crianças em idade pré-escolar, escolar (P= 0,0112) e adolescentes (P= 0,0217), demonstrado possivelmente que a prevalência de desvio ponderal é maior no sexo feminino. Há uma tendência de redução da prevalência de sobrepeso e obesidade em função do aumento da idade em ambos os sexos. Em relação ao nível socioeconômico, a maioria dos educandos avaliados pertence à classe C2, com renda média familiar no Brasil de R$726,00.

CONCLUSÃO

A maioria dos alunos têm adequado estado nutricional e baixa prevalência de desnutrição, sobrepeso, obesidade e pertencem à classe média-baixa, onde a merenda escolar é considerada a principal refeição do dia.

PS-22-205

PESO INSUFICIENTE AO NASCER SE ASSOCIA À HIPOVITAMINOSE A EM CRIANÇAS DA REGIÃO SEMI-ÁRIDA DE ALAGOAS

HAROLDO DA SILVA FERREIRA; RENATA MARIA MAGALHÃES MOURA; MONICA LOPES DE ASSUNÇÃO

Instituição: Universidade Federal de Alagoas

Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

Nas últimas décadas tem sido observada uma redução importante nos índices de mortalidade e desnutrição em crianças brasileiras. Contudo, as condições de alimentação e nutrição de muitas crianças nordestinas continuam precárias, refletindo-se em altas taxas de deficiência de micronutrientes, tal como a de vitamina A. Recente estudo conduzido na região semi-árida de Alagoas encontrou uma prevalência de hipovitaminose A que superou o dobro daquela que a Organização Mundial de Saúde preconiza como problema de saúde pública.

OBJETIVOS

Identificar alguns fatores associados com a hipovitaminose A em crianças residentes na região semi-árida de Alagoas.

METODOLOGIA

Estudo transversal de base populacional, representativo das crianças de 0 a 59 meses da região semi-árida de Alagoas. Os níveis séricos de retinol foram determinados através de cromatografia líquida de alta resolução (HPLC). Valores inferiores a 20 µg/dL foram assumidos como indicativos de hipovitaminose A. Foram excluídas da amostra as crianças que apresentaram resultados positivos para proteína C reativa, um indicador de processo inflamatório de natureza infecciosa, condição que pode induzir superestimativa da prevalência de hipovitaminose A. Questões relacionadas à saúde da criança foram coletadas por meio de questionário específico (episódios de diarréia e/ou tosse vigentes ou ocorridos nos últimos 15 dias; existência de problemas crônicos de saúde; padrão de amamentação; hospitalização nos últimos 12 meses; gestação materna assistida por pré-natal; cartão da criança atualizado com dados de vacinação, peso ao nascer e suplementação de vitamina A. A associação dessas variáveis com a hipovitaminose A foi procedida por meio do teste qui-quadrado, para o que, utilizou-se o *Statistical Package for Social Sciences* (versão 17.0). A significância estatística foi assumida quando p<0,05.

RESULTADOS

Foram avaliadas 520 crianças. A prevalência de hipovitaminose A foi de 45,4%. A única variável que se apresentou associada à hipovitaminose A foi o peso insuficiente ao nascer (<3.000g), com uma razão de chances de 1,85 (IC95% = 1,2 a 2,8).

CONCLUSÃO

O peso insuficiente ao nascer representou um importante fator de risco para a hipovitaminose A. Portanto, no controle deste agravo nutricional, as medidas que previnam o peso ao nascer inferior a 3 kg devem ser enfatizadas.

PS-22-206
ASPECTOS NUTRICIONAIS DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES OBESOS ATENDIDOS EM AMBULATÓRIO DE HOSPITAL UNIVERSITÁRIO NA CIDADE DE FORTALEZA/CE
HELENA M A XIMENES; RAQUEL PESSOA; CLAUDIA S GONZAGA; CARLA S C MAIA; MARIANA F CHAVES; AYANA F MENESES; EVELYN FREITAS; RENAN M MONTENEGRO; ANA P D R MONTENEGRO; RENAN M MONTENEGRO JR
Instituição: Fac. Medicina-Universidade Federal do Ceará
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O alarmante aumento de casos de obesidade em crianças e adolescentes em todo mundo, inclusive no Brasil traz a necessidade de uma reflexão em relação ao concomitante aumento de doenças crônicas associadas. Tal realidade se faz também presente em indivíduos de baixa renda atendidos pelo sistema público de saúde, no entanto a caracterização nutricional no tocante a medidas antropométricas e de preferências alimentares dessas populações necessita ainda de melhores descrições.
OBJETIVOS
Caracterizar crianças e adolescentes obesos quanto a medidas antropométricas, como a circunferência de cintura (CC), e suas preferências alimentares
METODOLOGIA
Estudo transversal para avaliação antropométrica e de preferência alimentar por meio de aplicação de consultas ambulatoriais de pacientes atendidos em ambulatório de Endocrinologia Pediátrica. A medida da circunferência da cintura foi realizada com o paciente em pé utilizando uma fita métrica não extensível, que circundou o indivíduo na região do ponto médio entre a última costela e a crista ilíaca no momento da expiração. As preferências alimentares foram obtidas por meio da aplicação de um formulário de atendimento do serviço, no formato de um questionário semi-estruturado.
RESULTADOS
No total, 13 pacientes foram diagnosticados com obesidade (IMC >percentil 90), sendo 5 (38,46%) crianças com idades entre 4-10 anos e 8 (61,54%) adolescentes com idades entre 11-18 anos. No entanto, não foi possível obter os dados desejados de todos os pacientes. Portanto ao final do estudo restaram 8 pacientes, 5 crianças com média de idade de 8 anos e média de IMC de 32,55kg/m² e 3 adolescentes com média de idade de 13,7 anos e média de IMC de 41,24kg/m². No grupo de crianças a média de circunferência de cintura foi de 100,6 cm e no de adolescentes a média ficou em 125,7 cm. Quanto às preferências alimentares, as mais frequentes foram massas, refrigerantes, batata frita e biscoitos. Nenhum paciente citou como preferência alimentar frutas e vegetais e somente um paciente citou como preferência "comida de panela".
CONCLUSÃO
A medida de cintura das crianças e adolescentes obesos apresentaram valores extremamente altos, até mesmo maiores do que os pontos de corte utilizados para adultos. Tais dados somados às preferências alimentares ricas em gordura saturada e carboidratos simples dos pacientes demonstram o alto risco a que estão expostos para o desenvolvimento de doenças metabólicas e cardiovasculares precocemente.

PS-22-207
AVALIAÇÃO DO PERFIL NUTRICIONAL DE PACIENTES ATENDIDOS EM UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE NO MUNICÍPIO DE CAJAMAR - SP.
HELLEN D. DE S. COELHO; SUELAINE M. DE SOUSA; FABIANA R. L. BELCHIOR; WALTER O. E. SALGADO; CÉLIA R. DE A. OLIVEIRA
Instituição: Universidade Paulista / Prefeitura de Cajamar
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Com os avanços da medicina e com o aumento da expectativa de vida, as doenças que antes acometiam a saúde da população foram substituídas por diversas doenças crônicas que estão aumentando significativamente na sociedade moderna. As principais causas para o aumento alarmante dessas doenças na sociedade se devem às mudanças inadequadas no hábito alimentar e ao aumento do sedentarismo.
OBJETIVOS
O presente estudo objetiva avaliar o estado nutricional dos pacientes atendidos na atenção básica pelo setor de Nutrição em um município do Estado de São Paulo.
METODOLOGIA
A pesquisa foi realizada em uma Unidade Básica de Saúde (UBS), no período de março a outubro de 2010. Foram avaliados 85 adultos e idosos de ambos os sexos. Os pacientes foram submetidos a uma avaliação nutricional, onde foram aferidas medidas de peso, estatura, circunferência abdominal (CA), do quadril e do braço. A avaliação médica e conseqüente diagnóstico das doenças foi compilada do prontuário do paciente.
RESULTADOS
As mulheres representaram 80% dos pacientes que procuram o atendimento de nutrição. As doenças mais prevalentes na população, considerando o grupo de adultos e idosos, foram, respectivamente, 35,74% e 20% obesidade; 31,4% e 35,7% diabetes mellitus; 66,7% e 55,3% hipertensão; 27,1% e 26,1% dislipidemia. Dentre as mulheres 89,86% apresentaram risco muito elevado para doenças cardiovasculares; para os homens esta taxa foi de 52,94%. Segundo alguns estudos realizados no Brasil a população que mais procura os serviços de saúde são as mulheres, corroborando com os dados desta pesquisa.
CONCLUSÃO
Os pacientes atendidos na unidade básica, em sua maior parte, apresentaram um estado nutricional de risco à saúde, podendo, com isso, diminuir a expectativa de vida e aumentar a prevalência de morbimortalidade no município. Devem-se estimular os cuidados com a saúde e alimentação adequada na população, ressaltando a importância do tratamento nutricional para o sexo masculino, que pouco procura tais serviços.

PS-22-208
PERFIL DE SAÚDE DE FUNCIONÁRIOS DE UMA PREFEITURA NO ESTADO DE SÃO PAULO
HELLEN D. DE S. COELHO; FABIANA R. L. BELCHIOR; DÉBORA A. GUIMARÃES; GREICE SCARPARO; MARIANA B. OLIVEIRA; MARIA DE FÁTIMA C. C. ESPINOZA; RAQUEL M. C. COUTINHO; MÁRCIO R. DE LÚCIO
Instituição: Prefeitura de Cajamar / Universidade Paulista
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Na rotina diária exaustiva, as pessoas tendem a se alimentar mal e a ter uma vida sedentária. Com esse estilo de vida nada saudável, o estresse, a obesidade, a hipertensão e a diabetes, entre outras doenças, têm suas prevalências aumentadas, colocando em risco a saúde da população.
OBJETIVOS
Avaliar o estado nutricional dos funcionários de uma Prefeitura Municipal do Estado de São Paulo, com 63.981 habitantes, assim como a prevalência de doenças crônicas não transmissíveis.
METODOLOGIA
Foi realizado um "mutirão da saúde" no pátio da sede da Prefeitura com a participação de nutricionistas, médicos e enfermeiros, a fim de aferir altura, peso, circunferência abdominal, pressão arterial e glicemia. O teste de dextro foi realizado em pacientes com excesso de peso, risco cardiovascular, e/ou idade maior de 40 anos.
RESULTADOS
Foram avaliados 228 indivíduos, entre 18 a 74 anos de idade (42,16 ± 12,14). A maior parte da população, 66,7%, apresentou excesso de peso (sobrepeso+obesidade), independentemente do sexo (p=0,30), 36,4% com sobrepeso e 30,3% obesos. Nota-se que 14% da amostra apresentou hipertensão; dos hipertensos, 81,3% encontraram-se com excesso de peso (p=0,05). Em relação às doenças cardiovasculares, 72,8% apresentaram risco para o desenvolvimento dessas doenças, sendo que 18,1% eram eutróficos, porém com acúmulo de gordura visceral. Dentre os que fizeram o teste de glicemia, 93,4% da amostra segundo os critérios pré-determinados, 30% apresentaram glicemia elevada; destes, 75,0% estavam no padrão de excesso de peso e os demais eutróficos (p=0,470).
CONCLUSÃO
A prevalência de doenças crônicas não transmissíveis é elevada, destacando-se o excesso de peso, que ocorre em grande parte da população. Destes indivíduos, aproximadamente um terço apresenta glicemia elevada e 17,1% hipertensão, não diferindo entre os sexos. O combate à obesidade deve fazer parte das políticas públicas do município, a fim de atenuar os problemas de saúde da população. O IMC deve ser avaliado concomitantemente às medidas de glicemia, aferição da pressão arterial e circunferência abdominal, para ações de prevenção e diagnóstico adequado de doenças crônicas não transmissíveis.

PS-22-209
O PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA MODIFICA OS PADRÕES ALIMENTARES INFANTIS? I - A CHAMADA NUTRICIONAL NORTE
IOLANDA SANTANA DOS SANTOS; GIULIA MARCELINO MAINARDI; RAFAELA ARFINENGO AGOSTINHO; WOLNEY LISBOA CONDE; LARISSA GALASTRI BARALDI; CAMILA APARECIDA BORGES
Instituição: Faculdade de Saúde Pública - USP
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A pobreza multidimensional é o principal fator de risco à qualidade alimentar e ao crescimento físico na infância. No Brasil, o programa Bolsa Família (BF) transfere condicionalmente renda a famílias pobres com os objetivos de aliviar a pobreza e quebrar sua transmissão intergerações. Nos últimos anos, diversos inquéritos realizados no dia nacional de vacinação permitem a análise do estado nutricional infantil e de alguns outros desfechos correlacionados.
OBJETIVOS
Avaliar os parâmetros alimentares de crianças menores de um ano de idade segundo participação ou não de sua família no programa Bolsa Família.
METODOLOGIA
Dados de crianças menores de um ano da pesquisa "Chamada Nutricional de Crianças Menores de Cinco Anos – Região Norte". O aleitamento materno foi classificado segundo proposta da Organização Mundial da Saúde (OMS). A qualidade da alimentação de seis a onze meses foi estimada pela frequência do consumo de frutas e alimentos industrializados (biscoito recheado e salgadinhos) e a frequência a serviços de saúde pelo registro do peso no cartão da criança.
RESULTADOS
A frequência de famílias que recebe BF é 34,3% no grupo estudado. O número de anos de estudo do responsável pela criança foi 6,9 entre os beneficiados e 7,0 entre os não beneficiados (p=0,75). A incidência do aleitamento materno predominante em menores de seis meses é de 60,9% entre matriculados e 58,6% entre não matriculados com duração média mensal de 4,0 e 3,3, respectivamente. A posse do cartão da criança foi semelhante entre os dois grupos. Contudo crianças de famílias BF apresentam menor frequência de peso registrado na Caderneta de Saúde da Criança nos últimos 6 meses (p=0,07). Crianças de famílias beneficiadas consomem 0,7 da quantidade de fruta ou suco de fruta consumida por crianças de famílias não beneficiárias (p=0,08); 1,7 a quantidade de biscoito recheado e 0,8 da quantidade de salgadinho, na mesma comparação.
CONCLUSÃO
A aproximação dos parâmetros da alimentação infantil entre grupos beneficiados e a média da população contribui para a redução na desigualdade no primeiro ano de vida. Tal aproximação implica também o compartilhamento de novos riscos nutricionais decorrentes de desequilíbrios alimentares, especialmente de 6 a 11 meses de idade. Esses aspectos – e o pior desempenho das famílias BF no acesso/uso dos programas de saúde infantil - apontam a necessidade de reforçar e ampliar as ações para redução das desigualdes sociais e em saúde na Região Norte.

PS-22-210

PERCEPÇÃO DO EFEITO DA PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA NA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL DAS FAMÍLIAS BENEFICIÁRIAS, EM FORTALEZA, CEARÁ.

IRAMAIA BRUNO S. LUSTOSA; NADIA TAVARES SOARES
Instituição: UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
No Brasil, a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) constitui eixo principal de determinação das ações de enfrentamento da fome e da pobreza. Como medida emergencial na mudança das condições de vida e saúde das famílias vulneráveis, foi criado o Programa Bolsa Família (PBF). O PBF se caracteriza pela transferência de renda e cumprimento de condicionalidades, vinculadas às áreas de educação e saúde, tendo como objetivo promover a garantia do direito à alimentação saudável

OBJETIVOS
O objetivo do estudo foi analisar a percepção dos beneficiários sobre o efeito do programa de transferência de renda condicionada nas condições de vida e situação alimentar e nutricional de famílias beneficiárias no município Fortaleza, Ceará.

METODOLOGIA
A abordagem metodológica é qualitativa e os métodos escolhidos para a coleta e análise das informações foram o grupo focal e a análise de conteúdo. Foi feito um grupo focal com oito participantes, escolhidas intencionalmente entre os residentes da comunidade de risco.

RESULTADOS
Os achados revelaram três categorias e onze subcategorias. As categorias foram Conceito do PBF, Segurança Alimentar e Nutricional Domiciliar e Insegurança Alimentar e Nutricional Domiciliar. Na categoria conceito do PBF revelaram-se as subcategorias *ajuda/auxílio*, *condicionalidades* e *beneficiário*. Na categoria Segurança Alimentar e Nutricional foram encontradas as subcategorias poder de compra, consumo de alimentos e estado nutricional. Na categoria Insegurança Alimentar e Nutricional (INSAN) emergiram valor do benefício, a duração do programa, estrutura familiar e subemprego/desemprego.Os resultados mostram que as beneficiárias percebem o PBF como uma pequena ajuda. Houve melhoria na situação de INSAN pelo aumento do poder de compra. Houve também aumento de ganho de peso entre as entrevistadas e seus dependentes, embora este resultado não tenha sido exclusivamente atribuído ao PBF. A situação de INSAN se dá pelo pequeno valor monetário do benefício, pelo medo do fim do programa, por se tratar de famílias numerosas com parcos recursos financeiros e sem acesso a empregos formais com garantias trabalhistas e salários compatíveis.

CONCLUSÃO
Concluiu-se que o PBF causou efeito positivo de diferentes formas na vida das beneficiárias do estudo e na (In)Segurança Alimentar e Nutricional, no que tange ao acesso domiciliar a alimentos. Entretanto, a compra de alimentos não surgiu como prioridade no grupo, revelando que há outras necessidades imprescindíveis.

PS-22-211

AVALIAÇÃO DOS FATORES DE RISCO PREDISPONENTES PARA DOENÇAS CARDIOVASCULARES

IRLAND GONZAGA MARTENS; NADJA LOBATO DA SILVA; ELISÂNGELA MARI GOMES TORRES; PRYCYLA GREYCE FREITAS MELO; FABIANA DA SILVA BATISTA; KARLA DANIELLA LEITE ALCÂNTAR
Instituição: Universidade Federal do Pará.
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
As doenças cardiovasculares estão entre as que mais demandam ações, procedimentos e serviços de saúde. A identificação dos fatores de risco para estas doenças se justificam pela sua alta prevalência.

OBJETIVOS
O objetivo foi avaliar os fatores de risco predisponentes para doenças cardiovasculares em pacientes atendidos em um programa de nutrição.

METODOLOGIA
Foram avaliados 77 pacientes através de um protocolo de pesquisa nutricional. Os fatores predisponentes para doenças cardiovasculares considerados foram: sexo, sobrepeso e obesidade pelo IMC, obesidade abdominal pela classificação da circunferência da cintura, história familiar de doenças cardiovasculares, sedentarismo e fatores psicossociais como tabagismo, estresse e dieta inadequada. O pacote estatístico foi realizado no *software* BIOSESTAT 5.0. Utilizando-se dos recursos do teste de Tukei, analisou-se a significância de $p<0,05$ para as variáveis estudadas.

RESULTADOS
Dos 77 pacientes que participaram do estudo 81,5% eram do sexo feminino. Quanto aos fatores predisponentes para risco cardiovasculares, encontrou-se significância de p= ou menor que 0.003276. Exceto para a variável sexo.

CONCLUSÃO
A maioria dos pacientes deste estudo apresenta risco predisponente para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares. Portanto o acompanhamento nutricional e a prárica de atividade física se fazem necessários como medida preventiva para os riscos nos agravos relativos as doenças cardiovasculares para os pacientes estudados.

PS-22-212

HÁBITO E CONSUMO ALIMENTAR DE IDOSOS PARTICIPANTES DE UMA ASSOCIAÇÃO

ISABEL C M E ABREU; ISIS DANYELLE DIAS CUSTÓDIO; GABRIELA MENDES GUIMARÃES; ROBERTA RIBEIRO SILVA; SÔNIA M R RIBEIRO; HÉRCIA S D MARTINO
Instituição: Universidade Federal de Viçosa
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O estado nutricional dos idosos tem se modificado o que pode ser explicado pelo alto consumo alimentar de calorias provenientes de açúcar e alimentos refinados, gorduras saturadas presentes em alimentos industrializados, fast foods e alimentos prontos para o consumo, em detrimento a outros nutrientes de baixa densidade energética como as frutas e hortaliças. Ainda, deve-se considerar a modificação na forma de obtenção e preparo dos alimentos que ocorre atualmente. Essa mudança no consumo alimentar constitui um dos fatores mais importantes para explicar o aumento das doenças crônicas não transmissíveis, de grande morbi-mortalidade, representando riscos à saúde dos idosos. O conhecimento do hábito alimentar é importante para que sejam delineadas estratégias de intervenção adequadas à realidade da população estudada.

OBJETIVOS
Objetivou-se avaliar o hábito e consumo alimentar de idosos participantes da Associação do Grupo da Terceira Idade de um município de Minas Gerais.

METODOLOGIA
Estudo de caráter descritivo e corte transversal. Foram coletadas informações sobre as condições socioeconômicas, antropométricas e, por meio de questionário de frequência alimentar e do índice de qualidade da dieta, investigou-se o consumo alimentar de 30 idosos.

RESULTADOS
Os idosos avaliados possuíam idade entre 68 e 84 anos e 90% eram do sexo feminino. Verificou-se igual prevalência (46,7%) de sobrepeso e de eutrofia, sendo que 6,6% apresentaram baixo peso pelo IMC. A circunferência de cintura indicou que 43,3% dos indivíduos apresentaram algum risco para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares, 70% deles possuíam hipertensão e 96,6% faziam uso de algum tipo de medicamento. Para o índice de qualidade da dieta foi encontrado que 66,7% dos idosos apresentaram uma dieta saudável, 30% necessitavam de modificações e 3,3% não se alimentavam adequadamente. Observou-se ainda, consumo reduzido de colesterol, adequado para energia e gordura saturada e elevado de sódio. O consumo de fibra alimentar foi adequado para o sexo feminino, mas insuficiente para o sexo masculino.

CONCLUSÃO
A maioria dos indivíduos estudados possuía adequados hábito e consumo alimentar, apesar de uma parte considerável apresentar sobrepeso, risco para doenças cardiovasculares, hipertensão e fazer uso de medicamentos. Diante dessa situação, torna-se evidente o papel dos gestores municipais e coordenadores dessa Associação perante a necessidade de ações em educação nutricional e para a saúde.

PS-22-213

AVALIAÇÃO DA ADEQUAÇÃO DO PREENCHIMENTO DO CARTÃO E DA CADERNETA DE SAÚDE DA CRIANÇA POR PROFISSIONAIS DE SAÚDE

ISABEL C M E ABREU; ISIS DANYELLE DIAS CUSTÓDIO; KARINE ZANI; ADELSON LUIZ ARAÚJO TINÔCO; LUCIANA F R SANT ANA
Instituição: Universidade Federal de Viçosa
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O Cartão da Criança (CC) foi instituído em 1984, para acompanhar o crescimento e desenvolvimento infantis, de maneira econômica, não-invasiva e de fácil entendimento. Em 2003, o CC foi revisado e substituído pela Caderneta de Saúde da Criança (CSC), a ser adotada a partir de 2005. Seu uso contribui para a qualidade da assistência à saúde da criança, propiciando a identificação precoce de problemas de saúde, a fim de tratá-los e exercer efeitos positivos na constituição do ser humano. É preciso considerar, entretanto, se a adoção de novos instrumentos de registro é suficiente para melhorar a atenção integral à saúde da criança ou se também são necessárias capacitações para seu correto preenchimento.

OBJETIVOS
Avaliar a adequação do preenchimento do CC/CSC em um município de MG e associações com indicadores socioeconômicos e de saúde, e identificar, junto aos profissionais, seus conhecimentos sobre o tema e as limitações que apontam para a adequação do preenchimento.

METODOLOGIA
Estudo transversal com 69 CC/CSC de pré-escolares e com oito profissionais de saúde. Realizou-se verificação direta dos CC/CSC por meio de questionários semi-estruturados, aplicação de questionário socioeconômico, avaliação nutricional das crianças e entrevistas semi-estruturadas com os profissionais.

RESULTADOS
Nenhum dos CC/CSC estava totalmente preenchido, havendo seções sem nenhuma anotação em 100% da amostra, como Observações sobre Saúde Bucal, Ocular e Auditiva; Intercorrências Clínicas e Tratamentos Efetuados; Suplementação de Ferro e Vitamina A. A única seção com preenchimento total foi Vacinas. As associações entre número de inadequações no preenchimento e as variáveis renda, escolaridade materna e paterna, paridade, tempo de amamentação e estado nutricional, foram testadas por qui-quadrado, odds ratio e a estimativa de risco pelo IC (95%), mas não houve significância estatística, a qual foi verificada apenas entre renda ≤6SM e ausência de interesse em levar o CC/CSC para avaliação do preenchimento (p=0,028). As limitações apontadas para o adequado preenchimento dos CC/CSC foram pressa nos atendimentos; falta de recursos, como ausência de balanças; e desconhecimento sobre o correto preenchimento.

CONCLUSÃO
Identificaram-se falhas na adequação do preenchimento do CC/CSC, caracterizando carências no atendimento primário à saúde da população infantil deste município, ressaltando-se a necessidade de valorização desta importante ferramenta.

PS-22-214

ÍNDICE GLICÊMICO E CARGA GLICÊMICA DIETÉTICA VERSUS MARCADORES ANTROPOMÉTRICOS DE ADIPOSIDADE EM PACIENTES COM CÂNCER DE PROSTATA

ISABELLA BARBOSA PEREIRA; LARISSA ANGELO PINHEIRO; ANTÔNIO AUGUSTO FERREIRA CARIOCA; HELENA ALVES CARVALHO SAMPAIO; MARIA OLGANÊ DANTAS SABRY; PATRÍCIA MARIANO DOS SANTOS; MARIA LUISA PEREIRA DE MELO; MARCOS VENÍCIO ALVES LIMA

Instituição: Universidade Estadual do Ceará

Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

O consumo de alimentos de alto índice glicêmico está relacionado com a excessiva ingestão alimentar e conseqüentemente com o excesso de peso e obesidade. Estudos mostram que dietas com alto índice glicêmico (IG) e carga glicêmica (CG) tendem a aumentar a massa gorda. A obesidade tem sido relacionada ao pior prognóstico em portadores de alguns tipos de neoplasia, o câncer de próstata entre estas.

OBJETIVOS

Avaliar o índice e a carga glicêmica dietéticos de indivíduos portadores de câncer de próstata e relacioná-los com marcadores de adiposidade corporal.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo transversal, realizado em um hospital de referencia no tratamento de câncer, sendo avaliada a dieta de 50 indivíduos portadores de câncer de próstata quanto ao índice a à carga glicêmica. A dieta foi identificada através do recordatório alimentar de 24 horas, sendo calculado o IG e CG de acordo com o protocolo da FAO/WHO Expert Consultation (1998). Como marcadores de adiposidade foram utilizados percentual de gordura corporal (%GC), circunferência da cintura (CC) para estimar excesso de adiposidade abdominal, e índice de massa corporal (IMC). O %GC foi determinado através de bioimpedância elétrica, tetrapolar, utilizando-se equipamento da marca Maltron (BioScan MSR-916). A CC foi obtida através de fita métrica inelástica e o IMC foi determinado mediante obtenção de medidas de peso e altura. Os dados coletados seguiram protocolos normatizados. Para análise dos dados foi utilizado o SPSS versão 16.0, sendo realizada análise descritiva dos dados e teste de correlação de Pearson, para avaliar o grau de associação entre os dados. Adotou-se $p < 0,05$ como nível de significância.

RESULTADOS

Os pacientes do estudo tiveram médias de %GC de 38,55±12,24%, de IMC de 27,3±5,15kg/m², de CC de 96,08±11,26cm, de IG de 62,66±6,35 e de CG de 129,90±53,40. Houve associação significativa apenas quando se relacionou %GC com IG ($r = -0,338$; $p = 0,016$) e IMC com IG ($r = -0,302$; $p = 0,033$).

CONCLUSÃO

O índice glicêmico da dieta está relacionado com a composição corporal, principalmente com relação à massa gorda. Sugere-se ampliação do estudo para se determinar mais conclusivamente a relação de IG com CC e a participação da CG nos marcadores avaliados.

PS-22-215

CONSUMO ALIMENTAR DE IDOSOS HIPERTENSOS: UMA COMPARAÇÃO COM O PLANO DASH (DIETARY APPROACHES TO STOP HYPERTENSION).

ISABELLA BARBOSA PEREIRA; ANTÔNIO AUGUSTO FERREIRA CARIOCA; CLARISSA LIMA DE MELO PORTELA; MARIA OLGANÊ DANTAS SABRY; HELENA ALVES CARVALHO SAMPAIO; LARISSA ANGELO PINHEIRO; MARIA LUISA PEREIRA DE MELO

Instituição: Universidade Estadual do Ceará

Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

A dieta DASH (Dietary Approaches to Stop Hypertension) é bastante adotada tanto com o objetivo de prevenir quanto de controlar níveis pressóricos elevados. Para tanto, requer mudanças no comportamento alimentar, como aumentar a ingestão de frutas e vegetais e reduzir o consumo de gorduras, produtos cárneos e doces.

OBJETIVOS

Avaliar a dieta de indivíduos hipertensos de acordo com o padrão DASH.

METODOLOGIA

Determinou-se o consumo alimentar de 49 indivíduos idosos hipertensos atendidos no ambulatório de hipertensão arterial de um hospital público, através de três recordatórios 24h. Todos os participantes assinaram um termo de consentimento livre e esclarecido, tendo o estudo sido submetido e aprovado pelo Comitê de Ética do Hospital. Os dados obtidos foram transformados em gramas de alimentos consumidos de acordo com a padronização de Pinheiro et al. (2005). Alimentos e respectivas porções foram determinados e agrupados segundo o padrão DASH. Calculou-se a média de porções consumidas para cada grupo de alimentos com os respectivos desvios padrão e categorizou-se o consumo em adequado, elevado e insuficiente de acordo com a recomendação da dieta DASH para 2000 calorias.

RESULTADOS

A média de porções consumidas dos grupos foram: a) cereais 4,78 ± 2,02, b) vegetais 0,99 ± 1,34, c) frutas 1,95 ± 1,29, d) laticínios 0,76 ± 0,65, e) carnes 2,32 ± 1,45, f) gorduras 9,08 ± 6,58, g) doces 1,03 ± 0,95, h) leguminosas e oleaginosas 1,46 ± 1,33 porções. O consumo de cereais estava adequado em apenas 8,16% dos indivíduos e elevado em 2,04%. No grupo dos vegetais, das frutas e dos laticínios, o consumo foi insatisfatório na maioria dos indivíduos, respectivamente em 97,96%, 95,92% e 93,88% dos avaliados. O consumo de carnes foi elevado em 48,98% dos participantes e adequado em 51,02%. O de oleaginosas, sementes e leguminosas foi baixo em 26,53% dos avaliados, adequado em 18,37% e elevado em 55,10%. Já o consumo de gorduras estava elevado na maioria dos indivíduos (85,71%) e baixo em 2,04%. Finalmente, o consumo de doces foi adequado em 59,18% e elevado no restante.

CONCLUSÃO

Segundo o padrão adotado, a dieta da maioria do pacientes mostra-se inadequada para controle dos níveis pressóricos, podendo representar um risco de morbi-mortalidade.

PS-22-216

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE FARINHA DE MILHO PRÉ-COZIDA COMERCIALIZADAS NO MUNICÍPIO DE NATAL-RN.

EDILZA SILVA DO NASCIMENTO; ISABELLE CRISTINA DO NASCIMENTO; DAYANNA JOYSE MARQUES QUEIROZ; JÉSSICA PATRÍCI BATISTA BEZERRA; GISLAINE MARIA DA COSTA LEÔNCIO

Instituição: FARN

Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

As práticas alimentares no Rio Grande do Norte distinguem-se intraregionalmente, apesar de ser evidente a preponderância dos hábitos oriundos do sertão sobre a culinária tradicional, os alimentos mais consumidos são: farinha de mandioca, rapadura, milho e seus derivados. Os produtos derivados do milho como farinha, fubá, flocos,, dentre outros, estão potencialmente frequentes na mesa dos brasileiros principalmente daqueles que ocupam a camada mais baixa da sociedade por apresentar baixo custo no mercado, dentre todos os derivados de milho a farinha de milho pré-cozida tem participação efetiva como componente básico na dieta alimentar. No entanto os produtos a base de milho, são suscetíveis à contaminação por bolores e leveduras. São vários os fatores que afetam o crescimento de fungos, em grãos de milho, tais como, teor de umidade dos grãos, condição física e sanitária dos grãos, insetos e ácaros. Essa contaminação dos grãos por fungos pode ocorrer ainda no campo ou durante o armazenamento do produto.

OBJETIVOS

Esta pesquisa tem como objetivo investigar os microrganismos que possivelmente possam contaminar as farinhas de milho pré-cozidas comercializadas no município de Natal.

METODOLOGIA

Foram analisadas cinco amostras de marcas diferentes de farinha de milho pré- cozida denominadas de A, B,C,D e E sendo analisadas em triplicata, a qual foram realizadas a contagem padrão em placa de bolores e leveduras através da semeadura em superfície; o Número mais Provável de coliformes a 45ºC usando a técnica dos tubos múltiplos e pesquisa de salmonela sp. Para obtenção da qualidade microbiológica da farinha de milho pré-cozida as amostras foram preparadas de acordo com as normas do ICMSF (1978).

RESULTADOS

Das análises realizadas não foram confirmadas resultados positivos para coliforme a 45ºC e para pesquisa de salmonela sp. Entretanto para bolores e leveduras foram detectados resultados positivos para todas as amostras analisadas.

CONCLUSÃO

Diante dos resultados obtidos pode-se observar a necessidade de um maior controle desde a colheita até o processamento destes produtos, assim como no armazenamento. No entanto, estes são os resultados parciais do projeto de pesquisa, e após a conclusão do mesmo poderemos melhor avaliar as condições sanitárias das farinhas de milho pré-cozidas comercializadas no mercado.

PS-22-217

ANÁLISE DE BOLORES E LEVEDURAS EM FARINHA DE LINHAÇA (LINUM USITATISSIMUM) COMERCIALIZADA NO MUNICÍPIO DE NATAL/RN

ISABELLE CRISTINA NASCIMENTO; GISLAINE MARIA DA COSTA LEÔNCIO; MONIQUE SILVEIRA ROSA

Instituição: FARN- Faculdade Natalense do Rio Grande do Norte

Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

A semente de linhaça é um alimento funcional que desempenha vários benefícios para a saúde, por ser fonte de fibras, ácidos graxos ômega 3 e 6, ácidos fenólicos e ligninas. Hoje, a linhaça está sendo mais consumida na forma de farinha, ficando assim mais exposto à contaminação microbiológica, já que o processo de fabricação desse produto é bastante manipulado. Os microrganismos estão envolvidos no processo de deterioração, reduzindo seu valor nutricional, alterando suas qualidades organolépticas e tornando-se, em alguns casos, problema de saúde pública.

A identificação do grau de contaminação de um alimento é importante para que se estabeleçam recomendações e aplicações de medidas de controle para garantir uma segurança alimentar, aumentando a vida de prateleira dos alimentos e diminuindo o recolhimento de alimentos do fabricante e o risco de toxinfecções, e conseqüentemente, gastos com consultas e hospitalizações.

OBJETIVOS

O presente trabalho tem como objetivo avaliar a qualidade microbiológica de farinhas de linhaça comercializadas no município de Natal-RN.

METODOLOGIA

O material utilizado foi a farinha de linhaça, comercializada em supermercado, mercadinhos e lojas de produtos naturais da cidade de Natal/RN. Foram analisadas 17 amostras de 13 marcas diferentes, quanto à presença de bolores e leveduras. Para obtenção da qualidade microbiológica da farinha de linhaça, as amostras foram preparadas de acordo com as normas do ICMSF.

RESULTADOS

Das amostras analisadas verificou-se que todas apresentaram a presença de bolores e leveduras, variando entre o valor mínimo de 10 UFC/g e máximo de 2.000 x103 UFC/g. Foi constatada também a presença de inseto em uma das amostras

CONCLUSÃO

PS-22-218

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE TAPIOCAS RECHEDAS COM COCO COMERCIALIZADAS NO MUNICÍPIO DE NATAL/RN

ISABELLE CRISTINA DO NASCIMENTO; KEYLA SUERDA OLIVEIRA ALVES; MONIQUE SILVEIRA ROSA; DAYANNA JOYSE MAEQUES QUEIROZ
Instituição: farn
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A alimentação do nordestino difere marcadamente nas regiões do sertão e do litoral. O consumo de mandioca principalmente na forma de farinha e produtos derivados como tapioca é bastante comum. Nas últimas décadas, vem aumentando as doenças transmitidas por alimentos que estão relacionadas a vários fatores, tais como o desenvolvimento econômico, o aumento do comércio de alimentos, a urbanização e as modificações dos hábitos alimentares dos consumidores, com aumento do consumo de alimentos prontos ou semi-prontos e o consumo de refeições fora do domicílio. O controle de qualidade é uma importante ferramenta para o controle dessas doenças e deve ser efetuado em todas as etapas da produção.
OBJETIVOS
Este trabalho tem por objetivo avaliar a qualidade microbiológica das tapiocas recheadas com coco comercializadas no município de Natal-RN.
METODOLOGIA
Foram analisadas vinte amostras de tapiocas recheadas com coco, prontas para o consumo, coletadas em quatro padarias diferentes localizadas na cidade de Natal, na qualidade de consumidor. As análises realizadas foram o Número Mais Provável (NMP) de coliformes à 45ºC, a detecção da presença de Salmonella sp. e a contagem de Staphylococcus coagulase positiva.
RESULTADOS
Das amostras analisadas, 55% apresentaram-se acima do padrão recomendado pela ANVISA para Coliformes a 45° C, com um Número Mais Provável variando de 1,5x102 a >2,4x103. Para Salmonella sp., 5% das amostras apresentaram a presença deste microrganismo. Não foi constatada a contaminação por Staphylococcus coagulase positiva em nenhuma amostra analisada.
CONCLUSÃO
Conclui-se que as tapiocas recheadas com coco analisadas encontram-se inadequadas para o consumo. Desta forma recomenda-se a adoção de boas práticas de fabricação durante o processamento das tapiocas, visando a melhoria da qualidade microbiológica deste alimento e consequentemente a saúde dos consumidores.

PS-22-219

INGESTÃO DE GORDURAS EM UM GRUPO DE ADOLESCENTES DE UMA ESCOLA PÚBLICA, BELÉM-PA

ISABELLE C.V.S MARTINS; DYANARA DE ALMEIDA OLIVEIRA; PRICILA FERREIRA DE LUNA; JAMILIE SUELEN CAMPOS; RAHILDA BRITO TUMA
Instituição: Universidade Federal do Pará
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Segundo a Pirâmide Alimentar, o consumo de gorduras deve ser de duas porções ao dia (PHILIPPI et al, 1996). Quando o consumo é maior do que o recomendado, e persiste na idade adulta, constitui um fator de risco para obesidade, dislipidemia, lesões ateroscleróticas, hipertensão arterial, entre outras. Atualmente, as doenças cardiovasculares são responsáveis por mais de 1/3 das mortes no Brasil (MENDES, 2006). Sabe se que a adolescência, é um período marcado pelo processo de consolidação do padrão da dieta e estilo de vida, que necessita, portanto ser orientada para a escolha de alimentos saudáveis.
OBJETIVOS
Analisar a ingestão de gorduras, segundo a pirâmide alimentar, em um grupo de adolescentes de uma escola pública, Belém/PA.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo transversal, realizado como parte do Projeto "Desenvolvimento de um modelo de inquérito dietético para monitorização da segurança alimentar e nutricional de adolescentes brasileiros", constante da aplicação de questionários de auto-resposta sob supervisão de nutricionistas, professores e alunos de nutrição, para levantamento do consumo habitual de alimentos por escolares adolescentes em uma Unidade de Ensino Fundamental e Médio, em Belém - PA.
RESULTADOS
Foram pesquisados 182 adolescentes, sendo 96 do sexo feminino (52,7%) e 86 do sexo masculino (47,3%). Em relação ao consumo de gorduras, observou-se que 44 adolescentes do sexo masculino (51,2%) consomem mais de duas porções e 42 (48,8%) consomem até duas porções deste grupo de alimentos. Quanto ao sexo feminino verificou-se que 28 adolescentes (29,2%) consomem mais de duas porções diárias de óleos e gorduras e a maioria 68 (70,8 %) consomem até duas porções, o qual é recomendado pela Pirâmide Alimentar (PHILIPPI et al, 1996).
CONCLUSÃO
Foi observado que a maioria dos adolescentes participantes da pesquisa consome habitualmente um excesso de gordura e que isso pode ser considerado um comportamento de risco para o desenvolvimento de doenças crônico não transmissíveis. Entretanto, é importante destacar que um problema detectado ainda na adolescência pode ter seus efeitos minimizados por meio do estímulo à adoção de hábitos alimentares saudáveis e da prática atividade física regular, utilizando o ambiente e a comunidade escolar como aliado nesse processo.

PS-22-220

PRÁTICAS NUTRICIONAIS E FARMACOLÓGICAS RELACIONADAS À DEFICIÊNCIA DE CÁLCIO E FERRO EM IDOSOS DE UMA INSTITUIÇÃO DE LONGA PERMANÊNCIA EM PARNAÍBA-PI.

IZABELLE SILVA DE ARAUJO; ANA CRISTINA CARVALHO SANTOS; CYNTHIA FONTENE LIMA SOUSA; GIRLENE DA COSTA VASCONCELOS; KARLA CHISTINA PIMENTEL FARIAS; KARLYANNE NASCIMENTO MARQUES; MARIA DA CONCEI SILVA TOMAZ; POLLYANNA KARLA RIOS BRITO SILVA; SILVANA GALENO ARAGÃO; VERUSKA DA SILVA PINTO; GIVANILDO CARNEIRO BENÍCIO
Instituição: Faculdade Piauiense- FAP
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O processo de envelhecimento acarreta várias alterações metabólicas, físicas, fisiológicas e psicossociais. Essas alterações podem prejudicar a ingestão e absorção de determinados nutrientes, ocasionando maior propensão à deficiência de micronutrientes como o cálcio e o ferro, sejam por baixa ingestão ou pela polifármacia. As conseqüências da deficiência de cálcio e ferro afetam diretamente a qualidade de vida dos idosos, impossibilitando-os de desenvolver suas atividades de rotina.
OBJETIVOS
Tendo em vista, a importância nutricional dos micronutrientes cálcio e ferro, o presente estudo teve como objetivo conhecer as práticas alimentares e farmacológicas e a associação destas com a deficiência de cálcio e ferro em idosos de uma Instituição de Longa Permanência em Parnaíba-PI.
METODOLOGIA
Caracteriza-se como um estudo descritivo, prospectivo e transversal de campo. Dos 25 idosos institucionalizados, 15 (60%) aceitaram participar da pesquisa, sendo que 53% (n=8) eram do sexo masculino e 47% (n=7) do sexo feminino. Foi realizado o consumo alimentar de três dias, para avaliar o consumo de cálcio e ferro, bem como, o exame de sangue para verificação dos níveis sanguíneos de cálcio, hemoglobina e hematócrito. Realizou-se a listagem dos medicamentos utilizados pelos idosos bem como sua interação com os níveis de cálcio e ferro.
RESULTADOS
Verificou-se que o consumo alimentar médio de cálcio (1282,8 mg/dia) estava de acordo com a recomendação da DRI para a população idosa, enquanto o consumo médio de ferro (15,3 mg) estava acima do recomendado. Apesar do consumo adequado de ferro verificou-se através dos exames bioquímicos que 75% (n=6) dos homens e 57% (n=4) das mulheres estavam com níveis de hemoglobina e hematócrito abaixo do normal. Já a depleção dos níveis séricos de cálcio esteve presente apenas entre as mulheres (57%). Em relação aos medicamentos 64% (n=7) interferiam na absorção de cálcio e 38% (n=3) na absorção de ferro.
CONCLUSÃO
A população idosa constitui uma população de risco nutricional em relação ao cálcio e ao ferro em função das peculiaridades de seus hábitos alimentares e de suas condições de saúde biológicas, físicas e psicológicas. Novas investigações são necessárias para identificar o estado nutricional e as condições de saúde dos idosos, levando em consideração as perdas gastrointestinais desse grupo populacional, assim como a polifármacia.

PS-22-221

BAIXA ESTATURA E SOBREPESO EM CRIANÇAS ATENDIDAS EM UNIDADES BÁSICAS DE SAÚDE

JACKELINE SILVEIRA ARAÚJO; JULIANA SANTOS BARBOSA; ELENICE DE OLIVEIRA SANTOS FILHA; DANIELLE GÓES DA SILVA
Instituição: Universidade Federal de Sergipe
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O estado nutricional é um indispensável indicador da saúde global. Os estudos sobre estado nutricional na infância são de grande valia pois identificam as condições de saúde e nutrição deste grupo, permitindo o planejamento de estratégias de intervenção adequadas às necessidades da população. Na população brasileira, o déficit estatural e o sobrepeso tem sido identificados como os principais agravos nutricionais.
OBJETIVOS
Investigar a prevalência e os fatores associados a baixa estatura e ao excesso de peso em crianças usuárias de Unidades Básicas de Saúde.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo observacional, de corte transversal, realizado com 181 crianças de 12 a 35 meses de idade. Aplicou-se um formulário com questões sobre condições de nascimento, características biológicas, morbidades, características maternas e fatores sócio-demográficos. O estado nutricional das crianças foi analisado através dos indicadores antropométricos estatura/idade, peso/estatura e IMC/idade, expressos em escore z, conforme referência da Organização Mundial de Saúde. O consumo alimentar foi avaliado por meio do Recordatório de 24 horas.
RESULTADOS
A prevalência de baixa estatura e de excesso de peso pelo peso/estatura e pelo IMC/idade foi de 12,7%, 11,6% e de 13,8%, respectivamente. O déficit estatural esteve associada com a ocorrência de morbidades, como coriza e sibilância nos últimos quinze dias, com o número de filhos superior a dois e com a presença de mais de 4 pessoas no domicílio. Nenhuma das variáveis estudadas apresentou associação com o excesso de peso. Ao analisar a ingestão dietética atual, verificou-se que as ingestões de carboidrato e ferro diferiram nos grupos com e sem baixa estatura, e que o consumo de energia, carboidrato, proteína, cálcio e ferro diferiram nos grupos com e sem excesso de peso.
CONCLUSÃO
O estado nutricional das crianças esteve associado a diferenças na ingestão de nutrientes. Faz-se necessária a inserção de atividades de educação nutricional na população infantil usuária de Unidades Básicas de Saúde, a fim de prevenir e controlar os distúrbios nutricionais. Apoio: FAPITEC.

PS-22-222
AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE ESTUDANTES DE UMA ESCOLA PÚBLICA DE SÃO LUÍS-MA
JANAINA MAIANA ABREU BARBOSA; MAYLLA LUANNA BARBOSA MARTINS; GLAUCO FRAZÃO FLEXA RI; POLLIANA FERNANDES PORTO
Instituição: Faculdade Santa Terezinha - CEST
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O período escolar compreende as fases da vida em que ocorrem importantes alterações no desenvolvimento humano caracterizada por mudanças físicas, psíquicas e sociais. Nestas fases a alimentação inadequada pode levar a distúrbios nutricionais podendo interferir no crescimento e estado de saúde. Assim os indicadores antropométricos devem ser utilizados na determinação do estado nutricional para diagnosticar e acompanhar a situação nutricional e de crescimento corporal dos escolares.
OBJETIVOS
Estudar o estado nutricional de escolares de 11 a 15 anos pertencentes a uma escola pública de São Luís-MA.
METODOLOGIA
Foram realizadas medidas de peso e altura a partir do qual foi calculado o Índice de Massa Corpórea (IMC). O peso corporal e a altura foram medidos duas vezes e tirada a média aritmética das duas medidas. Os procedimentos de verificação de peso e altura foram segundo as técnicas sugeridas por Jelliffe. Na classificação do estado nutricional foi utilizado o IMC de acordo com a idade e o sexo do referencial antropométrico da WHO, 2007.
RESULTADOS
Foram avaliados 114 adolescentes sendo 61% do sexo feminino e 39% do sexo masculino. Verificou-se que 12,2% das meninas e 9,4% dos meninos encontravam-se abaixo do peso para sua idade (percentil < 3), 77,8% das meninas e 76,9% dos meninos encontravam-se na faixa da normalidade
(3<PERCENTIL<85)
, 7,9% das meninas e 9,4% dos meninos apresentavam sobrepeso (85<PERCENTIL<97)
e 2,1% das meninas e 4,3% dos meninos eram obesos (percentil > 97).
.
CONCLUSÃO
Observou-se uma considerável proporção de escolares com baixo peso e com sobrepeso/obesidade. Estes resultados demonstram que a distrofia nutricional (baixo peso e sobrepeso/obesidade) é um achado importante nesta comunidade, sendo necessário um trabalho de educação nutricional a fim de evitar que estes adolescentes tenham problemas de saúde relacionados à alimentação.

PS-22-223
CONSUMO ALIMENTAR DE ESTUDANTES DE UMA ESCOLA PÚBLICA DE SÃO LUÍS-MA
JANAINA MAIANA ABREU BARBOSA; MAYLLA LUANNA BARBOSA MARTINS; GLAUCO FRAZÃO FLEXA RI; POLLIANA FERNANDES PORTO
Instituição: Faculdade Santa Terezinha- CEST
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Introdução: A alimentação saudável é de grande importância entre os escolares por contribuir para criar e manter bons hábitos alimentares para toda a vida, além de satisfazer as necessidades nutricionais, propiciando peso e desenvolvimento adequados. Os últimos estudos desenvolvidos sobre consumo alimentar de escolares indicam preferência por alimentos de inadequado valor nutricional com elevada densidade energética, gordura saturada, colesterol, sódio, açúcar e outros alimentos refinados. Alimentos estes representados muitas das vezes pelo consumo excessivo de batatas fritas, salgadinhos, alimentos de origem animal fritos, doces e refrigerantes, e reduzido consumo de hortaliças, frutas, cereais, feijão e leite e derivados.
OBJETIVOS
Estudar o consumo alimentar de escolares de 11 a 15 anos pertencentes a uma escola pública de São Luís-MA.
METODOLOGIA
Metodologia: Foi aplicado um Questionário de Freqüência Alimentar (QFA) validado e desenvolvido para a população maranhense. O QFA continha uma lista de 92 itens alimentares reunidos em 9 grupos considerando o valor nutricional. Para a análise quantitativa do consumo de alimentos (energia e nutrientes), foi desenvolvido um programa específico que, transforma as freqüências do consumo de alimentos em freqüências diárias; em seguida, estima, para cada alimento, a quantidade consumida por dia e calcula a ingestão de energia e nutrientes utilizando o banco de dados de composição de alimentos com base nas tabelas brasileiras de composição de alimentos. A participação dos nutrientes na alimentação dos escolares foram analisados segundo DRIs/2000.
RESULTADOS
Dos 63 escolares avaliados, 57% eram do sexo feminino e 43% do sexo masculino. A média de ingestão de energia foi de 1654 kcal, enquanto a média de ingestão de carboidrato, lipídio e proteína foram 224g, 59g e 64g, respectivamente. Observou-se que 59,6% dos estudantes tiveram consumo abaixo das necessidades energéticas. Quanto aos macronutrientes, 79,1%, 61,7% e 87,6% apresentaram valores dentro da faixa de recomendação para carboidrato, lipídeo e proteína, respectivamente.
CONCLUSÃO
Observa-se que a alimentação dos escolares apresenta-se desequilibrada em termos de quantidade principalmente em relação às taxas de lipídeos. Dessa forma deve-se intervir através da educação nutricional, visando a promoção de hábitos alimentares saudáveis e crescimento e desenvolvimento adequado nesta fase da vida.

PS-22-224
INTENÇÃO DE GESTANTES EM REALIZAR ALEITAMENTO MATERNO EXCLUSIVO
JÉSSICA EMILINY FONSECA ARAÚJO; DANIELLY ZILMA DE SOUSA; ANAEL QUEIRÓS SILVA; SHEILLA MARIA RAMOS FONTES; LAYANE DE SOUSA LOPES; JOSÉ RONILDO DA COSTA; ALDENORA OLIVEIRA DO NASCIMENTO; ELISEUDA FERREIRA MOREIRA RAMOS; MARIA ROSIANE DE MOURA SANTOS; PRICILLA BRYNA MOREIRA DE SOUS; JANE KÉRCIA RAMOS DE ALCÂNT; ROBERT RIBEIRO DOS SANTOS; EVELINE MAGALHÃES BARBOSA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUI - UFPI
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O aleitamento materno é uma prática que resulta em benefícios para a saúde da mulher e da criança, com repercussões positivas para a sociedade. A Organização Mundial de Saúde (OMS) preconiza o aleitamento materno exclusivo até os seis meses de idade e, depois dessa idade, que os lactentes recebam alimentos complementares, mas continuem com o leite materno até os dois anos. As práticas apropriadas de alimentação são de fundamental importância para a sobrevivência, crescimento, desenvolvimento, saúde e nutrição dos lactentes em qualquer lugar. No percurso entre o desejo de amamentar e a concretização da prática, a motivação é o que permeia este processo de decisão materna, de modo favorável ou contrário. É condicionada pela história de vida da mulher e pela sua experiência passada, incluindo o conhecimento adquirido desde a infância, por observação de alguém da família amamentando, pelo que foi aprendido e facilitado no contexto das oportunidades socioculturais e, por último, pelo conhecimento adquirido durante a assistência pré-natal e pediátrica.
OBJETIVOS
Avaliar a intenção de gestantes em realizar aleitamento materno exclusivo.
METODOLOGIA
O estudo foi realizado com 50 grávidas atendidas em Postos de Saúde. As gestantes foram abordadas em suas residências, e mediante seu consentimento realizou-se uma entrevista aplicando-se um questionário pré-formulado a respeito do intento de amamentar das mesmas. Posteriormente, uma palestra educativa que explanava a importância do aleitamento materno exclusivo foi ministrada às gestantes. Após o repasse das informações, o questionário foi reaplicado para avaliar o impacto desses subsídios na mudança de opinião das grávidas.
RESULTADOS
A execução metodológica revelou que 84% das gestantes conheciam a importância da amamentação no desenvolvimento da criança e que 64% delas possuíam o intento de amamentar exclusivamente. No entanto, após as palestras educativas, repassadas pelos acadêmicos, esse número aumentou para 90%. Para as mães multíparas, o período de amamentação exclusiva dos filhos anteriores foi interrogado, e apenas 33,3% afirmaram que conseguiram realizar essa prática.
CONCLUSÃO
Os resultados demonstraram que adquirir informações durante a gestação sobre a importância da amamentação é fundamental para incentivar as mães na tomada da decisão de aleitar seus filhos.

PS-22-225
REALIZAÇÃO DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL ATRAVÉS DE PRÁTICAS DE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL AOS USUÁRIOS DO PROGRAMA HIPERDIA DE UMA UNIDADE DE SAÚDE DA FAMÍLIA (USF) EM BELÉM, PARÁ.
JOELMA COUTINHO PINHEIRO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O Programa de Educação pelo Trabalho para a Saúde (PET-Saúde) é uma iniciativa do Ministério da Saúde (MS), através do projeto Saúde da Família. Desta forma, a Universidade Federal do Pará (UFPA), verificou a necessidade de fazer parte deste projeto realizando atividades educativas com o público do programa, que são adultos e idosos.
OBJETIVOS
Realizar e descrever as ações de educação e orientação nutricional desenvolvidas em adultos e de idosos inscritos no programa HIPERDIA, pela equipe da nutrição em uma Unidade Saúde da Família de Belém, Pará.
METODOLOGIA
A orientação e educação nutricional são realizadas durante as visitas regulares da equipe multidisciplinar (nutricionista, médicos, enfermeiros, técnicos em enfermagem e agentes comunitários (ACS's)). Durante a visita são realizadas rodas de conversas e distribuídos materiais sobre orientações nutricionais (para diabético, para hipertenso, e sobre alimentação saudável) aos usuários da unidade.
RESULTADOS
As orientações transmitidas durante as rodas de conversa foram aceitas pelos usuários da unidade, e também pelos familiares dos mesmos, pois, após o término das conversas, observou-se que os participantes compreenderam a importância da alimentação saudável para melhoria da qualidade de vida e sobre adoção de uma nutrição adequada como coadjuvante do tratamento de pacientes diabéticos e/ou hipertensos.
CONCLUSÃO
As ações educativas desenvolvidas nas residências dos inscritos no Programa Hiperdia são de suma importância para melhorar a qualidade de vida desta comunidade, proporcionando maior interação entre as pessoas, mostrando que esta iniciativa deve continuar e perpetuar em todas as Unidades de Saúde da Família.

PS-22-226

ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NO CONTEXTO DE UM ASSENTAMENTO RURAL.

JOSÉ VALTER DOS SANTOS COSTA; DAYANNE DA COSTA; DIVA ALIETE DOS SANTOS VIEIRA; JAMILLE OLIVEIRA COSTA; RAQUEL SIMÕES MENDES-NETTO; FERNANDO FLEURY CURADO

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE

Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

O conhecimento sobre alimentação e nutrição das famílias beneficiadas pela política de terras no Brasil tem possibilitado uma melhor compreensão sobre a segurança alimentar e nutricional no contexto dos assentamentos rurais.

OBJETIVOS

O presente trabalho teve por objetivo identificar e analisar o consumo dos principais alimentos produzidos pelos agricultores assentados, além de desenvolver técnica de investigação alimentar complementar aos inquéritos alimentares existentes.

METODOLOGIA

As informações foram obtidas por meio de uma das técnicas qualitativas de pesquisa que constituem o Diagnóstico Rural Participativo de Agroecossistemas, o calendário sazonal. Esta ferramenta mostrou como as atividades agrícolas são realizadas e a disponibilidade de alimentos existente nos assentamentos ao longo do ano. A construção e desenvolvimento do calendário sazonal foram conduzidos com um grupo de moradores de cinco assentamentos da região rural de Pacatuba (SE), escolhidos aleatoriamente. Foi questionado as diferentes tarefas realizadas durante o ano agrícola: produção de alimentos, formas de plantio, preparo da terra e colheita. Em seguida, investigou-se sobre o destino dado a produção e suas diferentes formas de consumo. As informações foram registradas em formulário próprio.

RESULTADOS

A análise do calendário sazonal mostrou que a produção no assentamento é voltada para o autoconsumo. O preparo da terra para o plantio é realizado nos três primeiros meses do ano e os principais alimentos produzidos são: mandioca, feijão, batata-doce, amendoim e milho. Dentre estes se destacam o feijão e a mandioca. A macaxeira é consumida de diferentes formas: cozida, como bolo, beiju e farinha de mandioca (consumida todos os dias mais de uma vez). O milho seco produzido é utilizado para ração de animais e o cuscuz consumido (em média 3x/semana) é elaborado a partir da massa beneficiada industrialmente. O feijão é consumido por alguns nas três refeições principais durante toda semana.

CONCLUSÃO

Pode-se observar que os assentados apresentavam um consumo alimentar monótono e com pouca variabilidade, mas demonstram interesse por introduzirem novos alimentos na produção agrícola local e dessa forma aumentar a diversidade tanto de cultivos quanto de consumo. A nova ferramenta adotada para verificação da situação de consumo obteve uma visualização positiva da realidade local, porém a sua acúracia deve ser testada por métodos já estabelecidos, como o QFA por ser um dos mais próximos da metodologia utilizada neste estudo.

PS-22-227

ESTUDO DESCRITIVO DO PERFIL ANTROPOMÉTRICO DE TRABALHADORES DA ÁREA DA SAÚDE DE UM HOSPITAL PARTICULAR NA CIDADE DE BELÉM DO PARÁ.

JOSIANA SAMPAIO ARAUJO; MARIA GLORIMAR CORRÊA CARVALHO; HELENA MENDES PESSÔA; JAMILIE SUELEN DOS PRAZER CAMPOS; MARÍLIA DE SOUZA ARAUJO

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARA

Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

Os trabalhadores brasileiros, incluindo profissionais do setor de saúde desconhecem as recomendações dietéticas necessárias e acabam cometendo erros alimentares que levam a prejuízos à saúde.

OBJETIVOS

Os objetivos deste estudo foram: realizar avaliação antropométrica dos trabalhadores por meio do IMC e circunferência da cintura, avaliar a composição corporal por meio de bioimpedância elétrica e oferecer aos trabalhadores orientação nutricional com base no diagnóstico nutricional. Foi realizado um estudo transversal, onde a população avaliada foi escolhida aleatoriamente.

METODOLOGIA

A amostra foi constituída por 48 trabalhadores de um hospital particular no município de Belém-Pará. A coleta de dados foi realizada por meio da aplicação de um questionário padrão para obtenção de informações socioeconômicas e dados referentes a avaliação antropométrica. Na orientação alimentar a conduta geral visou o incentivo a prática regular de atividade física e a ingestão adequada de alimentos saudáveis. Para estatística descritiva e a análise da diferença entre as médias foi utilizado o teste t de student no software BioEstat 5.0.

RESULTADOS

Os dados relativos às variáveis socioeconômicas demonstraram que a maioria dos profissionais avaliados (85,4%) pertence ao gênero feminino, tem idade entre 35 e 50 anos, vive com companheiro (a), possui ensino médio e renda familiar acima de 7 salários-mínimos. Quanto aos dados antropométricos, verificou-se que mais da metade dos indivíduos avaliados apresenta excesso de peso (56,25%), obesidade abdominal (75%) e gordura corporal acima do ideal (64,58%). Destaca-se ainda que 71,4% dos homens apresentam circunferência da cintura sem obesidade abdominal. Verificou-se que as médias de peso, estatura e circunferência da cintura mostram-se maiores nos homens, enquanto que as mulheres apresentaram as maiores médias de IMC e gordura corporal. No entanto, houve diferença estatística significante apenas na comparação entre as médias de estatura (p=0,0149) e gordura corporal (p=0,0169) entre os gêneros.

CONCLUSÃO

O presente estudo comprova o crescimento de alterações no estado nutricional dos indivíduos de um modo geral, com o aumento de sobrepeso e obesidade, mas a preocupação eleva-se quando o estudo trata de indivíduos da área da saúde por conhecerem os problemas relacionados ao excesso de peso e gordura corporal.

PS-22-228

CARACTERIZAÇÃO DAS CRIANÇAS ATENDIDAS NO AMBULATÓRIO DE NUTRIÇÃO EM UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE LOCALIZADA NA PERIFERIA DE TERESINA, PIAUÍ.

JOSIANE R SILVA FERRAZ; DANIELE R C CALDAS; EDILAYANE MENESES SOUSA; SUIANE M OLIVEIRA AMORIM; RUTH M R PÁDUA SOUSA; GEÂNIA PAZ LIMA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - UFPI

Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

O consumo alimentar na infância está intimamente associado ao perfil de saúde e nutrição. A Organização Mundial de Saúde (OMS) recomenda que o aleitamento materno seja exclusivo até os seis meses de vida e que os alimentos complementares sejam introduzidos a partir desta idade.

OBJETIVOS

Verificar a perfil socioeconômico, alimentar e nutricional das crianças menores de 01 ano assistidas no ambulatório de nutrição de uma Unidade Básica de Saúde.

METODOLOGIA

Estudo transversal com 278 crianças que compareceram à Unidade de Saúde entre outubro a dezembro de 2009. Os dados foram obtidos através de entrevistas com as mães, nesse mesmo dia foram aferidos peso e estatura das crianças, os quais foram avaliados através de gráficos da OMS (2007).

RESULTADOS

A escolaridade das mães (66,2%) foi > 08 anos; 77% tinha companheiro; 80,2% não trabalhava; 72,7% apresentou renda média mensal > 01 salário mínimo; 99,3% fez pré-natal; 66,7% teve parto normal, 84,5% nascimento a termo e peso médio ao nascer de 3.282,4 g. Observou-se que 86,3% da amostra era constituída por crianças menores de 06 meses, a prevalência de Aleitamento Materno Exclusivo foi de 71,2%, sendo que entre 04 a 06 meses foi de 11,6%. Quanto ao estado nutricional pelo índice P/I, verificou-se 1,8% de baixo peso e 3,6% de sobrepeso, já pelo índice P/E, o baixo peso foi de 2,5% e o sobrepeso de 10,1%.

CONCLUSÃO

Constatou-se introdução precoce da alimentação complementar e agravos nutricionais com taxas superiores aos valores nacionais, enfatizando a necessidade de se buscar medidas para orientar e incentivar aleitamento materno exclusivo até o sexto mês com práticas de alimentação complementar adequadas.

PS-22-229

CONSUMO ALIMENTAR DE GESTANTES ADOLESCENTES ATENDIDAS EM SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA PRÉ-NATAL NO MUNICIPIO DE TERESINA, PIAUÍ

JOSIANE R SILVA FERRAZ; GEÂNIA S PAZ LIMA; CYNTIA REGINA LÚCIO SOUSA; CAMILA V AZEVEDO OLIVEIRA; MAIARA JAIANNE BEZERRA LEAL; MARIA D GRAÇAS S SANTOS SILVA; MARIA DA CRUZ MOURA SILVA; MAILDA ARAÚJO MILANÊZ

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ

Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

O consumo de alimentos para a manutenção da alta demanda por nutrientes é um dos componentes mais relevantes para a saúde das gestantes adolescentes.

OBJETIVOS

O presente estudo analisou o consumo habitual dos alimentos entre adolescentes grávidas e como estão sendo atendidas suas demandas nutricionais.

METODOLOGIA

Entrevistou-se 112 mães adolescentes utilizando-se um formulário com dados a cerca das condições sócio-econômicas, obstétricas e nutricionais. Os hábitos alimentares foram conferidos aplicando-se o questionário simplificado de freqüência de consumo alimentar semiquantitativo. Estimou-se a ingestão de energia, proteína, lipídio, ferro, vitamina A e cálcio, avaliou-se a adequação nutricional segundo as recomendações internacionais e o uso de suplementos de vitaminas e minerais.

RESULTADOS

Os resultados mostraram que as dietas estavam desbalanceadas e pouco diversificadas: Consumo médio de calorias (2.645,57 ± 285,5) dentro do recomendado, no entanto, em relação a distribuição dos macronutrientes verificou-se que mais da metade estava adequada em seu conteúdo de lipídios, com excesso de carboidratos e inadequado em proteínas, segundo DRI (2002). Quanto ao ferro, cálcio e vitamina A, estes, foram consumidos em quantidades bem abaixo do preconizado. Fazia uso de suplemento 68% da amostra, onde 47,4% referiu uso de sulfato ferroso e ácido fólico sendo que 45,5% iniciou a suplementação antes de 20ª semana de gestação.

CONCLUSÃO

Enfatizar a importância das ações educativas na área de alimentação e nutrição como um fator contribuinte para a adequação alimentar e prevenção das deficiências nutricionais especificas durante o pré-natal é um fator fundamental para melhorar os resultados da gravidez na adolescência.

PS-22-230
FATORES QUE CONTRIBUEM PARA O SURGIMENTO DE INTERCORRÊNCIAS MAMÁRIAS DA LACTAÇÃO EM UM BANCO DE LEITE HUMANO DE UMA MATERNIDADE ESCOLA, EM TERESINA, PI.
JOSIANE R SILVA FERRAZ; GEÂNIA S PAZ LIMA; FERNANDA T A LEÃO COELHO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
As intercorrências mamárias são conhecidas como problemas maternos que uma vez instaladas, se constituem em urgências, sanadas mediante acompanhamento do binômio mãe-filho de forma eficiente pela equipe multidisciplinar e pela família.
OBJETIVOS
Nesse estudo procurou-se identificar os fatores que contribuíram para o surgimento de intercorrências mamárias em puerpéras assistidas em um Banco de Leite Humano de uma Maternidade Escola.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo transversal, constituído por 67 puerpéras.
RESULTADOS
A análise dos resultados evidenciou mulheres com idade média de 27,7 anos (±5,29), onde 91% estava com menos de 30 dias pós parto, 92,5% teve parto à termo e crianças com peso médio ao nascer de 3.265,0 g (± 411,4g),. A freqüência de aleitamento materno exclusivo foi de 65,6% dos casos. As intercorrências mamárias mais freqüentes, por ordem decrescente, foram: fissura mamária; dificuldade de pega; mamilo plano ou invertido, hipogalactia, mastite e ingurgitamento mamário. As características obstétricas que predominaram foram: parto cirúrgico (77,6%), ausência de orientações sobre aleitamento materno durante o pré-natal e/ou pós-parto (76,1%), primiparidade (71,6%) e inexperiência em amamentação entre as multíparas (42,1%).
CONCLUSÃO
Conclui-se, no entanto, que esses fatores obstétricos podem contribuí, de forma significativa, para o aparecimento das intercorrências da lactação. Havendo, assim, a necessidade de implementar as medidas de promoção e apoio para a prática do aleitamento materno durante o pré natal, parto e pós parto, abrangendo não só a nutriz, mas sua família e as comunidades.

PS-22-231
AVALIAÇÃO BIOQUÍMICA, ANTROPOMÉTRICA E HEMODINÂMICA DE MULHERES ATENDIDAS EM UM SERVIÇO DE SAÚDE DO SUS NA CIDADE DE MANAUS
JOSIMARA FERNANDES MOURA; OZANILDO VILAÇA NASCIMENTO
Instituição: Secretaria Municipal de Saúde de Manaus
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O aumento da obesidade no Brasil é preocupante pela associação com doenças crônicas não transmissíveis
OBJETIVOS
Fazer um diagnóstico da população adulta atendida em uma policlínica da rede municipal de Manaus por meio de variáveis antropométricas, bioquímicas e hemodinâmica.
METODOLOGIA
O estudo foi descritivo transversal, sendo 85 pessoas do gênero feminino (21 a 70 anos), atendidos em serviço de saúde da rede municipal. Foram analisados glicemia de jejum, colesterol total e frações, triglicérides, pressão arterial, Peso, Altura, Indice de Massa Corpórea (IMC), Circunferência Abdominal(CA) e Circunferência do Pescoço (CP), esses dados foram analisados pelo Programa R
RESULTADOS
. O estudo apresentou 57,6% com hipertrigliceridemia, HDL,LDL e glicemia teve a maioria com níveis.Houve uma maior prevalência de obesidade grau I e com isso um maior percentual, 83,5%, de circunferência do pescoço acima do recomendado(> 34cm) na qual apresentou uma associação com a idade, a CA teve um percentual de 98,8% alta, a média de estatura variou entre 1,5 a 1,57m. Em relação à pressão arterial, não apresentou um percentual prevalente para hipertensão
CONCLUSÃO
Nesse estudo, observou apenas, uma maior número de pessoas com hipertrigliceridemia, as outras variáveis da amostra estudada apresentaram uma maior prevalência para os níveis de normalidade, sendo que a pressão sistólica e circunferência do pescoço tiveram uma associação com a faixa etária.

PS-22-232
ANÁLISE DE COLIFORMES E SALMONELLA NO SANDUICHE "X-CABOQUINHO" COMERCIALIZADOS EM BANCAS DE CAFÉ DA MANHÃ EM QUATRO ZONAS DA CIDADE DE MANAUS
JOSIMARA FERNANDES DE MOURA; JOSÉ CARLOS DE SALES FERREIRA
Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO NILTON LINS
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Os microrganismos patógenos são responsáveis pela contaminação e deterioração dos alimentos, principalmente os alimentos comercializados nas ruas sem nenhuma conduta de higiene.
OBJETIVOS
O objetivo foi investigar as condições higiênico-sanitárias em amostras do sanduiche "x-caboquinho" vendidos em bancas de café da manhã em diferentes zonas da cidade.
METODOLOGIA
Por meio da determinação do Número Mais Provável (NMP) de coliformes totais e fecais e a identificação de Salmonella sp. Foram obtidas 8 amostras do sanduiche x caboquinho comercializados em bancas de café da manha nas ruas da cidade, escolhidas ao acaso, sendo 2 amostras de cada zona da cidade. Foi estabelecida a técnica de contagem do número mais provável (NMP) para determinação de coliformes totais e fecais e, identificação de salmonella sp.
RESULTADOS
De acordo com os resultados nesta pesquisa identificou-se que do total de 8 (100%) das amostras analisadas do "x-caboquinho" metade 4 (50%) apresentaram um nível satisfatório para coliformes totais previsto pela legislação vigente, sendo que em nenhuma das amostras apresentou resultado positivo para coliformes fecais (termotolerantes) e não foi identificada a presença de salmonella sp em nenhuma das amostras analisadas
CONCLUSÃO
Diante dos resultados obtidos faz-se necessário uma fiscalização por parte dos agentes de saúde nos estabelecimentos que comercializam esse tipo de produto sem condições de higiene adequada para que a população não fique exposta ao risco de adquirir alguma doença transmitida por alimentos. Foi identificada a falta de informação e educação sanitária dos comerciantes do produto.
Esses resultados podem ser subsídios para pesquisas posteriores e maior fiscalização dos órgãos de saúde com o intuito de se verificar as condições de higiene do local que comercializa preparações para café da manhã na cidade de Manaus, bem como das condições de higiene dos manipuladores

PS-22-233
AVALIAÇÃO ANTROPOMÉTRICA E CONSUMO ALIMENTAR DE GESTANTES PARTICIPANTES DO PROGRAMA DE PRÉ-NATAL NA REDE MUNICIPAL DE MANAUS
JOSIMARA FERNANDES DE MOURA; ANA RITA GAIA MACHADO
Instituição: Universidade Nilton Lins
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O ganho ponderal ao longo da gestação é um fator importante para o crescimento fetal e recomendações para ganho de peso adequado na gestação, baseadas no índice de massa corporal pré-gestacional.
OBJETIVOS
Geral
Avaliar o estado nutricional e a freqüência do consumo alimentar de gestantes participantes do programa de pré-natal de postos de saúde da rede municipal de Manaus.
Específico
- Aferir as medidas antropométricas atuais e pré-gestacionais de gestantes atendidas em programa de pré-natal na cidade de Manaus;
- Calcular o índice de massa corpórea atual e pré-gestacional;
- Relacionar os alimentos mais consumidos na freqüência alimentar das gestantes nos últimos sete dias.
METODOLOGIA
Pesquisa descritiva e transversal. Desenvolveu-se com 30 gestantes, escolhidas por conveniência, que participam de programa de pré-natal. No período de setembro a outubro de 2010. Foi realizada medidas antropométricas com o cálculo de IMC e avaliação do consumo alimentar por meio do instrumento do sistema de vigilância alimentar e nutricional.
RESULTADOS
Em relação ao IMC gestacional, 70% das gestantes encontravam-se eutróficas. E o IMC atual demonstrou, 47% com sbrepeso e 37% com eutrofia. No que se refere ao instrumento do SISVAN, 80% das gestantes consomem leite todos os dias, 23% consomem feijão, 14% consomem refrigerante, 8% consomem doces, 7% consomem frutas, 4% consomem legumes, 3% consomem saladas, outros 3% consomem embutidos e 2% das gestantes consomem salgadinhos todos os dias.
CONCLUSÃO
A avaliação do estado nutricional pré-gestacional das gestantes foi maior prevalência de eutrofia, mas a avaliação do estado nutricional atual foi observado maior incidência de sobrepeso, o que não quer dizer que a ingestão de alimentos fez as gestantes ganharem peso durante a gestação, mais sim vários outros fatores, que depende do organismo de cada gestante e elas necessitam, portanto, de atendimento nutricional, visando o controle do ganho de peso e o adequado aporte de nutrientes.
Com o questionário de freqüência de consumo alimentar pode-se observar os alimentos mais consumidos pelas gestantes nos últimos 7 dias antes da pesquisa, onde foi observado o maior consumo de proteínas, calorias vazias do que frutas e legumes, o que destaca o importante papel para o nutricionista que se cumpre na assistência pré-natal das gestantes no comportamento e hábitos alimentares adequados à gestação de acordo com a classe nutricional da gestante.

PS-22-234

TELENUTRIÇÃO- ALÉM DA CONTEMPORANEIDADE

MARIA THEREZA FURTADO CURY; JOYCE VALLE; MARCELA ARRAES MARTINS; PRISCILA SATURNINO
Instituição: UERJ - UFF
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A Tecnologia da Comunicação e Informação (TCI) tem sido muito utilizada na educação à distância através da *"internet"*, em diversos países. Como nova forma de aprendizagem e treinamento, apresenta como vantagens, menor custo, rompimento de barreiras pela distância, entre outros. Políticas públicas adotadas por vários ministérios desencadearam a formação do Telessaúde Brasil, que está distribuído em 9 núcleos. Dentre eles temos o Rio de Janeiro, que apresenta o Telenutrição (www.telessauderj.uerj.br/ava/) como um de seus projetos, atuando de forma inovadora na prevenção à saúde, destacando a alimentação e nutrição equilibradas como fundamental para tal processo.
OBJETIVOS
Este trabalho tem por objetivo avaliar o projeto Telenutrição no ano de 2010 através de análise descritiva dos acessos ao *"site"*
METODOLOGIA
Análise descritiva dos acessos ao *"site"* de acordo com a clientela (equipe de saúde, universidade e visitantes), origem geográfica clientes (por região do país e por municípios do estado do Rio de Janeiro), eixos temáticos (nutrição materno-infantil, nutrição em outras fases da vida, cuidados com alimentação, terapia nutricional nas doenças e políticas de alimentação e nutrição) e locais do site acessados (geral, fórum de discussão, webconferências, tutoria e publicações). Aqueles realizados pela equipe técnica foram descartados.
RESULTADOS
Como resultado foram registrados 4514 visitas ao ambiente, no período de fevereiro a dezembro de 2010. Encontrou-se aumento do número de visitas pelo público alvo, assim distribuído: nutricionistas (25,6%), equipe da saúde da família/profissionais (46,8%) e membros da universidade (10,3%). Estes foram constantes ao longo do ano até o mês de novembro, quando houve um declínio, já esperado. Como áreas visitadas destacou-se: publicações (31,5%), webconferências (33,4%). Neste ano observou-se também a procura do site por visitantes fora do estado, com presença em todas as regiões brasileiras, assim distribuídos: norte (0,8%), nordeste (5,7%) sudeste (82,9%) sul (2,9%) e Centro-Oeste (7,6%). Abrangência estadual,por região, próxima a 50%.
CONCLUSÃO
Conclui-se que, na qualidade de projeto inovador no âmbito estadual e federal, o Telenutrição-RJ vem cumprindo seus objetivos. Por ser um espaço de extrema versatilidade, torna-se necessário o desenvolvimento de estratégias para maior divulgação do espaço virtual.

PS-22-235

SÍNDROME DE BURNOUT EM GRADUANDOS DO CURSO DE NUTRIÇÃO

JULIANA CHIODA RIBEIRO DIAS; JOÃO MAROCO; JULIANA ALVARES DUARTE BONINI C
Instituição: Faculdade de Ciências Farmacêuticas - Unesp
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A síndrome de burnout caracteriza-se por um estado de esgotamento da energia individual associado à frustação com as atividades laborais e tem acometido cada vez mais estudantes universitários.
OBJETIVOS
Estimar a prevalência da Síndrome de Burnout em estudantes do curso de graduação em Nutrição e sua associação com variáveis de interesse.
METODOLOGIA
Participaram 137 estudantes que responderam, pela internet, ao Inventário de Burnout de Maslach – Student Survey (MBI-SS) e um questionário sócio-demográfico. A validade de construto do MBI-SS foi estimada por meio de Análise fatorial confirmatória utilizando como índices de qualidade de ajustamento o ?2/df, CFI, GFI e RMSEA. A consistência interna foi aferida pelo Coeficiente ?-Cronbach. A prevalência da Síndrome de Burnout foi estimada por ponto e por intervalo de 95% de confiança. A comparação dos escores médios de Exaustão, Descrença e Realização Profissional foi realizada pelo teste t de student ou Análise de Variância.
RESULTADOS
O MBI-SS apresentou boa validade fatorial (?2/df=1,937; CFI=0,902; GFI=0,866; RMSEA=0,083) e consistência interna (?=0,81 para as três dimensões: Exaustão, Descrença e Eficácia Profissional). A média de idade dos participantes foi de 21,4±3,5 anos, 84,6% eram do sexo feminino, 63,5% cursavam escola pública, 85,0% escolheram o curso de nutrição como primeira opção, 44,5% moram com amigos e 45,3% com a família. Dos estudantes 83,7% têm seus estudos financiados pela família e 43,1% relataram já ter consumido medicamentos devido aos estudos e 41,8% já pensaram em desistir do curso. A prevalência da síndrome de Burnout foi de 5,9% (IC95%:5,8-6,0%). Observou-se escores médios de Exaustão moderados (3,1±1,2), baixos de Descrença (1,8±1,4) e alto de Eficácia Profissional (4,4±1,0). Os estudantes de escola pública apresentaram menores escores de Eficácia Profissional (p=0,002) do que os matriculados em escolas privadas. Aqueles que já pensaram em desistir do curso de Nutrição apresentaram escores médios significativamente maiores de Exaustão (p=0,039) e Descrença (p<0,001) e menores de Eficácia Profissional (p<0.001) que os demais. Os participantes que estudam à noite apresentaram maiores escores de Descrença (p=0,015).
CONCLUSÃO
Observou-se baixa prevalência da Síndrome de Burnout entre os estudantes avaliados com relação significativa com variáveis sócio-demográficas.

PS-22-236

EDUCAÇÃO NUTRICIONAL NA ESCOLA: PAIS MAIS CONSCIENTES, FILHOS MAIS SAUDÁVEIS.

JULIANA BRITO MAIA MIAMOTO; CAMILA BEGGIATO C SOUZA
Instituição: Centro Universitário de Lavras - UNILAVRAS
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A família é responsável por transmitir a cultura alimentar. Com ela a criança aprende sobre a sensação de fome e saciedade, desenvolve percepção para os sabores e preferências, iniciando a formação do seu comportamento alimentar. O comportamento dos pais contribui para o hábito alimentar de seus filhos. O estabelecimento do hábito alimentar está relacionado à maneira de comprar os alimentos, pois, a criança dificilmente aprenderá a gostar de frutas e verduras se em sua casa esta oferta for escassa e farta em alimentos industrializados. Então, é importante ressaltar que a formação de hábitos alimentares saudáveis na criança começa pela conscientização e envolvimento da família, diminuindo o consumo de alimentos industrializados, ricos em gorduras, açúcar e sódio, como refrigerantes, doces e salgadinhos. A educação nutricional na escola tem aumentado os conhecimentos e a melhora nas práticas alimentares, pois as oficinas educativas promovem uma aproximação entre os profissionais, a família e os alunos, permitindo obter uma reflexão sobre os conceitos de saúde da criança, visando a promoção da saúde e a prevenção.
OBJETIVOS
Desenvolver técnicas de educação nutricional com pais a fim de contemplar uma parceria família-escola no contexto alimentação saudável.
METODOLOGIA
Trata-se de uma pesquisa descritiva exploratória, aprovada pelo CEP-UNILAVRAS. Foram criadas oficinas educativas para os pais dos alunos de uma escola privada em MG: A primeira oficina foi uma palestra sobre inapetência e outra sobre obesidade infantil. Um segundo encontro foi uma reunião explicando todo o processo de educação nutricional com as crianças e a importância da participação da família neste contexto. No terceiro encontro foi realizada uma oficina culinária com os pais trazendo opções de lanches mais saudáveis a serem oferecidos em casa.
RESULTADOS
No 1º encontro houve uma maior adesão de pais (43%) na palestra sobre inapetência, evidenciando uma maior dificuldade dos pais em fazer as crianças se alimentarem. Na reunião houve grande participação dos pais (85%), reflexo do grande interesse em participarem mais ativamente da alimentação dos filhos. Na oficina culinária 100% dos pais compareceram, demonstrando a dificuldade de se criar lanches saudáveis para a família.
CONCLUSÃO
De acordo com resultados tem-se que, as ações educativas com pais quanto mais próximas da realidade dos filhos, mais efetivas e participativas são, pois os temas inapetência e possibilidades de lanches foram as que os pais mais participaram.

PS-22-237

ESTADO NUTRICIONAL DE GRADUANDOS DE NUTRIÇÃO EM UM CENTRO UNIVERSITÁRIO DO SUL DE MINAS

JULIANA BRITO MAIA MIAMOTO; SÔNIA SILVA MONTEIRO; ALINE ROSA COELHO; CRISTIANE A SANTOS ANDRADE; GABRIELLA M ALVES PIVA; GABRIELLE FONSECA CASTRO; MARILUZ SOUZA PICHÉLI; TAMARA DA SILVA MARCOS; JANINE BARCELOS CHACON; RAFAELA FERREIRA RIBEIRO
Instituição: Centro Universitário do Sul de Minas - Unis MG
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O estado nutricional expressa o grau no qual as necessidades fisiológicas nutricionais estão sendo alcançadas, para manter a composição e funções do organismo. Deve-se ter equilíbrio entre ingestão e necessidade de nutrientes. As alterações do estado nutricional contribuem para morbimortalidade. Estudos realizados tem demonstrado significativos aumentos nas prevalências de sobrepeso e obesidade no país. Entre os estudantes universitários o hábito alimentar praticado é pouco saudável, com elevadas ingestões de alimentos doces e gordurosos, e insuficientes em frutas e hortaliças.
OBJETIVOS
Analisar quantitativamente o estado nutricional e o hábito alimentar de graduandos do curso de nutrição de um Centro Universitário do Sul de Minas.
METODOLOGIA
Estudo quantitativo da antropometria e hábito alimentar associado a um questionário semi-estruturado sobre atividade física e histórico familiar de obesidade, em graduandos de todos os períodos de um curso de Nutrição. Pesquisa realizada como parte do programa interdisciplinar científico (PIC), durante o período de Setembro a Dezembro de 2010.
RESULTADOS
Participaram (>40%) estudantes de todos os semestres com idade acima de 18 anos, (94,73% feminino e 5,2% masculino). O estado nutricional mais prevalente foi o da eutrofia (74%), seguido do sobrepeso (18%) e 8% de baixo peso. A maior parte (74%) não apresentavam risco de desenvolver doenças metabólicas, e 26% apresentaram risco elevado ou muito elevado. Na análise da ingestão alimentar o consumo calórico descrito variou de 883 a 2582 kcal, constante no intervalo de 1100 a 1550 kcal; o consumo de Fe de 5 a 154 mg, constante de 5 a 35 mg; o Ca de 95 a 1337 mg, constante de 300 a 600 mg; a Vitamina C de 16 a 356 mg, constante de 16 a 90 mg; e a fibra de 4 a 88 g, constante de 4 a 25 g; 35% dos estudantes eram praticantes de atividade física, e a maioria (65%) eram pouco ativos ou sedentários. Os hábitos alimentares de 50% dos pesquisados mostraram-se pouco saudáveis, com inclusões sistemáticas de frituras, doces, lanches rápidos, etc e 45% dos alunos disseram ter histórico familiar (1° e 2° Grau) de obesidade.
CONCLUSÃO
A obesidade e risco para doenças metabólicas e DCVs apareceu entre os graduandos, sendo a maioria mulheres. Consumo falho de fontes de Fe, Ca, Vit C e fibras associado a maus hábitos alimentares, falta de atividade física e histórico genético de obesidade pode explicar esta situação nutricional. Foi evidente estado nutricional alterado em uma população com nível de conhecimento.

PS-22-238
LETRAMENTO FUNCIONAL EM SAÚDE DE USUÁRIOS DO SUS: EXISTE RELAÇÃO COM A DOENÇA PRESENTE?
JULIANA M. CUNHA RÊGO; HELENA A. C. SAMPAIO; MARIA OLGANÊ DANTAS SABRY; FERNANDO ÁTILA NASCIMENTO SOUSA; ANTÔNIO AUGUSTO FERREIRA CARIOCA; LUIZA MOUTA DE LIMA; PATRÍCIA MARIANO SANTOS; NARA ANDRADE PARENTE; DAIANNE CRISTINA ROCHA
Instituição: Universidade Estadual do Ceará
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Estudos têm demonstrado associações significativas entre o letramento limitado e os resultados em saúde, comprometendo o conhecimento de hábitos de saúde saudáveis na promoção e na prevenção de doenças crônicas não transmissíveis, sendo o letramento limitado em saúde cada vez mais reconhecido como um obstáculo para cuidados de saúde adequados.
OBJETIVOS
Caracterizar o perfil de letramento em saúde da clientela usuária do SUS em ambulatórios de prevenção e tratamento de doenças crônicas não transmissíveis.
METODOLOGIA
Pacientes adultos, em atendimento pelo SUS, responderam ao *Test of Functional Health Literacy in Adults* – TOFHLA, traduzido para o português, para determinação do letramento funcional em saúde, sendo categorizados como tendo: letramento insuficiente, marginal ou adequado. Foram entrevistados 135 pacientes dos ambulatórios de Endocrinologia, 73% (n = 98) e de Cardiologia, 27% (n = 37). A doença mais presente nos pacientes da Endocrinologia foi diabetes melito tipo 2 e nos da Cardiologia, hipertensão arterial.
RESULTADOS
Dentre os 135 usuários, 78% (n = 105) eram mulheres e 22% (n = 30) homens, predominantemente entre 50 e 59 anos em ambos os sexos (45% das mulheres e 47% dos homens). A prevalência de letramento insuficiente em saúde foi elevada, 51% dos participantes, sendo 52% das mulheres e 47% dos homens, sem diferença estatística (p = 0,221). A prevalência de letramento inadequado em pacientes da Endocrinologia foi de 51% e nos da Cardiologia de 51%, sem diferença estatística (p = 0,226).
CONCLUSÃO
Encontrou-se um letramento insuficiente por grande parte dos usuários, independente da doença presente, podendo comprometer o conhecimento de hábitos de saúde saudáveis e os cuidados na prevenção e no tratamento de doenças crônicas não transmissíveis. Sugere-se, como intervenção, um programa de educação em saúde para toda a população estudada a fim de melhorar os níveis de letramento e a eficácia do seguimento no atendimento pelo SUS.

PS-22-239
FAMILY MEMBERS OF INDIVIDUALS WITH ROUX-EN-Y GASTRIC BYPASS AND ORAL HEALTH STATUS: A PILOT STUDY.
JULIANA XAVIER DE MIRANDA; EMÍLIA ADDISON M. MOREIRA; VIVIANE R.G. DA SILVA; BÁRBARA DAL MOLLIN NETO; ANA CLÁUDIA BALADELLI SILVA
Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
The rapid and intense transformations that accompany globalisation are reflected in the process of nutritional transition, with a progressive increase in the prevalence of obesity within the family nucleus.
OBJETIVOS
The objective of this study was to determine nutritional and oral health status in Family Members of individuals with Roux-en-Y gastric bypass.
METODOLOGIA
This investigation, a cross sectional study, comprised 41 family members of morbidly obese patients who had undergone Roux-en-Y gastric bypass surgery. The nutritional and oral health status were evaluated, respectively, by the Body Mass Index and by the Decayed, Missing, Filled Teeth (DMFT) Index.
RESULTADOS
Nutritional and dental assessment of 41 Family Members of individuals with Roux-en-Y gastric bypass with a mean age of 31±17 years (61% female and 39% male). Excess weight was prevalent in 93% of the patients at 9±6 months after surgery and in the family nucleus in 74% of the individuals (children: 73%, adolescents: 58%, adults: 80% and elderly: 50%). The consumption of foods with a high glycemic index was frequent in 57% of the individuals, but was not associated with nutritional status (χ^2=0.343; ϱ=0.384). The DMFT index was not associated with nutritional status (χ^2=0.001; ϱ=0.974). Among the adults, there was a high or moderate risk of caries (79%) and periodontal disease (82%), with excess weight present in 79% and 81%, respectively.
CONCLUSÃO
In the family nucleus, the indicators of oral health status (DMFT, risk of caries and periodontal disease) were prevalent in individuals with excess weight. Poor diet, with an emphasis on foods with a high glycemic index favours the development of obesity and compromises the integrity of teeth and gums.

PS-22-240
PERFIL ANTROPOMÉTRICO DE CRIANÇAS DA EDUCAÇÃO INFANTIL DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DA CIDADE DE JABOTICATUBAS MINAS GERAIS
JÚNIA NUNES SIQUEIRA
Instituição: CBES
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

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

PS-22-241
AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES PORTADORES DE HANSENÍASE EM CONSUMO DE PEIXES
JUSSARA DE CASTRO ALMEIDA; LARISSA SOARES VILELA; SARA CRISTINA CAITANO SILVA; TALITA SILVA NEVES
Instituição: Faculdade de Nutrição de Passos
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A hanseníase é uma doença infecto-contagiosa, caracterizada por lesões cutâneas e neurológicas. As drogas utilizadas no tratamento desta patologia podem levar a outras complicações como anemia, aumento da glicose sanguínea e elevação da pressão arterial e podem, ainda, inviabilizar a absorção adequada de alguns nutrientes como ferro, cálcio e zinco, devido à interação droga nutriente. Sendo assim, os fármacos utilizados no tratamento da hanseníase afetam o estado nutricional do paciente e o peixe é um alimento que contém ácidos graxos insaturados, vitaminas A, D, B1, B2 e B3 que atuam de forma significativa no estado nutricional.
OBJETIVOS
Adequar a ingestão alimentar de pacientes hansênicos e ofertar peixe por um período de 2 meses para verificar e acompanhar o estado nutricional desta população.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo de intervenção com amostragem não probabilística. O estado nutricional foi avaliado através do IMC, bioimpedância elétrica e exames bioquímicos (Dosagem de Cálcio, Dosagem de zinco, dosagem de Cortisol, Hemograma, Glicemia jejum, Colesterol total e frações e Triglicérides). Para a avaliação alimentar utilizou-se a história dietética como inquérito. O peixe foi ofertado no laboratório de técnica dietética 3 vezes por semana por 2 meses.
RESULTADOS
Participaram do estudo 4 pacientes, sendo 75% do sexo masculino. A média de idade foi de 54,75 anos, com idade mínima de 38 e máxima de 68 anos. Com relação ao estado nutricional dos participantes, a maioria estava e permaneceu eutrófica. Mas, verificou-se uma melhora no percentual de gordura. Os exames bioquímicos revelaram aumento no valor da hemoglobina, diminuição dos leucócitos e glicemia e aumento do cálcio após a administração do peixe e intervenção nutricional.
CONCLUSÃO
Portanto, o consumo de peixe associado a adequação alimentar podem proporcionar melhora no estado nutricional dos pacientes em uso de medicamentos para tratamento da hanseníase.

PS-22-242

COMPOSIÇÃO CORPORAL E CONSUMO DE FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS DE FUNCIONÁRIOS ADMINISTRATIVOS DE UMA INSTITUIÇÃO PRIVADA DO MUNICÍPIO DE PASSOS-MG.

JUSSARA DE CASTRO ALMEIDA; MÁRCIA ELIZABET AZEVEDO SANTOS; TALITA SILVA NEVES
Instituição: Faculdade de Nutrição de Passos
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O excesso de gordura corporal, a inatividade física e a dieta insuficiente em frutas, legumes e verduras (FLV) se associam fortemente a muitas doenças crônicas não transmissíveis e altamente prevalentes, a exemplo da obesidade, diabetes tipo 2, doença coronariana. Pesquisas revelaram que o consumo de FLV encontra-se abaixo das recomendações, o que prejudica a saúde dos indivíduos pelo fato desses alimentos apresentarem consideráveis quantidades de vitaminas, minerais, fibras e outros componentes com propriedades funcionais que atuam na prevenção e na terapia nutricional de doenças crônicas.
OBJETIVOS
Avaliar a composição corporal e o consumo de frutas, legumes e verduras (FLV) no ambiente de trabalho.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo de intervenção com amostragem não probabilística. O estado nutricional foi avaliado através do IMC e bioimpedância elétrica. Para a avaliação do consumo alimentar utilizou-se o questionário de frequência alimentar semi-quantitativo como inquérito.
RESULTADOS
Participaram do estudo 68 indivíduos, sendo 89,70% do sexo feminino. A média de idade foi de 39,40±12,10 anos. A prática de atividade física foi relatada por 27,00% dos participantes. Com relação ao estado nutricional dos participantes, 4,42% apresentaram-se desnutridos, 52,94% eutróficos, 32,35% sobrepesados e 10,29% obesos. Entretanto, ao verificar a composição corporal dos eutróficos, apenas 7,35% apresentaram um percentual de gordura adequado. De acordo com a frequência alimentar observou-se um consumo inadequado, pelos indivíduos, de frutas (60,29%) e vegetais (39,71%). Quanto ao consumo de óleo e água, 64,71% apresentaram consumo elevado de óleo e 56,00% relataram consumo inadequado de água. Dos participantes, 91,18% gostariam de consumir mais FLV. No entanto, a maioria relatou não consumir mais estes alimentos devido ao preço e disponibilidade. Apenas 17,65% possuíam algum cultivo de FLV. Somente 16,18% realizavam a higienização de forma adequada. A compra de FLV é feita principalmente no supermercado (62,69%) e sacolão (25,37%). Foi relatado ainda a presença de diabetes, HA e dislipidemia por 26,46% dos indivíduos.
CONCLUSÃO
Verificou-se desvios nutricionais, consumo inadequado de FLV e presença de patologias entre os participantes sinalizando a necessidade de ações permanentes de educação nutricional, uma vez que, uma alimentação saudável pode prevenir doenças e melhorar a qualidade de vida dos indivíduos.

PS-22-243

ESTUDO DE HÁBITOS ALIMENTARES EM UMA AMOSTRA DE ESTUDANTES

KALINE COELHO DANTAS; HEBE LORENA S.B COSTA; ISABEL LORENA FELIPE FONSECA; ANNA CECÍLIA QUEIROZ DE MEDEIROS; NILA PATRÍCIA FREIRE PEQUENO; THAYSE HANNE C.RIBEIRO NASCIMENTO
Instituição: Universidade Federal do Rio Grande do Norte
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Estudos direcionados ao padrão alimentar dos adolescentes se revestem de importância na medida em que neste período o jovem é muito vulnerável a influências externas (moda, comportamento, alimentação, etc). Atualmente, esta população tem passado por transformações em seus hábitos alimentares que tem diminuído o consumo de cereais, frutas e hortaliças ao passo em que tem aumentado consideravelmente o de lanches gordurosos e alimentos industrializados, ricos em açúcares e proteínas, pobres em cálcio, ferro, no aporte calórico diário. Tal transição alimentar tem como conseqüência a ampliação da prevalência da obesidade, dislipidemias e diabetes mellitus, consideradas atualmente como problemas de saúde pública.
OBJETIVOS
Descrever o consumo alimentar dos adolescentes de uma escola pública.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo observacional transversal, realizado com adolescentes regularmente matriculados em uma Escola Estadual. Os dados foram coletados através de um questionário de freqüência alimentar qualitativo (QFCA) do SISVAN. O projeto de pesquisa foi apresentado ao comitê de ética em pesquisa e autorizado pela direção da escola.
RESULTADOS
Participaram do estudo 485 adolescentes (54% do total de alunos). Dos alimentos consumidos diariamente destacaram-se o feijão(71%), biscoitos e bolachas doces ou salgadas(54%), laticínios(26%) e frutas frescas ou salada de frutas(20%). Dentre os alimentos consumidos apenas uma vez por semana identificou–se o refrigerante(21%). Destacaram-se como alimentos raramente ingeridos: legumes e verduras cozidas (54%), saladas cruas(34%), batata frita ou salgados fritos(24%), hambúrguer e embutidos(20%).
CONCLUSÃO
Percebe-se que como hábito positivo para a saúde, o consumo regular de feijão, laticínios e frutas frescas. No entanto, é preocupante o baixo consumo saladas de vegetais cozidos e crus. Diante do exposto evidencia-se a importância do desenvolvimento de atividades de educação nutricional e da elaboração de cardápios que possam contribuir com o consumo de hortaliças favorecendo o aporte diário de vitaminas, minerais, fibras e substâncias bioativas. Considerando a importância da alimentação para saúde atual e futura dos adolescentes, recomenda-se maior investimento em políticas públicas na área de alimentação e nutrição.

PS-22-244

DIAGNÓSTICO DO CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO NO COMÉRCIO VAREJISTA DE ALIMENTOS

KALINE COELHO DANTAS; HEBE LORENA S. B. COSTA; ISABEL LORENA FELIPE FONSECA; RAYSSA GOMES DA COSTA; DELAYNE A. O. ALEXANDRE; ANA MARIA GOMES DOS SANTOS; THAYSE HANNE C. R. NASCIMENTO
Instituição: Univesidade Federal do Rio Grande do Norte
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A Vigilância Sanitária constitui-se em um importante espaço de intervenção na saúde publica. Suas funções e seus instrumentos visam à adequação do sistema produtivo de bens de interesse sanitário, considerando as demandas sociais de saúde. A crescente busca dos consumidores por locais de comercialização de alimentos com grande diversidade de produtos vem gerando a ampliação do segmento supermercadista de forma significativa. Por outro lado, essa diversidade de alimentos gera aumento na demanda de riscos a serem administrados, somando em um único estabelecimento os riscos do setor de peixaria, açougue, padaria, self service, etc. Deste modo, o controle da qualidade higiênico-sanitária em supermercados tem sido amplamente exigido pelos órgãos competentes e reconhecido pelos profissionais de saúde e alimentação como elo relevante quando se analisa a segurança alimentar.
OBJETIVOS
Avaliar o controle higiênico-sanitário de alimentos em supermercados.
METODOLOGIA
Realizou-se a coleta de dados no arquivo da Vigilância Sanitária - VISA municipal, consultando-se 100% dos Termos de Inspeção Sanitária-TIS, emitidos em inspeções e reinspeções de supermercado, em 2010. Os resultados foram expressos em percentual, considerando o total de TIS.
RESULTADOS
Identificou-se 68 TIS expedidos em 2010, dos quais 44 em inspeções e 28 reinspeção, de 43 estabelecimentos de pequeno e médio porte visitados pela VISA. Constataram-se como "não conformidades" notificadas nos TIS: alimentos armazenados em local inadequado (46%); produtos com prazo de validade vencido (25%); produto sem registro (23%); falta de higienização dos ambientes (23%), dentre outras. Nas reinspeções, destacaram-se como irregularidades reincidentes: alimento armazenado em local inadequado (10%); depósito desorganizado (7%); produtos sem registro (6%); falta de higienização dos ambientes (4%), produtos fora do prazo de validade (3%).
CONCLUSÃO
Nota-se que o comércio de alimentos apresentou falhas que colocam em grande risco a saúde dos consumidores, fato agravado pela reincidência da comercialização de produtos com armazenamento incorreto, sem registro e fora do prazo de validade. Diante da magnitude do risco, este segmento exige o acompanhamento constante da vigilância sanitária. Faz-se necessário sensibilizar os responsáveis pelos supermercados para que aumentem o grau de comprometimento; como também, orientar a população para que faça aquisição de alimentos seguros.

PS-22-245

AVALIAÇÃO DO CONSUMO DE FRUTAS E VEGETAIS EM AMOSTRA REPRESENTATIVA DE ADULTOS RESIDENTES NO MUNICÍPIO DE RIO BRANCO - ACRE

KAMILE SIQUEIRA GEVÚ; MARINA ZAGO LINO; PASCOAL TORRES MUNIZ
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO ACRE
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O consumo de frutas e vegetais em quantidades recomendadas é considerado um importante fator de prevenção de doenças crônicas, sendo, portanto, de extrema importância conhecer a distribuição e fatores associados ao consumo dos mesmos em populações, para o planejamento de ações de saúde pública na área.
OBJETIVOS
Avaliar o consumo diário de frutas e vegetais na população adulta do município de Rio Branco, Acre.
METODOLOGIA
Foi realizado um estudo transversal de base populacional, através de amostra probabilística composta de adultos acima de 18 anos de idade, com 1469 indivíduos elegíveis. Foram verificadas as freqüências de consumo diário de frutas e vegetais e razões de prevalência de consumo segundo variáveis sócio-demográficas e sócio-econômicas, hábitos dietéticos e condições de saúde. Através da análise bivariada de regressão de Poisson obteve-se razões de prevalência brutas e ajustadas por sexo, faixa etária e renda.
RESULTADOS
Na distribuição da amostra observou-se maior proporção de adultos nas faixas etárias de 18 a 24 anos (24%) e 25 a 34 anos (24,1%). Predominaram indivíduos que declaram receber entre um a três salários mínimos (41,6%). Na distribuição de consumo alimentar de frutas e vegetais foram observadas freqüências de consumo diário de frutas em 22,2% e consumo diário de vegetais em 29,9% dos indivíduos. Na análise bivariada ajustada por idade e renda segundo o sexo foi observada prevalência 58% mais elevada de consumo de frutas no sexo feminino (RP: 1,58; IC95%: 1,31- 1,90) em relação ao sexo masculino. Na avaliação do consumo de vegetais, ajustado por idade e renda, observou-se razões de prevalência 54% mais elevada em mulheres do que em homens (RP: 1,54; IC95%: 1,32-1,78). Quanto a escolaridade entre indivíduos com 12 ou mais anos de estudo em relação aos com 8 anos ou menos de estudo foram observadas maiores prevalências de consumo, ajustado por sexo, idade e faixa etária, tanto para o consumo de frutas (RP: 1,81; IC95%:1,14-2,87), quanto para o consumo de vegetais (RP: 2,22; IC95%:1,65-2,99), com tendência de aumento linear significante (p<0,01) para ambos.
CONCLUSÃO
As maiores freqüências de consumo diário de frutas e vegetais foram encontradas no sexo feminino e nas maiores faixas de idade tendo sido observado associações positivas entre consumo de frutas e vegetais e variáveis socioeconômicas.

PS-22-246
PREVALÊNCIA DE ENTEROPARASITOSE INTESTINAL EM CRIANÇAS ATENDIDAS EM PERÍODO INTEGRAL EM CRECHES MUNICIPAIS E CONVENIADAS
KARINE CHAGAS DA SILVEIRA; TAIANE GONÇALVES NOVAES; ALCINETE DA SILVA MOREIRA; ANA PAULA SANDES MENEZES; DANIELA SANTANA MAIA; DINORAH MAIA OLIVEIRA; ROSÂNGELA FRANÇA OLIVEIRA; THAISE LIMA SOUZA CARDOSO; SABRINA PEREIRA MENEZES; TAIS ANDRADE VIANA; CAMILA LIMA DOS SANTOS; VANESKA BRITO FERREIRA; NAIARA DULTRA PINHEIRO; POLIANA CARDOSO MARTINS; LUIZ GUSTAVO VIEIRA CARDOSO; CLAUDIO LIMA SOUZA; MICHELE PEREIRA NETTO; DANIELA DA SILVA ROCHA
Instituição: Universidade Federal da Bahia - IMS/CAT
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O parasitismo intestinal representa um sério problema de saúde pública no Brasil, devido a sua elevada prevalência e aos problemas de saúde que pode acarretar a população infantil. A frequência à creche pode ser considerada um fator de risco para o desenvolvimento das infecções enteroparasitárias, uma vez que esse ambiente aumenta a exposição e a probabilidade das crianças adquirirem e desenvolverem esse tipo de infecção.
OBJETIVOS
Este trabalho teve como objetivo avaliar a prevalência de enteroparasitoses em crianças assistidas em período integral em creches municipais e conveniadas.
METODOLOGIA
O município possui 21 creches municipais e conveniadas, sendo o trabalho realizado em 10 creches. Para o cálculo da mostra levou-se em consideração o número total de crianças assistidas em período integral. Os responsáveis pelas crianças responderam um questionário, receberam coletores etiquetados com a identificação das crianças, e orientações para coleta das amostras que foram encaminhadas ao laboratório de Análises Clínicas da Universidade, para análise parasitológica. Utilizou-se o método de Sedimentação espontânea (Hoffmann) para concentração de ovos e avaliação de cistos de protozoários.
RESULTADOS
Foram avaliadas 291 crianças, sendo 51,2% do sexo masculino, com idade média de 41,9±7,4 meses. Os exames evidenciaram 39,9% (116) de positividade enteroparasitária, verificando-se monoparasitismo em 75,9% das crianças e 24,1% de poliparasitismo. Quanto à frequência, considerando o poliparasitismo, o parasita mais prevalente foi o protozoário *Giardia lamblia* (51,7%), seguido da *Entamoeba coli* (37,9%), *Endolimax nana* (17,2%), *Ascaris Lumbricóides* (13,8%) e outros (10,5%). Dentre os indivíduos parasitados, 68,1% possuíam formas espoliantes de enteroparasitas. Das crianças avaliadas 60,4% nunca haviam feito exame parasitológico e 47,6% nunca haviam tomado medicamentos para verminoses. Observou-se que as crianças que não faziam uso de água filtrada em casa tinham 2,31 (1,09-4,91) $p < 0,05$ mais chance de ocorrência de infecção enteroparasitária. Não foi encontrada associação entre enteroparasitose e as variáveis: tempo de creche, idade, estado nutricional.
CONCLUSÃO
A alta prevalência de enteroparasitoses nas crianças assistidas em creches sugere a necessidade urgente de medidas efetivas visando o combate e prevenção das infecções enteroparasitárias.

PS-22-247
ASSOCIAÇÃO ENTRE CONCENTRAÇÃO SÉRICA DE 25(OH)D, COLESTEROL TOTAL, HDL E LEPTINA EM ESTUDO DE BASE POPULACIONAL EM SÃO PAULO
KARINE DE HOLANDA FROTA; JOSIANE STELUTI; DIRCE MARIA LOBO MARCHIONI; REGINA MARA FISBERG; NATIELEN JACQUES SCHUCH; VIVIAN CRISTINA GARCIA; LIGIA ARAÚJO MARTINI
Instituição: Faculdade de Saúde Pública - USP
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Estudos recentes mostram presença de insuficiência da 25(OH)D em nosso meio. Além disso, há evidências de que a vitamina D quando em concentrações inadequadas esta associada a alterações metabólicas.
OBJETIVOS
Determinar as concentrações séricas de 25(OH)D, colesterol total, HDL e leptina em adolescentes, adultos e idosos de amostra representativa da população de São Paulo, bem como investigar associação entre as variáveis de estudo.
METODOLOGIA
Tratou-se de um estudo transversal de base populacional em São Paulo, conduzido durante todas as estações climáticas. Foram avaliados 207 indivíduos (55 adolescentes, 83 adultos e 70 idosos), com idade média de 43,57 ± 23,52. As concentrações séricas de 25 hidroxivitamina D foram medidas pelo método HPLC e a insuficiência da mesma foi definida como ≤ 75 nmol/l. Foram também medidos colesterol sérico e frações e leptina por métodos tradicionais. Os resultados foram apresentados na forma de médias ± DP. Utilizamos Correlação de Pearson, teste t de student e ANOVA para análises. O valor de significância considerado foi p ? 0,05.
RESULTADOS
A concentração sérica média de 25(OH)D encontrada foi 46,4 ± 21,7 nmol/L, já entre os grupos etários foi 32,2 ± 16,0 (adolescentes), 47,4 ± 19,4 (adultos) e 55,1 ± 22,1 nmol/L (idosos), havendo diferença significante entre os grupos. A insuficiência de 25(OH)D esteve presente em 90,3% dos indivíduos, sendo 98,2% nos adolescentes, 90,4% em adultos e 84,2% nos idosos. Quanto às concentrações médias de colesterol total, HDL e leptina, foram encontrados respectivamente 170,4 ± 41,4 mg/dL, 48,6 ± 10,7 mg/dL e 18,3 ± 15,1 ng/mL. Em média o colesterol sérico foi significantemente menor nos adolescentes 141,5 ± 29,3 mg/dl $p<0,05$. Quanto a leptina houve diferença apenas entre gêneros, sendo menor nos homens 11,6 ± 1,4 vs 15,7 ± 1,7 ng/ml. Conforme esperado, houve correlação positiva entre a concentração sérica de 25(OH)D e colesterol total ($r=0,570$ $p<0,05$) na amostra total e em todas as grupos etários. Entretanto não houve correlação entre 25(OH)D e HDL.
CONCLUSÃO
Foi encontrada alta prevalência de insuficiência de vitamina D nos diferentes grupos etários, sendo maior nos adolescentes. Entretanto não observamos associações com os parâmetros metabólicos avaliados.

PS-22-248
ASPECTOS HIGIENICO-SANITÁRIOS NA COMERCIALIZAÇÃO DE PESCADO IN NATURA EM UM MERCADO MUNICIPAL
KARLA CANDICE FERREIRA; SILVIANE CASTILHO; PEDRO RUAN FERREIRA; RÉIA SÍLVIA LEMOS
Instituição: UFPA - Universidade Federal do Pará
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O peixe constitui fonte de proteínas de alto valor biológico, cujo teor varia de 15% a 20% nas diferentes espécies, sendo alimento de alta digestibilidade e excelente fonte ômega-3 e ômega-6.
OBJETIVOS
Como produto altamente perecível, necessita de maiores cuidados quanto aos aspectos higiênicos sanitários, pois podem ocorrer contaminações microbiológicas (origem patogênica ou deteriorante), que podem estar presentes na matéria-prima utilizada ou serem veiculadas durante o manuseio.O presente estudo teve como objetivo levantar informações a cerca das condições de comercialização do pescado in natura em um mercado municipal, baseado na norma RDC n° 275, de 21 de outubro de 2002.
METODOLOGIA
A pesquisa consistiu de levantamento holístico em visitas realizadas ao mercado municipal de peixe, para obtenção de fotografias de sua estrutura física e das atividades comerciais; além da checagem das condições higiênicas na comercialização do pescado.
RESULTADOS
As bancadas de aço inox têm superfície íntegra, bom estado de conservação e são fácil limpeza. Os utensílios (facas e terçados) são higienizados e guardados adequadamente. A higienização de cada 'box' é realizada pelos próprios comerciantes, mas sem registro da freqüência da atividade; os produtos de limpeza são guardados em local adequado. Quanto aos manipuladores, apenas alguns utilizam uniforme completo (avental, calça e camisa de cor clara, touca, botas de borracha); mas os hábitos higiênicos não são os mais adequados, pois alguns estavam com barba por fazer, usavam adornos (cordões, anéis, boné, entre outros), tinham unhas compridas, sujas, fumavam e faziam suas refeições no próprio local de trabalho. Quanto aos equipamentos, estes são em número adequado à atividade, no entanto, podem ser uma fonte de contaminação microbiológica, uma vez que os peixes são descamados, eviscerados e cortados sobre um tronco de madeira (material permeável, que acumula resíduos mesmo havendo sua higienização). A conservação do peixe não é adequada, pois ele fica por um longo período sem a temperatura de refrigeração indicada (3° a 10°C).
CONCLUSÃO
É necessário que seja realizado um programa de controle de qualidade eficiente e que garanta a qualidade do produto em todas as fases, da captura até sua comercialização, oferecendo ao consumidor a segurança de um alimento que atenda as condições higiênico-sanitárias previstas nas normas legais vigentes.
Palavras-chave: Pescado in natura, comercialização, segurança alimentar.

PS-22-249
PREPARAÇÕES LÁCTEAS PARA CRIANÇAS DE 0 A 2 MESES EM ALEITAMENTO MATERNO CONTRA-INDICADO: GARANTIA DO SUPORTE ADEQUADO DE VITAMINA A?
KARLA DANIELLY DA SILVA RIBEIRO; KATHERINE FEITOSA ARAÚJO; ROBERTO DIMENSTEIN
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O leite materno é fundamental para a saúde dos lactentes. No entanto, nas situações onde há contra-indicação do aleitamento materno, recomenda-se a utilização de fórmulas lácteas ou leite de vaca integral diluído. A prática da diluição do leite de vaca é bastante comum, com a finalidade de reduzir sua carga protéica. Contudo, surgem preocupações a respeito do valor nutricional do leite de vaca diluído, o que incentiva a elaboração de recomendações específicas de diluições para crianças não-amamentadas. Como o aleitamento materno garante a prevenção da deficiência de vitamina A, é necessário avaliar a concentração de retinol nas preparações lácteas diluídas propostas pelo Ministério da Saúde, tendo em vista que o lactente apresenta baixa reserva hepática de vitamina A ao nascer, necessitando do consumo desta vitamina.
OBJETIVOS
Os objetivos deste trabalho foram avaliar a concentração de retinol nas diluições e reconstituição do leite de vaca integral recomendadas para crianças de zero a dois meses propostas pelo "Guia Prático de Preparo de Alimentos para Crianças Menores de 12 meses que não Podem ser Amamentadas", e comparar as concentrações de retinol no leite com a ingestão dietética adequada (AI) de vitamina A.
METODOLOGIA
Foram analisados três tipos de leite (Ultra High Temperature - UHT, pasteurizado e em pó), sendo avaliadas quatro marcas de cada tipo, e um lote de cada. De cada lote foi preparada uma diluição de 100 mL, seguindo os padrões recomendados pelo Guia, e deste volume foram retiradas três alíquotas. O retinol no leite foi quantificado por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência.
RESULTADOS
As concentrações médias de retinol encontradas nas diluições foram 2,52 ± 1,53 µg/dL; 3,98 ± 2,23 µg/dL; 8,33 ± 3,91 µg/dL, para os leites UHT, pasteurizado e em pó, respectivamente, sendo encontrada diferença estatisticamente significativa do leite em pó com os leites UHT e pasteurizado ($p<0,05$). Nenhuma das quantidades de retinol presentes nos volumes recomendados de leite diluído/reconstituído conseguiu atingir AI de vitamina A para lactentes, caso consumido o volume diário recomendado pelo Guia.
CONCLUSÃO
As diluições/reconstituições propostas não fornecem quantidades adequadas de vitamina A. Dessa forma, sugere-se a fortificação do leite de vaca com vitamina A, como também indica-se a suplementação profilática de vitamina A para crianças em situações de aleitamento materno ausente, com intuito de prevenir a deficiência.

PS-22-250

USO DE SUPLEMENTOS DIETÉTICOS ENTRE RESIDENTES DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

KAROLINE HONORATO BRUNACIO; ELISEU VERLY-JUNIOR; LÍVIA GONÇALVES PIOVEZAN; ROBERTA SCHEIN BIGIO; BARTIRA MENDES GORGULHO; CHESTER LUIZ GALVÃO CESAR; REGINA MARA FISBERG; DIRCE MARIA LOBO MARCHIONI
Instituição: Faculdade de Saúde Pública - USP
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Suplementos dietéticos têm sido comumente utilizados em alguns países como forma de complementar as necessidades nutricionais. A relevância da informação sobre o consumo freqüente e regular desses suplementos relaciona-se a níveis de ingestão de nutrientes seguros para a população e a inclusão desta informação em estudos dietéticos, considerando a contribuição do uso de suplementos na ingestão total de nutrientes.
OBJETIVOS
Avaliar a prevalência do uso de suplementos em moradores da cidade de São Paulo, segundo características da população.
METODOLOGIA
Estudo transversal, de base populacional, por meio de inquéritos domiciliares, com amostra de 866 indivíduos (232 adolescentes, 343 adultos e 291 idosos), coletada entre 2007 e 2008. Os entrevistados foram questionados quanto ao uso de suplementos dietéticos, (vitaminas, minerais ou outros produtos), bem como a marca e a freqüência de uso. Os resultados foram estratificados por sexo, estágio de vida, estado nutricional e satisfação corporal, e apresentados na forma de proporção de usuários. Diferenças entre os estratos foram verificadas pelo teste de Qui-quadrado.
RESULTADOS
O percentual de sobrepeso foi de 34,1% (adolescentes), 38,1% (adultos), e 42,6% (idosos). A maioria, 55,6%, relatou insatisfação com seu peso atual, sendo, respectivamente, 51,9%, 63,8% e 48,8%, de adolescentes, adultos e idosos insatisfeitos. A proporção de uso de suplementos na população foi de 6,3%, sendo de de 4,3%, 5,5% e 8,9% para adolescentes, adultos e idosos, respectivamente. Diferença de proporção de usuários foi observada entre os sexos somente em idosos (4,5% para homens, 12,6% para mulheres, p<0,05). Não houve diferença estatística entre as demais variáveis estudas.
CONCLUSÃO
No presente estudo, pioneiro, verificou-se que o uso de suplementos é, em geral, relativamente baixo, porém, em alguns grupos ultrapassa 10% de uso, o que pode justificar maior atenção à possibilidade de consumo excessivo neste grupo, e, também, o monitoramento de uso na população.

PS-22-251

ESTADO NUTRICIONAL DE ADULTOS EM UMA METRÓPOLE BRASILEIRA: ESTIMATIVA DE PREVALÊNCIA A PARTIR DE INQUÉRITO DE SAÚDE DE BASE POPULACIONAL

KATIA CRISTINA BASSICHETTO; ELIANA DE AQUINO BONILHA
Instituição: Secretaria Municipal de Saúde de São Paulo
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A nutrição é fundamental para a saúde e deficiências ou excessos alimentares representam fator de risco para diversas doenças, com aumento da mortalidade no Brasil. A avaliação do estado nutricional contribui para estimar a magnitude e distribuição dos problemas nutricionais. No Brasil há aumento de prevalência da obesidade, em ambos os sexos e estratos socioeconômicos. Este cenário reforça a importância do presente estudo.
OBJETIVOS
Estimar a prevalência do estado nutricional de adultos, segundo alguns fatores sociodemográficos, presença ou não de hipertensão e de diabetes.
METODOLOGIA
Realizada análise a partir do Inquérito de Saúde de Base Populacional – 2008, com amostra probabilística complexa, estratificada, por conglomerados (setores censitários/domicílios), representativa para os domínios (sexo/idade). Os 1.140 adultos estudados (20-59 anos), residentes em área urbana de uma grande capital brasileira. Utilizaram-se peso e altura auto-referidos e pontos de corte do IMC: magreza, eutrofia, sobrepeso e obesidade (WHO, 1997). Destacaram-se diferenças significativas (intervalo de confiança de 95% - sem sobreposição) e testes de independência (p<0,05), utilizando o aplicativo SPSS.
RESULTADOS
A prevalência de eutrofia foi cerca de 50,0%, sobrepeso (34,3%), obesidade (13,2%) e magreza (2,5%). A prevalência da eutrofia foi maior entre as mulheres e diminuiu significativamente com o aumento da idade. O sobrepeso, no entanto, ocorreu com prevalência significativamente maior entre os homens e com o aumento da idade. O mesmo foi observado entre os casados e os solteiros e entre aqueles com maior renda (≥ 4 salários mínimos-sm), em relação às de menor renda (< de 0,5 sm). Os mais escolarizados apresentaram maior prevalência de sobrepeso do que os menos escolarizados. Quanto à obesidade, não foi observada diferença entre os sexos, entretanto observou-se maior prevalência com o aumento da idade. Foram verificadas prevalências significativamente maiores desta condição entre a população geral de hipertensos e diabéticos, tanto em homens como em mulheres hipertensos e também entre os homens diabéticos.
CONCLUSÃO
Estes resultados apontam para a necessidade de intervenções para a prevenção e redução desta situação, incluindo co-morbidades, que devem ser prioridade de saúde pública, além do aprofundamento dos seus determinantes e condicionantes. Políticas sustentáveis voltadas às populações mais vulneráveis contribuirão para a adesão a um estilo de vida mais saudável.

PS-22-252

PREVALÊNCIA E FATORES ASSOCIADOS AO ALEITAMENTO MATERNO EXCLUSIVO EM UMA CIDADE NO SUL DO BRASIL.

KÁTIA JAKOVLJEVI PUDLA; FRANCISCO DE ASSIS G DE VASCONCELOS
Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O aleitamento materno propicia uma série de benefícios para o desenvolvimento da criança e deve ser o alimento exclusivo até os seis meses de idade. Entre os benefícios do aleitamento materno exclusivo (AME) estão a redução do risco de doenças infecciosas, diarréia, doenças respiratórias, rinite alérgica e obesidade. Mesmo com tantos benefícios, a prevalência de crianças amamentadas exclusivamente até os seis meses de idade é heterogênea; no Brasil as prevalências variam entre 27,1 e 56,1%. A alimentação adequada é fator importante para um bom crescimento infantil, por isso são necessários estudos que indiquem a situação do aleitamento materno para se necessário, realizar-se intervenções que busquem a melhoria da qualidade de vida desta população.
OBJETIVOS
Estimar a prevalência de AME em uma cidade do sul do país e verificar se existem diferenças na prevalência de aleitamento relacionadas com fatores socioeconômicos da mãe e da família.
METODOLOGIA
O estudo foi do tipo transversal com amostra probabilística constituída por 2801 escolares de 7 a 14 anos de idade, de um município do sul do Brasil. Os dados foram coletados a partir de aplicação de questionário com os pais e analisados no software Epidata Analysis, sendo realizados testes qui-quadrado com correção Yates para verificação de diferenças na prevalência de AME com as variáveis: idade e escolaridade da mãe e renda familiar per capita.
RESULTADOS
Verificou-se uma prevalência de 57,1% de escolares que receberam AME por períodos que variam de um até os seis meses de idade. Apenas 4,7% dos escolares não receberam AME por nenhum período e 38,2% receberam por mais de seis meses. Houve diferenças estatisticamente significativas na prevalência de AME no que se refere à idade materna(p= 0,017) e a renda per capita(p= 0,007). Mães com idade na faixa de 30-39 anos foram as que mais amamentaram exclusivamente por períodos de até seis meses; e os escolares cuja família apresentou maior renda per capita, apresentaram prevalência de AME por períodos de até seis meses maior em relação aos outros grupos de renda.
CONCLUSÃO
Verificou-se prevalência maior que a média brasileira(41,0%) de crianças em AME por períodos até os seis meses. Houve diferenças na duração do aleitamento relacionadas à idade materna e renda familiar per capita, o que indica que podem ser realizadas ações educativas para os grupos com menor prevalência de AME com o objetivo de aumentar o tempo de aleitamento e conseqüentemente a qualidade de alimentação das crianças.

PS-22-253

RELAÇÃO ENTRE HIPERCOLESTEROLEMIA E INDICADORES ANTROPOMÉTRICOS E DE ADIPOSIDADE EM PRÉ-ESCOLARES

KELLEN CRISTINE SILVA; SOFIA EMANUELLE DE CASTRO FERRE; LUCIANA NERI NOBRE; LIDIANE LOPES MOREIRA; JOEL ALVES LAMOUNIER; SYLVIA DO CARMO FRANCESCHINI; MAEIA ARLETE MEIL SHIMIT ESCRIVÃO; FERNANDO JOSÉ DE NOBREGA
Instituição: Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O processo de formação da placa aterosclerótica inicia-se na infância e progride lentamente até a vida adulta, quando ocorrerão as manifestações clínicas da doença. Desta forma torna-se necessário o rastreamento do perfil lipídico e do surgimento da obesidade desde os primeiros anos de vida.
OBJETIVOS
Investigar se há relação entre perfil lipídico e os indicadores antropométricos de adiposidade em crianças.
METODOLOGIA
Estudo transversal com 227 crianças de uma coorte prospectiva acompanhada no primeiro ano de vida. Para coleta dos dados utilizou-se um questionário semiestruturado contendo variáveis socioeconômicas, demográficas e antropométricas. Coletou-se 5 ml de sangue venoso das crianças para avaliação do colesterol, cujos níveis foram analisados por fotometria de absorção pelo método enzimático. As análises foram realizadas em um Laboratório de Análises Clínicas local e o questionário foi aplicado às mães ou responsáveis pelas crianças, em suas residências. Os valores de referência para o perfil lipídico são os adotados pela III Diretrizes Brasileiras sobre Dislipidemias. Considerando que o grupo em estudo são crianças de 5 anos, optou-se por categorizar o valor de colesterol em nível adequado (inferior a 170 mg/dl) e nível alterado (superior a 170 mg/dl). Os indicadores antropométricos e de adiposidade estudados foram Índice de Massa Corporal (IMC), Circunferência da Cintura (CC), Prega Cutânea Tricipital (PCT), Prega Cutânea Subescapular (PCSE). Valores acima de +2 escore-Z foram considerados inadequados. Para análise dos resultados obtidos utilizou-se a Correlação de Spearman. Adotou-se como nível de significância p<0,05.
RESULTADOS
Alteração no nível de colesterol sérico ocorreu em 109, 48,02%, das crianças, sendo 61,18% entre as meninas e 40,14% entre os meninos. A incidência de inadequação dos índices antropométricos e de adiposidade foi de 17,62%, 7,49%, 4,85% e 7,48% para os índices antropométricos IMC, CC, PCT e PCSE respectivamente. A análise de correlação de identificou correlação entre colesterol total e PCT (p=0,001; r= 0,218), PCSE (p=0,003; r= 0,199).
CONCLUSÃO
O perfil lipídico encontrado encontra-se acima da média nacional e está associado aos índices de adiposidade das crianças. Estes resultados indicam a necessidade de inclusão dessas medidas, além do peso e altura, na busca de pontos de corte de referência como auxílio no diagnóstico precoce de obesidade e de fatores de risco cardiovascular.

PS-22-254

RENDA E SEXO FEMININO COMO FATORES PROTETORES DE ANEMIA FERROPRIVA ENTRE CRIANÇAS AOS CINCO ANOS DE IDADE

LUCIANA NERI NOBRE; SOFIA EMANUELLE CASTRO FERREIRA; LIDIANE LOPES MOREIRA; RENATA VIERIRA SILVA; JOEL ALVES LAMOUNIER; SYLVIA DO CARMO FRANCESCHINI; KELLEN CRISTINE SILVA

Instituição: Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e

Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

A anemia por deficiência de ferro é a desordem nutricional mais comum no mundo, e no Brasil esse problema atinge cerca de 5 milhões de crianças. É um fator preocupante visto que em longo prazo pode comprometer o desempenho cognitivo, mesmo que a deficiência de ferro seja revertida. Objetivo: conhecer a prevalência de anemia em pré-escolares e avaliar os fatores associados.

OBJETIVOS

Conhecer a prevalência de anemia em pré-escolares e avaliar os fatores associados.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo transversal com 228 crianças de uma coorte prospectiva acompanhada no primeiro ano de vida. Para coleta dos dados utilizou-se um questionário semiestruturado contendo variáveis socioeconômicas, demográficas e antropométricas. Coletou-se 5 ml de sangue venoso das crianças para avaliação do hemograma, pelo método de hemoglobina cianeto para identificação de algum estágio de anemia. As análises foram realizadas em um Laboratório de Análises Clínicas local e o questionário foi aplicado às mães ou responsáveis pelas crianças, em suas residências. O diagnóstico de anemia ferropriva ocorreu na presença de alguma variável alterada quais sejam: ferritina inferior a 12 µg/dl e ou PCR superior a 6mg/dl e ferritina inferior a 30 µg/dl (primeiro estágio), ferro sérico inferior a 50 µg/dl (segundo estágio) e concentração de hemoglobina inferior a 11,0g/dl e ou hematócrito inferior a 33%, RDW superior a 14,5% e valores de VCM e HCM inferior a 76fl e 25pg respectivamente (terceiro estágio). Para análise dos dados utilizou-se a análise de regressão logística de Poisson com as variáveis relacionadas aos determinantes da anemia ferropriva. Na primeira etapa, foram testados os modelos univariados, estimando-se os valores da razão de prevalência bruta, com intervalo de confiança de 95% que foram posteriormente transformados em razão de prevalência ajustada. O nível de significância adotado foi de $p<0,05$.

RESULTADOS

Das crianças estudadas 78 (34,21%) se encontravam em algum estágio da anemia, sendo que entre as anêmicas o terceiro estágio, caracterizado por microcitose e hipocromia, a prevalência foi de 51,28%. O sexo (RP=0,660, IC=0,439-0,992) e renda per capta (RP=0,350, IC=0,140-0,875) foram associados com a presença da anemia.

CONCLUSÃO

Houve elevada prevalência de anemia ferropriva entre as crianças, sendo o sexo feminino e renda per capta superior a um salário mínimo fatores protetores contra esta doença.

PS-22-255

PREVALÊNCIA DE SOBREPESO, OBESIDADE E OBESIDADE GRAVE EM CRIANÇAS DE 0 A 10 ANOS

KELLY LUÍZA DOS ANJOS FERREIRA; FLÁVIA SILVA FERNANDES; PRISCILA MOREIRA PEREIRA; THAMILA THEODORO CEZANO; MARISA BATISTA BRIGHENTI; MARIA CRISTINA PINTO DE JESUS; SUELI MARIA DOS REIS SANTOS

Instituição: Universidade Federal de Juiz de Fora (UFJF)

Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

O número de pessoas obesas no mundo aumentou nos últimos anos tanto em adultos, quanto em crianças. Por esse motivo a obesidade é um problema de saúde pública mundial.

OBJETIVOS

Identificar a prevalência de sobrepeso, obesidade e obesidade grave em crianças de 0 a 10 anos.

METODOLOGIA

Estudo transversal e exploratório com 34 municípios, sendo a maioria com menos de 20 mil habitantes. Foi realizado um levantamento no site do Banco de dados do Sistema Único de Saúde e Instituto Brasileiro de Geociências e Estatística, durante os meses de setembro a outubro de 2010, com dados referentes ao ano de 2009. Os resultados foram discutidos a partir dos dados oficiais do Ministério da Saúde e literatura pertinente à temática, sendo comparados aos valores de referência.

RESULTADOS

A prevalência de sobrepeso e obesidade em crianças foi elevada. O sobrepeso atinge 35,71% de crianças de 0 a 5 anos e 30% de 5 a 10 anos de idade. A obesidade atinge 28,57% das crianças de 0 a 5 anos e 22,58% entre 5 e 10 anos. Destaca-se a prevalência de 28,57% de obesidade grave observada na faixa etária de 5 a 10 anos. Salienta-se a necessidade de adoção de medidas efetivas para redução desses índices.

CONCLUSÃO

Salienta-se a necessidade de adoção de medidas efetivas para redução desses índices. Espera-se que gestores e profissionais de saúde, bem como a Gerência Regional de Saúde possam realizar ações de saúde voltadas para esta população no âmbito municipal.

PS-22-256

SISTEMAS DE INFORMAÇÃO EM SAÚDE E SUA ALIMENTAÇÃO

ALINE DE ALMEIDA FERRAZ; NATHÁLIA ALVARENGA MARTINS; RENATA BASTOS PEREZ; VICTOR DA SILVA COELHO; THAÍS PEREIRA GOULART; MARIA CRISTINA PINTO DE JESUS; SUELI MARIA DOS REIS SANTOS; KELLY LUÍZA DOS ANJOS FERREIRA

Instituição: Universidade Federal de Juiz de Fora (UFJF)

Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

O sistema de informação em saúde é um instrumento essencial para a tomada de decisões. Nesta perspectiva, representa imprescindível ferramenta à Vigilância em Saúde por constituir fator desencadeador do processo informação-decisão-ação.

OBJETIVOS

Conhecer a cobertura do Sistema de Informação da Atenção Básica e do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional e como estes sistemas de informação são alimentados.

METODOLOGIA

Estudo transversal e exploratório com 34 municípios. Foi realizado um levantamento no site do Banco de dados do Sistema Único de Saúde e Instituto Brasileiro de Geociências e Estatística, durante os meses de setembro a outubro de 2010, com dados referentes ao ano de 2009. Em seguida foram realizadas entrevistas semi-estruturadas com os alimentadores dos sistemas.

RESULTADOS

As menores taxas de cobertura do Sistema de Informação da Atenção Básica estão entre as cidades mais populosas, bem como, as cidades médias e menos populosas são as que detêm as maiores coberturas. A cobertura do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional de 56,7% dos municípios foi acima de 10%. Os digitadores apontaram como fatores facilitadores do trabalho de alimentação dos sistemas de informação, a informatização, o envolvimento e seriedade dos profissionais de saúde que registram na unidade de saúde os procedimentos realizados. Como dificuldades, a sobrecarga de trabalho, o fato de os dados serem registrados manualmente na unidade de saúde e o estresse causado pela falta de entrega destes dados em tempo hábil. O digitador demonstra conhecimento sobre a importância e a utilidade do consolidado para o planejamento das políticas públicas de saúde.

CONCLUSÃO

Este estudo aponta para a necessidade de sensibilizar os profissionais sobre a importância da aplicabilidade dos dados encontrados na gestão em saúde do município, para que o serviço de saúde atenda de fato as necessidades de seus usuários. As discussões sobre esta temática podem ser considerada um marco importante e incentivador de novas pesquisas direcionadas para a e utilização adequada dos sistemas no âmbito da execução das políticas publicas de saúde e nos serviços oferecidos pelo município, embora apresentem limitações ao focar dois sistemas de informação percebe-se que estes sistemas contribuem para a gestão do serviço de saúde loco regional, sobre a responsabilidade em relação à consolidação do Sistema Único de Saúde na lógica da estratégia da saúde da família e no acompanhamento das condições alimentares e nutricionais da população.

PS-22-257

ESTADO NUTRICIONAL DE TRABALHADORAS DA AGRICULTURA FAMILIAR DE ALTO CRISCIÚMA - ES

KELLY RIBEIRO AMICHI; PAULA FERNANDA SIEBERT

Instituição: Faculdade Católica Salesiana do Espírito Santo

Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

A alimentação no meio rural é influenciada por várias condições, que muitas vezes o impedem de utilizar a terra e o que nela produz em seu extremo potencial. A cultura e as políticas e práticas econômicas e comerciais também são mais vulneráveis para essa população, prevalecendo assim, padrões sócios econômicos relativamente baixos, podendo contribuir para a produção de alimentos que são inadequados ou inseguros. A população adulta brasileira vem apresentando um aumento na prevalência de excesso de peso devido consumo energético inadequado, gerando conseqüências deletérias à saúde, sendo a assim a avaliação do estado nutricional é essencial para diagnosticar e intervir, tendo como finalidade diminuir a morbidade e propiciar melhores níveis de crescimento e desenvolvimento. Nesse espaço, as mulheres são responsáveis pelos trabalhos domésticos e aqueles que não necessitam de tanto esforço físico, caracterizado por segmentos populacionais de agricultores familiares que são proprietários de pequenos lotes, administrados pela própria família, estando condicionado, na maioria das vezes, para o auto-consumo.

OBJETIVOS

Avaliar situação da (in) segurança alimentar e nutricional de mulheres da comunidade rural e analisar o risco para doenças cardiovasculares.

METODOLOGIA

Estudo de corte transversal, realizado com uma amostra de 50 mulheres de 20 a 60 anos. Para análise alimentar foi utilizado QFA e recordatório de 24hs, a avaliação do estado nutricional foi através do IMC, e o risco para doença cardiovascular foi através da circunferência da cintura. Os dados foram analisados com auxilio do programa estatístico SPSS 17.0.

RESULTADOS

Apresentando baixo peso 2%, eutrófico 40%, sobrepeso de 44% e obesidade 14%. Risco elevado para doenças cardiovascular de 10% e risco muito elevado de 42%. Prevalência de consumo de arroz, feijão, pão caseiro, oleio, margarina, manteiga, açúcar, leite de vaca, banha e carnes e não habitual de frutas e verduras. Associação positiva para sobrepeso/ obesidade e risco cardiovascular entre as variáveis, menor escolaridade e idade de 40 a 49 anos.

CONCLUSÃO

Estudo evidenciou dados insatisfatórios quanto ao estado nutricional e alimentar, apresentando alto índice para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares. Foi observado um consumo significativo de gorduras principalmente de origem animal e carboidratos complexos, o que representa uma dieta com alta densidade energética, escassez de fibras e micronutrientes.

PS-22-258

DIAGNÓSTICO ANTROPOMÉTRICO DE CRIANÇAS DE CINCO A DEZ ANOS RESIDENTES EM UMA COMUNIDADE DA ESTRATÉGIA SAÚDE DA FAMÍLIA.

KYRIA JAYANNE CLÍMACO CRUZ; MARIZE MELO DOS SANTOS; IVONETE MOURA CAMPELO; JOÃO BATISTA MENDES TELES
Instituição: Universidade Federal do Piauí
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A população infantil brasileira encontra-se em transição nutricional, caracterizada pela redução da taxa de desnutrição e aumento da obesidade. Assim, a avaliação do estado nutricional é importante para diagnóstico e intervenção nutricional precoce.
OBJETIVOS
Diagnosticar o estado nutricional de crianças de cinco a dez anos, segundo o sexo, residentes em uma comunidade da Estratégia Saúde da Família.
METODOLOGIA
A amostra de 396 famílias foi calculada para um intervalo de confiança de 95% e a amostragem foi do tipo estratificada, proporcional ao número de famílias residentes em cada microárea. A coleta de dados foi realizada por meio de um formulário para o registro de peso, altura e idade das crianças. Determinou-se os índices estatura/idade e peso/idade, segundo classificação da OMS, para escore-Z. Os dados referentes ao estado nutricional das crianças foram analisados por meio do Programa StatXact, versão 3.0, empregando-se o teste qui-quadrado. A pesquisa foi aprovada pelo CEP-UFPI, sob o nº 12/2005.
RESULTADOS
Foram avaliadas 110 crianças, sendo 50,9% do sexo feminino. Constatou-se que os maiores percentuais de baixa estatura para a idade concentraram-se na faixa etária de 5 a 7 anos (12,9%, sexo feminino e 10%, sexo masculino). Já para o índice P/I, ressalta-se os desvios nutricionais encontrados em crianças de 7 a 9 anos do sexo masculino, sendo que 8% delas apresentaram baixo peso e 4,17%, peso elevado para a idade. Os testes estatísticos mostraram que não houve diferença significativa entre o estado nutricional das crianças por sexo ou faixa etária ($p > 0,05$).
CONCLUSÃO
Os resultados mostraram a ocorrência de elevados percentuais de crianças com problemas nutricionais, o que sugere a necessidade de acompanhamento da situação nutricional desta população, além da promoção da educação alimentar com o intuito de prevenção de doenças futuras.

PS-22-259

DIAGNÓSTICO ANTROPOMÉTRICO DE CRIANÇAS MENORES DE CINCO ANOS RESIDENTES EM UMA COMUNIDADE DA ESTRATÉGIA SAÚDE DA FAMÍLIA.

KYRIA JAYANNE CLÍMACO CRUZ; MARIZE MELO DOS SANTOS; IVONETE MOURA CAMPELO; JOÃO BATISTA MENDES TELES
Instituição: Universidade Federal do Piauí
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A condição nutricional da criança brasileira apresentou modificações substanciais nos últimos quinze anos, com redução da taxa de desnutrição e aumento da obesidade. Logo, a avaliação do estado nutricional da população infantil é fundamental para a identificação desses desvios nutricionais, possibilitando uma intervenção mais direcionada e eficaz.
OBJETIVOS
Diagnosticar o estado nutricional de crianças menores de cinco anos, segundo o sexo, residentes em uma comunidade da Estratégia Saúde da Família.
METODOLOGIA
A amostra de 396 famílias foi calculada para um intervalo de confiança de 95% e a amostragem foi do tipo estratificada, proporcional ao número de famílias residentes em cada microárea. A coleta de dados foi realizada por meio de um formulário para o registro de peso, altura e idade das crianças. Determinou-se os índices estatura/idade, peso/idade e peso/estatura, segundo classificação da OMS, para escore-Z. Os dados referentes ao estado nutricional das crianças foram analisados por meio do Programa StatXact, versão 3.0, empregando-se o teste qui-quadrado. A pesquisa foi aprovada pelo CEP-UFPI, sob o nº 12/2005.
RESULTADOS
Foram avaliadas 111 crianças, sendo 51,4% do sexo feminino. A faixa etária predominante foi de 2 a 5 anos (65,8%). Observou-se elevados percentuais de peso baixo para a estatura, tanto na faixa etária de 0 a 2 anos (22,2%, sexo feminino e 30%, sexo masculino) quanto na de 2 a 5 anos (23,08%, no sexo feminino e 17,65%, no masculino). Já para o índice P/I, destaca-se o percentual de crianças menores de dois anos com peso elevado para a idade (11,1%, no sexo feminino e 10%, no masculino). Verificou-se, ainda, que 8,8% das crianças, do sexo masculino, entre 2 e 5 anos estavam com peso baixo para a idade. Os menores de dois anos também apresentaram altos percentuais de peso elevado para a estatura, considerando a classificação da OMS, sendo 11,1% para o sexo feminino e 10%, para o masculino. Constatou-se que não houve diferença estatística entre o estado nutricional das crianças por sexo ou faixa etária ($p > 0,05$).
CONCLUSÃO
Observou-se elevada prevalência de desvios nutricionais, principalmente entre os menores de dois anos, o que denota a necessidade de avaliação constante do estado nutricional das crianças.

PS-22-260

DIAGNÓSTICO ANTROPOMÉTRICO DE CRIANÇAS MENORES DE DEZ ANOS E ASSOCIAÇÃO COM ESCOLARIDADE DAS MÃES RESIDENTES EM UMA COMUNIDADE DA ESTRATÉGIA SAÚDE DA FAMÍLIA.

KYRIA JAYANNE CLÍMACO CRUZ; MARIZE MELO DOS SANTOS; IVONETE MOURA CAMPELO; JOÃO BATISTA MENDES TELES
Instituição: Universidade Federal do Piauí
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A avaliação do estado nutricional é fundamental para a vigilância da saúde infantil e a antropometria tem se revelado como o método mais utilizado em nível populacional.
OBJETIVOS
Diagnosticar o estado nutricional de crianças menores de dez anos e associar com a escolaridade das mães residentes em uma comunidade da Estratégia Saúde da Família, Teresina-PI.
METODOLOGIA
A amostra de 396 famílias foi calculada para intervalo de confiança de 95% e a amostragem foi do tipo estratificada, proporcional ao número de famílias residentes em cada microárea. A coleta de dados foi realizada por meio de um formulário para o registro de peso, altura e idade das crianças e escolaridade das mães. Determinou-se o índice de massa corporal/idade, segundo classificação da OMS, para escore-Z. Os dados referentes ao estado nutricional das crianças e ao grau de escolaridade materna foram analisados por meio do Programa StatXact, versão 3.0, empregando-se o teste qui-quadrado. A pesquisa foi aprovada pelo CEP-UFPI, sob o nº 12/2005.
RESULTADOS
Participaram do estudo 221 crianças e 150 mães. As crianças do sexo feminino, com idade entre 0 e 2 e 2 e 5 anos, apresentaram alto percentual de baixo IMC, sendo 11,1% na primeira faixa etária e 7,7%, na segunda. Isso também ocorreu com as do sexo masculino, na faixa etária de 5 a 7 anos (10%). Contudo, os maiores percentuais, dentre os desvios nutricionais, foram de sobrepeso em ambos os sexos. Foi observado em 16,7% das meninas menores de dois anos, 17,9%, entre aquelas com 2 a 5 anos e 16,1%, entre 5 e 7 anos. Entre os meninos, foi verificado percentual de sobrepeso de 30% nos menores de dois anos e 8,8% naqueles com 2 a 5 anos. Encontrou-se, ainda, elevados percentuais de crianças menores de dois anos com obesidade (11,1%, no sexo feminino e 10%, no masculino). Constatou-se diferença estatística ($p < 0,05$) entre o estado nutricional das crianças menores de 5 anos e o das de 5 a 10 anos, sendo que as primeiras apresentaram maiores percentuais de baixo IMC, sobrepeso e obesidade. O estado nutricional das crianças não mostrou associação com a escolaridade materna ($p > 0,05$). No entanto, é importante ressaltar o percentual de crianças com sobrepeso, de mães analfabetas e alfabetizadas (15,1% e 18,1%, respectivamente).
CONCLUSÃO
Os resultados corroboram a transição nutricional brasileira, caracterizada por menores taxas de desnutrição e maiores de sobrepeso e obesidade.

PS-22-261

CONVERSANDO DE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL COM CRIANÇAS DE UMA ESCOLA PÚBLICA EM JOÃO PESSOA-PB.

LAIANA PAULA SEVERO DE SOUSA; RAIANY SANTOS DE GÓIS
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAIBA
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A educação nutricional conceitua-se como um conjunto de estratégias sistematizadas para impulsionar a cultura e a valorização da alimentação, concebidas no reconhecimento da necessidade de respeitar, mas também modificar crenças, valores, atitudes, representações, práticas e relações sociais que se estabelecem em torno da alimentação, atendendo aos objetivos de saúde, prazer e convívio social (BOOG, 2004). O Programa Saúde na Escola (PSE) é resultado de uma parceria entre os Ministérios da Saúde e Educação, por meio de financiamento de materiais e equipamentos para as escolas e equipes de saúde, que trabalha para integrar o setor educação e saúde pública, articulando escolas públicas e unidades de saúde da família para o desempenho das suas atividades (BRASIL, 2009), contribuindo para a formação integral (promoção, prevenção e atenção) dos estudantes das escolas inseridas no PSE.
OBJETIVOS
Conhecer a concepção de crianças estudantes do 1º ano de uma escola pública sobre alimentos saudáveis.
METODOLOGIA
As atividades para o presente estudo foram realizadas durante o PET- Saúde, Programa de Educação Tutorial da Universidade Federal da Paraíba, numa escola pública do município de João Pessoa através do PSE. Foi trabalhado de forma lúdica os dez passos da alimentação saudável e ainda foram expostas figuras de alimentos para que as crianças pudessem demonstrar seus conhecimentos sobre alimentação saudável.
RESULTADOS
As crianças mostraram-se interessadas e demonstraram seus conhecimentos, ainda que confusos, acerca do assunto, fazendo com que a dinâmica desenvolvesse de maneira satisfatória, cada criança se expressou espontaneamente, ora indagando, ora compartilhando seus saberes, a maioria soube diferenciar um alimento saudável daqueles que devem ser consumidos com moderação.
CONCLUSÃO
A compilação das idéias proporciona pensar que a alimentação saudável é trabalhada em diversos meios da sociedade, tendo em vista o conhecimento acerca de alimentos saudáveis até mesmo por partes daqueles que estão em primeiro estágio de formação, apesar disso, a prática dessa alimentação não é comumente concebida, sendo a educação nutricional o principal elemento de viabilidade dessa atitude.
REFERÊNCIA
BRASIL, Ministério da Saúde, Secretária de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Caderno de Atenção Básica: Saúde na escola,** 2009.
BOOG M. C. F. **Contribuições da educação nutricional à construção da segurança alimentar**. Revista Saúde, Piracicaba, 2004.

PS-22-262

CONSUMO ALIMENTAR DE IDOSOS RESIDENTES EM UMA INSTITUIÇÃO DE LONGA PERMANÊNCIA DURANTE UM PROGRAMA DE INTERVENÇÃO ALIMENTAR EM TERESINA/PI

LAÍS LIMA CASTRO; MAYARA HELLEM MORAES ASSUNÇÃO; DEISE MARIA PEREIRA CARDOSO; ELYUDIENNE A SILVA ALVES; LUZIA ANGÉLICA ALVES COSTA; ROSANA DANIELLY CARDOSO MOURA; JORDÂNIA CRAVEIRO MONTEIRO; MARTHA TERESA SIQUEIRA M MELO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A população idosa é propensa a problemas nutricionais devido a fatores relacionados às alterações fisiológicas e sociais, ocorrência de doença crônica, uso de várias medicações, problemas na alimentação, depressão e alterações da mobilidade com dependência funcional. A identificação da alimentação desta população é de extrema importância para verificar a sua adequação. A nutrição e a alimentação na terceira idade ainda são áreas pobres em investigação, sendo pouco exploradas e não tendo recebido a atenção que lhes é devida.
OBJETIVOS
Avaliar o consumo alimentar dos idosos participantes do projeto de extensão Assistência Nutricional aos Idosos Residentes em uma Instituição de Longa Permanência em Teresina/PI, durante um programa de intervenção alimentar.
METODOLOGIA
Estudo transversal e observacional com 33 idosos de ambos os sexos. O consumo alimentar foi verificado por meio do registro alimentar, que consistiu na observação individual, pelos pesquisadores, do registro dos alimentos e preparações consumidos, bem como na pesagem direta das preparações servidas em três dias, sendo dois destes referentes a dias úteis e um no final de semana. A análise da dieta foi realizada mediante a utilização da Tabela de composição de alimentos e para o cálculo do VET foi empregada a fórmula proposta pela FAO/OMS (1985). Para avaliação do consumo utilizou-se a média dos dados dos três registros obtidos comparando-os com os valores de referência das DRI'S.
RESULTADOS
A ingestão de energia apresentou-se adequada, com percentual de adequação de 93,02%. Em relação à distribuição percentual de energia entre os macronutrientes ingeridos observou-se que as proporções de ingestão estimada apresentaram-se dentro da faixa de variação esperada. A adequação dos lipídios, bem como das proteínas, era esperada devido à adição de uma colher de azeite de oliva no almoço e jantar e a adição de proteína texturizada de soja no jantar dos idosos, pois são fontes de óleos essenciais e proteínas de alto valor biológico, respectivamente.
CONCLUSÃO
Considerando os resultados obtidos identificou-se um perfil alimentar adequado em relação à energia, carboidratos, lipídios e proteínas, demonstrando que intervenções alimentares como essas, são eficazes em melhorar o padrão alimentar e conseqüentemente a qualidade de vida desses indivíduos. O desconhecimento da situação alimentar do idoso no Brasil, frente a nova realidade demográfica exige a realização de novas investigações.

PS-22-263

PROMOÇÃO DE AÇÕES EDUCATIVAS EM SAÚDE E NUTRIÇÃO PARA OS USUÁRIOS DO SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE-SUS.

LAÍZA K. M. CONCEIÇÃO; ANDREA G. F FRAZÃO; BRENDA ALFAIA CAMELO; ANA PAULA PEREIRA OLIVEIRA; ANA LÚCIA REZENDE; P. M. MENDES; ROSA MARIA DIAS
Instituição: Universidade Federal do Pará
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Nas diretrizes operacionais do Sistema Único de Saúde, na série Pactos pela Vida (2006), a promoção da saúde está entre as seis prioridades e uma das ações refere-se à adoção de medidas concretas para promover o hábito da alimentação saudável na população brasileira. Na área da Nutrição as diretrizes curriculares nacionais (2001) enfatizam que a formação do nutricionista deve contemplar as necessidades sociais com ênfase no SUS. Considerando esse contexto esse projeto foi elaborado visando promover o fortalecimento da formação discente alicerçada no compromisso social com a saúde e qualidade de vida da população através da interação entre a academia e os serviços de saúde.
OBJETIVOS
Promover o fortalecimento das ações de Alimentação e Nutrição desenvolvidas no Sistema Único de Saúde e fortalecer a integração entre a formação acadêmica discente e os serviços de saúde.
METODOLOGIA
Este projeto faz parte do Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição da Região Norte – CECAN-Norte e foi desenvolvido em uma unidade básica de saúde. Foi realizado um estudo retrospectivo, probabilístico no qual foram coletadas informações relativas ao perfil sociodemográfico e de saúde de cinquenta (50) prontuários de pacientes adultos atendidos durante o segundo semestre de 2009. Para a análise dos dados foi utilizada a estatística descritiva com o auxilio do Programa Epi Info versão 3.5.1.
RESULTADOS
A maioria dos pacientes eram do sexo feminino (84%), dos quais 30% estavam na faixa etária de 50 a 59 anos. Em relação ao estado civil 64% declararam união estável. O nível de escolaridade mais freqüente foi o ensino fundamental (67%), sendo a renda média mensal dos entrevistados de um salário mínimo (60%). Quanto a presença de patologias as mais comuns foram diabetes (8%), hipertensão (16%) e dislipidemias (4%). A inscrição no Programa de Pré Natal foi por 30% dos entrevistados, contudo 24% informaram não estar inseridos em nenhum outro programa desenvolvido na unidade.
CONCLUSÃO
As ações realizadas permitiram conhecer o perfil dos usuários e contribuíram para a elaboração e divulgação de conhecimento técnico científico sobre alimentação e nutrição no Sistema Único de Saúde.

PS-22-264

INSEGURANÇA ALIMENTAR: UM RETRATO DA POLARIZAÇÃO NUTRICIONAL EM GRUPOS QUILOMBOLAS

LAÍZA K. M. CONCEIÇÃO; ROSILENE COSTA REIS; ANA PAULA PEREIRA OLIVEIRA; JOÃO GUERREIRO
Instituição: Universidade Federal do Pará
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A polarização do estado nutricional é caracterizada pela co-existência da desnutrição e da obesidade, traduzindo uma realidade de baixas condições de saúde e nutrição nas populações. Dentro das comunidades quilombolas os conflitos territoriais, a falta de saneamento básico e de acesso a outras políticas públicas, são elementos que incidem para a situação de insegurança alimentar refletindo nos padrões antropométricos de todo um grupo populacional.
OBJETIVOS
Investigar as características antropométricas de crianças, adolescentes e adultos quilombolas em área ribeirinha.
METODOLOGIA
Estudo de delineamento transversal, realizado em 2010. Os indivíduos foram submetidos à avaliação das medidas de peso e estatura e aferição de circunferência da cintura (CC) nos adultos. O diagnóstico nutricional foi realizado segundo os critérios da Organização Mundial da Saúde (2007). Para crianças e adolescentes foram avaliados os parâmetros estatura e IMC para idade (E/I e IMC/I), peso para idade (P/I) foi avaliado somente para crianças. Foram categorizados pontos de corte considerando os estágios de risco tanto para desnutrição quanto para o excesso de peso, classificados como: Desnutrição ($Z<-2$); Risco Nutricional ($-2\leq Z<-1$). Eutrófia ($-1\leq Z<+1$); Risco Sobrepeso ($+1\leq Z<+2$); Sobrepeso ($Z\geq+2$). Para o diagnóstico dos adultos utilizou-se IMC de acordo com a OMS (1998); e a obesidade abdominal foi diagnosticada com CC: acima de 80,0 cm para as mulheres e 94,0 cm para os homens.
RESULTADOS
Foram avaliados 304 indivíduos, 32,9% crianças, 18,4% adolescentes e 48,7% adultos, sendo 56,3% do sexo feminino. Entre o total de crianças 98%, 90,8% e 76,5% encontravam-se respectivamente com peso, estatura e IMC adequados para idade, no entanto, 15,3% ainda apresentavam risco nutricional (6,1% com baixa estatura e 9,2% baixo peso para idade) e 10,2% sobrepeso, segundo o IMC/I. Para adolescentes, mesmo a maioria estando eutrófico de acordo com os indicadores, 15,4% encontravam-se com desnutrição segundo IMC/I e 32,7% em risco nutricional para baixa estatura segundo a E/I, com destaque ainda para 21,2% com sobrepeso segundo o IMC/I. Dos adultos 46,9% encontravam-se com excesso de peso segundo o IMC, destes 62,7% com obesidade abdominal segundo a CC.
CONCLUSÃO
A situação de insegurança alimentar torna-se evidente nesta comunidade, onde os resultados comprovam os dois extremos: a desnutrição e do excesso de peso.

PS-22-265

ÍNDICE GLICÊMICO E CARGA GLICÊMICA EM PACIENTES COM CÂNCER DE PRÓSTATA: UM FATOR DIETÉTICO A MAIS A SER AVALIADO COM RIGOR?

LARISSA ANGELO PINHEIRO; ANTONIO AUGUSTO FERREIRA CARIOCA; ISABELLA BARBOSA PEREIRA; TATIANA UCHÔA PASSOS; MARCOS VENÍCIO ALVES LIMA; MARIA OLGANÊ DANTAS SABRY; HELENA ALVES CARVALHO SAMPAIO
Instituição: Universidade Estadual do Ceará
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Carboidratos da dieta têm diferentes potenciais glicêmicos e insulinêmicos, dependendo do tipo (índice glicêmico - IG) e quantidade (carga glicêmica - CG) de carboidratos consumidos, ou ambos. Os altos níveis de insulina podem levar à resistência à mesma, o que tem sido apontado como um fator de risco para vários tipos de câncer, incluindo o de próstata.
OBJETIVOS
Avaliar o IG e a CG das dietas consumidas por pacientes com câncer de próstata.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo transversal, realizado nos anos de 2007 a 2009 em um hospital de referência no tratamento de câncer, o qual foi submetido e aprovado no Comitê de Ética da Instituição, tendo os participantes assinado o termo de consentimento livre e esclarecido. O consumo alimentar foi realizado utilizando recordatório alimentar de 24 horas de cada indivíduo, sendo calculado o IG e CG da dieta de acordo com o protocolo da FAO/WHO Expert Consultation (1998). Os parâmetros adotados para classificação de IG e CG, foram respectivamente Brand-Miller et al. (2009) e Burani (2010). Foram consideradas adequadas dietas de baixos IG e CG. A análise dos dados foi realizada utilizando freqüência simples, médias e desvios-padrão, sendo utilizado software Excel para esse fim.
RESULTADOS
Os pacientes do estudo tiveram médias de idade de $70,85\pm7,56$ anos, de IMC de $27,2\pm5,0$ kg/m², de IG de $63,59\pm6,80$ e de CG de $133,68\pm57,37$. Segundo categorização adotada, obteve-se IG baixo em 9,84% dos indivíduos, moderado em 73,77% e alto em 16,39%. Com relação à CG, encontrou-se baixa em 13,11%, moderada em 32,79% e alta em 54,10% dos avaliados.
CONCLUSÃO
Os pacientes tiveram alta prevalência de IG e CG moderados e altos. Pode-se especular que esses parâmetros elevados podem ter influenciado no aparecimento da doença ou podem contribuir para a recidiva da mesma.

PS-22-266

LETRAMENTO FUNCIONAL EM SAÚDE: EXISTE DIFERENÇA ENTRE HOMENS E MULHERES?

LARISSA ANGELO PINHEIRO; PATRÍCIA MARIANO SANTOS; LUIZA MOUTA DE LIMA; NARA BEZERRA SALES; NATÁLIA DO VALE CANABRAVA; FERNANDO ÁTILA NASCIMENTO SOUSA; ISABELLA BARBOSA PEREIRA; ANTONIO AUGUSTO FERREIRA CARIOCA; NARA DE ANDRADE PARENTE; MARIA AURISTELA MAGALHÃES COELHO; MARIA OLGANÊ DANTAS SABRY; HELENA ALVES CARVALHO SAMPAIO

Instituição: Universidade Estadual do Ceará

Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

A falta do entendimento acerca das instruções médicas constitui-se um dos grandes entraves na área da saúde. Essa dificuldade de compreensão pode ser muito mais comprometedora quando se trata do controle de doenças crônicas. Determinar os diferentes níveis de letramento em saúde, relacionando-os ao sexo dos indivíduos que buscam atendimento, pode ajudar na implementação e direcionamento de ações que visem a melhoria do atendimento prestado pelos serviços públicos de saúde.

OBJETIVOS

Avaliar a relação existente entre o sexo e o nível de letramento funcional em saúde.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo transversal, realizado em um hospital público, com pacientes ambulatoriais portadores de doenças crônicas. Foram entrevistados 119 pacientes. A coleta de dados foi realizada mediante a aplicação da versão traduzida para o português do Test of Functional Health Literacy in Adults – TOFHLA. Os achados foram categorizados em: letramento inadequado/marginal (0-66 pontos) e letramento adequado (67-100 pontos). O pacote estatístico SPSS versão 16.0 foi utilizado para realização do teste qui-quadrado, para verificar associação entre as variáveis letramento e sexo, adotando-se $p < 0,05$ como nível de significância. O software Excel 2007 foi utilizado para processamento dos dados.

RESULTADOS

Encontrou-se que 96 (80,67%) indivíduos entrevistados são do sexo feminino e 23 (19,33%) do sexo masculino. Dentre as mulheres, 64 (66,7%) apresentaram letramento inadequado/marginal e 32 (33,3%) apresentaram letramento adequado. Entre os indivíduos do sexo masculino, foi verificado que 15 (65,2%) tem letramento inadequado/marginal e 8 (34,8%) possuem letramento adequado. Não foi encontrada associação estatística entre as variáveis ($x^2 = 0,010$; $p = 0,920$).

CONCLUSÃO

Os achados foram similares, evidenciando tanto que é alta a prevalência de letramento inadequado/marginal, como que não há diferença entre os sexos.

PS-22-267

ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS ACOMPANHADAS PELO SISVAN INDÍGENA NA REGIÃO DA AMAZÔNIA

LARISSA DA SILVA SANTOS; ROSILENE COSTA REIS; ANA PAULA PEREIRA DE OLIVEIRA; SHEILA REIS OEIRAS SANTOS

Instituição: Universidade Federal do Pará

Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

Os povos indígenas formam uma parcela da população brasileira carente de informações relacionadas a nutrição e a saúde, e a falta de resultados nas avaliações destes critérios durante a infância podem conduzir um estado de desnutrição precoce com conseqüências também na vida adulta. A baixa estatura e o baixo peso são as conseqüências mais expressivas da desnutrição sendo considerados indicadores sensíveis para o seu diagnóstico, principalmente quando a combinação de ambos não equivalem ao padrão adequado para a idade. Na avaliação das medidas corporais, a antropometria, é o instrumento utilizado pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) do Ministério da Saúde para diagnosticar o estado nutricional de crianças, com vantagens para traçar quadros de desnutrição recente, quando relacionado ao baixo peso ou pregressa se relacionada aos quadros de baixa estatura, durante o processo de crescimento.

OBJETIVOS

Descrever o estado nutricional de crianças indígenas menores de 5 anos acompanhadas pelo SISVAN indígena na região da Amazônia brasileira.

METODOLOGIA

A população total de crianças correspondeu a 568 indivíduos de ambos os sexos. O estado nutricional de todas as crianças foi descrito segundo o indicador de peso para idade (P/I) de acordo com o sexo, divididos por faixa etária e diagnosticados segundo os parâmetros do Ministério da Saúde. As informações do estado nutricional foram obtidas do consolidado mensal dos mapas do SISVAN indígena de 7 pólos base, referente ao mês de Julho de 2010.

RESULTADOS

Do total da amostra 75,7% encontravam-se eutróficas; 10,9% com baixo peso e 12,3% em risco nutricional. As crianças entre 12 e 24 meses e 36 a 60 foram as mais acometidas pelo baixo peso.

CONCLUSÃO

A prevalência da desnutrição na população infantil indígena atinge principalmente as crianças acima de 12 meses, sugerindo indícios de uma alimentação complementar inadequada decorrente de pouca disponibilidade e/ou acesso aos alimentos que podem estar sendo influenciados por mudanças socioeconômico-culturais negativas que contribuem para recorrentes quadros de desnutrição nessas populações.

PS-22-268

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE E DO ÍNDICE DE ACEITABILIDADE DO CARDÁPIO ESCOLAR EM UM MUNICÍPIO DO TRIÂNGULO MINEIRO

LARISSA FREIRE FABRÍCIO; SAMIRA FURTADO QUEIROZ; ALLYNSON TAKEHIRO FUJITA

Instituição: UEMG - Campus de Frutal

Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

Os recursos do Programa de Alimentação Escolar são destinados exclusivamente para a compra de alimentos, dos quais 30% deverão ser adquiridos de produtos da agricultura familiar. Deverá suprir, quando oferecida uma refeição, no mínimo 20% das necessidades nutricionais diárias dos alunos matriculados na educação básica, em período parcial. O cardápio elaborado por nutricionista, com a participação do Conselho de Alimentação Escolar, deverá ter o índice de aceitabilidade (IA), pelos alunos, superior a 90%, quando avaliado através de resto ingestão.

OBJETIVOS

O objetivo do trabalho foi avaliar a qualidade e a aceitabilidade do cardápio escolar de um município do triângulo mineiro, comparando os valores encontrados com a legislação vigente.

METODOLOGIA

Foram coletados dados referentes ao cardápio, as preparações servidas, endereços, nome e número de alunos por etapa de ensino das escolas municipais em 2009. As escolas apresentavam alunos matriculados na faixa etária de 6 a 10 anos. Em um total de 7 escolas da zona urbana, foram escolhidas aleatoriamente 4, sendo a amostragem realizada 1 semana em cada escola. Durante o período foram aferidas as massas de todos os ingredientes. Para avaliação da qualidade das refeições foi calculado o *per capta* e os teores de calorias e macronutrientes e para IA foram coletados dados referentes à sobra limpa e resto ingestão.

RESULTADOS

Os valores encontrados, em todas as escolas avaliadas, para a sopa de macarrão com carne moída estavam abaixo do recomendado e esta, apresentou a menor quantidade calórica e de macronutrientes, seguida do pão ao molho de carne moída. O IA foi alto em ambas as preparações. A sopa de macarrão com carne moída e legumes apresentou o maior IA (98%). A preparação à base de arroz, feijão e carne em pedaço alcançou o maior valor calórico e de macronutrientes e uma aceitabilidade abaixo do recomendado. Pão com margarina/leite com achocolatado apresentou o menor IA (78%). Os dados foram apresentados à secretaria do município para as adequações necessárias.

CONCLUSÃO

Os resultados foram discrepantes quanto à ingestão calórica e de macronutrientes, quando comparados com a legislação vigente. Avaliar a aceitação das preparações possibilita modificações nos cardápios para que não ocorram rejeições e consequente desperdício.

PS-22-269

CONSUMO DE FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS ENTRE PACIENTES ATENDIDOS PELO PROGRAMA DE SAÚDE DA FAMÍLIA

LARISSA FREIRE FABRÍCIO; NÍCIO AUGUSTO RODRIGUES LEMOS; FABÍOLA SOUSA MARQUES; KAMILA LIMA; JUSSARA CASTRO ALMEIDA

Instituição: UEMG - Faculdade de Nutrição, Campus de Passos

Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

O consumo insuficiente de frutas, legumes e verduras (FLV) estão entre os dez principais fatores de risco para a carga total de doenças. No entanto, estes alimentos são de suma importância na composição de uma dieta por apresentarem consideráveis quantidades de vitaminas, minerais, fibras e outros componentes com propriedades funcionais, os quais atuam na prevenção de doenças.

OBJETIVOS

Avaliar o consumo de FLV e os fatores a esse associado entre pacientes atendidos pelo Programa Saúde da Família (PSF).

METODOLOGIA

Adotou-se delineamento amostral não probabilístico com amostragem por conveniência. Os questionários foram aplicados, por acadêmicas do curso de nutrição, entre indivíduos que procuraram atendimento na rede pública de saúde, em outubro de 2010. Para avaliar o consumo de FLV utilizou-se o questionário de frequência alimentar semi-quantitativo e foram levantadas informações sobre idade, sexo, preferência de FLV, motivos que justifiquem a quantidade consumida, a forma de higienização, presença de cultivo, local de aquisição dos mesmos e ainda a presença de patologias crônicas. Realizou-se a estatística descritiva das variáveis.

RESULTADOS

Participaram do estudo 94 indivíduos, sendo 87,23% do sexo feminino. A média de idade foi de 46,72±16,70 anos. Com relação a frequência alimentar observou-se um consumo inadequado de frutas por 75,53% dos indivíduos, legumes 55,32% e verduras 58,52%. A preferência de FLV foi por maçã (33,00%) e banana (26,60%), cenoura (32,94%) e batata (17,65%), alface (57,78%) e couve (31,11%), respectivamente. Dos participantes, 84,04% gostariam de consumir mais FLV. Entretanto, 70,61% relataram não consumir mais estes alimentos devido ao preço. Apenas 31,91% possuíam algum cultivo de FLV. Somente 14,89% realizavam a higienização de forma adequada. A compra de FLV é feita principalmente no supermercado (75,27%). Foi relatado também a presença de diabetes, HA e dislipidemia por 38,30% dos indivíduos.

CONCLUSÃO

Verificou-se consumo inadequado de FLV entre os participantes sinalizando a necessidade de implementação de políticas públicas para aumentar esse consumo, e assim, elevar a qualidade de vida da população e minimizar gastos com medicamentos no Sistema único de saúde.

PS-22-270
AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS DE UMA INSTITUIÇÃO EDUCACIONAL
LARISSA MENEZES SANTOS; GUSTAVO AUGUSTO MARINHO; LARISSA ALVES DANTAS; RAFAELA SOUZA MORAIS; DORIANE LACERDAS
Instituição: Universidade Federal do Sergipe
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A situação nutricional da população infantil de um país é essencial para averiguar a evolução das condições de saúde e vida da população em geral. Os estudos demonstram que a desnutrição tem diminuído consideravelmente, em contrapartida, a obesidade tem constituído a doença crônica não transmissível de maior prevalência nas sociedades industrializadas. Sua presença em idades cada vez mais precoces tem preocupado e desafiado pesquisadores e profissionais da saúde.
OBJETIVOS
O objetivo foi realizar avaliação do estado nutricional das crianças matriculadas na escola municipal de educação infantil Bebé Tiúba, na cidade Aracaju, SE.
METODOLOGIA
Foram avaliadas 117 crianças, com idade de 4 a 8 anos de uma escola pública na cidade de Aracaju, em novembro de 2010. Foram aferidos o peso e a altura, com a utilização de balança (portátil) digital e estadiômetro (portátil). A avaliação nutricional foi realizada com base nos índices: peso/estatura, peso/idade, estatura /idade e IMC/idade, expressos em percentis.
RESULTADOS
Todas as crianças avaliadas (n=117) apresentaram estatura para idade adequada. De acordo com o peso para estatura (crianças de 4 a 5 anos) 92,31% estavam eutróficas. O índice peso para idade também demonstrou que a maioria das crianças (89,74%) encontravam-se eutróficas e 10,26% apresentaram peso elevado. O IMC para a idade demonstrou que a maior parte das crianças avaliadas (76,07%) apresentaram adequação no peso, entretanto houve considerável número de crianças que apresentaram excesso de peso (17,95%) e 5,98% das crianças foram classificadas como baixo peso. Com exceção do IMC/idade, não foi observado crianças com risco para desnutrição nos outros índices.
CONCLUSÃO
A maioria das crianças apresentam adequação no peso e estatura, refletindo um bom estado nutricional. Entretanto, observou-se uma significativa porcentagem de crianças com peso elevado. Portanto, estes resultados não dispensam a necessidade de ações educativas visando a manutenção e promoção de uma alimentação balanceada e saudável para todas as crianças.

PS-22-271
IMPLEMENTAÇÃO DOS DEZ PASSOS PARA A ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL ATRAVÉS DE OFICINAS DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS DENTRO DO PROGRAMA SAÚDE NA ESCOLA NO MUNICÍPIO DE TERESINA-PI
LAYANA RODRIGUES CHAGAS; NORMA SUELI MARQUES COSTA ALBERTO; KEILA FORTES
Instituição: Faculdade Novafapi
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O Governo Federal instituiu o Programa Saúde na Escola, de caráter intersetorial, na perspectiva de ampliar as ações de promoção da saúde a crianças e adolescentes da rede pública de ensino. Em Teresina, a Fundação Municipal de Saúde (FMS), em parceria com a Educação, tem realizado ações de promoção da alimentação saudável nas escolas, envolvendo alunos, professores e merendeiras. Entre elas estão as Oficinas de Boas Práticas de Alimentação.
OBJETIVOS
Sensibilizar manipuladores acerca da qualidade sanitária da alimentação ofertada pela escola; Estimular a oferta de alimentos saudáveis no aspecto sanitário e nutricional; Fomentar nos alunos escolhas alimentares adequadas; evidenciar a importância da alimentação saudável para crianças e adolescentes.
METODOLOGIA
As Oficinas foram desenvolvidas pela FMS de Teresina-PI/Gerência de Atenção Básica em parceria com a Educação. Foram realizadas cinco oficinas, com a participação de 12 merendeiras/oficina (N= 60 pessoas). Participaram do projeto escolas integrantes do Programa Mais Educação (N=62). As oficinas eram iniciadas com a apresentação de conceitos introdutórios, onde eram apresentados os "Dez Passos para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas", em seções denominadas "para início de conversa...", com o objetivo de debater, sensibilizar e consensuar as definições a serem trabalhadas nas oficina. Em seguida, o tema central era discutido a partir de um estudo de caso, no qual uma situação hipotética era apresentada para gerar reflexões pelo grupo; após isso, eram apresentadas sugestões para o manejo e/ou resolução das situações ou problemas levantados.
RESULTADOS
As Oficinas de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos mostrou-se um método eficaz para implementação dos Dez Passos para Alimentação Saudável na Escola, revelando grande aceitabilidade por parte dos envolvidos, onde os mesmos sensibilizaram-se acerca da importância da alimentação saudável, em especial, da higiene na manipulação das refeições.
CONCLUSÃO
A promoção da alimentação saudável nas escolas é uma estratégia factível de ser desenvolvida e adotada, desde que se utilize metodologia participativa e problematizadora com os envolvidos, de forma que eles se reconheçam partícipes da ação. O Programa Saúde na Escola constitui-se excelente vertente de atuação da Nutrição, possibilitando a construção ou aprimoramento na escola de um espaço promotor de saúde.

PS-22-272
AVALIAÇÃO DO CONHECIMENTO NUTRICIONAL DE IDOSOS DA CIDADE DE JOINVILLE/SC
JULIANA CRISTINA ESPÍNDOLA; LAYLLA MARQUES COELHO
Instituição: ASSOCIAÇÃO EDUCACIONAL LUTERANA BOM JESUS - IELUSC
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O conhecimento sobre nutrição para a prática de uma alimentação saudável é fundamental em todas as fases da vida. No processo de envelhecimento a importância da alimentação é comprovada por diversos estudos, onde se correlaciona a dieta com o surgimento das DCNT. O hábito alimentar do idoso é determinado por mudanças fisiológicas, bem como por questões de integração social como solidão. Para os idosos, mudanças alimentares são essenciais no processo de cuidado das doenças que os acometem, e o profissional nutricionista possui a ferramenta de ensino necessária para que isso aconteça, a educação nutricional.
OBJETIVOS
Este estudo transversal-analítico teve como objetivos descrever o conhecimento nutricional da população idosa, distinguir os pontos de atuação da educação nutricional e detalhar os conhecimentos nutricionais com as patologias existentes.
METODOLOGIA
Para tanto, usou-se um questionário de avaliação do conhecimento nutricional que foi adaptado de dois já validados (a versão validada, traduzida e adaptada da escala de conhecimento nutricional do *National Health Interview Survey Cancer Epidemiology*, retirada de um artigo científico nacional, dos autores Fernanda Baeza Scagliusi, *et al.* (2006) e, o questionário desenvolvido pelas pesquisadoras Dra. Anna Hawkes e Dra. Madeleine Nowak, integrantes da *School of Public Health and Tropical Medicine* da Universidade James Cook, na Austrália).
RESULTADOS
Obteve-se um resultado relativamente positivo, 58% dos idosos alcançaram um nível moderado de conhecimento nutricional, 24% um alto índice e 18% baixo índice. Porém, quando o questionário foi analisado ponto-a-ponto, notaram-se dúvidas referentes aos macronutrientes, à caloria e qualidade das gorduras.
CONCLUSÃO
Conclui-se que a população atingiu um bom nível de conhecimento nutricional. Contudo, foram observadas dúvidas simples, que podem fazer a diferença no cuidado à patologias, como diabetes *mellitus* e hipertensão. Estratégias educacionais voltadas à nutrição são de grande importância para que a população idosa tenha mais qualidade de vida, levando o conhecimento para estes indivíduos, busca-se a incorporação de hábitos saudáveis.

PS-22-273
INCENTIVO À ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL ATRAVÉS DO REAPROVEITAMENTO INTEGRAL DOS ALIMENTOS PARA OS USUÁRIOS DO SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE (SUS)
LEIDIAN COELHO FREITAS; PAULA VALENTE LEÃO; JOELMA MARTINS DE ARAUJO
Instituição: Universidade Federal do Pará
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Com o intuito de conscientizar usuários do SUS quanto à importância da alimentação saudável por meio do reaproveitamento integral dos alimentos, foi realizada uma ação sistemática de caráter sócio-educativo que visa à promoção da saúde da comunidade, a fim de oferecer orientações a cerca da alimentação; dos nutrientes, dos valores nutricionais de cascas, talos e sementes e da higiene dos alimentos. A educação nutricional promoveu à comunidade um atendimento mais humanizado.
OBJETIVOS
Incentivar a população a cerca da alimentação saudável através do reaproveitamento integral dos alimentos, oferecendo uma alternativa nutritiva para uma alimentação com baixo custo, atuando na otimização dos recursos naturais e evitando o desperdício.
METODOLOGIA
As acadêmicas do curso de Nutrição organizaram uma palestra na sala de espera da Unidade Básica de Saúde, seguida de discussão em grupo e degustação de três preparações para a comunidade. Foram distribuídos materiais educativos, folder e livreto, contendo receitas e dicas de alimentação saudável, de modo a consolidar os conteúdos discutidos na palestra.
RESULTADOS
A ação contou com a participação de 87 usuários do SUS, que degustaram três preparações: 1- arroz com casca e talos de verduras, 2- bolo de casca de banana e 3- suco tropical. A avaliação dos participantes obteve os seguintes conceitos: Preparação1: 85,1% gostou, 5,7% não gostou e nem desgostou, 9,2% não gostou. Preparação2: 83,9% gostou, 9,2% não gostou e nem desgostou, 6,9% não gostou. Preparação 3: 92% gostou, 2,3% não gostou e nem desgostou, 5,7% não gostou. Observou-se, inicialmente, certo preconceito em relação à aparência das preparações, devido à cor atípica ao tipo de preparação. Esse preconceito inicial foi descartado ao degustarem os alimentos. A comunidade mostrou-se interessada em observar as explicações e a realizar atentamente a análise sensorial.
CONCLUSÃO
Os resultados indicaram excelente aceitação das preparações elaboradas a partir do reaproveitamento integral dos alimentos, por parte das pessoas atendidas pelo SUS. A ação foi uma forma encontrada de orientar a cerca da alimentação saudável, aproveitando desta forma os nutrientes contidos nas partes que geralmente são descartadas. As preparações além de conter alto valor nutritivo, são de fácil preparo e de baixo custo. A atividade representa, também, um fator relevante para o fortalecimento da integração serviço-academia, aproximando o ensino acadêmico da realidade vigente, estreitando a relação entre a teoria e a prática.

PS-22-274

CONSUMO E COMPORTAMENTO ALIMENTAR ENTRE ADOLESCENTES BRASILEIROS

LETÍCIA FERREIRA TAVARES; RENATA BERTAZZI LEVY; INÊS RUGANI DE CASTRO; LETÍCIA OLIVEIRA CARDOSO; LUCIANA MONTEIRO SARDINHA; FÁBIO DA SILVA GOMES; ANDRÉ NERY DA COSTA

Instituição: Universidade do Estado do Rio de Janeiro

Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

A adolescência é um período de intensas transformações que são influenciadas pelos hábitos familiares, amizades, valores e regras sociais e culturais, condições socioeconômicas, assim como por experiências e conhecimentos do indivíduo. Estudos recentes têm identificado, neste grupo etário, hábitos alimentares pouco saudáveis, especialmente entre os jovens pertencentes às classes econômicas mais favorecidas, que possuem maior acesso aos alimentos e à informação, sendo a dieta adotada usualmente rica em gorduras, açúcares e sódio, com pequena participação de frutas e hortaliças. Observa-se, ainda, consumo mais frequente de alimentos como o arroz e o feijão entre adolescentes de famílias mais pobres. O hábito de realizar refeições com a família e o hábito de comer enquanto assiste televisão e/ou estuda. Estudos demonstram associação positiva entre realizar refeições com a família e ingestão de alimentos saudáveis e associação inversa entre este comportamento e a ocorrência de excesso de peso. Apontam, ainda, associação positiva do hábito de comer enquanto se assiste televisão com dietas menos saudáveis e com excesso de peso.

OBJETIVOS

Descrever características de consumo e comportamento alimentar de adolescentes brasileiros e sua associação com fatores sociodemográficos.

METODOLOGIA

Estudou-se, em 2009, amostra representativa de alunos do 9º ano do ensino fundamental de escolas públicas e privadas das 26 capitais brasileiras e do Distrito Federal. Utilizou-se questionário autoaplicável sobre atributos sociodemográficos, consumo e comportamento alimentar, entre outros. Estimativas dos indicadores construídos foram apresentadas para o total da população e por sexo. A associação de cada um dos indicadores com variáveis sociodemográficas foi examinada por meio de regressão logística.

RESULTADOS

Dos 60.973 adolescentes, a maioria consumia regularmente feijão (62,6%), leite (53,6%) e guloseimas (50,9%), realizava pelo menos o almoço ou o jantar com a mãe ou responsável (62,6%) e comia assistindo televisão ou estudando (50,9%). Em geral, as meninas estavam mais expostas a práticas alimentares não desejáveis, e o melhor nível socioeconômico associou-se a maiores prevalências dos indicadores estudados.

CONCLUSÃO

Os resultados revelaram consumo regular dos marcadores de alimentação não saudável e consumo inferior ao recomendado dos de alimentação saudável, apontando a necessidade de ações de promoção de saúde dirigidas a jovens.

PS-22-275

IMAGEM CORPORAL, ESTADO NUTRICIONAL E COMPORTAMENTO COM RELAÇÃO AO PESO ENTRE ADOLESCENTES BRASILEIROS

LETÍCIA FERREIRA TAVARES; INÊS RUGANI DE CASTRO; RENATA BERTAZZI LEVY; LETÍCIA OLIVEIRA CARDOSO; MICHELLE DELBONI DOS PASSOS; LUCIANA MONTEIRO SARDINHA; SHEILA POTENTE DUTRA; ANDRÉ MARTINS

Instituição: Universidade do Estado do Rio de Janeiro

Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

Imagem corporal pode ser definida como a percepção que o sujeito tem do próprio corpo com base nas sensações e experiências vividas ao longo da vida. Ela pode ser influenciada por inúmeros fatores de origem física, psicológica, ambiental e cultural no âmbito da subjetividade de cada ser humano, tais como sexo, idade, meios de comunicação, crenças, raça e valores. A adolescência é caracterizada por diversas modificações físicas, comportamentais e psicossociais, entre outras, ela é marcada por transformações relacionadas à formação de sua autoimagem do indivíduo. A diversidade e a intensidade dessas mudanças, aliadas a atitudes de rebeldia, à tentativa de independência, ao desejo de transgressão e à falta de preocupação com um futuro distante, podem influenciar os seus hábitos alimentares e outros comportamentos dos adolescentes que podem repercutir sobre sua saúde e bem-estar.

OBJETIVOS

Descrever a concordância entre imagem corporal e estado nutricional e verificar a associação de imagem corporal e de estado nutricional com comportamentos relacionados ao peso corporal entre adolescentes brasileiros.

METODOLOGIA

Estudou-se, em 2009, amostra representativa de alunos do 9º ano do ensino fundamental de escolas públicas e privadas das 26 capitais brasileiras e do Distrito Federal. Utilizou-se questionário autoaplicável sobre imagem corporal, comportamentos relacionados ao peso corporal e dados sociodemográficos e foram aferidos peso e altura. Utilizou-se o teste Kappa ponderado (KP) para exame da concordância entre estado nutricional e imagem corporal. Análises de regressão logística foram realizadas para exame da associação entre as variáveis.

RESULTADOS

Do total de adolescentes (n= 60.973), 24% apresentavam excesso de peso, quase 2/3 deles tinham alguma atitude para controlar o peso e 7% realizavam. Foi baixa a concordância entre estado nutricional e imagem corporal (KP=0,33). Quase metade dos alunos com excesso de peso considerava-se com peso adequado e 27%, magros. Maior proporção de adolescentes com excesso de peso fazia uso de práticas extremas para redução do peso, quando comparados àqueles de peso adequado e baixo peso. O mesmo foi observado em relação à imagem corporal.

CONCLUSÃO

Foi baixa a concordância entre estado nutricional e imagem corporal. Atitudes de controle de peso e práticas extremas para redução do peso foram frequentes mesmo entre indivíduos com estado nutricional adequado.

PS-22-276

SINTOMAS DE ANOREXIA NERVOSA E CONSUMO ALIMENTAR EM ADOLESCENTES DO SEXO FEMININO

LIDIAMARA DORNELLES DE SOUZA; FRANCISCO DE A G DE VASCONCELOS

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina

Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

A anorexia nervosa é um dos principais transtornos do comportamento alimentar. É caracterizada pela perda de peso auto-imposta e de atitude distorcida com relação à alimentação, ao peso e à imagem corporal. Inicia a partir de uma dieta restritiva e persistente, com a exclusão de alimentos julgados calóricos e pela omissão de refeições. Atinge principalmente adolescentes do sexo feminino. Estudos demonstrando a relação do consumo alimentar com sintomas de anorexia nervosa são escassos no país. Dessa forma, justifica-se conhecer o perfil da alimentação das adolescentes, buscando identificar comportamentos alimentares relacionados aos sintomas de anorexia nervosa.

OBJETIVOS

Analisar as possíveis associações entre sintomas de anorexia nervosa e consumo alimentar em adolescentes do sexo feminino.

METODOLOGIA

Estudo transversal com adolescentes do sexo feminino, com idade entre 10 e 19 anos, de escolas públicas e privadas de no período de março a julho de 2005. Foram investigadas 1219 adolescentes, sendo excluídas aquelas que apresentaram questões inválidas no Teste de Atitudes Alimentares (EAT-26) e no Recordatório alimentar de 24h. Os sintomas de anorexia nervosa foram identificados de acordo com a pontuação no teste EAT-26, considerando com sintomas de anorexia as adolescentes que somaram ≥21 pontos no EAT-26. O consumo alimentar e a omissão de refeições foram avaliados por meio de inquérito alimentar Recordatório de 24h de um dia. Foram analisados a omissão do café da manhã, a omissão de 3 ou mais refeições e a realização de três refeições principais: café da manhã, almoço e jantar. Foi realizada análise descritiva dos dados e aplicado teste de Qui-quadrado ($p \leq 0,05$).

RESULTADOS

Foram avaliadas 996 adolescentes (82% de taxa de resposta). A média de idade das adolescentes do estudo foi de 14,1 anos. A prevalência de sintomas de anorexia nervosa foi de 14,6%. Houve omissão do café da manhã entre 16,8% das adolescentes. Entre as adolescentes, 13,4% omitiram 3 ou mais refeições no dia e 73% realizaram as 3 refeições consideradas como principais: café da manhã, almoço e jantar. Não foram observadas associações entre sintomas de anorexia nervosa (EAT+) e as variáveis omissão de café da manhã e omissão de 3 ou mais refeições.

CONCLUSÃO

A prevalência de sintomas de anorexia encontra-se dentro da amplitude encontrada em outros estudos, assim como o percentual de omissão do café da manhã. Faz-se necessário a realização de análises quanti-qualitativas sobre a composição nutricional das refeições realizadas.

PS-22-277

CONHECIMENTO DOS PROFISSIONAIS DAS EQUIPES DE SAÚDE DA FAMÍLIA EM RELAÇÃO AOS DEZ PASSOS DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL PARA CRIANÇAS MENORES DE DOIS ANOS

LIDIAMARA DORNELLES DE SOUZA; EVANGUELIA KOTZIAS A DOS SANTOS

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina

Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

Apesar de todos os esforços para incentivar o aleitamento materno, o desmame precoce ainda é um desafio para os profissionais de saúde e formuladores de políticas públicas nesta área. O Ministério da Saúde elaborou recomendações para uma alimentação saudável, expressas em Dez Passos para uma Alimentação Saudável: Guia Alimentar para Crianças Menores de Dois Anos, para auxiliar os profissionais nas orientações alimentares para essa faixa etária. Além disso, o guia visa servir como instrumento não apenas de capacitação, mas também de consulta permanente na prática cotidiana. Tendo em vista que esses profissionais atuam como orientadores e executores das práticas de saúde e da importância do aleitamento materno e da correta introdução da alimentação complementar, justifica-se conhecer as percepções dos profissionais em relação ao Dez Passos para uma Alimentação Saudável.

OBJETIVOS

Analisar o conhecimento dos profissionais das equipes de saúde da família em relação às diretrizes apresentadas nos Dez Passos para uma Alimentação Saudável.

METODOLOGIA

Estudo exploratório-descritivo, com abordagem qualitativa, com 6 equipes de saúde da família, totalizando 29 profissionais. A coleta de dados foi realizada de maio a julho de 2010 através de entrevista semi-estruturada com questões relativas ao guia. As entrevistas foram gravadas e transcritas. Os dados foram analisados seguindo os processos genéricos de apreensão, síntese, teorização e recontextualização.

RESULTADOS

Foram entrevistados 10 profissionais de nível superior e 19 de nível médio. As mulheres representaram 75,9% e os homens 24,1% da amostra. Parte dos profissionais diz conhecer, já ter lido ou ter participado de treinamento referente ao assunto abordado no guia. Contudo, de maneira geral, os conhecimentos e as percepções dos profissionais mostraram-se pouco aprofundados. Foram encontradas orientações que podem acarretar o desmame precoce e a diminuição do efeito protetor do leite materno. A cultura da introdução de sopas e líquidos ainda se mostrou presente nas orientações às mães. Entretanto, os profissionais demonstraram que estimulam que seja ofertada uma alimentação variada para a criança, contemplando o grupo das frutas, legumes e verduras.

CONCLUSÃO

O estudo revela a necessidade de melhorar o desempenho dos profissionais da Estratégia de Saúde da Família em relação à alimentação saudável das crianças brasileiras menores de 2 anos, o que determina o compromisso social de sensibilizar e capacitar toda a equipe sistematicamente.

PS-22-278
PERFIL DE ADULTOS ACOMPANHADOS PELO PRANUT: PROGRAMA DE ATENÇÃO NUTRICIONAL À POPULAÇÃO COM EXCESSO DE PESO E OBESIDADE
LDIANE LOPES MOREIRA; SABRINA MARA CUNHA; ISABELA PERES CARVALHO; KELLY ROCHA NEVES; ELIZABETHE ADRIANA ESTEVES; DANIELE FERREIRA SILVA
Instituição: UFVJM
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A obesidade é um grave problema de saúde pública e tem grande impacto sobre as doenças cardiovasculares por associar-se com grande freqüência a condições tais como hipertensão arterial, resistência à insulina, diabetes e dislipidemia.
OBJETIVOS
Os objetivos do trabalho foram traçar o perfil antropométrico, bioquímico, os níveis de pressão arterial, bem como o nível socioeconômico e de escolaridade dos adultos participantes do PRANUT.
METODOLOGIA
Foram avaliados o Índice de Massa Corporal (IMC), a Circunferência da Cintura (CC), Pressão Arterial (PA) e as concentrações séricas de Colesterol total (Col-t) e sua frações, lipoproteína de alta densidade (HDL-c), lipoproteína de baixa densidade (LDL-c), lipoproteína de muito baixa densidade (VLDL), triglicerídeos (TG), glicemia de jejum e levantadas informações sobre as condições socioeconômicas e de escolaridade dos participantes. Para análise dos dados utilizou-se estatística descritiva e o coeficiente de correlação de Spearman. O nível de significância adotado foi de $p<0,05$.
RESULTADOS
Participaram do programa 28 adultos, sendo 11 do sexo masculino e 17 do sexo feminino, com média de idade de 40,2 anos ±12,3. Para o grupo em geral detectou-se correlação positiva do IMC com as concentrações séricas de LDL-c ($r = 0,4179$ e $p = 0,027$) e da PA diastólica com a renda ($r = 0,4421$ e $p = 0,018$). Para os indivíduos do sexo masculino também houve correlação positiva do IMC com a PA diastólica ($r = 0,6970$ e $p = 0,017$), da PA diastólica com a renda ($r = 0,7118$ e $p = 0,014$) e a idade correlacionou-se negativamente com a escolaridade ($r= -0,6405$ e $p = 0,034$). Já para o sexo feminino houve correlação positiva do IMC e da CC com a PA sistólica, sendo ($r = 0,4843$ e $p = 0,049$) e ($r = 0,5654$ e $p = 0,018$) respectivamente.
CONCLUSÃO
A utilização de indicadores na identificação de indivíduos de risco, que são medidas práticas, rápidas e de baixo custo. Essas características permitem, especialmente em coletividades, o uso desse indicadores, como ferramentas adicionais, visando à prevenção desses distúrbios, bem como a intervenção e tratamento.

PS-22-279
PREVALÊNCIA DE ENTEROPARASITOSES EM UMA COORTE PROSPECTIVA ACOMPANHADA DURANTE O PRIMEIRO ANO DE VIDA E FATORES ASSOCIADOS
LIDIANE LOPES MOREIRA; LUCIANA NERI NOBRE; KELLEN CRISTINE SILVA; SOFIA EMANUELLE C FERREIRA; RENATA VIEIRA SILVA; JOEL ALVES LAMOUNIER; SYLVIA CARMO C FRANCESCHINI
Instituição: UFMG/UFVJM
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
No Brasil, as enteroparasitoses figuram entre os principais problemas de saúde pública.
OBJETIVOS
Conhecer a prevalência de parasitoses em pré-escolares e avaliar os fatores associados.
METODOLOGIA
Estudo transversal de uma coorte prospectiva acompanhada durante o primeiro ano de vida. Foi realizado exame parasitológico de fezes de 214 crianças e aplicado um questionário semiestruturado às mães ou responsáveis pelos pré-escolares que englobou questões referentes a variáveis socioeconômicas e demográficas. A análise coproparasitológica foi executada de acordo com os métodos de Hoffman, Pons e Janer, Baerman e Moraes Mod e Faust Mod. Utilizou-se a regressão logística de Poisson com modelo hierárquico para identificar os determinantes básicos, intermediários e imediatos associados à parasitoses. Na primeira etapa, foram testados modelos univariados, estimando-se os valores da razão de prevalência bruta, com intervalo de confiança de 95% que foram posteriormente transformados em razão de prevalência ajustada. O nível de significância adotado foi de $p<0,05$.
RESULTADOS
Foram encontradas 71 (33%) crianças com enteroparasitoses, sendo mais prevalente no sexo masculino (62,0%). Quanto à associação de espécie parasita ou comensal, a monoassociação, teve maior frequência (n=48; 67,62%), seguida de biassociações (n=16; 22,54%) e de poliassociações (n=7; 9,86%). Os determinantes de parasitoses após o ajuste do modelo foram o recebimento de benefício governamental, mãe trabalhar fora do domicílio e presença de esgoto sanitário. As crianças beneficiadas quando comparadas com as não beneficiadas apresentaram prevalência de parasitose duas vezes maior (RP=2,224; IC 95%= 1,341-3,691). Entre os filhos de mães que trabalham fora do domicílio, quando comparada com os de mãe que não trabalham, a prevalência de parasitose foi 1,6 vezes mais frequente (RP=1,580; IC 95%= 1,025-2,436). A prevalência de parasitose entre as crianças que tinham esgoto sanitário nos domicílios foi aproximadamente 58% menos freqüente que entre as que não tinham (RP=0,574; IC 95%= 0,59-0,917).
CONCLUSÃO
A enteroparasitose atingiu uma em cada três crianças estudadas e os fatores considerados como de risco para esse problema foram pertencer a famílias beneficiadas por auxílio governamental, serem filhos de mães que trabalham fora do domicílio e ausência de esgoto canalizado nas residências. Considerando que maioria das crianças avaliadas frequentam escolas, estas podem ser utilizadas para o desenvolvimento de programas de combate às parasitoses.

PS-22-280
RELATO DE EXPERIENCIA DO DESENVOLVIMENTO DO PROJETO EDUCANVISA EM UM MUNICIPIO DO BRASIL NO ANO DE 2010
LIDIANE SIMÕES; EDSON ARANTES FARIA; JULIANA KENIA MARTINS
Instituição: FACULDADE UNIEVANGELIA
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Normalmente, a associação da sociedade em relação à vigilância sanitária é de um órgão punitivo aos estabelecimentos que não cumprem normas de higiene, ou vendem produtos com datas de validade vencidos ou falsificados, e não de um órgão que visa a prevenção de agravos e danos a saúde do indivíduo e do coletivo. Assim foi estabelecido uma parceria entre vigilância sanitária municipal e secretaria municipal de educação para o desenvolvimento do trabalho Educanvisa no ano de 2010.
OBJETIVOS
O presente trabalho tem como objetivo relatar e divulgar a experiência do projeto no seu primeiro ano de execução para que sirva de incentivo e exemplo de possibilidade de educação em saúde por meio de parcerias.
METODOLOGIA
Nesse primeiro ano do projeto, foram inscritas 10 escolas municipais de ensino fundamental das quais 16 professores e mais 4 profissionais de vigilância sanitária participaram da capacitação realizada pela Anvisa no município da cidade estudada. Estes profissionais professores, desenvolveram o trabalho em sala de aula e enviaram para os coordenadores do projeto Educanvisa, na Vigilância Sanitária Municipal, os resultados obtidos no seu desenvolvimento em sala de aula. A continuidade de projeto e a sua conclusão somente é realizada mediante a entrega de todos os planos de aulas desenvolvido em sala de aula, contendo todos os cinco módulos propostos na capacitação realizada pela Anvisa aos professores e pelas autoras do trabalho.
RESULTADOS
Das 10 escolas inscristas no projeto Educanvisa, tivemos a desistência de uma, que não participou da capacitação. Do restante apenas 3 não desenvolveram o projeto em sala de aula e 6 delas desenvolveram e entregaram todos os materiais exigidos aos coordenadores do projeto.
CONCLUSÃO
A ação do projeto Educanvisa, obteve significância, por apresentar uma porcentagem de 67% de escolas participantes e de professores em continuidade com a ação, e apenas 33% não finalizaram conforme descrito no protocolo de ação.

PS-22-281
A QUESTÃO NUTRICIONAL E ALIMENTAR EM UM CENTRO DE SAÚDE ESCOLA
LÍGIA MORIGUCHI WATANABE; IONE MORITA; MARGARETH AP SANTINI DE ALMEIDA
Instituição: Faculdade de Medicina de Botucatu/UNESP
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A complexidade dos problemas alimentares, advindos da transição nutricional em curso no país, tem imposto reformulações urgentes ao setor de saúde, a fim de responder as novas demandas alimentares. Sendo assim, pressupõe-se a necessidade de um adequado preparo dos profissionais da área da saúde em relação ao assunto, ou seja, o domínio deste saber para utilizá-lo na prática profissional. O debate em torno da promoção da saúde parte do pressuposto de que saúde e qualidade de vida não dependem do oferecimento isolado de um dado serviço, mas sim, da oferta de um conjunto de condições de vida e de trabalho. Trata-se de uma proposta que implica na formação de alianças, estabelecimento de parcerias e intersetorialidade nas ações. A promoção da alimentação saudável tem caráter amplo, perpassando não só ações de outros profissionais em uma equipe multidisciplinar, como também iniciativas que transcendem os serviços de saúde.
OBJETIVOS
Identificar o trabalho na atenção básica em relação à questão nutricional.
METODOLOGIA
Entrevista semi-estruturada, com perguntas abertas e áudio-gravadas com o devido consentimento livre e esclarecido dos profissionais de um Centro de Saúde Escola, que tem relação direta ou indireta com questões relacionadas à alimentação e nutrição. A análise das falas dos sujeitos foi realizada por meio da identificação de núcleos recorrentes nos discursos, buscando a explicitação dos conteúdos, garantindo a compreensão das representações sociais.
RESULTADOS
Na amostra de 15 profissionais entrevistados, 73,3% foram mulheres e 26,6% homens, com faixa etária entre 24 a 63 anos. Um dos núcleos temáticos identificados foi o trabalho em equipe multidisciplinar que apresenta aspectos positivos, porque permite o contato com as diferentes áreas profissionais da saúde. Em relação aos aspectos negativos alguns ressaltaram o desconhecimento da atividade do nutricionista dentro da equipe.
CONCLUSÃO
Os profissionais reconhecem a existência de limitações no serviço que são importantes, uma vez que não permitem uma atenção básica eficiente em relação à questão nutricional. As entrevistas sugerem que as atividades em equipe multidisciplinar podem ser melhoradas.

PS-22-282
NUTRIÇÃO E QUALIDADE DE VIDA DE ADOLESCENTES COM DIABETES MELLITUS TIPO 1
LÍVIA AP.PEREIRA LIMA; MARY LÍCIA LIMA; VIRGÍNIA RESENDE WEFFORT
Instituição: Instituto Federal do Triângulo Mineiro
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

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 qualidade de vida dos adolescentes com DM1 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 em ambulatório 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, observaram-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.
CONCLUSÃO
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. Os resultados demonstram a importância da medida da QV no tratamento do diabetes, bem como a importância do atendimento da equipe multiprofissional, pois se a doença for bem controlada o paciente terá um cotidiano normal e sem sofrimentos para a família.

PS-22-283
ATIVIDADE FÍSICA PROTEGE E OBESIDADE NÃO ALTERA RISCO PARA CÂNCER DE MAMA EM ÁREA DE TRANSIÇÃO EPIDEMIOLÓGICA NO BRASIL
LÍVIA EMI INUMARU; ÉRIKA APARECIDA DA SILVEIRA; MARIA MARGARETH VELOSO NAVES
Instituição: Faculdade de Nutrição da UFG
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Em Goiânia, capital do estado de Goiás, a ocorrência de câncer de mama vem aumentando ao longo dos anos, porém, no Brasil e em outros países da América Latina, são poucos os estudos caso-controle que avaliaram os fatores de risco e de proteção para a neoplasia.
OBJETIVOS
Avaliar os fatores de risco e de proteção para câncer de mama em Goiânia, Goiás.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo caso-controle, de base ambulatorial, desenvolvido em hospitais públicos de referência de Goiânia, Goiás. Os casos eram mulheres recém-diagnosticadas com câncer de mama e que não tivessem iniciado qualquer tipo de tratamento, enquanto que o grupo dos controles foi constituído por mulheres sem câncer e com idade semelhante à dos casos. Foram investigadas variáveis socioeconômicas, ginecológicas, antropométricas (peso, estatura, circunferência da cintura e circunferência abdominal) e variáveis relacionadas ao estilo de vida (atividade física, tabagismo e etilismo). Os dados foram coletados entre os anos de 2008 e 2010 por entrevistadores previamente treinados para a aplicação do questionário. A digitação do banco de dados foi realizada em duplicata e, para a análise estatística, usou-se o programa Statistical Software for Professional, versão 8.0. Foram calculados os valores de Odds Ratio (OR) para todas as variáveis relacionadas com o desfecho, considerando-se um nível de significância de 5% e um intervalo de confiança (IC) de 95%. Todas as variáveis cujo valor de P foi inferior a 0,20 na análise bivariada foram consideradas na análise multivariada.
RESULTADOS
Coletaram-se dados de 279 mulheres, sendo 93 casos (30-83 anos) e 186 controles (28-81 anos). Zona de residência, história familiar de câncer e atividade física estiveram associados significativamente com o câncer de mama. Mulheres residentes em zona rural apresentaram maior risco de desenvolvimento do câncer de mama, quando comparadas àquelas da zona urbana (OR= 4,93; IC95%= 1,66-14,68). Mulheres com história familiar de qualquer tipo de câncer também apresentaram maior risco de desenvolvimento da doença, quando comparadas àquelas sem história familiar (OR= 2,11; IC95%= 1,14-3,89). Mulheres ativas apresentaram valor de OR de 0,48 (IC95%= 0,26-0,87), comparadas a mulheres sedentárias.
CONCLUSÃO
Residir em zona rural e possuir história familiar de qualquer câncer foram fatores de risco para o câncer de mama em Goiânia, enquanto que a prática de atividade física foi um fator de proteção para a doença.

PS-22-284
PERSPECTIVAS DE ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR OBTIDAS COM GESTANTES ADOLESCENTES.
LÍVIA PATRÍCIA R BATISTA; MARIA ROSÁLIA R. BRANDIM
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A adolescência é um período marcado por complexo processo de desenvolvimento biopsicossocial, dificultando muitas vezes o desempenho satisfatório do papel materno. O 1º ano de vida da criança é fundamental para seu crescimento e desenvolvimento, e as doenças ocorridas neste período devem-se principalmente a alimentação inadequada.
OBJETIVOS
Identificar a intenção de alimentação complementar por gestantes adolescentes atendidas em uma maternidade de referência.
METODOLOGIA
A pesquisa foi realizada entre novembro e dezembro de 2010, durante consulta pré-natal em uma maternidade de referência e após assinatura do termo de consentimento livre e esclarecido pelas gestantes ou responsáveis legais. Para obtenção dos dados fez-se entrevista semi-estruturada, sobre os principais aspectos da alimentação complementar (idade de introdução, alimentos pretendidos, frequência). Aplicou-se o teste T-student para realização da análise estatística.
RESULTADOS
A média de idade encontrada foi de 16,9 anos (DP± 1,57). A introdução de alimentos complementares (AC) antes dos 6 meses, apareceu em 47,37% das intenções; enquanto 19,3% gostariam de iniciar a AC com idade superior a 6 meses. Dentre os alimentos pretendidos de forma precoce, o chá/água esteve presente em 100% das intenções, seguido de suco de fruta (57,4%), papa doce (44,4%), fórmula infantil (38,89%), fruta (29,63%), papa salgada (27,78%), verduras (22,22%) e leite de vaca (11,11%). No seguimento de 6 meses a 1 ano, a pretensão de oferecer leite de vaca foi de 97,37%, de verduras e legumes 86,84%, de feijão e frutas 90,35% e 98,25% respectivamente; sendo a idade mais intencionada para introdução de frutas, 6-8 meses (72,3%), e freqüência prevalente de 1-2 vezes/dia (76,8%). A pretensão da oferta de carne foi predominantemente tardia, 41,85% pretendiam fazê-la com 1 ano e outros 20,0% com mais de 1 ano; não houve diferença de intenção entre as freqüências 1-2 vezes/dia e 3-4 vezes/dia, sendo o valor de ambas 50,0%. Para as adolescentes a idade ideal para introdução da refeição da família é aos 2 anos (41,23%).
CONCLUSÃO
O período de introdução da alimentação complementar pretendido é inadequado. Os AC mais pretendidos antes dos 6 meses mostram que ainda há uma forte influência cultural nesta escolha. Os alimentos com intenção adequada de oferta foram legumes e verduras, feijão e frutas. A intenção inadequada dos demais alimentos, assim como a introdução precoce e tardia pode trazer grandes prejuízos à nutrição e saúde do infante.

PS-22-285
INTENÇÃO DE GESTANTES ADOLESCENTES QUANTO AO ALEITAMENTO MATERNO
LÍVIA PATRÍCIA R BATISTA; MARIA ROSÁLIA R. BRANDIM
Instituição: Universidade Federal do Piauí
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A adolescência é o período de transição da infância para a idade adulta, as transformações pelas quais passam as mulheres nesta fase, dificultam muitas vezes o desempenho satisfatório do papel materno. Os primeiros 2 anos de vida da criança são caracterizados por necessidades nutricionais elevadas, sendo período crítico para seu crescimento e desenvolvimento.
OBJETIVOS
Identificar a intenção de aleitamento materno por gestantes adolescentes atendidas em uma maternidade de referência e verificar a introdução precoce de alimentos complementares.
METODOLOGIA
A pesquisa foi realizada entre novembro e dezembro de 2010, durante consulta pré-natal em uma maternidade de referência e após assinatura do termo de consentimento livre e esclarecido pelas gestantes ou responsáveis legais. Para obtenção dos dados fez-se entrevista semi-estruturada, sobre os principais aspectos do aleitamento materno (duração, forma e idade de introdução de novos alimentos). Aplicou-se o teste T-student para realização da análise estatística..
RESULTADOS
A média de idade encontrada foi de 16,9 anos (DP± 1,57). Após serem esclarecidas sobre a prática do aleitamento materno exclusivo (AME), 79,0 % responderam que o faria de modo exclusivo, porém no seguimento ao serem indagadas sobre a idade de introdução de água ou outro alimento na dieta do futuro bebê, 32,2% pretendiam fazê-lo antes dos 6 meses. Em relação ao tempo pretendido em AME 87,8% responderam até o 6º mês. Analisando-se a intenção de AME conforme preconizam a OMS, o Ministério da Saúde e a nutrição infantil- AME até o 6º mês, sem introdução de qualquer outro alimento, fora o leite materno - o valor encontrado na pretensão real traduz-se em 49,1%. Em relação ao aleitamento materno total apenas 22,81% o fariam por mais de 1 ano, e a média encontrada foi de 12,9 meses. O principal motivo relacionado à prática do aleitamento exclusivo (85,5%) é o benefício à saúde do bebê e a principal alegação para o desmame (75%) é achar o leite insuficiente para alimentar a criança.
CONCLUSÃO
A intenção adequada de aleitamento materno entre as gestantes e as médias encontradas está abaixo do que é preconizado. A intenção de introduzir precocemente alimentos na dieta infantil é relevante, por trazer riscos para a saúde do bebê. A controvérsia das respostas maternas sobre o AME sugere que embora recebam informação dos serviços de saúde sobre a prática, durante o pré-natal, este conhecimento sofre influências pessoais, familiares e do contexto de vida da gestante.

PS-22-286
AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE FUNCIONÁRIOS E RESIDENTES DE UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO
LÍVIA TIBIRIÇÁ SILVEIRA; FABIANA DE FARIA GHETTI; MARIA AMÉLIA RIBEIRO ELIAS
Instituição: HU-UFJF
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
As transições demográfica, nutricional e epidemiológica pelas quais passa o Brasil estão direta ou indiretamente relacionadas ao sobrepeso/obesidade e suas complicações.
A Pesquisa de Orçamentos Familiares de 2008-2009 revelou que em adultos predomina o sobrepeso e a obesidade, 41 a 50% e 12 a 17%, respectivamente.
Ademais, o perfil epidemiológico do Brasil revela que as patologias dominantes estão associadas à alimentação e à nutrição, sendo que cerca de 47 a 58% dos óbitos por estas doenças seriam potencialmente evitáveis com estilo de vida saudável.
OBJETIVOS
O objetivo do trabalho foi o avaliar funcionários e residentes quanto ao estado nutricional e fornecer informações sobre alimentação saudável. Os resultados fazem parte do Programa de Educação Alimentar e Nutricional promovido pelo Serviço de Nutrição e Dietética de um hospital universitário, em 2009.
METODOLOGIA
Na avaliação de funcionários e residentes foram coletados dados antropométricos, realizados exames bioquímicos (glicemia de jejum, colesterol total e frações, triglicerídeos) e fornecidas orientações nutricionais individuais. O peso foi obtido com uma balança plataforma digital e a estatura com o estadiômetro desta. A medida de circunferência abdominal (CA) foi aferida com uma fita ineslástica. Os pontos de corte para IMC (Índice de Massa Corporal) ajustado para idade e CA seguiram as recomendações do Ministério da Saúde.
RESULTADOS
Foram avaliadas 242 pessoas, sendo 73% mulheres e 27% homens, com idade média entre 35 e 40 anos. A maioria (65%) declarou não apresentar nenhuma patologia, 17% se declaram hipertensos, 2% diabéticos e 3% como apresentando de algum tipo de dislipidemia. Os demais (n=32) declaram outras patologias, predominando depressão, ansiedade e problemas ósseos.
Dos participantes, 1% apresentou baixo peso, 39% eram eutróficos, 32% com sobrepeso e 28% obesos. Quanto à medida de CA, 57% apresentaram valores considerados de médio a alto risco para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares. Os exames laboratoriais, apresentados por 50% participantes, corroboram com o fato de que não basta "estar dentro de peso", pois 45% (n=55) tiveram valores elevados para colesterol total (> 200mg/dl).
Sobre a prática de atividade física, 66,4% dos participantes disseram não praticar qualquer atividade física, mesmo aquelas relacionadas ao lazer.
CONCLUSÃO
Observa-se, portanto, a necessidade de intervenções mais individualizadas e de abordagens sobre alimentação e estilo de vida saudáveis mais ampliada no ambiente de trabalho.

PS-22-287
INDICE DE QUALIDADE DA DIETA DE ADOLESCENTES: RESULTADOS PRELIMINARES
LOIVA LIDE WENDPAP; ANARLETE SILVA LOUREIRO; PAULO ROGÉRIO M. RODRIGUES; NAIARA FERRAZ MOREIRA; ANA PAULA MURARO; ANA AMÉLIA F. VILELA; MÁRCIA GONÇALVES FERREIRA; REGINA MARIA V. GONÇALVES-SILVA
Instituição: Programa de Pós-Graduação em Biociências/UFMT
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Os hábitos alimentares adquiridos na adolescência seguirão até a vida adulta. O conhecimento da qualidade da dieta de adolescentes é útil para a construção de indicadores de saúde nutricional.
OBJETIVOS
Estimar o índice de qualidade da dieta de adolescentes segundo sexo e classe econômica.
METODOLOGIA
Estudo transversal com adolescentes de ambos os sexos, estudantes de escolas públicas e privadas, entre 10 e 14 anos de idade, sub-amostra de um estudo de coorte. Os dados de consumo foram obtidos por meio de questionário de freqüência alimentar, aplicado por entrevista. Para avaliação da dieta consumida foi utilizado o Índice de Qualidade da Dieta Revisado (IQD-R) adaptado à população brasileira. Este índice é composto por pontuação obtida pela análise de doze componentes que caracterizam diferentes aspectos da dieta. O valor máximo de 100 pontos indica dieta de alta qualidade. Para a classificação econômica considerou-se os critérios da Associação Brasileira de Empresas de Pesquisas. Aplicou-se o teste U de Mann-Whitney para avaliar as diferenças no consumo alimentar, segundo o sexo e classe econômica ($p<0,05$).
RESULTADOS
Foram avaliados 1485 adolescentes, sendo 51,2% de meninos. A média do IQD-R foi de 75,0 (Intervalo de Confiança de 95% - IC 95%: 74,7; 75,3). Não houve diferença significativa entre as médias do IQD-R entre meninos e meninas e nem entre as classes econômicas. Em relação às pontuações obtidas em cada grupo de alimentos verificou-se que o grupo de óleos, oleaginosas e gordura de peixe foi maior para os meninos do que para as meninas (6,5 vs. 6,1 $p<0,01$). Já para o grupo do sódio a pontuação foi maior para as meninas (4,8 vs. 4,2 $p<0,01$). Os adolescentes pertencentes às classes econômicas A+B apresentaram maior pontuação para o grupo das frutas totais (4,8 vs. 4,7 $p= 0,01$) leite (6,3 vs.5,6 $p<0,01$) e sódio (4,9 vs. 4,2 $p<0,01$) quando comparados aos adolescentes das classes C+D, os quais apresentaram maior pontuação para os grupos de verduras (3,4 vs. 3,2 $p<0,01$), cereais totais (7,6 vs. 7,0 $p<0,01$) e óleos, oleaginosas e gordura de peixe (6,5 vs. 6,1 $p<0,01$).
CONCLUSÃO
O consumo alimentar dos adolescentes pode ser considerado adequado quando analisado de forma global. No entanto, apresenta pontos negativos, tais como, alta ingestão de sódio e baixo consumo de leite e derivados. Propostas de intervenções nutricionais devem considerar as diferenças observadas nos grupos de alimentos, de acordo com o sexo e as classes econômicas.

PS-22-288
CONSUMO DE ÁLCOOL EM UNIVERSITÁRIOS DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA DE BELÉM- PA
LORENA RÉGIA SARMENTO BALTAZAR; GLENDA MARREIRA VIDAL; LARISSA FEIO COSTA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O consumo de álcool tem sido crescente nos jovens. De acordo com a Organização Mundial de Saúde de 10 a 12% da população mundial consome álcool, índice que se torna cada vez mais precoce.
OBJETIVOS
Verificar a freqüência do consumo de álcool em estudantes do curso de graduação de Nutrição e Medicina em uma universidade pública de Belém - PA.
METODOLOGIA
Foram aplicados 96 questionários autopreenchíveis contendo 18 questões objetivas sobre consumo alcoólico. A coleta foi realizada durante o mês de dezembro de 2010.
RESULTADOS
Do total de estudantes, a faixa etária mais encontrada variou entre 18 a 24 anos, sendo 29,1% (n=23) do sexo masculino e 70,9% (n=56) do sexo feminino, com predomínio do estado civil de solteiros 92,7% (n=89). Em relação ao curso, 40,6% (n=39) pertenciam ao curso de medicina, em sua maioria homens 74,1% (n=20), enquanto que 59,4% (n=57) estudavam nutrição, em sua maioria mulheres 72,5% (n=50). Quanto à religião, 90,6% (n=87) dos estudantes afirmaram possuir religião. Em relação ao consumo de álcool, 75,4% (n=43) dos estudantes de nutrição afirmaram consumir ou já ter consumido alguma bebida alcoólica, assim como 82,1% (n=32) dos estudantes de medicina. A prática da religião mostrou relevancia já que 84,1% (n=37) dos estudantes que não praticavam afirmaram consumir ou já ter consumido álcool. Além disso, 71,6% (n=53) dos estudantes consumidores de álcool, afirmaram não consumir ou já ter consumido tabaco. Um importante ponto notado foi que 94,2% (n=64) dos que afirmaram consumir ou ter consumido álcool possuem familiares que também consumem bebida alcoólica, fator que mostrou grande relevancia como influência para consumo de álcool.
CONCLUSÃO
Grande parte dos estudantes afirmou já ter consumido alguma bebida alcoólica, mostrando a alta incidência desse fato entre os jovens, independente do sexo ou curso que frequentam na faculdade, além disso, a maior influência para o consumo de bebida alcoólica vem dos próprios familiares, dificultando cada vez mais o controle do consumo de álcool.

PS-22-289
CONSUMO DE TABACO ENTRE UNIVERSITÁRIOS DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA DO ESTADO DO PARÁ
LORENA RÉGIA SARMENTO BALTAZAR; GLENDA MARREIRA VIDAL; LARISSA FEIO COSTA
Instituição: Universidade Federal do Pará
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Dados da Organização Mundial de Saúde comprovam que um terço da população mundial faz uso de substâncias derivadas de tabaco, sendo que o maior índice se encontra em países subdesenvolvidos ou em desenvolvimento de acordo com as condições sócio-economicas vividas pela população.
OBJETIVOS
Avaliar a prevalência do consumo de tabaco entre os acadêmicos de nutrição e medicina de uma universidade pública do Pará.
METODOLOGIA
Durante o mês de dezembro de 2010, foi aplicado com 96 estudantes dos cursos de nutrição e medicina um questionário autopreenchível que abordava questões sócio-culturais e sobre o consumo de derivados de tabaco.
RESULTADOS
A faixa etária encontrada foi 82,3% (n=79) de 18 a 24 anos e 17,7% (n=17) de 25 a 30 anos. Sendo de 18 a 24 anos a faixa etária em que se encontra o maior número de fumantes, 72,7% (n=16). O estado civil predominante foi de solteiros com 92,7% (n=89). De acordo com o curso, que mostrou muita influência do sexo, 72,5% (n=50) dos estudantes de nutrição são do sexo feminino e 74,1% (n=20) dos estudantes de medicina são do sexo masculino. Em relação religião 90,6% (n=87) dos estudantes afirmaram ter uma. Quanto ao uso de tabaco, 77,1% (n=74) dos estudantes afirmaram não consumir ou já ter consumido algo do gênero. Dos estudantes consumidores de tabaco 33,3% (n=13) cursavam medicina e apenas 15,8% (n=9) cursavam nutrição. Destes, 80,5% (n=70) afirmaram não ter religião, e daqueles que têm e praticam alguma religião 86,5% (n=45) afirmaram nunca ter entrado em contato com nenhum derivado de tabaco. O consumo de álcool e tabaco concomitante mostrou ter baixa relação já que 71,6% (n=53) dos estudantes que tiveram contato com álcool, não tiveram com tabaco.
CONCLUSÃO
O estudo concluiu que estudantes da área da saúde possuem uma menor prevalência quanto ao consumo de derivados de tabaco, além disso, praticar a religião mostrou também ser um fator protetor para seu uso.

PS-22-290

O ESTADO NUTRICIONAL E O PERCENTUAL DE GORDURA CORPORAL EM PACIENTES HIV COM SÍNDROME LIPODISTRÓFICA, BELÉM-PA

LORENNY SANTOS COSTA; JULIUS CAESAR S MONTEIRO; LEONARDO SILVA BARBOSA; SANDRO H S DANTAS OLIVEIRA; ARMANDO COSTA OLIVEIRA; PAULO G SOUZA LISBÔA; LÍVIA OLIVEIRA BRITO; MÔNICA C MENDES MARQUES; CLÁUDIA D TAVARES DUTRA; ROSANA M FEIO LIBONATI

Instituição: Universidade Federal do Pará

Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

O estado nutricional inadequado, principalmente o excesso de peso, é relevante no acúmulo de gordura corporal, contribuindo para o aumento das comorbidades.

OBJETIVOS

Realizar a avaliação do estado nutricional e o percentual da gordura corporal segundo a classificação da síndrome lipodistrófica em pacientes HIV atendidos no ambulatório de um Hospital de Referência na cidade de Belém-PA.

METODOLOGIA

Estudo transversal que estudou: idade, sexo, classificação da síndrome lipodistrófica, estado nutricional (Índice de Massa Corporal) e dados antropométricos (% gordura corporal, % de massa magra e água corporal).

RESULTADOS

: Foram estudados 45 pacientes, sendo 64% do sexo masculino e 36% do sexo feminino, com idade média de 47 anos (±8). Quanto à classificação da síndrome lipodistrófica, 29% dos pacientes apresentaram lipoatrófia, 15% lipohipertrófia e 56% a forma mista. Observou-se a média de: peso de 62 kg, altura de 1,61 m, IMC de 24kg/m², % gordura corporal de 22%, % de massa magra de 75%, e água corporal de 36 litros. Na síndrome lipoatrófica, 46% dos entrevistados estavam com baixo peso e eutrofia, sendo que 41% e 59% deles apresentaram o percentual de gordura corporal acima e abaixo da média, respectivamente. Na síndrome lipohipertrófica verificou-se 71% dos pacientes com excesso de peso e (86%) com percentual de gordura corporal superior a recomendação. Na síndrome mista prevaleceu a eutrofia (76%), com porcentagem de gordura corporal acima da média (80%).

CONCLUSÃO

Observou-se a presença do excesso de peso entre as síndromes e o percentual de gordura corporal acima da média, tornando estes pacientes vulneráveis a doenças cardiovasculares e a obesidade. É fundamental uma assistência multiprofissional, na tentativa de diminuir os efeitos adversos da terapia, e assim proporcionar uma sobrevida com qualidade a esses pacientes.

PS-22-291

REFERÊNCIAIS INTERNACIONAIS: ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS QUILOMBOLAS MENORES DE UM ANO DE IDADE

LORENNY SANTOS COSTA; ROSILENE COSTA REIS; ANA PAULA PEREIRA OLIVEIRA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ

Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

O crescimento infantil a partir do peso e altura, melhor expressa as condições nutricionais da criança, inclusive são os mais utilizados para avaliação e acompanhamento ponderal e estatural durante a infância. Para se estabelecer uma comparação de um conjunto de medidas antropométricas com um padrão ou referência, em determinada população, diversas escalas preconizadas podem ser adotadas.

OBJETIVOS

O objetivo deste estudo foi descrever e analisar o estado nutricional de crianças quilombolas entre a idade de zero a doze meses comparativamente com as curvas do NCHS/1977, CDC/2000 e OMS/2006.

METODOLOGIA

Foi realizado um estudo transversal nos anos de 2008-2010, com amostra composta por crianças quilombolas entre zero e doze meses de idade, onde caracterizou-se o estado nutricional de acordo com escore-z para os indicadores de peso e altura para idade, conforme sexo e meses de vida, comparando-os com referenciais NCHS (1977), CDC (2000) e OMS (2006) para mesma faixa de idade e sexo.

RESULTADOS

A amostra do estudo foi composta por 121 crianças, sendo 50 menores de seis meses e 71 entre seis e doze meses. Quanto ao estado nutricional entre os menores de seis meses no indicador peso/idade não houve diferença entre os referenciais adotados, percebeu-se a prevalência de eutrofia (80%), com risco de sobrepeso de 16% e obesidade de 4%. Já no indicador altura/idade, verificou-se prevalência de eutrofia, com 92% para NCHS e 90% para CDC e OMS; risco nutricional de 2% para NCHS e CDC e 3% OMS. Em relação às crianças entre seis e doze meses, no indicador peso/idade houve prevalência de eutrofia, com 62% para NCHS, 66,2% CDC e 70,% OMS; risco nutricional de 19,7% para NCHS, 16,9% para CDC e 8,5% OMS. Quanto à altura/idade a prevalência foi de eutrofia, sendo NCHS e CDC com 62,9% e OMS de 61,4%; seguido de risco nutricional apresentando 24,3% para o NCHS, 27,1% CDC e 25,7% para OMS.

CONCLUSÃO

Percebe-se que apesar dos resultados encontrados serem favoráveis, com grande número de crianças eutróficas, os desvios nutricionais apresentados são significativos, já que o preconizado pelas agências de saúde é de até 2,3% aceitável para uma população considerada "saudável". E quanto aos referenciais adotados, verificou-se diferenças entre os percentuais pouco expressivas, exceto para o padrão OMS no índice peso/idade para as crianças entre seis e doze meses com diagnóstico de risco nutricional subestimado.

PS-22-292

AVALIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR DOS MACRO E MICRONUTRIENTES DE PACIENTES HIV COM SÍNDROME LIPODISTRÓFICA ATENDIDOS EM UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO NA CIDADE DE BELÉM.

LORENNY SANTOS COSTA; ANDREZA N LEÃO MENDES; LILIANE C NEGREIRO SALLA; LÍVIA OLIVEIRA BRITO; MÔNICA C MENDES MARQUES; CLÁUDIA D TAVARES DUTRA; ROSANA M FEIO LIBONATI

Instituição: Universidade Federal do Pará

Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

A alimentação na síndrome lipodistrófica é fundamental para recuperação e minimização dos efeitos adversos causados pelo uso continuo da terapia antirretroviral.

OBJETIVOS

Realizar o perfil sóciodemográfico e a avaliação do consumo alimentar dos macro e micronutrientes dos pacientes HIV com síndrome lipodistrófica atendidos em um Hospital Universitário na cidade de Belém.

METODOLOGIA

Estudo transversal, que pesquisou dados sóciodemográficos (idade, sexo, escolaridade, estado civil e renda per capta) via presencial e o consumo alimentar dos macro e micronutrientes por meio de três recordatórios 24hs, para cada paciente, via ligações telefônicas (correspondendo 2 dias na semana e 1 no final de semana)

RESULTADOS

Foram entrevistados 39 pacientes com idade média de 46,85 anos, sendo 58,97% homens e 41,03% mulheres. A maioria dos pacientes (61,54%) cursou o ensino médio completo; eram solteiros (79,49%), e possuíam renda familiar de 1 a 3 salários mínimos (46,15%). Em relação à média do consumo alimentar dos macro e micronutrientes observou-se: calorias ingeridas de 2.148,38 Kcal/dia, proteínas de 106,27g/dia; carboidratos de 266,38g/dia, lipídeos de 679,03g/dia, fibras de 12,8g/dia, colesterol de 987,91mg/dia, vitamina A de 89,14 µg, vitamina C de 164,54mg, cálcio de 650,14mg e ferro de 18mg. A adequação percentual do consumo dos macronutrientes, em relação ao total energético das dietas, verificou que a maioria dos pacientes apresentou um consumo elevado de proteínas quando comparados a carboidratos e lipídeos. Quanto aos micronutrientes foram encontrados valores muito abaixo do recomendado de fibras, vitamina A e Cálcio. Entretanto, o Ferro, a Vitamina C e colesterol alimentar foram encontrados superiores aos valores das recomendações.

CONCLUSÃO

Ressalta-se a necessidade do paciente ser sensibilizado a ter um acompanhamento nutricional para conhecimento e prática de uma alimentação saudável, otimizando a absorção de nutrientes, de acordo com as alterações morfológicas, metabólicas e/ou patológicas de cada indivíduo.

PS-22-293

INTERVENÇÃO NUTRICIONAL INTEGRADA À PRÁTICA DE LIAN GONG EM USUÁRIOS HIPERTENSOS DE UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE

REGIANE DE ALMEIDA SILVA; PAULA VALÉRIA O. JACINTO; JÚLIA RUMIN P. DAVIS; LUANA CAROLINE SANTOS

Instituição: Universidade Federal de Minas Gerais

Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

A hipertensão arterial é um dos principais agravos à saúde no Brasil, sendo reconhecida como importante fator de risco para a morbimortalidade precoce causada por doenças cardiovasculares. Dentre os seus fatores de risco destacam-se os modos de vida não saudáveis, incluindo hábitos alimentares inadequados e sedentarismo, crescentes na sociedade. Neste sentido, estudos que contemplam incentivo à incorporação de hábitos saudáveis são fundamentais.

OBJETIVOS

Promover intervenção nutricional integrada à prática de atividade física para usuários hipertensos praticantes de *Lian Gong*.

METODOLOGIA

A intervenção nutricional contemplou seis encontros, em três meses, com duração de trinta minutos cada. A amostra foi composta por praticantes de Lian Gong, uma ginástica terapêutica chinesa caracterizada por um conjunto de exercícios terapêuticos e preventivos que alia os conhecimentos da medicina ocidental às bases da Medicina Tradicional Chinesa. Dos encontros, quatro foram destinados a abordagem educativa no tocante à alimentação, atividade física e hipertensão arterial. Já o restante (1º e último encontro) abrangeu avaliação antropométrica (peso, estatura e circunferências) e alimentar (questionário) dos participantes. Adicionalmente, aplicou-se ao final da intervenção um questionário para averiguar mudanças nos modos de vida dos usuários.

RESULTADOS

Quinze usuários participaram do estudo, 73,3% do sexo feminino, com média de idade de 53,3 ± 10,3 anos. Os participantes adultos (n=11) e 83,2% dos participantes idosos apresentavam excesso de peso. Após intervenção, verificou-se redução de circunferência de cintura (90,38 ± 8,15cm; 89,00 ± 8,26cm; p=0,001) e da Relação Cintura Quadril (0,89 ± 0,04; 0,87 ± 0,04; p=0,001). Observou-se ainda aumento significativo do consumo de verduras e legumes (p=0,04) e redução do hábito de trocar almoço/jantar por lanches (p= 0,049). A maioria dos participantes (83,3 %) informou ter realizado alguma alteração no hábito alimentar e apresentado melhoria da qualidade de vida após intervenção.

CONCLUSÃO

Os achados demonstram que apesar do curto período, a intervenção nutricional favoreceu a modificação da alimentação e da qualidade de vida dos integrantes do grupo estudado, denotando a importância de ações educativas na Atenção Primária à Saúde.

PS-22-294

PERFIL DE NUTRIÇÃO E SAÚDE DE USUÁRIOS DA ATENÇÃO PRIMÁRIA A SAÚDE

PAULA VALÉRIA O. JACINTO; REGIANE DE ALMEIDA SILVA; ALINE CRISTINE S LOPES; LUANA CAROLINE SANTOS
Instituição: Universidade Federal de Minas Gerais
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
No Brasil, estudos populacionais demonstram significativos aumentos nas prevalências de sobrepeso e obesidade nas últimas décadas.,denotando a importância de contínuo monitoramento e avaliação do estado nutricional. A Atenção Primária à Saúde é considerada o acesso principal a todos os níveis do Sistema Único de Saúde, podendo ser importante acesso para estratégias de identificação, prevenção e controle desses desvios.
OBJETIVOS
Caracterizar o perfil nutricional e de saúde de usuários adultos e idosos atendidos em Unidades Básicas de Saúde.
METODOLOGIA
Estudo transversal desenvolvido com usuários adultos e idosos de Unidades Básicas de Saúde atendidos pela Equipe de Nutrição após encaminhamento das Equipes de Saúde da Família. Foram coletados dados sociodemográficos, econômicos, de saúde e de consumo alimentar por meio de anamneses, previamente testadas, aplicadas durante o primeiro atendimento nutricional. Além disso, realizou-se avaliação antropométrica dos usuários (peso, altura e circunferência de cintura e quadril).
RESULTADOS
Avaliaram-se 304 usuários, sendo 83,9% mulheres e 15,8% idosos. Identificou-se mediana de renda per capita de R$271,40 (IC 95%:175,00-416,00) e 8 anos de estudo (IC 95%:4,0-11,0). O excesso de peso acometeu 88,1% (n=266) dos usuários e 89,2% apresentaram risco para complicações metabólicas associadas à obesidade, segundo a circunferência de cintura. Observou-se ainda elevada prevalência referida de hipertensão arterial (54,7%) e de sedentarismo (70,4%). Quanto aos hábitos alimentares 60,7%, 76,0% e 93,8% dos participantes apresentavam consumo excessivo de sal, açúcar e óleo, respectivamente. Adicionalmente, verificou-se baixa frequência de ingestão diária de frutas (51,1%), verduras (40,4%) e legumes (53,0%); bem como elevado consumo diário de frituras (22,4%) e suco em pó (27,5%). O consumo de frutas apresentou incremento com aumento da renda per capita e da idade (p<0,001). Ademais, houve associação positiva entre excesso de peso e a baixa frequência de consumo de verduras (p=0,006) e legumes (p=0,014).
CONCLUSÃO
O perfil identificado denota importância do aconselhamento nutricional na Atenção Primária à Saúde, ainda incipiente, além de oferecer subsídios para o desenvolvimento de futuras intervenções nutricionais dos Núcleos de Apoio à Saúde da Família em parceira com os demais profissionais da rede.

PS-22-295

AVALIAÇÃO DA ADEQUAÇÃO DA COMPOSIÇÃO ENERGÉTICA E DE NUTRIENTES DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE SANTA MARIA DE JETIBÁ, ES.

LUCIANA NEITZKE; MARIADEL CARMEN BISI MOLINA; LUCIANE BRESCIANI SALAROLI
Instituição: Universidade Federal do Espírito Santo
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A alimentação escolar tem como principal objetivo suprir, parcialmente, as necessidades nutricionais, melhorando a capacidade de aprendizagem, formação de bons hábitos alimentares além de contribuir com a manutenção do aluno na escola. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) preconiza que o cardápio servido nas escolas públicas cubra 20% das necessidades diárias recomendadas para as crianças em idade escolar de 6 a 10 anos, o que equivale a 300 calorias por lanche servido, e 9,4 gramas de proteína.
OBJETIVOS
Avaliar a adequação da composição energética e de nutrientes da alimentação escolar oferecida aos alunos do ensino fundamental de um município no interior do Espírito Santo, de acordo com as diretrizes do PNAE.
METODOLOGIA
Estudo transversal, observacional, desenvolvido por meio de pesquisa por amostragem, realizada em 18 escolas municipais de ensino fundamental na zona rural de um município do ES, que atende 485 alunos de seis a dez anos de idade. Essa pesquisa foi realizada em 50% das escolas municipais de ensino fundamental atendida pelo programa, através de sorteio. Para a avaliação da alimentação escolar, foram coletadas cinco porções preparadas em cada unidade escolar, em dias da semana aleatórios. A pesagem foi realizada através de balança de precisão digital de uso doméstico capacidade de 5kg e precisão de 1g da marca Plenna®.
RESULTADOS
A análise das refeições mostrou valores médios diários de 248g de peso da porção, 62,1g de carboidrato, 13,2g de proteína, 9,1g de lipídeo, 2,1g de fibras, 388kcal de energia, 55,4mg de cálcio, 112,7mg de Magnésio, 125,3mg de Ferro e de 83,5mg de Zinco. Os resultados obtidos mostram que os alunos do ensino fundamental, receberam quantidades suficientes de energia, carboidrato, proteína e lipídeo. Nutrientes importantes como fibras, cálcio e zinco apresentaram consumo insuficiente, sendo que, o ferro e o magnésio alcançaram os valores estabelecidos pelo PNAE.
CONCLUSÃO
Os resultados evidenciados nesse estudo apontam para a necessidade de reformulação e monitoramento contínuo das etapas no planejamento da merenda escolar no município estudado, desde o planejamento até o porcionamento para as crianças. Deve-se destacar a importância de se estabelecer programas de acompanhamento alimentar e nutricional nestes grupos, no sentido de investigar quais os nutrientes limitantes na dieta para que os programas de suplementação alimentar atendam às reais necessidades nutricionais de sua população-alvo.

PS-22-296

ADEQUAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR DE CRIANÇAS AOS 5 ANOS DE IDADE E CORRELAÇÃO COM MEDIDAS ANTROPOMÉTRICAS E DE ADIPOSIDADE

LUCIANA NERI NOBRE; KELLEN CRISTINE SILVA; SOFIA EMANUELLE FERREIRA; LIDIANE LOPES MOREIRA; RENATA VIEIRA SILVIA; JOEL ALVES LAMOUNIER; SYLVIA CARMO FRANCISCHINE
Instituição: UFVJM e UFMG
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A inadequação na ingestão de nutrientes interfere no processo de desenvolvimento e crescimento da criança, e é um fator determinante no aparecimento de carências nutricionais ou surgimento de várias manifestações patológicas que poderão repercutir na vida adulta.
OBJETIVOS
avaliar adequação do consumo alimentar de crianças e correlacionar com medidas antropométricas e de adiposidade.
METODOLOGIA
estudo transversal aninhado numa coorte de 232 crianças. As crianças foram submetidas à avaliação antropométrica, de adiposidade e dietética. Três recordatórios de 24 horas foram quantificados e analisadas a prevalência de inadequação dos macro e alguns micronutrientes de acordo com as Dietary Reference Intakes. Utilizou-se os testes T e de Mann-Whitney e análise de correlação de Pearson ou Spearman quando necessário para análise dos dados. O nível de significância adotado foi de p<0,05.
RESULTADOS
as médias de consumo de carboidratos (p=0,008), lipídios (p=0,010), proteínas (p=0,022), energia (p=0,006) e ferro (p=0,004) foram estatisticamente diferentes de acordo o sexo. A inadequação de ingestão, na amostra geral, para os lipídios foi de 59,9%, de energia de 69,8%, de fibras 75,4% e de cálcio de 89,7%. As vitaminas A e C e os minerais ferro e zinco apresentaram boa adequação de ingestão, 80, 87, 100 e 100% respectivamente. Houve correlação fraca entre o índice de massa corporal e ingestão de carboidratos (r=0,14; p=0,04) e de lipídios (r=0,14; p=0,03), entre circunferência da cintura e ingestão de carboidratos (r=0,16; p=0,02), lipídios (r=0,15; p=0,02), energia (r=0,15; p=0,02) e colesterol (r=0,14; p=0,03), entre altura para idade e carboidratos (r=0,16; p=0,01), lipídios (r=0,15; p=0,03), energia (r=0,16; p=0,01), colesterol (r=0,20; p=0,00), vitamina A (r=0,16; p=0,01) e vitamina C (r=0,21; p=0,00), as dobras cutâneas tricipital e subescapular não se correlacionaram com quase nenhuma variável dietética.
CONCLUSÃO
houve inadequada ingestão de alguns nutrientes, os quais poderão favorecer um insuficiente desenvolvimento e aparecimento de carências nutricionais especialmente do cálcio, nutriente fundamental nesta fase de vida. Espera-se que estes resultados possam servir como subsídios para implementação de políticas de nutrição e alimentação no Município, visando prevenir os principais distúrbios nutricionais nessa faixa etária.

PS-22-300

CONSUMO ALIMENTAR E PREVALÊNCIA E PREVALÊNCIA DE SÍNDROME METABÓLICA EM VITÓRIA/ES: UM ESTUDO DE BASE POPULACIONAL-BRASIL

LUCIANE BRESCIANI SALAROLI; MARIA DELCARMEM BISI MOLINA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Apesar de não estar bem consolidada, nota-se a contribuição da alimentação ocidentalizada na determinação do aumento da mortalidade por Doenças e Agravos Não Transmissíveis (DANT), tais como diabetes, hipertensão e dislipidemias. A simultaneidade dessas alterações, aliada a um quadro de resistência à insulina, compõe a chamada síndrome metabólica
OBJETIVOS
Este estudo teve por objetivo Identificar e analisar aspectos da alimentação e associar à presença de SM na população domiciliada em Vitória/ES.
METODOLOGIA
Foi realizado estudo observacional, de corte transversal, cuja base populacional foi constituída pelos moradores do Município de Vitória, com idade de 25 a 64 anos, que fizeram parte de um estudo para determinar prevalência e gravidade dos fatores de risco cardiovascular (Projeto MONICA-OMS/Vitória). Determinamos a prevalência da SM por sexo, faixa etária e nível socioeconômico utilizando os critérios do NCEP/ATPIII. Foram analisados dados bioquímicos, hemodinâmicos e alimentares de 1.172 indivíduos, sendo 525 homens (44,8%) e 647 (55,2%) mulheres. Foram identificadas as quantidades de carboidratos(g), proteínas(g), lipídeos(g), ferro(mg), vitamina C(mg), fibras(g) e valor calórico total (cal) a partir da média de consumo dos três dias, além do percentual de macronutrientes da dieta em relação ao consumo calórico.Para avaliação do percentual dos macronutrientes e dos tipos de dietas foram utilizados os valores de AMDR/DRI(Acceptable Macronutrients Distribution Ranges).
RESULTADOS
A prevalência de SM foi de 29,8% (IC95 = 28-32%), sem diferença entre sexos. De 25 a 34 anos, a prevalência foi 15,8 %, alcançando 48,3% na faixa de 55 a 64 anos e observou-se uma associação positiva entre o tipo de dieta consumida, estado nutricional e síndrome metabólica, além do menor consumo de cálcio e de dietas adequadas nas classes D + E, onde foram encontradas maiores prevalência de SM.
CONCLUSÃO
No presente estudo foi possível observar prevalência elevada de SM na população de Vitória. Foram evidenciadas diferenças no consumo alimentar entre indivíduos com e sem SM, onde indivíduos com a síndrome consumiam dietas menos adequadas e com alto teor de lipídeos. Indíduos de classes sociais menos favorecidas consumiam menos dietas adequadas, além de baixo consumo de Cálcio. Assim, estudos dietéticos se fazem necessários e são importantes instrumentos para subsidiar ações individuais e coletivas, visto que o padrão alimentar é atualmente reconhecido como um fator chave na causa e gênese da SM.

PS-22-301

ESTRESSE NO TRABALHO E EXCESSO DE PESO EM TRABALHADORES BANCÁRIOS - VITÓRIA-ES/BRASIL

LUCIANE BRESCIANI SALAROLI; AMANDA MARTINS MATIA; GEOVANE CARLOS BARBOSA; MARIA DELCARMEN BISI MOLINA; NAZARÉ SOUZA BISSOLI
Instituição: Universidade Federal do Espírito Santo
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

O estresse é uma resposta do organismo a situações que causam desordem em sua homeostase. No ambiente de trabalho, há uma exposição continuada a fatores estressantes, e apesar de existir associação entre estresse e alteração ponderal, poucos estudos que relacionem estresse no trabalho e Índice de Massa Corporal (IMC) são observados na literatura.

OBJETIVOS

Descrever o perfil de estresse no trabalho, segundo o modelo demanda-controle de Karasek e analisar a associação entre estresse no trabalho e a ocorrência de excesso de peso em bancários de Vitória-ES.

METODOLOGIA

Foi realizado um estudo observacional, transversal, quantitativo e descritivo em amostra representativa em um banco estatal de Vitória-ES, totalizando 521 bancários de ambos os sexos. A determinação da dimensão do estresse foi realizada pela job stress scale, segundo o modelo resumido de demanda-controle, onde o trabalho foi classificado em passivo, ativo, baixo desgaste e alto desgaste. O estado nutricional foi determinado através do Índice de Massa Corpórea (IMC = P/A^2), sendo considerados com peso adequado aqueles que apresentaram IMC $\leq$ 24,9 kg/m² e peso inadequado aqueles que apresentaram IMC $\geq$ 25 kg/m². As análises estatísticas foram realizadas com o programa SPSS for Windows, versão 13.0. Para a análise das diferenças das proporções foi utilizado o teste do qui – quadrado (X^2), com o nível de significância estabelecido em α 0,05.

RESULTADOS

O resultado da classificação de estresse no trabalho demonstra que a maioria dos participantes possui trabalho passivo 34,74% (n=181), caracterizado por baixas demandas seguidas de baixo controle sobre o processo laboral. Entretanto 18,04% (n=94) possuem trabalhos de alto desgaste, representando uma parcela expressiva da população estudada. Apesar da população estudada apresentar elevada prevalência de peso inadequado (54,8% n=285) e desses 18,6% (n=53) possuírem trabalho de alto desgaste, não houve diferença estatística (p=0, 219) entre indivíduos desse grupo e os indivíduos com peso adequado em relação à presença de estresse no trabalho.

CONCLUSÃO

Embora tenha sido demonstrado que existe uma alta prevalência de peso inadequado nos bancários estudados e essa categoria profissional ser altamente relacionada com estresse laboral e menores níveis de qualidade de vida no trabalho não foi encontrada associação entre o stress e o excesso de peso nos dados trabalhados, considerando em todos os casos um nível de significância de 5%.

PS-22-302

PREVALÊNCIA E MOTIVOS PARA O NÃO CONSUMO DE LEITE EM ADULTOS: UM ESTUDO DE BASE POPULACIONAL

LUDMILA CORREA MUNIZ; SAMANTA WINCK MADRUGA; ROBERTA DE VARGAS ZANINI; BRUNA CELESTINO SCHNEIDER
Instituição: Universidade Federal de Pelotas
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

O leite é uma fonte importante de proteínas de alto valor biológico, além de vitaminas e minerais. O principal valor nutricional do leite deve-se ao seu elevado teor de cálcio, que é um nutriente fundamental para a prevenção da osteoporose, uma doença crônica de prevalência crescente, que atualmente atinge milhões de pessoas no mundo, sobretudo mulheres acima de 50 anos. Estudos em adultos mostram que o consumo de leite em quantidade adequada, principalmente com baixo conteúdo de gordura, auxilia na redução do risco para algumas doenças crônicas como, hipertensão arterial, diabetes e alguns tipos de câncer. Apesar dessas evidências, os poucos estudos que avaliaram o consumo de leite mostram que os indivíduos consomem menos leite do que o recomendado. Dentre outros fatores, dois problemas de saúde, podem justificar o não consumo de leite: a intolerância à lactose e a alergia à proteína do leite de vaca. Aspectos culturais, econômicos e preferências alimentares também interferem no consumo do alimento.

OBJETIVOS

Descrever a prevalência de não consumo de leite segundo características sociodemográficas, comportamentais e autopercepção de saúde, entre adultos, além de avaliar os motivos para o não consumo do alimento.

METODOLOGIA

Estudo transversal de base populacional, realizado em 2010, com amostra representativa de 2732 adultos (≥20 anos). Foram coletadas através de questionário padronizado informações sobre consumo de leite, motivos para o não consumo, sexo, idade, cor da pele, escolaridade, nível econômico, autopercepção de saúde e realização de dieta no último ano.

RESULTADOS

A prevalência de não consumo de leite foi de 26,2% (IC95% 24,2-28,3), sendo maior entre indivíduos não brancos (33,3%), com 5 a 8 anos de estudo (31,6%), idade entre 40 e 49 anos (30,3%), de menor nível econômico (30,8%) e que percebem sua saúde como regular/ruim (25,5%). Não foi observada diferença segundo sexo e realização de dieta. O principal motivo para o não consumo de leite foi o fato de não gostar do alimento (60,5%). Cerca de 6% relataram o custo como justificativa para o não consumo e 10% não consomem leite por apresentar algum grau de intolerância ao alimento.

CONCLUSÃO

O não consumo de leite foi semelhante entre os sexos não sendo influenciado pela realização de dieta. Fatores como idade, cor da pele, nível econômico, escolaridade, autopercepção de saúde e preferências alimentares devem ser considerados nas iniciativas de promoção ao consumo do alimento.

PS-22-303

AVALIAÇÃO E MONITORAMENTO DO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA: ESTRATÉGIAS PARA IMPLEMENTAÇÃO DO PROGRAMA.

LUÍSA MARIA PINTO
Instituição: Secretaria de Saúde do Estado do Ceará
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

: O Programa Bolsa Família - PBF foi instituído pela Lei n.º 10.836, de 9 de janeiro de 2004, e regulamentado pelo Decreto n.º 5.209, de 17 de setembro de 2004. A Portaria Interministerial n.º 2.509, de 18 de novembro de 2004, dispõe sobre as atribuições e normas para a oferta e o monitoramento das ações de saúde relativas ao cumprimento das condicionalidades das famílias beneficiárias do Programa.. É fundamental que a equipe de saúde esclareça à família sobre a sua participação no cumprimento das ações que compõem as condicionalidades da saúde, deixando-a ciente de sua responsabilidade na melhoria das suas condições de saúde e nutrição. As famílias do PBF com crianças de 0 a 7 anos e mulheres com idade entre 14 a 44 anos devem ser acompanhadas por uma Equipe de Saúde da Família ou pela Unidade Básica de Saúde de mais fácil acesso pela família. As ações para cumprimento das condicionalidades são: o pré-natal das gestantes, o retorno para a consulta após o parto, orientação alimentar, monitoramento do crescimento e desenvolvimento das crianças, o monitoramento da vacinação infantil. O Ministério da Saúde - MS, por meio do Pacto da Saúde, estabeleceu meta de pelo menos 75% de acompanhamento das famílias beneficiárias do PBF.

OBJETIVOS

objetivo de melhorar a oferta de serviço relacionados a promoção da alimentação saudável, aperfeiçoar e ampliar o monitoramento do crescimento das crianças, e contribuir para segurança alimentar e nutricional das famílias

METODOLOGIA

. Metodologia: Foram realizadas oito capacitações para os 184 municípios do Estado, no período de 2007 a 2010. As capacitações aconteceram de forma centralizada, e duraram, em média, um período de três dias. Essas capacitações foram ministradas por pessoal técnico do MS e da secretaria de saúde do Estado, e estavam distribuídas em momentos teóricos e prático. Após as capacitações, realizou-se monitoramento dos resultados por meio do sistema informatizado e apoio técnico para os municípios com baixa cobertura no programa.

RESULTADOS

Resultados: a cobertura do PBF mostra ascendência de 52,37% no primeiro semestre de 2007 para 74,66% no segundo semestre de 2010, aumento de 22,29%.As ações de promoção da alimentação saudável, pesquisa realizada em setembro de 2010 com 117 municípios do Estado, mostrou que 82% desses desenvolvem essa ação

CONCLUSÃO

as coberturas do PBF melhoraram, mas é preciso que o alcance seja universal e será preciso aumentar o leque de profissionais capacitados no Estado para melhorar o desempenho dessas ações.

PS-22-304

AVALIAÇÃO DE UMA PROPOSTA DE CAPACITAÇÃO COM OS ATORES SOCIAIS DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

LUISETE MORAES BANDEIRA; ALINE GUIMARÃES ALMEIDA; THAYZE MARA TAROUQUELA; CAROLINA MARTINS CHAGAS; NATACHA TORAL; RENATA MONTEIRO
Instituição: CECANE/UnB
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) tem como objetivo contribuir para o crescimento e desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis nos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições. Além do escolar, são envolvidos diferentes atores sociais para o alcance do objetivo do PNAE, como nutricionistas, conselheiros da alimentação escolar e merendeiros, e todos são co-responsáveis pelo estímulo às práticas alimentares saudáveis e pelo zelo à qualidade da alimentação ofertada aos escolares. Dessa forma, a capacitação desses atores é fundamental para o sucesso do Programa, e, consequentemente, para a qualidade das ações voltadas ao público escolar.

OBJETIVOS

Realizar e avaliar uma proposta de capacitação dos atores sociais do PNAE, que visa o aprimoramento dos conhecimentos para a adequada execução de suas atribuições no PNAE.

METODOLOGIA

Foram formadas duas turmas de capacitação: uma composta por nutricionistas e conselheiros da alimentação escolar e outra por merendeiros. A primeira turma participou de um curso com momentos integrados e específicos para os nutricionistas e conselheiros da alimentação escolar e teve uma carga horária de 24 horas. A turma de merendeiros teve seu curso desenvolvido com uma carga horária de 16 horas. Considerou-se a participação ativa e a construção coletiva do conhecimento. Os principais temas abordados foram: segurança alimentar e nutricional, cardápio da alimentação escolar, controle social, agricultura familiar e legislação vigente acerca da alimentação escolar. Aplicaram-se questionários para avaliação da ampliação do conhecimento e a percepção dos atores sociais acerca da qualidade do curso.

RESULTADOS

Participaram do curso 121 atores do PNAE. Observou-se ampliação do conhecimento: as notas médias de pré/pós-teste foram de 7,9/9,3 para nutricionistas, 7,2/8,6 para conselheiros e 10/12,9 para merendeiros. O curso foi bem avaliado: 61% e 35% avaliaram como ótimo e bom, respectivamente. A maioria dos participantes (47%) afirmou ter as expectativas atendidas e 46% tiveram as expectativas superadas.

CONCLUSÃO

Os resultados indicam avaliação satisfatória e ampliação do conhecimento dos atores sociais do PNAE, podendo contribuir para a aplicação prática dos conteúdos desenvolvidos e melhor desempenho das atribuições realizadas pelos atores no Programa.

PS-22-305
DIFICULDADES ENCONTRADAS E PRIORIDADES PARA UM CURSO DE FORMAÇÃO SEGUNDO INTEGRANTES DE CONSELHOS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
LUISETE MORAES BANDEIRA; ELISABETTA RECINE; NATACHA TORAL
Instituição: PPGNH/UnB
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Em 1994 foram criados os Conselhos de Alimentação Escolar (CAEs), compostos, em cada município/estado por 1 representante do executivo, 2 de trabalhadores da educação, professores e alunos, 2 de pais de alunos e 2 da sociedade civil organizada. As atribuições do CAE são: acompanhar e fiscalizar os recursos destinados à alimentação escolar; zelar pela qualidade dos alimentos e pela aceitabilidade dos cardápios; participar da elaboração dos cardápios; analisar o relatório anual de gestão e elaborar o parecer conclusivo sobre a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar.
OBJETIVOS
Identificar as principais dificuldades encontradas pelos conselheiros em sua atuação e os temas prioritários para um curso de formação
METODOLOGIA
Por meio de questionário auto-preenchido, conselheiros que compareceram a evento nacional informaram dados para identificação e dúvidas na sua atuação, como no acompanhamento do processo licitatório para compra de alimentos, avaliação da adequação do cardápio, aplicação do teste de aceitabilidade, processo de controle de qualidade, compra de alimentos da agricultura familiar, análise da prestação de contas e elaboração dos cardápios. As opções de resposta eram: 'sim, com facilidade', 'sim, com dificuldade, pois temos dúvida sobre o assunto', 'sim, com dificuldades por outros motivos', 'não, pois não temos conhecimento suficiente sobre o assunto', 'não, por outros motivos' e 'não sei'. Solicitou-se ainda a indicação de temas considerados relevantes pelos conselheiros para compor um curso de formação.
RESULTADOS
O questionário foi preenchido por 143 conselheiros, sendo que a maioria correspondeu a representantes do segmento de trabalhadores da educação, professores ou alunos (48,3%). As atividades realizadas com dificuldade devido à presença de dúvidas foram: procedimento licitatório (24,5%) e análise da prestação de contas (22,4%). As atividades que não são realizadas pela falta de conhecimento foram: o procedimento licitatório (22,4%) e a adequação do cardápio (21,7%). Os temas mais mencionados para compor um curso de formação foram o processo de licitação (37,8%) e a análise da prestação de contas (32,9%).
CONCLUSÃO
Os resultados apontam que o tema sobre o qual os conselheiros têm mais dúvidas é o processo de licitação, seguido da análise da prestação de contas. Consequentemente ambos os temas também são considerados os mais relevantes para comporem um curso de formação.

PS-22-306
ESCOLARIDADE E NÍVEL DE LETRAMENTO EM SAÚDE EM UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE
LUIZA MOUTA DE LIMA; HELENA ALVES DE C SAMPAIO; MARIA OLGANÊ DANTAS SABRY; ANTÔNIO AUGUSTO FERREIRA CARIOCA; MARIA DA PENHA BAIÃO PASSAMAI; CAROLINA OLIVEIRA PRAXEDES
Instituição: UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O analfabetismo funcional em saúde pode ser entendido como a incapacidade de usar informação escrita e impressa sobre saúde. Tal utilização da informação é fundamental tendo em vista o papel exercido pelos pacientes como agente ativo, interferindo em todas as etapas do processo terapêutico. Avaliar e determinar os níveis de alfabetização funcional em saúde é muito importante para que o sistema de saúde possa desenvolver diferentes maneiras de transmitir informações às pessoas com limitada capacidade de compreensão na leitura e escrita de modo a garantir que elas possam compreender e executar orientações médicas sobre seus tratamentos.
OBJETIVOS
Verificar a existência de associação entre letramento em saúde e escolaridade.
METODOLOGIA
Trata-se de estudo transversal, realizado em uma unidade básica de saúde, sendo o estudo aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Instituição, tendo os participantes assinados um termo de consentimento livre e esclarecido. Foram avaliadas 24 pessoas que freqüentam o serviço, durante a espera de atendimento. Para a determinação do escore de letramento em saúde, foi aplicado o instrumento TOFHLA (Test of Functional Health Literacy in Adults), traduzido para o português. Os dados foram analisados através do pacote estatístico SPSS versão 16.0, aplicando-se teste de correlação de Pearson, para associação entre escores do letramento com anos de estudo e teste Anova para avaliar diferenças entre categorias de escolaridades, sendo elas de 1-3, 4-7, 8-11 e ≥ 12 anos de estudo. Adotou-se $p < 0,05$ como nível de significância.
RESULTADOS
Houve associação forte quando comparado anos de estudo e letramento ($r = 0,781$; $p < 0,001$). Quando comparados os escores do letramento entre as categorias de escolaridade, houve diferença apenas entre 1-3 anos versus 8-11 anos ($p = 0,007$) e 1-3 anos versus ≥ 12 anos ($p < 0,001$).
CONCLUSÃO
Como a literatura afirma houve correlação significante entre escolaridade e os níveis de alfabetismo funcional no presente estudo, especificamente considerando-se 1-3 anos de estudo. Tais pacientes necessitam de ações diferenciadas de educação em saúde.

PS-22-307
SEDENTARISMO COMO FATOR DE RISCO PARA O DESENVOLVIMENTO DE SÍNDROME METABÓLICA EM IDOSOS
LUIZA MOUTA DE LIMA; HELENA ALVES DE C SAMPAIO; MARIA OLGANÊ DANTAS SABRY; ISABELLA BARBOSA PEREIRA; ANTÔNIO AUGUSTO FERREIRA CARIOCA; CLARISSA LIMA DE MELO PORTELA; MAREIA LUISA PEREIRA DE MELO
Instituição: UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A síndrome metabólica (SM) representa a anormalidade metabólica mais comum da atualidade e pode ser definida como um complexo de fatores de risco para diabetes e doenças cardiovasculares. Sua prevalência aumenta com a idade. O desenvolvimento da SM em determinado indivíduo depende de uma complexa interação entre a predisposição genética e fatores ligados ao estilo de vida, como padrão dietético, sedentarismo e obesidade. Estudos epidemiológicos têm demonstrado forte relação entre inatividade física e presença de fatores de risco cardiovascular.
OBJETIVOS
Avaliar a associação entre a prática de atividade física e a presença de síndrome metabólica em idosos.
METODOLOGIA
Trata-se de estudo documental, utilizando dados de uma pesquisa de diagnóstico de síndrome metabólica realizada junto a idosos atendidos em ambulatório de hipertensão arterial de um hospital referência em assistência, ensino e pesquisa. O estudo original foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética do hospital, tendo os participantes assinado um termo de consentimento livre e esclarecido. Para o presente estudo foram avaliadas as fichas de 50 pacientes, sendo coletados dados referentes à atividade física e presença ou não de síndrome metabólica. O sedentarismo foi considerado como aqueles idosos que realizavam apenas atividades típicas da vida diária (IOM, 2005). A diferença entre os achados foi analisada através do teste do Qui-Quadrado, adotando-se $p < 0,05$ como nível de significância.
RESULTADOS
Entre os idosos avaliados, 25 (50%) apresentaram síndrome metabólica, dos quais 12 (24%) não praticavam atividade física. Entre os que não apresentaram síndrome metabólica, 8 (16%) não praticavam atividade física.Não houve diferença entre a prática de atividade física entre portadores e não portadores de SM ($p = 0,387$).
CONCLUSÃO
No presente estudo o sedentarismo não foi associado à presença de SM, mas o tamanho da amostra pode ter influenciado os achados. Sugere-se que a avaliação seja ampliada, a fim de melhor direcionar ações de educação em saúde.

PS-22-308
HÁBITOS ALIMENTARES DE GESTANTES DE BAIXO RISCO ATENDIDAS EM SERVIÇOS PÚBLICOS DE SAÚDE.
LUIZA PEREIRA DI BONIFACIO; ANA CAROLINA MARTINIANO; MAÍRA BARRETO MALTA; MARIA ANTONIETA DE BARROS LEITE CARVALHAE; MÔNICA YURI TAKITO; MARIA HELENA DE AQUINO BENÍCIO
Instituição: Intituto de Biociências de Botucatu
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
As mudanças fisiológicas que ocorrem na gestação (maior demanda energética/nutrientes) colocam a alimentação das gestantes como parte essencial do cuidado pré-natal. Para nortear as ações das equipes de saúde e definir intervenções prioritárias, deve-se conhecer os hábitos alimentares das gestantes. No contexto da atenção básica de saúde, poucos estudos avaliaram hábitos alimentares de gestantes, justificando-se estudos com tal objetivo.
OBJETIVOS
Descrever hábitos alimentares de gestantes de baixo risco, no 2º trimestre gestacional, usuárias de serviços públicos de atenção básica à saúde de um município paulista de médio porte.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo epidemiológico transversal descritivo. Foram incluídas mulheres com 18 ou mais anos de idade, no 2º trimestre de gestação. A amostra aleatória (n=256) foi calculada de modo proporcional ao número de gestantes assistidas no ano de 2009, em cada uma das 14 unidades de saúde do município. Dados gerais como características demográficas, obstétricas, socioeconômicas e nutricionais da amostra foram obtidos por questionário. As informações relativas aos hábitos alimentares das gestantes foram coletadas mediante aplicação de questionário adaptado de modelo desenvolvido para população adulta brasileira (Monteiro et al., 2008). Análises envolveram a apresentação de distribuição de freqüências e estatísticas descritivas, e foram realizadas no programa *SPSS for Windows versão 12.0*.
RESULTADOS
Para alimentos saudáveis, 48,8% não consomem frutas todos os dias; 41,8% não ingerem salada crua diariamente; 55,1% negam consumir verduras e legumes todos os dias. Apenas 22,3% das gestantes consomem carne vermelha diariamente; 64,4% quase nunca/nunca consomem peixe na gestação. Cerca de 70% gestantes relataram consumir leite diariamente. No caso de alimentos não saudáveis, 40,2% das gestantes afirmam consumir alimentos fritos em óleo mais do que três vezes na semana; 69,9% consomem pelo menos uma vez por semana refrigerante; 43% das gestantes consomem bolacha recheada. Um aspecto positivo é que 34,7% das entrevistadas quase nunca ou nunca consomem alimentos embutidos.
CONCLUSÃO
Os resultados indicam que a alimentação das gestantes assistidas na rede pública de saúde do município é caracterizada pelo baixo consumo diário de alimentos saudáveis e pelo consumo freqüente de alimentos não saudáveis. Estes dados constituem uma linha de base para avaliação de intervenção/tendência no município.

PS-22-309

ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS DE 5 A 10 ANOS DE UMA CRECHE-ESCOLA PARTICULAR EM FORTALEZA, CEARÁ.

LUÍZA SILVA LEITE; NAYANE XIMENES NOGUEIRA; ABELARDO B M L NETO; NADIA TAVARES SOARES; ALEXANDRE LOPES SOUZA
Instituição: UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Atualmente, a prevalência de obesidade entre crianças está aumentando. Isso se deve a mudanças no comportamento alimentar e fatores socioeconômicos associados. Entre crianças de famílias com alta condição socioeconômica, nos países em desenvolvimento, há maior prevalência de obesidade do que em crianças de baixa condição socioeconômica. A obesidade infantil é um agravo preocupante, pois crianças obesas apresentam maior risco de se tornarem adultos obesos e junto com a obesidade apresentarem morbidades correlacionadas.
OBJETIVOS
O presente trabalho pretendeu avaliar o estado nutricional de crianças na fase de pré-escolar e escolar com o objetivo de verificar a prevalência de sobrepeso e obesidade nessa faixa etária.
METODOLOGIA
Para a avaliação nutricional foi escolhido o método antropométrico, por ser simples, de fácil execução, não invasivo e apresentar alta confiabilidade. Foram avaliados a altura e o peso de 29 crianças entre 5 e 10 anos de uma creche-escola particular,sendo 18 do sexo masculino e 11 do sexo feminino. Os dados antropométricos foram obtidos em duplicata e foi calculada a média desses valores. Foi observado o Índice de Massa Corporal (IMC) de cada criança de acordo com a idade em anos e meses e analisado o percentil correspondente, segundo a World Health Organization (WHO). O estado nutricional das crianças foi classificado de acordo com os critérios do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN).
RESULTADOS
Foi observada uma alta prevalência de sobrepeso e obesidade entre os escolares, correspondendo a 62,07%. Das 29 crianças analisadas, uma (3,45%) apresentou baixo peso, 10 (34,48%) apresentaram eutrofia, sete (24,14%) foram classificadas com sobrepeso e 11 (37,93%) com obesidade. Entre as crianças do sexo feminino (37,93%), houve um caso de baixo peso (9,09%), quatro de eutrofia (36,36%), quatro de sobrepeso (36,36%) e dois (18,18%) de obesidade. Entre as crianças do sexo masculino (62,07%), não houve caso de baixo peso, seis (33,33%) foram classificadas com eutrofia, três (16,67%) com sobrepeso e nove (50%) com obesidade.
CONCLUSÃO
Os dados do presente estudo justificam a preocupação mundial com a obesidade infantil e suas consequências. Ressalta-se assim a importância do profissional de Nutrição para realizar a educação nutricional tanto das crianças quanto das suas famílias.

PS-22-310

INTERVENÇÃO NUTRICIONAL NA ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE: IMPACTO SOBRE AS MEDIDAS ANTROPOMÉTRICAS.

LYDIANE BRAGUNCI BEDESCHI; ANDREZA SILVEIRA BICALHO; ALINE CRISTINE LOPES; LUANA CAROLINE DOS SANTOS
Instituição: Universidade Federal de Minas Gerais
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Atualmente as doenças e agravos não transmissíveis (DANT) ocupam lugar de destaque no cenário mundial, demonstrando correlação com fatores de risco modificáveis como alimentação inadequada e sedentarismo. Nesse contexto, o Sistema Único de Saúde (SUS) brasileiro se distingue por realizar atividades coletivas ou individuais que visam à promoção da saúde, com destaque para o aconselhamento nutricional.
OBJETIVOS
Verificar a efetividade de intervenção nutricional sobre as medidas antropométricas de usuários de uma Unidade Básica de Saúde (UBS).
METODOLOGIA
Estudo de intervenção realizado durante seis meses com uma coorte aberta de usuários adultos e idosos de uma UBS, que foram encaminhados para o atendimento nutricional pelas Equipes de Saúde da Família ou por Serviço de Promoção da Saúde da área de abrangência. O aconselhamento nutricional realizado foi composto por orientações nutricionais específicas pautadas nas diretrizes do "Guia Alimentar para a População Brasileira". Durante as consultas foram obtidos dados sociodemográficos, dietéticos e antropométricos, comparados segundo a intervenção. Realizou-se análise descritiva e testes Kolmogorov-Smirnov, t de Student pareado, Wilcoxon, McNemar e Correlação de Pearson/Spearman; $p<0,05$.
RESULTADOS
Foram avaliados 72 indivíduos, 53,2±10,7 anos, 69,4% adultos e 94,4% mulheres. Após intervenção, houve redução do peso [2,05 kg; (-12,60; 25,60)], do índice de massa corporal [-0,95 kg/m2 (-6,60; 2,90)] e da circunferência da cintura [2,75 cm; (-19; 6,20)], $p<0,05$. Ademais, verificou-se diminuição significativa da prevalência de obesidade do tipo I e II entre os adultos (75% para 64,5%, $p=0,029$) e tendência à redução da prevalência de usuários com riscos de complicações metabólicas, segundo a classificação da circunferência da cintura (11,1% para 5,5%, $p=0,056$). Quanto à dieta, foi observado aumento na ingestão de proteínas [13,8%; (3,9-27,7) vs. 15,1% (5,8-77,7), $p=0,004$], redução no consumo per capita diário de óleo [14,16 mL (0,17-75) vs 0,56 mL (0,20-10), $p<0,001$], e açúcar [4,16 g (0-166,67) vs 1,11 g (0,5-5), $p<0,001$].
CONCLUSÃO
A intervenção nutricional favoreceu melhorias dietéticas e foi efetiva para a redução das medidas antropométricas, denotando sua viabilidade e possibilidade de ampliação na Atenção Primária à Saúde.

PS-22-311

ANTIOXIDANTES DIETÉTICOS: AVALIAÇÃO DO CONSUMO EM UMA POPULAÇÃO DE ADULTOS E IDOSOS

LYDIANE BRAGUNCI BEDESCHI; ANDREZA SILVEIRA BICALHO; ALINE CRISTINE DE SOUZA LOPES; LUANA CAROLINE DOS SANTOS
Instituição: Universidade Federal de Minas Gerais
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Achados laboratoriais e clínicos, além de estudos epidemiológicos apontam que uma alimentação rica em antioxidantes pode favorecer o sistema imunológico, combater os radicais livres e seus efeitos deletérios, contribuindo para a manutenção da saúde.
OBJETIVOS
Avaliar a ingestão de nutrientes de atividade antioxidante em uma amostra de adultos e idosos usuários de um Serviço de Atenção Primária à Saúde.
METODOLOGIA
Estudo transversal com usuários de uma Unidade Básica de Saúde encaminhados, de outubro de 2008 a agosto de 2010, para atendimento nutricional pela Equipe de Saúde da Família ou Academia da Cidade da área de abrangência. Avaliou-se o perfil de saúde, nutricional e de consumo alimentar, por meio de anamnese pré-testada, Questionário de Frequência Alimentar e Recordatório Alimentar de 24 horas. Avaliou-se o consumo de nutrientes de maneira qualitativa e quantitativa, conforme preconizado pelo Institute of Medicine.
RESULTADOS
Foram avaliados 130 indivíduos, com elevadas prevalências de excesso de peso (98,4%) e comorbidades associadas (hipertensão arterial: 53,8% e hipercolesterolemia: 29,2%). As probabilidades de adequação dos antioxidantes se aproximaram de 55%, 45%, 99% e 47% para as vitaminas A, C e E e zinco, respectivamente, sem diferenças entre os sexos e faixas etárias ($p>0,05$). Entretanto, identificou-se que a faixa etária mais jovem (20 a 39 anos) apresentou maior prevalência de consumo adequado de vitamina A (70,6%), com decréscimo com o avanço da idade ($p= 0,04$). O consumo diário de frutas, folhosos e legumes, principais fontes dos antioxidantes, foi relatado por 55,2%, 28,5%, e 50,9% dos entrevistados, respectivamente. Verificou-se maior prevalência de consumo adequado de vitamina A entre aqueles usuários com consumo diário de folhosos ($p<0,001$) e frutas ($p=0,008$). Houve correlação entre a probabilidade de adequação do consumo de vitamina A e frequência de consumo de legumes ($r= 0,20$; $p= 0,024$) e entre renda per capita e a frequência do consumo de feijão ($r=- 0,22$; $p= 0,010$) e carne bovina ($r=-0,20$; $p=0,034$), denotando que o incremento da renda favorece o decréscimo no consumo destes alimentos.
CONCLUSÃO
O consumo de nutrientes de atividade antioxidante foi aquém das recomendações, demonstrando a necessidade do aconselhamento nutricional, tendo em vista que um possível desbalanceamento entre a geração de espécies reativas de oxigênio e radicais livres pode agravar ainda mais o atual quadro de doença destes indivíduos.

PS-22-312

ESTADO NUTRICIONAL RELATIVO AO FERRO, ZINCO E COBRE DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES RESIDENTES EM ZONA RURAL.

LYDIANE BRAGUNCI BEDESCHI; CAMILA MEDEIROS S MAZZETI; ANA PAULA DELLA NINA DE OLIVEIRA; LUANA CAROLINE DOS SANTOS; GILBERTO SIMEONE HENRIQUES
Instituição: Universidade Federal de Minas Gerais
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Dentre os fatores determinantes da deficiência de nutrientes, encontra-se a infestação parasitária, com destaque para infecção crônica por helmintos, que aliada a parâmetros ambientais pode ser um importante determinante do estado nutricional e podem propiciar danos no desenvolvimento de crianças e adolescentes.
OBJETIVOS
Avaliar o estado nutricional relativo ao ferro, zinco e cobre em uma população de crianças e adolescentes, residentes em zona rural.
METODOLOGIA
Estudo transversal, realizado no período de dezembro de 2009 a agosto de 2010, com crianças e adolescentes inseridos em projeto onde são desenvolvidos ensaios clínicos de uma nova vacina contra Ancilostomídeos. Avaliou-se o perfil socioeconômico, nutricional e de consumo alimentar, por meio de anamnese pré-testada, recordatório 24 horas e questionário de frequência alimentar e realizou-se determinação dos minerais séricos através de espectrofotometria por emissão de plasma induzido.
RESULTADOS
Foram avaliados 105 indivíduos, com medianas de idade de 8 (2-11) anos e renda per capita de R$ 47,86 (12,00 – 216,60). Identificou-se prevalências de 14,3% de déficit estatural e 28,8% de excesso de peso. A ocorrência de déficit estatural foi maior entre as crianças com menor faixa de renda ($p=0,020$), e entre aquelas com infestação por helmintos (41,2% vs 9,4%; $p=0,003$). Constatou-se incremento da prevalência de consumo insuficiente de ferro ($p=0,030$) e zinco ($p<0,001$) com aumento da idade. Observou-se baixa frequência no consumo diário de carnes, sendo relatado maior consumo de 1 a 3 vezes por semana (bovina: 48%; aves:56%), contrastando com 93% de consumo diário de feijão. Quanto aos minerais séricos, foram verificadas elevadas prevalências de inadequação em todas as faixas etárias, destacando-se crianças entre 1-3 anos, com valores abaixo da referência para hemoglobina (67%), ferro plasmático (75%), ferritina sérica (86%), zinco plasmático (92%) e cobre eritrocitário (58%).
CONCLUSÃO
Os resultados denotam que a amostra estudada se caracteriza pelo baixo nível socioeconômico, com elevadas prevalências de déficit estatural concomitante a considerável prevalência de excesso de peso, além de alto percentual de inadequação ao ferro, cobre e zinco ingeridos, tal como observado nos inquéritos de consumo e refletidos diretamente nos níveis séricos destes minerais. Esse panorama reforça a necessidade de intervenções nutricionais, a fim de se evitar comprometimentos importantes na saúde nesta população.

PS-22-313

ADAPTAÇÃO E APLICAÇÃO DO ÍNDICE DE QUALIDADE DA DIETA EM GESTANTES.

MAÍRA BARRETO MALTA; ELOISA ELENA PASCHOALINOTTE; DANIELA SAES SARTORELLI; SILVIA JUSTINA PAPINI-BERTO; CRISTINA MARIA G LIMA PARADA; MARIA ANTONIETA B LEITE CARVALHAES

Instituição: Faculdade de Medicina UNESP Botucatu

Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

Considerando-se que a análise isolada da estimativa de nutrientes não é capaz de aferir a relação entre a dieta materna e desfechos obstétricos e na saúde infantil, há interesse no desenvolvimento e aplicação de índices que avaliem a qualidade da dieta de forma global. A utilização destes índices em estudos com gestantes em nosso meio ainda é insipiente.

OBJETIVOS

Adaptar e aplicar o Índice de Qualidade da Dieta (IQD) para avaliação do consumo alimentar de gestantes (IQD-G).

METODOLOGIA

Estudo epidemiológico, transversal de base populacional. Foi realizada adaptação do IQD segundo recomendações nutricionais para gestantes, com o ajuste do número de porções de cada grupo alimentar, exclusão do componente sódio, inclusão do componente grupo das leguminosas e alteração na forma de análise do item variedade da dieta. O IQD-G foi aplicado em amostra aleatória formada por 107 gestantes de baixo risco atendidas em serviços públicos de saúde de município de médio porte do estado de São Paulo, tomando como fonte os dados obtidos por dois recordatórios de 24h. A correlação entre o IQD-G e a estimativa de nutrientes foi avaliada. As análises foram realizadas no programa SAS, adotando-se $p<0,05$ como nível de significância.

RESULTADOS

O IQD-G conta com 10 componentes: seis grupos da pirâmide alimentar; gordura total; gordura saturada; colesterol e variedade da dieta. Para aplicação do IQD-G, cada componente recebeu pontuação entre zero (pior situação) e 10 pontos (situação mais favorável), variando o escore final entre zero e 100 pontos, sendo: dieta de boa qualidade (>80 pontos); dieta precisando de melhorias, (51 a 80 pontos) e dieta de má qualidade (<51 pontos). A maioria das gestantes (79,4%) apresentou dieta necessitando de melhorias; 11,2% e 9,2% delas, respectivamente, dietas de boa qualidade e má qualidade. Os componentes que obtiveram as piores pontuações foram: frutas, hortaliças e leite e derivados. O IQD-G correlacionou-se positivamente com a maioria dos nutrientes.

CONCLUSÃO

O índice desenvolvido permite descrever a qualidade da dieta das gestantes de forma global. A classificação da maioria das dietas como necessitando de melhorias, e parte delas dieta de má qualidade, indica a necessidade de priorizar ações educativas no pré-natal, visando o incentivo do consumo de frutas, hortaliças, leite e derivados.

PS-22-314

PROGRAMA DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL PARA USUÁRIOS DE SERVIÇO PÚBLICO DE SAÚDE.

MAÍRA BARRETO MALTA; RENATA GALVÃO CINTRA; ROBERTA A GAINO; LETÍCIA SANCHES MAYER; LUIZA CRISTINA G DOMINGUE DIAS

Instituição: Faculdade de Medicina UNESP

Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

A educação nutricional que faz parte da educação em saúde é definida como um processo essencialmente ativo que fornece conhecimento para os indivíduos, levando a mudanças no modo de pensar, sentir e agir dos indivíduos e pelo qual eles adquirem ou reforçam atitudes e práticas conducentes à saúde, e os capacita para fazerem escolhas alimentares saudáveis.

OBJETIVOS

O objetivo do presente estudo foi elaborar, aplicar e avaliar um programa de educação nutricional para usuários de uma Unidade de Saúde da Família localizada em um bairro da periferia da cidade de Botucatu.

METODOLOGIA

A amostra, escolhida aleatoriamente, foi composta por 25 voluntários cadastrados em uma Unidade Saúde da Família, localizada em um bairro da periferia da cidade de Botucatu-SP, mediante assinatura de termo de consentimento, sendo assegurada a confidencialidade dos dados. Os conteúdos programáticos desenvolvidos foram selecionados a partir de reunião prévia ao início do grupo, baseada no diálogo com os usuários, quando se buscou verificar os conhecimentos que os mesmos tinham sobre alimentação e nutrição bem como sobre as enfermidades associadas aos erros alimentares.

RESULTADOS

As atividades teóricas e práticas contemplaram os seguintes temas: Alimentação saudável, definição de alimentos diet e light e as interações entre fibra alimentar, gordura, triglicerídeos e saúde. As ações educativas foram preparadas para promover modificações no hábito alimentar inadequado do grupo estudado. Durante tais atividades, foi possível perceber que os participantes tinham pouco conhecimento sobre os temas abordados principalmente sobre a fibra alimentar e o consumo excessivo de gordura. Com relação à aquisição de conhecimentos sobre alimentação e nutrição, avaliada pela comparação entre provas aplicadas nos momentos inicial e final das atividades, foi observada uma diferença de 48,5%.

CONCLUSÃO

O resultado mostra que os usuários conquistaram mais clareza e entendimento sobre os assuntos abordados. As informações obtidas permitem concluir que o programa cumpriu satisfatoriamente seus objetivos podendo dessa forma, ser aplicado em outros grupos de indivíduos.

PS-22-315

HÁBITOS ALIMENTARES DE CRIANÇAS OBESAS

MARCELA MARIA PANDOLFI; JANE DE ESTON ARMOND; PATRÍCIA COLOMBO-SOUZA

Instituição: Universidade de Santo Amaro

Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

A dieta tem um papel determinante na regulação energética. É cada vez mais freqüente o uso de alimentos industrializados, geralmente de alto conteúdo energético pelas crianças. Não somente o volume da ingestão alimentar tem sido relacionado à obesidade, como também a composição da dieta.

OBJETIVOS

Caracterizar as crianças obesas estudadas segundo as variáveis alimentares.

METODOLOGIA

Estudo transversal descritivo onde foram avaliadas 81 crianças entre 5 e 10 anos de idade. Para avaliação nutricional foi utilizado o IMC (índice de massa corporal). Foi considerada obesa a criança com IMC > ao percentil 95 de acordo com o Centers for Disease Control and Prevention (CDC). A dieta foi avaliada qualitativamente por meio de anamnese realizada por nutricionista.

RESULTADOS

A média de idade das crianças estudadas foi de 8,5 anos sendo 55,6% do sexo feminino. Quanto às variáveis alimentação temos: 75,3% fizeram uso de mamadeira, 65,5% e 77,6% usaram açúcar e engrossante na mamadeiras, respectivamente, a média de consumo per capita de açúcar por mês na família encontrada foi de 1,65 quilos e de óleo, 0,81litros. 66,7% compram comida na rua sendo as mais compradas: balas, pirulitos e chicletes (81,5%), salgados fritos (64,8%), salgadinho de pacote (51,8%); 60,5% comem assistindo televisão. Quanto à adequação qualitativa das refeições tem-se o café-da-manhã, colação e lanche da tarde inadequados, com pouco ou nenhum consumo de frutas e sucos naturais, destacam-se alimentos consumidos pelas crianças como embutidos (frios) no café-da-manhã e lanche da tarde (31,4 e 17,69%, respectivamente), bolo ou bolachas doces (15,7 e 44,9%). Na colação e lanche da tarde destacam-se o consumo de merenda escolar (28,6 e 21,8%). Na colação ainda temos o consumo de salgadinhos de pacote (12,5%) e bolos ou bolachas doce (26,8%). O almoço e jantar em sua maioria estavam adequados qualitativamente. Quanto aos alimentos mais consumidos nestas refeições tem-se: lingüiças e salsichas (78,7 e 79,0%), nuggets e hambúrgueres (72,5 e 69,1%). O consumo de peixes nestas refeições é bem menor que alimentos menos saudáveis (41,3 e 45,7%). Há consumo elevado de suco artificial (68,7 e 66,7%) no almoço e jantar.

CONCLUSÃO

As crianças obesas estudadas apresentaram hábitos alimentares inadequados. A prevalência da obesidade está fortemente associada a mudanças no estilo de vida e nos hábitos alimentares, como o fácil acesso e o baixo custo de alimentos ricos em gorduras e açúcares.

PS-22-316

EVOLUÇÃO DO TRATAMENTO DE ADULTOS OBESOS FREQUENTADORES DE GRUPO EDUCATIVO

MARCELA MARIA PANDOLFI; AHMAD ALI EL MAJDOUB; CAMILA MENDONÇA VIEIRA; CHARLES YEA ZEN CHOW; CHENG TZU HWEI; DANIEL CARLOS BRATAN OLIVEIRA; EDUARDO INACIO DE SOUZA SALLES; ERICK YUKIO KANAMORI; JOSE ALFREDO CORREA MARANGONI; PATRÍCIA COLOMBO-SOUZA

Instituição: Universidade de Santo Amaro.

Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

A obesidade é considerada uma doença crônica e epidêmica relacionada com altas taxas de morbidade e mortalidade. Educação alimentar se mostra importante estratégia para conter seu avanço. Pelo fato dos tratamentos individuais se mostrarem dispendiosos, tem-se dado preferência aos atendimentos em grupo.

OBJETIVOS

Este trabalho teve como objetivo avaliar a evolução de pacientes obesos que participaram por seis meses de um grupo educativo.

METODOLOGIA

Estudo longitudinal com 40 pacientes (IMC > 30 kg/m2) que participaram por seis meses de grupo educativo onde foram abordados conceitos de alimentação saudável. No início e término do período do estudo, todos os pacientes foram submetidos a avaliação antropométrica e laboratorial do perfil lipídico. Para análise dos resultados foram utilizados os testes t de Student e Wilcoxon, levando em consideração a variabilidade das medidas estudadas. O nível de significância estabelecido foi de 5%.

RESULTADOS

A média de idade foi de 44 anos e 85% eram do sexo feminino. Ao término do estudo foram observadas reduções significantes nas seguintes variáveis: peso corporal de 95,6Kg para 89,8Kg ($p=0,000$), IMC de 38,2 para 35,9 ($p=0,000$), colesterol total de 189,3 mg/dL para 177,1mg/dL ($p=0,000$), LDL de 112,9mg/dL para 104,1mg/dL ($p=0,000$) e triglicérides de 142,1mg/dL para 125,6mg/dL ($p< 0,000$). A fração HDL sofreu diminuição significante, de 48,8mg/dL, para 47,6mg/dL ($p=0,047$), resultado não esperado.

CONCLUSÃO

A intervenção nutricional educativa de curto prazo foi eficaz para estimular mudanças no peso corporal e IMC e reduzir os fatores de risco cardiovascular em adultos obesos possibilitando mudança de hábitos e melhor qualidade de vida.

PS-22-317

AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE IDOSOS E OS RISCOS DE DOENÇAS CARDIOVASCULARES: UM ESTUDO EM ASILOS DOS MUNICIPIOS DO OESTE PAULISTA

MARCELO RONALDO COSTA
Instituição: Asilos dos municipios do Oeste paulista
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A incidência de doenças crônicas é alta nos indivíduos idosos, sendo grande o risco de torná-las ainda mais grave, resultando nas incapacidades. Os asilados geralmente são mais velhos que os idosos da comunidade e, geralmente apresentam um maior número de doenças e dependências físicas, psíquicas e sociais. A taxa de mortalidade por doenças cardiovasculares (DCVs) aumenta com o progredir da idade.
OBJETIVOS
Este estudo teve o objetivo de avaliar o estado nutricional e identificar riscos de doenças cardiovasculares em indivíduos idosos moradores de instituições de longa permanência.
METODOLOGIA
No período de Julho a Agosto de 2008 foram avaliados em três instituições (A, B, C), 43 idosos, sendo 13 do sexo feminino, com idade média de 74,4 anos, e 30 do sexo masculino, com idade média de 71,2 anos. Utilizou-se como instrumento de pesquisa questionário de freqüência alimentar, questionário simplificado de consumo de gorduras e consumo de fibras, formulário de dados antropométricos (peso, altura, IMC e circunferência de cintura).
RESULTADOS
Depois de realizada a análise do consumo de fibras, de acordo com os escores dos questionários aplicados observou-se que os idosos apresentaram um escores para fibras um consumo regular nas três instituições abordadas. Por outro lado, na instituição A constatou-se um escores para gorduras um consumo muito elevado. Quanto ao estado nutricional foi observado que 23,2% dos idosos apresentavam baixo peso, 41,9% encontravam-se com peso adequado e 34,9% com excesso de peso. Foi observada maior freqüência de baixo peso entre as mulheres (30,8%). A partir da medida da circunferência de cintura observou-se que nas três instituições, apenas 23,3% dos idosos não apresentavam indicação de risco para DCV, 46,5% encontravam-se com risco elevado e 30,2% com risco muito elevado.
CONCLUSÃO
Pode-se concluir que entre os idosos avaliados foi constatado um consumo regular de fibras e um consumo elevado de gorduras, associados ao excesso de peso, além do indicativo de risco elevado para DCV, necessitando assim de readequação da prática alimentar e inclusão de medidas preventivas para minimizar os riscos de agravamento das doenças, possibilitando assim um envelhecimento mais saudável.

PS-22-318

PERFIL ANTROPOMÉTRICO DE ADOLESCENTES DE MUNICÍPIO PARANAENSE

MARCIA CRISTINA DALLA COSTA; CLEUSA WICHOSKI MAIER; MARIA LUCIA BONFLEUR; MANUELA DE CARVALHO; SANDRA BALDO
Instituição: UNIOESTE - Campus Cascavel
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
As modificações que ocorreram no estilo de vida da população, decorrentes principalmente dos avanços tecnológicos como modernização dos equipamentos, industrialização dos alimentos entre outros, favoreceram a redução do gasto energético do organismo com atividades físicas cotidianas e, concomitante a isso, o consumo alimentar inadequado contribui de forma decisiva para o aumento de peso e para o acúmulo de gordura corporal. Segundo dados do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional, referentes ao ano de 2007, 13,97% dos adolescentes brasileiros atendidos na atenção básica de saúde em todo o país, apresentam excesso de peso. A região Sul apresenta a maior prevalência entre os adolescentes, correspondendo a 18,36% enquanto que o estado do Paraná apresenta 15,92% dos adolescentes com excesso de peso. A adolescência é uma fase do desenvolvimento humano caracterizada por intensas transformações físicas, biológicas e psicológicas, estando as intercorrências nesta fase, associadas a problemas na vida adulta.
A avaliação do estado nutricional nesta fase permite identificar carências ou excessos nutricionais, possibilitando uma intervenção adequada de forma a auxiliar na recuperação e manutenção do estado de saúde do indivíduo, sendo fundamental para a prevenção doenças e distúrbios nutricionais.
OBJETIVOS
Conhecer o perfil antropométrico de adolescentes de ambos os sexos, de escolas públicas de município paranaense.
METODOLOGIA
Para avaliação antropométrica dos adolescentes matriculados no ensino médio de escolas da rede pública de ensino de município do oeste do Paraná, com idade entre 14 e 19 anos, foram coletadas medidas de peso e estatura para cálculo do índice de massa corporal (IMC), segundo critérios propostos pela OMS (2007) e Cole et al. (2000).
RESULTADOS
Participaram do estudo 549 adolescentes, cuja prevalência de excesso de peso foi 14,39% e 13,39% para OMS e Cole respectivamente, sendo maior a freqüência entre adolescentes do sexo masculino, porém não houve diferença significativa entre os métodos de avaliação. O baixo peso foi observado em 4,55% dos adolescentes avaliados, sendo maior a ocorrência no sexo feminino.
CONCLUSÃO
A obesidade apresentou alta prevalência entre os adolescentes, sendo necessárias medidas de intervenção em relação ao hábito alimentar deste grupo, objetivando a prevenção de doenças na vida adulta.

PS-22-319

TESTE "COMO ESTÁ A SUA ALIMENTAÇÃO?": ADAPTAÇÕES NECESSÁRIAS AO INSTRUMENTO

MARCIA CRISTINA DALLA COSTA; HELOISA TOMBINI; ANDERSON NAZARENO DIAS
Instituição: FAG/UNIOESTE/Secretaria Municipal d Saúde Cascavel
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A transição nutricional é influenciada pela mudança nos padrões alimentares da população, caracterizando-se pelo aumento no consumo de gorduras, açúcares, cereais refinados, e ainda, pelo declínio no consumo de carboidratos complexos e alimentos fontes de fibras. Conhecer a ingestão de alimentos pela população possibilita estimar a adequação do consumo e desta forma, monitorar as tendências de ingestão de diferentes alimentos ou grupos, havendo a necessidade de instrumentos práticos, baixo custo e capazes de identificar o hábito alimentar da população.
OBJETIVOS
Identificar as inadequações do teste "Como está a sua alimentação?" preconizado pelo Ministério da Saúde, levantar as dificuldades encontradas durante a aplicação do teste e elaborar uma proposta de adaptação ao instrumento.
METODOLOGIA
O estudo qualitativo foi realizado em dezembro/2009 com 9 acadêmicos e docentes de nutrição, por meio de roteiro estruturado para as entrevistas, gravadas e transcritas, que após leitura analítica foram categorizadas.
RESULTADOS
O estudo mostrou a necessidade de reestruturação do teste "Como está a sua alimentação?" em conformidade aos oito grupos da pirâmide alimentar adaptada para a população brasileira, cujos resultados foram divididos em 3 categorias: Aplicação de questionários em populações: dificuldades encontradas e resultados esperados; Adequação às porções da pirâmide alimentar adaptada para a população brasileira; e Hábitos alimentares da população rural. De acordo com os resultados, propôs-se a redução do questionário para 11 perguntas, adaptando-se as freqüências de consumo e o tamanho das porções de acordo com a pirâmide alimentar, e a transformação destas porções em medidas caseiras. Optou-se pela exclusão das questões referentes ao consumo de sucos/chás/bebidas alcoólicas. As alternativas de resposta foram padronizadas em 4 opções: não consumo, consumo abaixo das recomendações, dentro das recomendações e acima das recomendações, sugerindo o consumo de acordo com as necessidades nutricionais nos diferentes ciclos de vida.
CONCLUSÃO
As adequações feitas ao instrumento possibilitam o seu uso em novos estudos para identificar o padrão alimentar da população, e ainda, possibilitam a implementação de ações públicas na área de alimentação e nutrição, que venham prevenir ou minimizar os problemas detectados nestes estudos.

PS-22-320

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE ADULTOS DE UM MUNICÍPIO DE PEQUENO PORTE DO OESTE DO PARANÁ

MARCIA CRISTINA DALLA COSTA; RAFAEL CRISTIANO HEINRICH; CLAUDIA SILVEIRA VIEIRA; FRANCIELLE RICHETTI ANSCHAU
Instituição: UNIOESTE - Campus Cascavel
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O Brasil vem passando por um processo de transição nutricional nos últimos 25 anos, apresentando redução da desnutrição infantil e aumento do excesso de peso em adultos, estando este último relacionado ao crescimento de Doenças e Agravos Não Transmissíveis (DANT´s), responsáveis por grande parcela dos óbitos e das despesas com assistência hospitalar no Sistema Único de Saúde (SUS). As DANT´s compartilham vários fatores de riscos modificáveis como o tabagismo, a inatividade física, a alimentação inadequada, a obesidade e a dislipidemia.
OBJETIVOS
Conhecer o estado nutricional da população adulta urbana em um município do Oeste do Paraná.
METODOLOGIA
Participaram do estudo 330 pessoas, pertencentes às 6 micro-áreas da Estratégia Saúde da Família (ESF). Para a avaliação antropométrica foram coletadas as medidas de peso e estatura, para cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC), a circunferência da cintura (CC) e circunferência do quadril, para cálculo da relação cintura quadril (RCQ).
RESULTADOS
Os resultados mostraram que 56,1% dos adultos avaliados apresentaram excesso de peso, sendo 35,2% sobrepeso e 20,9% de obesidade, presente em todas as faixas de renda. Ao analisar por gênero, o sobrepeso (37,4%) e a obesidade (23,8%) foram maiores entre os homens. Já as mulheres apresentaram prevalências de 33,3% e 18,6%, respectivamente, aumentando com a idade. O risco de Doenças Cardiovasculares (DCV) associadas à CC foi maior nos homens (70,1%) do que nas mulheres (57,9%), enquanto que o risco de DCV associadas à RCQ foi maior nas mulheres (40,9%) do que nos homens (22,4%), aumentando conforme a idade e menor escolaridade. E ainda, os indivíduos com a RCQ adequada (43,9%) apresentaram risco de DCV pela CC.
CONCLUSÃO
O problema nutricional encontrado foi o excesso de peso, apresentando alta prevalência de obesidade, sendo estes importantes fatores de risco para as DANT´s, independente do gênero. Faz-se necessárias ações de intervenção e prevenção na área de alimentação e nutrição, tendo os dados deste estudo como subsídio para a implantação e implementação destas ações no âmbito municipal.

PS-22-321
AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE ADOLESCENTES DE UMA ESCOLA PRIVADA DE SÃO PAULO
ALESSANDRA MIRA SOUZA; THAYSA BASTOS MOURÃO; VICTOR HUGO SANTOS COSTA; MARCIA MARIA HERNANDES SALGUEIRO
Instituição: Centro Universitário Adventista de São Paulo
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Os hábitos alimentares são formados de forma gradual, principalmente durante a primeira infância. Nesse processo estão envolvidos valores culturais, sociais, afetivos/ emocionais e comportamentais que devem ser cuidadosamente integrados ao processo de mudança. A alimentação saudável pode adquirir vários significados dependendo do país, ou região de um mesmo país, cultura e época do ano. Estudos mostram que a prevalência de obesidade e sobrepeso entre jovens cresce de forma alarmante nos países desenvolvidos e em desenvolvimento. A obesidade tem etiologia multifatorial e sofre influência de fatores biológicos, psicológicos e socioeconômicos. Os fatores genéticos têm ação permissiva para que os fatores ambientais possam atuar de forma favorável ao ganho excessivo de peso.
OBJETIVOS
Avaliar o estado nutricional de adolescentes do ensino fundamental II de uma escola privada de São Paulo.
METODOLOGIA
O estudo foi transversal do tipo descritivo desenvolvido em uma escola privada de São Paulo. As medidas de peso e estatura foram coletadas da ficha de avaliação física dos alunos preenchida anualmente pelos educadores físicos responsáveis. Para avaliação do estado nutricional utilizou-se o indicador Índice de Massa Corporal por idade (IMC/I), uma vez que reflete melhor as mudanças da forma corporal na adolescência. Para o cálculo do IMC por idade (IMC/I) foi utilizado o programa – World Health Organization Anthro Plus que forneceu os valores em forma de percentis, sendo possível utilizá-los na tabela de classificação do estado nutricional recomendada pela World Health Organization (WHO). Para análise das variáveis, foi utilizada planilha de Excel do pacote Office 2007.
RESULTADOS
A população estudada constitui-se de 86 adolescentes, com idade entre 10 e 15 anos e média de idade de 12,2 anos (DP = 1,42), sendo 62 % do sexo feminino e 38 % do sexo masculino. Em relação ao estado nutricional, observou-se entre as meninas 1,89% de baixo peso, 67,92% de eutrofia, enquanto 30,19% apresentam excesso de peso (22,64% de sobrepeso e 7,55% de obesidade). Entre os meninos, verificou-se uma tendência maior de excesso de peso em relação às meninas, com 36,36% de adolescentes acima do peso (21,21% de sobrepeso e 15,15% de obesidade).
CONCLUSÃO
A prevalência de sobrepeso e obesidade entre adolescentes é superior à de estudos nacionais necessitando de medidas educativas urgentes para mudança de estilo de vida e hábitos alimentares.

PS-22-322
OFICINA CULINÁRIA: UMA ESTRATÉGIA PARA O INCENTIVO DO CONSUMO DE FRUTAS E HORTALIÇAS PARA PACIENTES EM SOBREPESO E OBESIDADE
AMANDA SOUZA NOBRE; ANDRESSA OLIVEIRA SANTOS; CAMILA RODRIGUES PIRES; DAYSIELLEN CABRAL MAGALHÃES; MARCIA MARIA HERNANDES SALGUEIRO
Instituição: Centro Universitário Adventista de São Paulo
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A Oficina Culinária pode fazer com que o indivíduo modifique sua realidade sem acabar com hábitos e costumes culturais, pois o sujeito é capaz de reproduzi-la, seguindo passos, como num livro de receitas, e atingir melhores resultados em sua saúde através de educação nutricional, onde se ensina o indivíduo a compreender informações e experiências de forma consciente.
OBJETIVOS
Promover por meio de oficina culinária o incentivo do consumo de frutas e hortaliças para pacientes em sobrepeso e obesidade atendidos em Ambulatório de Nutrição de um Centro Universitário.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo de intervenção com pacientes adultos e idosos de ambos os sexos matriculados no Ambulatório de Nutrição. O estado nutricional foi classificado de acordo com o Índice de Massa Corporal (IMC). Foram programados 2 encontros para o desenvolvimento da oficina culinária. Foram convidados 40 pacientes e compareceram 7 na primeira oficina e 9 na segunda. No início da Oficina Culinária foi entregue um kit para cada paciente contendo um livro com orientações nutricionais e as receitas que seriam preparadas, uma caneta e uma touca. Foram realizadas sete preparações no primeiro encontro, são elas: suco da horta, salada mista de folhas com legumes, molho básico e molho de iogurte, canelone de abobrinha, sobremesa tropical e salada de frutas com iogurte e granola e quatro no segundo: suco da casca de abacaxi com hortelã, salada "folhinhas deliciosas", strogonoff de legumes e spumoni de melancia. Depois de preparados, os pratos foram dispostos em uma bancada para que todos pudessem observar e degustar. Os participantes receberam a escala hedônica de intenção de sete pontos, onde puderam expressar sua intenção de consumo, seguindo uma escala previamente estabelecida que variava gradativamente com base nos termos comeria sempre e nunca comeria.
RESULTADOS
Os pacientes apresentavam idade entre 32 e 74 anos, com idade média de 54 anos. Em relação a análise sensorial das preparações desenvolvidas nas oficinas culinárias, verificam-se que dos 16 pacientes, 9,6 aprovaram as preparações de modo que comeriarm sempre, 2,24 comeriam muito frequente, 0,8 comeriam frequentemente, 1,6 comeriam ocasionalmente, 1,12 comeriam raramente, 0,48 comeriam muito raramente e 0,16 nunca comeria.
CONCLUSÃO
O modelo proposto neste estudo proporcionou aos participantes motivação, reflexão, aprendizado e estímulo para o consumo de frutas e hortaliças.

PS-22-323
PREVALÊNCIA DE ANEMIA FERROPRIVA EM MULHERES UNIVERSITÁRIAS
MÁRCIA LUIZA BESERRA; TICIANE CARVALHO BRITO; MARCOS ANTÔNIO ARAÚJO; REGILDA SARAIVA MOREIRA-ARAÚJO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O ferro é o mineral mais estudado e é um nutriente essencial para a vida e atua principalmente na síntese das células vermelhas do sangue e no transporte do oxigênio para todas as células do corpo. (GERMANO et al., 2002). O déficit prolongado do consumo de ferro na alimentação produz uma carência específica que é chamada de anemia ferropriva, cuja etiopatogenia pode estar relacionada a outras deficiências, contudo, a causa básica, é a deficiência no consumo de ferro através da dieta para formação de hemoglobina, associada à baixa cobertura do saneamento ambiental (ESCODA, 1989). A anemia por deficiência de ferro é a mais comum das carências nutricionais, com maior prevalência em mulheres e crianças, principalmente nos países em desenvolvimento. São poucos e dispersos os estudos sobre a ocorrência de anemia ferropriva realizados no Brasil, contudo, sabe-se que é elevada a prevalência da mesma em todo o mundo.
OBJETIVOS
Verificar a prevalência de anemia ferropriva em mulheres universitárias alunas da Universidade Federal do Piauí da cidade de Teresina – Piauí e, sua associação IMC, dados sócio-econômicos e consumo de alimentos.
METODOLOGIA
Foi realizado um estudo transversal, com 320 mulheres universitárias, com idade entre 18 e 45 anos. As variáveis estudadas foram dosagem de hemoglobina pelo método da cianometahemoglobina, com o ponto de corte < 12g/dL, dados antropométricos (peso e altura) e questionário de freqüência de consumo alimentar, com alimentos facilitadores e/ou inibidores da absorção de ferro. Na análise estatística foram utilizadas tabelas de freqüência simples, ANOVA e teste T de Student. O protocolo do estudo foi apreciado e aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa – CEP da Universidade Federal do Piauí.
RESULTADOS
Os dados mostraram que 22,5% das mulheres estavam anêmicas e de acordo com os resultados do questionário de freqüência de consumo alimentar, sua ocorrência foi associada ao consumo alimentar inadequado de alimentos fontes, facilitadores e/ou inibidores de ferro.
CONCLUSÃO
Foi diagnosticada alta prevalência de anemia entre as mulheres estudadas (22,5%), mostrando a necessidade de acompanhamento mais específico a este grupo de risco. Além disso, o presente estudo serve de complemento aos estudos já realizados no país, para traçar o perfil das carências em mulheres e assim subsidiar políticas publicas e cuidados na atenção à saúde destas.

PS-22-324
PERFIL ANTROPOMÉTRICO DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES DE UMA ESCOLA PÚBLICA DE TEMPO INTEGRAL EM CASTANHAL-PA
MARCIO NAZARENO DA SILVA; ELENILMA BARROS SILVA; GLEICE SENA LEÃO
Instituição: Universidade de Brasília
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A antropometria é um método útil para rastrear agravos nutricionais. Em crianças e adolescentes o crescimento e o desenvolvimento são avaliados por meio de indicadores antropométricos.
OBJETIVOS
Realizar a avaliação antropométrica das crianças e adolescentes regularmente matriculadas no regime integral de ensino; classificar o estado nutricional de acordo com a idade e o sexo por meio do uso dos indicadores antropométricos altura/idade e IMC/idade e por fim traçar um perfil antropométrico do grupo avaliado.
METODOLOGIA
Elaboração do protocolo e dos formulários para a avaliação antropométrica; padronização dos equipamentos; aferição do peso e da altura; cálculo do IMC e elaboração do diagnóstico nutricional e análise estatística descritiva dos resultados.
RESULTADOS
Foram avaliadas 97 crianças e adolescentes com idade entre 9 e 13 anos, sendo 57,73% do gênero masculino e 42,27% do gênero feminino. Com relação ao parâmetro estatura para a idade, 96,9% dos avaliados, apresentaram estatura adequada para a idade e apenas 3,1% apresentaram baixa estatura. Com relação aos resultados da avaliação do Índice de Massa Corporal por idade (IMC/I), a maioria das crianças avaliadas encontra-se em estado de eutrofia (62,9%). Embora, a maioria das crianças avaliadas estejam eutróficas, quando somamos os percentuais de inadequação quanto ao indicador IMC/I, este se mostra bastante preocupante alcançando 37% do total das avaliações realizadas. Destes, 31,5% são referentes às inadequações que estão acima dos parâmetros recomendados.
CONCLUSÃO
Os resultados da avaliação antropométrica mostram um percentual relevante de inadequação quanto ao indicador IMC/I o que requer a implementação de medidas de intervenção relacionadas à educação nutricional junto às crianças e a reavaliação dos cardápios oferecidos na escola.

PS-22-325
A NUTRIÇÃO, O NUTRICIONISTA, A DIETA E A ALIMENTAÇÃO NA PERSPECTIVA DO PACIENTE
MARCIO NAZARENO DA SILVA; ELENILMA BARROS SILVA; GLEICE SENA LEÃO
Instituição: Universidade de Brasília
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O nutricionista no momento da consulta também é envolvido pela mística da relação profissional de saúde/paciente. Nesse sentido, almejou-se perceber as representações sociais dos pacientes, acerca da nutrição para sua saúde.
OBJETIVOS
Investigar as representações sociais dos usuários, do Serviço de Nutrição de um Hospital, sobre seus conceitos e aspectos simbólicos relativos à alimentação, nutrição e dieta.
METODOLOGIA
Esta pesquisa foi baseada na metodologia qualitativa, onde se entrevistou 19 indivíduos. Aplicou-se questionário com perguntas semi-estruturadas, que foram dirigidas aos pacientes que aguardavam consulta nutricional. A pesquisa durou aproximadamente 2 (dois) meses no ano de 2009. Os dados foram agrupados em categorias e analisadas empregando-se a teoria e a literatura concernente à Antropologia e Nutrição.
RESULTADOS
Os resultados mostram que os usuários já têm uma concepção, ao seu modo, no tocante aos saberes da alimentação, da dieta e da nutrição na sua cultura pré-existente. O paciente ao chegar a uma consulta nutricional, já detém um cabedal de informações que lhe são capazes de inferir alguma avaliação sobre aquilo que é relativo à nutrição ou mesmo ao nutricionista. É por meio dessas informações que se pode notar o subjetivismo e vislumbrar que o discurso, a enunciação não existe fora de um contexto sócio-ideológico, em que cada locutor – o nutricionista e o paciente – têm um "horizonte social" bem definido, pensado e dirigido a um auditório social também definido. Portanto, a enunciação procede de alguém e se destina a alguém. Qualquer enunciação propõe uma réplica, uma reação. O entendimento e o respeito das manifestações culturais dos pacientes, associado as suas representações sociais é um fator que não deve ser menosprezado no momento da consulta pelo nutricionista.
CONCLUSÃO
Estudar as representações dos pacientes é saber o modo como um grupo social constrói e expressa um conjunto de saberes e, sobretudo privilegia determinadas "idéias". Possibilita assim, um vasto campo de investigação objetiva e subjetiva, podendo auxiliar na compreensão dos comportamentos e práticas de alimentação, nutrição e saúde em uma população, e direcionar de maneira mais efetiva ações interventivas levando em consideração sua identidade, cultura e cotidianeidade. Esses valores é que norteiam, em parte, a efetividade e a adesão do paciente a orientação dietética sugerida pelo nutricionista.

PS-22-326
CONCRETIZAÇÃO DO DIREITO SOCIAL À ALIMENTAÇÃO: FETICHE E NORMATIVIDADE POSITIVISTA X FACTICIDADE COMO CONDIÇÃO DE POSSIBILIDADE DA SEGURANÇA ALIMENTAR/NUTRICIONAL
MARCOS AURÉLIO MACEDO; MARIA LÚCIA BOSI
Instituição: UVA; UFC; Faculdades INTA
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A concretização do Direito à Alimentação pode ser compreendida como um fim a ser alcançado pelo Estado. Nesse sentido, a Segurança Alimentar/Nutricional, enquanto condição humana coletiva, é uma questão dialética, de natureza essencialmente política, que sugere uma sólida base jurídica para favorecer mecanismos eficazes de exigibilidade.
OBJETIVOS
Discutir o sentido afirmativo do Direito (Social) à Alimentação no topo da hierarquia normativa brasileira.
METODOLOGIA
Com bases nos pressupostos teóricos do método hermenêutico-concretizador (Hesse) realizou-se uma abordagem qualitativa, norteada por um processo dialógico de análise e discussão crítica dos fundamentos e repercussão prática da inclusão, em fevereiro de 2010, do termo "alimentação" no rol taxativo dos direitos sociais da Constituição Brasileira (art. 6º).
RESULTADOS
(REFLEXÕES) A alimentação enquanto instituto jurídico-constitucional, com fulcro de representar uma inteligente medida político-legislativa contra interpretação judicial que negue efetividade ao Direito à Alimentação, desvela problemas relativos à racionalidade-validade e legitimidade desse mesmo direito, porque remete a exploração do elemento hermenêutico de base em qualquer experiência empírica que se manifeste nas razões de uma decisão judicial que interpreta situação individualizada fundada numa experiência sensível de insegurança alimentar/nutricional, ou político-administrativa voltada a afirmar programas de segurança alimentar/nutricional, prerrogativas discricionárias de governo.
CONCLUSÃO
Não obstante a relevância política atribuída à Alimentação enquanto matéria formalmente constitucional, tornar exigível um valor material dessa ordem de essencialidade para o bem maior da vida - dada a sua singularidade, requer algo mais que uma expressão de fetiche constitucional a moda do princípio da dignidade da pessoa humana, ou de mero elemento de normatividade positivista, mas, isto sim, um processo factível de concretização, no sentido de norma-decisão essencialmente dinâmica e relacional com o propósito de assegurar a condição (humana) de Segurança Alimentar/Nutricional.

PS-22-327
ELABORAÇÃO DA CARTILHA NUTRICIONAL DA GESTANTE
MARGARETE SOARES; FRANCISCA SOUZA; ELISABETH BATISTA
Instituição: Universidade Federal do Amazonas
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O período gestacional é caracterizado pelo período do desenvolvimento do embrião no útero, cujas necessidades nutricionais são elevadas, decorrentes dos ajustes fisiológicos da gestante e das demandas de nutrientes para o crescimento fetal. O perfil de morbidade na gestação se caracteriza por dois fatores o estado de saúde e nutrição. Na qual temos o baixo peso materno e as carências específicas de micronutrientes, que resulta no baixo peso ao nascer, sobrepeso e a obesidade que podem futuramente a associar ao desenvolvimento do diabetes gestacional e síndrome hipertensiva da gravidez, com conseqüência para a saúde materna e da gestante. No Brasil, a assistência ao pré-natal inclui o acompanhamento e o monitoramento do ganho de peso gestacional e orientações nutricionais voltadas às gestantes no período gestacional até nutriz.
OBJETIVOS
A pesquisa teve como objetivo a elaboração da cartilha que orienta a mulher gestante para ter uma alimentação saudável durante a gestação, orientações de como amenizar os sintomas mais comuns neste período, além de receitas saudáveis e nutritivas.
METODOLOGIA
. A metodologia aplicada consiste em levantamento bibliográfico e as receitas foram selecionadas a partir da cartilha do Programa Mesa Brasil e das preparações criadas no Laboratório de Alimentação e Nutrição - LAN / INPA atendendo as técnicas dietéticas de preparações de alimentos.
RESULTADOS
. Os resultados obtidos mostraram que as receitas tiveram uma grande aceitabilidade, porcentagem de 82%, entre os funcionários, estudantes e bolsistas, quanto às características organolépticas.
CONCLUSÃO
Com base na revisão e nas elaborações das receitas foi feita a cartilha nutricional da gestante, a fim de instruí-las quanto às necessidades nutricionais e através de quais alimentos se obtém os nutrientes, principalmente ferro, vitamina A, C e K. Sendo assim este trabalho contribui de forma significativa para a orientação das gestantes.

PS-22-328
ALIMENTAÇÃO E CONDIÇÕES DE TRABALHO DE TRABALHADORES PORTUÁRIOS AVULSOS
MARIA ANGÉLICA TAVARES DE MEDEIROS; CAROLINA LOU DE MELO; MARIA DE FÁTIMA FERREIRA QUEIROZ
Instituição: Universidade Federal de São Paulo
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O processo de modernização portuária brasileiro vem transformando as condições de trabalho, saúde e alimentação dos trabalhadores portuários, se constituindo em um problema de saúde pública. Uma dessas mudanças contempla a jornada de trabalho, que passa de 8 para 6 horas, período no qual se inclui pausa para alimentação.
OBJETIVOS
Verificar se as condições de trabalho, sob a lógica da modernização portuária, interferem nas condições de alimentação de trabalhadores portuários avulsos (TPAs) durante a jornada diária.
METODOLOGIA
Foi realizado um estudo exploratório, de corte transversal, com 453 TPAs, homens, aos quais foi aplicado um instrumento contendo questões relativas a: organização do trabalho, pausa para alimentação na jornada e acesso a benefício para alimentação.
RESULTADOS
Os trabalhadores portuários apresentam média de idade de 47 anos, de escolaridade de 10 anos e tempo de trabalho no Porto entre 16 e 45 anos. A faixa salarial varia de 2 a 10 salários mínimos, porém, nem sempre os TPAs conseguem trabalho, o que depende de escalação, de haver navio atracado, entre outras adversidades. Assim, eles ficam, em média, 3 dias sem trabalhar na semana. A maioria (60,7%) não realiza pausa para alimentação, pois, conforme os relatos, 86,5% dos TPAs repetem a jornada consecutivamente, chegando a trabalhar até 18 horas seguidas. Essa irregularidade na rotina e nos turnos de trabalho foi apontada como prejudicial à regularidade das refeições. Ainda, quando as pausas ocorrem, não são suficientes para uma alimentação adequada e a retomada segura da jornada, segundo 65,3% dos trabalhadores. A maioria dos TPAs (98,1%) recebe vale-refeição. No entanto, o pouco tempo para se alimentar e a oferta predominante de pontos de venda de lanches e frituras em geral, nas proximidades do cais, dificultam escolhas alimentares saudáveis.
CONCLUSÃO
Dois elementos sobressaem com limitantes das condições de alimentação dos trabalhadores portuários avulsos diante da modernização portuária: o pouco tempo para se alimentar, frente à necessidade de repetição consecutiva da jornada de trabalho, e a falta de acesso à alimentação saudável no ambiente nutricional em que exercem suas funções. Tal realidade desgasta esses trabalhadores, ampliando a exposição aos agravos à saúde e ao estado nutricional, o que precisa ser considerado na formulação de políticas públicas para essa categoria de trabalhadores.

PS-22-329
ATIVIDADES EDUCATIVAS EM GRUPO: UMA ESTRATÉGIA PARA ATENÇÃO NUTRICIONAL ÀS GESTANTES EM UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE
MARIA ANGÉLICA TAVARES DE MEDEIROS; ANNA SYLVIA LAPORTE
Instituição: Universidade Federal de São Paulo
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A atenção ao pré-natal visa garantir promoção, prevenção e assistência à saúde da gestante e do recém-nascido, e o acompanhamento nutricional, bem como intervenções educativas, favorecem a evolução gestacional saudável. Ações educativas são previstas para qualificar a atenção pré-natal, no entanto, a baixa adesão a elas dificulta o seu sucesso, e a parceria universidade/serviço pode contribuir para a superação dessas dificuldades.
OBJETIVOS
Relatar experiência de melhoria da atenção nutricional ao pré-natal, a partir da implantação de um grupo educativo interdisciplinar em nutrição, fruto de parceria entre uma universidade pública e uma unidade básica de saúde (UBS).
METODOLOGIA
A construção do grupo foi precedida de reuniões de planejamento entre universidade e serviço para identificar necessidades e dificuldades de adesão de gestantes e profissionais, e desencadear o trabalho integrado. Daí foram definidos: fluxo das ações, espaço físico adequado, sistema de atualização de dados em prontuário e atuação conjunta entre equipe e estagiários de nutrição.
RESULTADOS
Das reuniões conjuntas resultaram a conquista de sala própria e a incorporação do acompanhamento nutricional à rotina do pré-natal. Os encontros foram conduzidos por: nutricionista (preceptora de estágio), estagiários, auxiliar e agente comunitário de saúde. As atividades ocorreram semanalmente, vinculadas à consulta de pré-natal, e consistiram de dois momentos: o primeiro foi de avaliação inicial, compreendendo a realização de diagnóstico nutricional e a aplicação de protocolo contemplando questões socioeconômicas e antecedentes gestacionais e de saúde. Esse momento serviu para aproximação entre gestantes e equipe e sensibilização para os encontros. O segundo momento foi destinado à discussão em grupo, com temas definidos a partir das demandas das gestantes, evitando abordagens prescritivas, como palestras. As discussões basearam-se na troca de experiências e de conhecimentos, promovendo motivação e ampliando o vínculo entre usuárias e serviço. Para a finalização da participação no grupo, foi contruído coletivamente um mural de acolhimento, com a identificação das puérperas e a inclusão de fotos de seus bebês.
CONCLUSÃO
A participação de estagiários de nutrição na rotina da UBS permitiu um olhar mais atento para a necessidade de vigilância nutricional ao pré-natal. A implantação do grupo educativo interdisciplinar em nutrição qualificou o acompanhamento/aconselhamento nutricional, contribuindo para a atenção integral às gestantes.

PS-22-330
CONSUMO DE DIETAS HIPERPROTEICAS NA GESTAÇÃO E RETENÇÃO DE PESO NO PÓS-PARTO
MARIA BEATRIZ T CASTRO; MARIA MANUELA LGF CABRAL; CAMILLA M M ROCHA; ROSELY SICHIERI
Instituição: UFRJ / UERJ
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Dietas hiperproteicas têm sido associadas à redução de peso.
OBJETIVOS
Testar a associação entre o consumo de proteínas na gestação e a retenção de peso no pós-parto.
METODOLOGIA
Estudo transversal na primeira semana pós-parto com 265 mulheres captadas na maternidade do Hospital Municipal Leonel de Moura Brizola situado em Mesquita, baixada do estado do Rio de Janeiro. As informações sócio-demográficas e sobre o estilo de vida foram coletadas a partir questionário estruturado. Houve coleta de dados antropométricos e aplicou-se um questionário de frequencia de consumo alimentar constituído por 81 itens. As mulheres foram classificadas segundo o consumo de proteína acima ou abaixo do valor médio (1,97g/ kg). Realizou-se uma regressão linear multivariada para testar a associação do consumo de proteína percentual com a retenção de peso.
RESULTADOS
Na média, as mulheres apresentaram um GP de 12,6 kg (± 6,1 kg) e uma retenção de peso pós-parto de 8,5 kg (± 7,0 kg). O consumo médio de energia foi de 3.735 kcal (± 1.118 kcal). Observou-se que as mulheres com dietas hiperproteicas tinham valores menores de IMC (p< 0,01), IMC pré-gestacional (p< 0,01), ganho de peso na gravidez (p< 0,01) e retenção de peso no pós-parto (p=0,05) do que as mulheres com consumo de proteína < 1,97g/ kg. A análise de regressão multivariada mostrou uma associação negativa entre o consumo de proteína percentual (p< 0,01) e a retenção de peso. A análise foi ajustada pelo consumo de energia (p< 0,01), IMC pré-gestacional (p< 0,01), estado civil (p< 0,01) e estatura (p< 0,01).
CONCLUSÃO
Incremento no percentual de proteínas favorece a menor retenção de peso.

PS-22-331
CONSUMO DE DIETAS HIPERPROTEICAS NA GESTAÇÃO E RETENÇÃO DE PESO NO PÓS-PARTO
MARIA MANUELA L. G. F. CABRAL; CAMILLA M. R. MEDEIROS; MARIA BEATRIZ T. CASTRO; ROSELY SICHIERI
Instituição: UFRJ / UERJ
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Dietas hiperproteicas têm sido associadas à redução de peso (Layman et al, 2004; Hu, 2005).
OBJETIVOS
Testar a associação entre o consumo de proteínas na gestação e a retenção de peso no pós-parto.
METODOLOGIA
Estudo transversal na primeira semana pós-parto com 265 mulheres captadas na maternidade do Hospital Municipal Leonel de Moura Brizola situado em Mesquita, baixada do estado do Rio de Janeiro. As informações sócio-demográficas e sobre o estilo de vida foram coletadas a partir questionário estruturado. O dados antropométricos foram coletados segundo Lohman (1998). Aplicou-se um questionário de consumo alimentar (Sichieri, 1998) constituído por 81 itens. As mulheres foram classificadas segundo o consumo de proteína acima ou abaixo do valor médio (1,97g/ kg). Realizou-se uma regressão linear multivariada para testar a associação do consumo de proteína percentual com a retenção de peso.
RESULTADOS
Na média, as mulheres apresentaram um GP de 12,6 kg (± 6,1 kg) e uma retenção de peso pós-parto de 8,5 kg (± 7,0 kg). O consumo médio de energia foi de 3.735 kcal (± 1.118 kcal). Observou-se que as mulheres com dietas hiperproteicas tinham valores menores de IMC (p< 0,01), IMC pré-gestacional (p< 0,01), ganho de peso na gravidez (p< 0,01) e retenção de peso no pós-parto (p=0,05) do que as mulheres com consumo de proteína < 1,97g/ kg. A análise de regressão multivariada mostrou uma associação negativa entre o consumo de proteína percentual (p< 0,01) e a retenção de peso. A análise foi ajustada pelo consumo de energia (p< 0,01), IMC pré-gestacional (p< 0,01), estado civil (p< 0,01) e estatura (p< 0,01).
CONCLUSÃO
Incremento no percentual de proteínas favorece a menor retenção de peso.

PS-22-332
ESTADO NUTRICIONAL DE GRÁVIDAS ATENDIDAS NA REDE BÁSICA DE SAÚDE, NO PIAUÍ, BRASIL
MARIA DA CRUZ MOURA E SILVA; MAIARA JAIANNE BEZERRA LEAL; MARIA DAS GRAÇA SANTOS SILVA; CYNTIA REGINA LÚCIO DE SOUSA; CAMILA VIANNA AZEVEDO DE OLIVEIRA; GEÂNIA DE SOUSA PAZ LIMA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A gestação constitui um período de grande vulnerabilidade, tanto para a mulher, em razão de varias transformações e aumento das necessidades nutricionais, como para o feto, em razão do seu crescimento e desenvolvimento. A avaliação nutricional individualizada no início do pré-natal é importante para estabelecer as necessidades de nutrientes neste período e deve ser realizada continuamente ao longo da gravidez possibilitando, assim, interferências terapêuticas e profiláticas no sentido de corrigir distorções e planejar a educação nutricional melhorando as condições ao nascer.
OBJETIVOS
Verificar o perfil nutricional de gestantes atendidas no consultório de nutrição durante o pré-natal em uma Instituição Pública.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo quantitativo do tipo descritivo, com abordagem documental, onde foram analisadas 735 fichas de gestante assistidas entre junho de 2008 a julho de 2010.
RESULTADOS
A clientela é jovem, tendo 58,5% grávidas entre 19 a 35 anos, 38,1% < 19 anos e 3,4% acima de 35 anos. Em relação ao inicio do acompanhamento nutricional, 20%; 50,8% e 29,2% começaram, respectivamente, no 1º, 2º e 3º trimestre da gestação. Quanto ao estado nutricional pré-gestacional, determinado pelo IMC (kg/m2), observou-se que o desvio nutricional, por déficit ou excesso, foi predominante, com 39,4% de baixo peso, seguido do sobrepeso (24,3%) e obesidade (8,2%). Já em relação ao estado nutricional na gravidez, através do IMC para a Idade Gestacional, verificou-se uma queda do baixo peso para 24,3% da amostra e, aumento no sobrepeso (39,8%) e obesidade (18,1%), sendo que o déficit de peso prevaleceu entre as adolescentes e o excesso ponderal foi maior conforme o aumento da faixa etária.
CONCLUSÃO
As inadequações no ganho de peso gestacional reforça a importância do acompanhamento do profissional nutricionista nas consultas de pré-natal, evidenciando a necessidade de ações educativas para adoção de hábitos alimentares saudáveis.

PS-22-333
PERCEPÇÃO DOS AGENTES COMUNITÁRIOS DE SAÚDE SOBRE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
MARIA LOURDES ME MAUAD; GRAZIELA V.B SANTOS; VIVIANE MENDES MORAIS; CAROLINA AGOSTINHO FALCOSKI; DAIANA SANTOS; CACILIA SANTOS; HENRIQUE IZO COLOMBARI; MARIA AAPARECIDA BARBOSA
Instituição: Prefeitura Ribeirão Preto
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Na política Nacional de Alimentação e Nutrição, dentre as suas diretrizes esta o Desenvolvimento e capacitação de recursos humanos. Entre estas está o "Encontro de Multiplicadores em Alimentação e Nutrição", que conta com a presença de profissionais e estagiários da área de Alimentação e Nutrição, profissionais das Unidades Básicas de Saúde, Agentes Comunitários de Saúde e profissionais da rede de educação e alimentação escolar do município.
OBJETIVOS
avaliar a percepção dos agentes comunitários de saúde em relação aos 10 passos da Alimentação Saudável individualmente e em sua comunidade, objetivando mudanças de atitudes e práticas alimentares, visando a melhoria do estado nutricional da população.
METODOLOGIA
Os participantes do evento foram divididos em grupos de acordo com o seu Distrito de Saúde e Unidade Básica de Saúde/ Núcleo de Saúde da Família e escolas, onde receberam os "Dez Passos da Alimentação Saudável" elaborado pelo Ministério da Saúde, material didático em forma de cubo. Foram aplicados questionários autopreenchíveis que continham duas perguntas elaboradas pela nutricionista responsável da Secretaria Municipal da Saúde ("Como aplicar os dez passos da alimentação saudável?" e "O que eu preciso para colocar em prática?") divididas em três subitens cada ("Para mim"," Na minha casa" e "Na Unidade de Saúde").
RESULTADOS
O estudo com 98 indivíduos, agentes Comunitários de Saúde (ACS) e estagiários de Nutrição, na analise das respostas tivemos três grupo: relacionadas diretamente aos gêneros alimentícios, relacionados desde a compra ate o consumo, a necessidade de educação nutricional tanto para o grupo como para a comunidade(67% dos participantes) e aumento da pratica de atividade física.
CONCLUSÃO
Os dados demonstram que os agentes comunitários reconhecem a importância e a necessidade da formação de grupos de orientação nutricional, para melhora da qualidade de vida e dos indicadores de saúde, sinalizando um caminho a ser seguido no município. Um esforço deve ser conseguido para alcançar este objetivo.A identificação das UBS/USF que consideraram a necessidade de Grupos de Orientação Nutricional é fundamental para a orientação do planejamento de novas ações de Alimentação e Nutrição pela Secretaria Municipal de Saúde, já que oficialmente existem ações educacionais em apenas dois centros. É conhecida a participação das Universidades no trabalho de Educação Nutricional no serviço público, porém nem todos os Distritos contam com esta colaboração.

PS-22-334
AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DO IDOSO CAIDOR ATENDIDO NA REDE PÚBLICA
MARIA LOURDES M. MAUAD; SOLANGE M XAVIER SOUZA
Instituição: Prefeitura Ribeirão Preto
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
As alterações fisiológicas do organismo que ocorrem no processo de envelhecimento reduzindo a função orgânica, propiciando as quedas do idoso. A Política Nacional de Saúde da Pessoa Idosa cria estratégias que enfatizam a prevenção de quedas e estimula a investigação e avaliação das causas e fatores de riscos relacionadas às quedas de pessoas idosas. A massa muscular e a sarcopenia podem ser avaliadas pela medida da circunferência da panturrilha-CP, sendo esta um indicador em potencial da capacidade funcional.
OBJETIVOS
Avaliar o estado nutricional do idoso caidor atendido na rede pública.
METODOLOGIA
Classificou-se como idoso caidor, com mais de 60 anos de idade, que tenha caído, pelo menos 1 vez no último ano, independentemente do motivo. Para a avaliação do estado nutricional utilizou-se o questionário Miniavaliação Nutricional-MAN, que estabelece o risco de desnutrição para pontuação menor que 11, e ainda calculou-se o IMC, seguindo valores para população idoso, ou seja, de 22 a 27 kg/m² como eutrofia. A freqüência alimentar foi investigada por Formulário de Marcadores do Consumo, por 10 questões sobre a ingestão de grupos de alimentos nos últimos 7 dias proposto pelo Ministério da Saúde. Para avaliar a massa muscular foi a circunferência da panturrilha-CP, tendo como valor < 31cm indicador de sarcopenia.
RESULTADOS
Foram 20 pacientes, 90% do sexo feminino e com idade média de 76,8 anos. Quanto ao estado nutricional 65% apresentaram IMC > 27 kg/m² e 15% < 22 kg/m², enquanto que 30% apresentaram risco para desnutrição quanto aplicado a Miniavaliação Nutricional-MAN. Apenas 10% dos idosos apresentaram CP < 31cm. O consumo alimentar diário mostrou-se favorável a ingestão de leite e frutas, sendo de 75% e 60%, respectivamente, e, desfavorável para legumes, frutas e feijão, sendo de 25%, 35% e 40%, respectivamente. Relataram não consumir nos últimos 7 dias frituras, embutidos e refrigerantes,70%, 55% e 55%, respectivamente. Doces e refrigerante foi consumido diariamente por 25% e 10% respectivamente pela população estudada.
CONCLUSÃO
avaliação do estado nutricional nesta faixa etária é complexa, e os resultados antropométricos confirmam dados de 2009 do SISVAN, do Programa Bolsa Família, uma população mais obesa que desnutrida. A ingestão alimentar demonstrou a existência de hábitos alimentares inadequados, necessitando de orientação por nutricionistas. Sendo o estado nutricional risco para queda, sugerimos intervenção precoce para melhorar a qualidade de vida.

PS-22-335
AVALIAÇÃO DE ALGUNS FATORES DA OBESIDADE EM CRIANÇAS E ADOLESCENTES ACOMPANHADOS EM UM SERVIÇO PÚBLICO DE SAÚDE
MARIA LOURDES ME MAUAD; SOLANGE M XAVIER SOUZA; PAULA CARABOLANT MANZOLI
Instituição: Prefeitura Ribeirão Preto
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O aumento do índice de obesidade na infância tem se tornado um dos principais problemas de saúde pública. A inatividade física e a má nutrição são bem reconhecidas como responsáveis pelo excesso de peso, a obesidade infantil tem caráter multifatorial, envolvendo a interação de influências metabólicas, fisiológicas, genéticas, comportamentais e sociais.
OBJETIVOS
determinar alguns fatores desencadeantes da obesidade de crianças e adolescentes acompanhados em um serviço público de saúde
METODOLOGIA
Foram avaliados fatores biológicos e comportamentais, relacionados com o surgimento do excesso de peso em todas as crianças e adolescentes acompanhados no Projeto de Controle à Obesidade Infantil. Os dados antropométricos foram peso e estatura, considerado critério de inclusão para o estudo indivíduos com IMC igual ou superior aos percentis 85 e 97 para idade e sexo, classificados com sobrepeso e obesidade, a ingestão dietética avaliada pela aplicação do Questionário de Freqüência de Consumo Alimentar semi-quantitativo adaptado e seus resultados foram comparados com as porções diárias de consumo propostas na Pirâmide Brasileira.
RESULTADOS
A amostra de 11 crianças, de 6 a 14 anos, 54% do sexo feminino. No estado nutricional, 90,9% dos indivíduos apresentaram IMC acima do percentil 97 para idade e sexo, e o restante (9,1%) foi classificado com sobrepeso. Os fatores comportamentais, observou-se que o hábito de passar muitas horas diante da televisão e computador foi comum, uma vez que a média foi 3,18 e 2 horas. Além disso, 72,7% dos entrevistados faziam suas principais refeições em frente à televisão. As condições de acesso à saúde e educação e a predisposição genética tem sido fortemente relacionadas à obesidade, no trabalho, 90% das crianças apresentaram antecedentes familiares de doenças crônicas e 51,2% dos responsáveis tinham o ensino fundamental incompleto. Quanto ao aleitamento materno, 18,1% foram amamentados exclusivamente até 6 meses. A média de consumo de 12 porções de alimentos do grupo dos açúcares e gorduras, e de 2 porções de frutas e 2,4 de hortaliças, demonstraram alto índice de erros alimentares.
CONCLUSÃO
As práticas alimentares são destacadas como determinantes diretos dessa doença e a educação nutricional tem sido abordada como tática de vida mais saudável e peso adequado. Os resultados demonstraram multicausalidade da doença, indicando a necessidade de maior incentivo aos programas de educação em saúde com abordagem multiprofissional, visando à mudança de estilo de vida.

PS-22-336
ACEITAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM CRIANÇAS E ADOLESCENTES DO MUNICÍPIO DE VITÓRIA DE SANTO ANTÃO - PE
MARIA ISABELA BARBOSA DE SOUZ; VANESSA CARVALHO DE OLI; MARISILDA DE ALMEIDA RIBE; JOSÉ LUIZ DE BRITO ALVES
Instituição: Universidade Federal de Pernambuco- CAV
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A escola é o melhor local para o desenvolvimento de ações educativas e a alimentação escolar é uma das maneiras para a promoção de hábitos alimentares saudáveis. Por tais razões, ao valor biológico e econômico do alimento soma-se a característica sensorial da refeição servida, a qual deve atender às expectativas do grupo a quem está destinada, como forma de garantir seu papel nutricional. A qualidade nutricional da alimentação servida na escola tem grande importância, pois para muitas crianças representa a maior refeição do dia em volume e a mais completa nutricionalmente.
OBJETIVOS
Este trabalho teve como objetivos: Identificar o ambiente escolar; inquirir sobre fatores considerados favoráveis à baixa aceitação da alimentação escolar e avaliar a aceitação da alimentação escolar servida aos usuários de um Programa governamental na Vitória de Santo Antão – PE.
METODOLOGIA
O estudo foi do tipo transversal, descritivo, tendo como critério de participação da pesquisa: estar matriculado no programa governamental e residir no Município Vitória de Santo Antão. A amostra constituiu em 65% das crianças e adolescentes entre 7 e 15 anos, distribuídos em 9 núcleos existentes na área urbana. A coleta de dados foi realizada através de inquéritos, efetuada nos meses de abril e maio de 2010, tendo como instrumento um questionário contendo questões semi-estruturadas. Para análise dos dados utilizou-se o software Epi-Info 6.04 e verificada a distribuição da frequência das variáveis categóricas.
RESULTADOS
Constatou-se que a maioria das crianças se alimentava antes de ir à escola (91,5%), levavam lanche de casa (53,1%) ou compravam na cantina (53,1%). A falta de alimentação na escola foi mencionada por 63,1% dos usuários. A variedade e quantidade da alimentação foram satisfatórias (84,7% e 71,9%), assim como local (96,1%) e utensílios (85,9%) utilizados da distribuição das refeições. Dos entrevistados 96,4% iriam à escola mesmo que não houvesse a alimentação. O percentual de aceitação da merenda foi elevado (86%), com maior aceitação o biscoito (57%), arroz (27%) e feijão (16%), e as menos aceitas bolacha (60,5%), risoto (22,1%) e o biscoito (17,4%). Apenas 3,9% declararam não gostar da alimentação servida.
CONCLUSÃO
O alto percentual de aceitação da alimentação escolar encontrado invalidou a hipótese de que práticas alimentares e aspectos de distribuição da refeição podem contribuir para a baixa aceitação da alimentação escolar.

PS-22-337
AVALIAÇÃO SEMI-QUALITATIVA DO CONSUMO ALIMENTAR DE ADULTOS ATENDIDOS EM UMA CLÍNICA DA CIDADE DE SÃO PAULO
MARIA SINEDES NERES DOS SANTO; SHIRLE TRABUCO; RAQUEL MINGATTOS TAVARES; KARINA PIMENTEL; ELIANA MURATA
Instituição: UNIVERSIDADE PAULISTA
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A alimentação é fator primordial na rotina diária da humanidade, não apenas por ser uma necessidade básica, mas principalmente porque a sua obtenção tornou-se um problema de saúde pública, uma vez que o excesso ou falta podem causar doenças.
OBJETIVOS
Avaliar quantitativa e qualitativamente o consumo alimentar de adultos com sobrepeso e obesidade, atendidos em uma clinica da cidade de São Paulo.
METODOLOGIA
No presente estudo foram utilizados prontuários do ano de 2005 de uma clínica de São Paulo, com uma amostra de 58 indivíduos de 19 a 59 anos, de ambos os gêneros que apresentavam sobrepeso e obesidade. As quantidades de alimentos e preparações consumidas foram obtidas através dos registros de recordatório de 24 horas As medidas caseiras foram convertidas em gramas de alimentos tendo como referência a Tabela para Avaliação de Consumo Alimentar em Medidas Caseiras, sendo posteriormente transformadas em porções. As porções foram divididas em grupos alimentares de acordo com as recomendações da Pirâmide Alimentar proposta por Philippi(1999). O estado nutricional foi definido a partir do índice de massa corporal (IMC). Foram consideradas com obesidade as pessoas que apresentaram IMC igual ou superior a 30 kg/m2 e com sobrepeso aquelas com IMC entre 25 e 30 kg/m2, de acordo com o critério da Organização Mundial de Saúde.
RESULTADOS
No presente estudo 32,97% dos indivíduos de ambos os gêneros não consumiam nenhuma porção do grupo das hortaliças e o consumo de 2 porções apresentou maior índice entre os homens com 33,33% e já entre as mulheres foi de apenas 15,22%. Em relação ao consumo de frutas nos dois gêneros, verificou-se que mais da metade dos indivíduos(55,17%) consumiam de 0 a 1 porção de frutas. O consumo de frutas e hortaliças apresentou maior prevalência entre os homens com aproximadamente 4,13 porções diárias
CONCLUSÃO
A população estudada de um modo geral não atingiu as recomendações estabelecidas quanto aos grupos alimentares, portanto mostra - se necessária a realização de outros estudos que avaliem o consumo alimentar de indivíduos com sobrepeso e obesidade por um período maior de tempo.

PS-22-338
AVALIAÇÃO DO CONHECIMENTO DA PIRÂMIDE ALIMENTAR: UM COMPARATIVO ENTRE PARTICIPANTES DE GRUPOS DE INCENTIVO Á ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E FREQUENTADORES DE UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
MARIA SINEDES NERES DOS SANTO; SHIRLE TRABUCO; RAQUEL MINGATOS TAVARES; DANIELA CIERRO; HELLEN DANIELA SOUZA COELHO
Instituição: UNIVERSIDADE PAULISTA
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A alimentação é uma necessidade básica do ser humano e envolve uma multiplicidade de aspectos que influenciam a qualidade de vida do indivíduo. A questão alimentar hoje ocupa um lugar de destaque no contexto mundial. Pode-se perceber uma grande preocupação com hábitos alimentares adequados e com as consequências de uma alimentação incorreta.
OBJETIVOS
Avaliar o nível de conhecimento da pirâmide alimentar de participantes de grupos de incentivo à alimentação saudável e de frequentadores de uma Unidade Básica de Saúde do município de São Paulo.
METODOLOGIA
A amostra foi composta por 50 indivíduos de ambos os gêneros, sendo 25 do grupo de incentivo à alimentação saudável e outros 25 dos que não participavam do grupo. Para avaliação do conhecimento da pirâmide e do nível de conhecimento nutricional, aplicou-se um questionário de múltipla escolha.
RESULTADOS
O estudo mostrou que um percentual de 60% dos indivíduos de ambos os grupos possuía algum tipo de conhecimento sobre a pirâmide alimentar. Entre os dois grupos avaliados, a maioria dos indivíduos acredita que devem ser consumidas diariamente de 5 a 6 porções de frutas, representando 36% dos participantes do grupo e 48% dos não participantes. Entre a população que participava do grupo educativo, 28% considerou que devem ser consumidas de 3 a 5 porções de frutas diariamente, enquanto que na população não participante do grupo o índice foi de 24%. Em relação à opinião comparativa acerca da concentração de gordura presente em dois alimentos, dentre os indivíduos participantes do grupo, 80% opinaram que o leite integral é mais gorduroso que o refrigerante e entre os indivíduos não participantes, 68% acreditam que o refrigerante contém mais gordura que o leite integral.
CONCLUSÃO
Os indivíduos que participaram do grupo apresentaram maior conhecimento quanto às práticas nutricionais em geral, enfatizando que a educação nutricional é um fator primordial para a conscientização da população sobre alimentação saudável.

PS-22-339
PROMOÇÃO DA PARTICIPAÇÃO DE HOMENS EM ATIVIDADES DE EDUCAÇÃO EM SAÚDE EM CENTRO DE SAÚDE
MARIA TEREZA GOUVEIA RODRIGUES
Instituição: Núcleo de Apoio a Saúde da Família (NASF)
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A maior parte dos indivíduos frequentadores de atividades nos centros de saúde tratam-se de mulheres, sendo os homens pouco participativos. Como a Estratégia Saúde da Família (ESF) e o Núcleo de Apoio a Saúde da Família (NASF) reafirmam os princípios do Sistema Único de Saúde e estão estruturados com ênfase na atenção básica à saúde, em especial da saúde da família, é necessário envolver a população de ambos os sexos nas atividades de educação em saúde. Assim, devem ser exploradas atividades que promovam a participação de homens visando a promoção da saúde.
OBJETIVOS
Promover a participação de homens em encontros de educação em saúde em Centro de Saúde e verificar a satisfação destes nessas atividades.
METODOLOGIA
Tratou-se de estudo observacional, no qual foi acompanhada iniciativa de um Centro de Saúde de promover saúde em homens, buscando sua participação em atividades coletivas de Educação em Saúde. Foram realizados três encontros com temas relacionados a alimentação saudável, prática de atividade física e prevenção de doenças. Estes encontros foram realizados por nutricionista e fisioterapeuta em conjunto com a ESF. Nestes encontros também eram realizados marcações de exames preventivos e consultas especializadas. Foram coletados dados de pressão arterial, glicemia capilar, peso, altura, circunferência de cintura (CC) e dados de saúde. O estado nutricional foi classificado de acordo com o Índice de Massa Corporal (IMC). Ao final dos três encontros foi aplicado questionário de avaliação da satisfação dos participantes nos encontros.
RESULTADOS
No primeiro encontro foram atendidos 11 homens com idade média de 55,7±9,2, sendo que 36,4% eram idosos, 50,1% apresentavam hipertensão arterial e 9,1% diabetes. Com relação aos dados antropométricos, a maioria apresentava excesso de peso (72,7%), com peso médio de 81,6 kg±13,5, IMC de 28,2 kg/m2±3,2 e CC de 95,8±8,7. A glicemia capilar foi de 110,0 mg/dL (97,1; 144,8) e 45,4% apresentavam níveis elevados de pressão arterial. Os participantes da atividade coletiva mostraram-se satisfeitos com as atividades de educação em saúde realizadas.
CONCLUSÃO
Apesar do paradigma a respeito da baixa participação dos homens em atividades coletivas nos Centros de Saúde, obtivemos seu envolvimento e satisfação. Assim, ressalta-se que isso foi possível devido integração entre a ESF e o NASF atuando em interdisciplinaridade.

PS-22-340
ADESÃO AO TRATAMENTO NUTRICIONAL PARA O DIABETES MELLITUS EM SERVIÇO DE ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE
MARIA TEREZA GOUVEIA RODRIGUES; NATHÁLIA LUIZA FERREIRA; LUANA CAROLINE SANTOS; ALINE CRISTINE SOUZA LOPES
Instituição: Universidade Federal de Minas Gerais
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O aconselhamento nutricional se destaca entre as estratégias de tratamento do diabetes mellitus (DM), entretanto, ainda constitui desafio devido às dificuldades de adesão.
OBJETIVOS
Analisar a adesão ao aconselhamento nutricional em pacientes com DM atendidos em serviço de Atenção Primária à Saúde.
METODOLOGIA
Estudo de intervenção com indivíduos com DM e idade ≥ 20 anos, usuários de Unidade Básica de Saúde, avaliados na primeira consulta nutricional, após seis e doze meses, por meio de questionário contendo dados socioeconômicos, de saúde, antropometria, consumo e hábitos alimentares. A intervenção contemplou aconselhamento nutricional, verbal e por escrito, e atividades lúdicas. A adesão foi avaliada por indicadores e por questionário para conhecer as barreiras que a dificultavam. A taxa de adesão foi calculada a partir das orientações aderidas em relação ao total de orientações realizadas (boa adesão: 89 a 100%; regular: 45 a 88%; e ruim: < 45%). Realizou-se análise descritiva e aplicação dos testes t de Student, Mann Whitney, T pareado, Wilcoxon, qui-quadrado, exato de Fisher e McNemar.
RESULTADOS
Avaliaram-se 11 indivíduos, 77,3% mulheres, com idade média de 60,9±9,6 anos. Identificaram-se altas prevalências de excesso de peso (77,8% em adultos e 84,6% dos idosos) e comorbidades (hipertensão arterial=68,2% e dislipidemia=63,1%). Após um ano, observou-se redução do hábito de comer em frente à televisão (p=0,01), do consumo per capita de sal (p=0,03) e açúcar (p=0,05), do hábito de "beliscar" alimentos entre as refeições (p<0,01) e do consumo diário de suco em pó (p=0,02). Quanto aos nutrientes, houve, aos seis meses, redução do consumo insuficiente de vitamina C (p=0,03) e aumento do consumo insuficiente de calorias (p=0,03). Observou-se que a maioria apresentou adesão ruim (63,6%), sendo a restrição alimentar relatada como o principal obstáculo ao tratamento nutricional. As orientações que apresentaram maior adesão foram: alimentar-se devagar; praticar atividade física regular e evitar consumo de alimentos ricos em carboidratos complexos. Não houve associação estatisticamente significante entre a adesão geral regular/ruim com sexo, idade, presença de comorbidades e renda familiar (p>0,05).
CONCLUSÃO
Apesar da melhora dos hábitos alimentares, verificou-se baixa adesão ao aconselhamento nutricional, sendo necessária a elaboração de meios simples e efetivos que favoreceram o tratamento do DM e consequentemente sua adesão pelos usuários.

PS-22-341

PROPOSIÇÃO DE PASSOS PARA PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL DE INDIVÍDUOS COM DIABETES MELLITUS

MARIA TEREZA GOUVEIA RODRIGUES; LUANA CAROLINE SANTOS; ALINE CRISTINE SOUZA LOPES
Instituição: Universidade Federal de Minas Gerais
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Destaca-se como ferramenta para a melhoria das condições de saúde dos indivíduos com diabetes mellitus (DM), o aconselhamento nutricional, importante desafio para os serviços de saúde devido à sua baixa adesão. Adicionalmente, inexiste orientações nutricionais específicas para o controle do DM, apesar dessa temática estar incluída nas ações da Política Nacional de Promoção à Saúde (BRASIL, 2006).
OBJETIVOS
Propor instrumento educativo que possa nortear a realização do aconselhamento nutricional por profissionais de saúde e informar os pacientes com DM sobre o controle nutricional da doença.
METODOLOGIA
Para elaboração do instrumentou pautou-se em um estudo de intervenção realizado com indivíduos com DM atendidos no período de outubro de 2007 a dezembro de 2009 em Serviço de Atenção Primária à Saúde. A intervenção constou de aconselhamento nutricional individual com intervalo de 30 a 50 dias entre as consultas, de acordo com a necessidade do paciente. O aconselhamento nutricional era realizado verbalmente e/ou por escrito, baseado na análise das informações sobre hábitos alimentares e condições de saúde relatada pelos pacientes durante o atendimento. Posteriormente, procedeu-se à análise da adesão às orientações realizadas, bem como do aconselhamento nutricional por meio de questionário específico, que associados à revisão bibliográfica sobre recomendações de hábitos alimentares e modos de vida para indivíduos com DM, nortearam a proposição dos Passos.
RESULTADOS
Os Passos propostos incluíram orientações acerca da realização de refeições em intervalos regulares; restrição do consumo de alimentos ricos em açúcar; uso de adoçante em substituição ao açúcar; restrição do consumo excessivo de alimentos ricos em carboidratos complexos e de alimentos ricos em sal; consumo diário de frutas, verduras e legumes; restrição do consumo de frutas isoladas; redução do consumo de alimentos ricos em gordura e do óleo utilizado nas refeições; além da prática regular de atividade física. Objetivou-se o controle glicêmico, bem como a redução do risco de complicações advindas do DM.
CONCLUSÃO
Espera-se que os Passos aqui propostos possam contribuir para maior realização do aconselhamento nutricional pelos profissionais de saúde, assim como favorecer maior adesão dos pacientes com DM. Para isto, a próxima etapa deverá contemplar a análise da aplicabilidade e efetividade dos Passos para a promoção da saúde de indivíduos com DM.

PS-22-342

PREVALÊNCIA E FATORES ASSOCIADOS À CONSTIPAÇÃO INTESTINAL EM SERVIÇO DE PROMOÇÃO À SAÚDE

MARIANA CARVALHO MENEZES; ALINE CRISTINE SOUZA LOPES
Instituição: Universidade Federal de Minas Gerais
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A constipação intestinal é a queixa digestiva mais comum na população, podendo provocar grande desconforto e impactar na qualidade de vida. Seu tratamento inclui a adoção de uma alimentação saudável e a prática regular de atividade física.
OBJETIVOS
Estimar a prevalência de constipação intestinal e os fatores associados à sua ocorrência entre usuários de Serviço de Promoção à Saúde.
METODOLOGIA
Estudo transversal com usuários ≥20 anos de Serviço de Promoção à Saúde denominado Academia da Cidade, desenvolvido no período de 01/2007 à 12/2009. A constipação intestinal foi auto referida e associada às condições sociodemográficas, hábitos e consumo alimentar (Recordatório 24 horas e Questionário de Frequência Alimentar), e percepção de saúde.
RESULTADOS
A amostra constou de 676 indivíduos, sendo 89,7% mulheres e 76,7% adultos, com idade média de 49,1±13,3 anos. A prevalência de constipação intestinal foi de 35,2%, sendo que mulheres apresentaram cerca de três vezes mais constipação do que os homens (38,0% vs. 11,4%; p<0,01). Entre os portadores de constipação (n=238), 38,2% realizam <3 refeições diárias, 73,7% consumiam <2 litros de água/dia e 55,4%, 54,2% e 47,5% não consumiam diariamente frutas, folhosos ou legumes, respectivamente. Além disso, 69,2% apresentaram consumo insuficiente de fibras. Ressalta-se que a constipação foi mais prevalente entre aqueles que consideravam sua saúde ruim (75,0%) ou razoável (45,6%), em relação àqueles que consideravam sua saúde boa (25,1%) ou muito boa (19,6%); p<0,01. Similarmente, o sintoma foi mais frequente entre os que consumiam legumes mensalmente (62,5%) ou raramente (66,7%), em comparação ao consumo diário (32,4%) ou semanal (36,1%); p=0,03. Observou-se ainda associação com o hábito de mastigar os alimentos, sendo que a prevalência de constipação entre indivíduos que mastigavam adequadamente os alimentos foi menor (31,4% vs. 41,0% daqueles que não possuíam esse hábito; p<0,01). Não foi encontrada associação entre constipação e prática de atividade física (p>0,05).
CONCLUSÃO
A constipação intestinal relaciona-se a uma rede complexa de fatores, estando associada neste estudo a questões demográficas e do estilo de vida, com destaque para os hábitos alimentares inadequados. O desenvolvimento, portanto, de ações de promoção de modos de vida mais saudáveis é importante para a melhoria desse sintoma, o que possivelmente refletirá positivamente na percepção de saúde e qualidade de vida dos indivíduos.

PS-22-343

CONSUMO DE GORDURA, AÇÚCAR, SAL E ÁGUA DE USUÁRIOS DE SERVIÇO DE PROMOÇÃO À SAÚDE: COMPARAÇÃO COM RECOMENDAÇÕES ATUAIS

MARIANA CARVALHO MENEZES; ALINE CRISTINE SOUZA LOPES
Instituição: Universidade Federal de Minas Gerais
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
No Brasil verifica-se aumento importante da prevalência da obesidade, sendo esta fortemente relacionada às mudanças no consumo alimentar. As tendências atuais de consumo da população brasileira caracterizam-se pela elevada ingestão de gordura, açúcar e sal. Nesse sentido, o Guia Alimentar para População Brasileira (GAPB) tem como propósito contribuir para a orientação de práticas alimentares que visem à promoção da saúde e à prevenção de doenças relacionadas à alimentação.
OBJETIVOS
Verificar o consumo de gordura, açúcar, sal e água de usuários de Serviço de Promoção da Saúde, comparando com as diretrizes do GAPB.
METODOLOGIA
Estudo transversal com usuários de Serviço de Promoção da Saúde denominado Academia da Cidade, no período de janeiro de 2007 à dezembro de 2009. Avaliou-se o consumo per capita mensal de óleo, açúcar e sal, além da ingestão diária de água. O consumo de gordura total e saturada foi verificado por meio de Recordatório Alimentar de 24 horas, sendo este calculado com auxílio do software Dietwin Profissional (2008). Avaliou-se a adequação do consumo alimentar por meio das diretrizes seis e sete do GAPB.
RESULTADOS
Participaram do estudo 679 usuários, 89,7% mulheres, com média de idade de 49,1±13,3 anos. Verificou-se consumo mensal elevado de açúcar [1.600g (0-15.000)] e óleo [600ml (0-4.000)], sendo esses valores cerca de duas vezes superior ao máximo permitido pela diretriz (840g para açúcar e 240ml para óleo). Ainda em relação ao consumo de gorduras, o GAPB estabelece seu consumo entre os limites de 15% a 30% das calorias totais da alimentação, sendo no máximo 10% para as gorduras saturadas. A despeito disso, 42,0% e 39,9% dos usuários apresentaram ingestão excessiva de gorduras totais e saturadas, respectivamente. Similarmente, a mediana do consumo de sal foi superior à recomendação de 150g mensais [166,6g (11,1-1000,0)]. Já o consumo diário de água foi insuficiente [1200ml (0-5000)], tendo em vista a orientação de ingerir no mínimo 2 litros de água por dia.
CONCLUSÃO
Observou-se grande inadequação do consumo dos alimentos e dos nutrientes avaliados. A redução do consumo de alimentos com alta concentração de sal, açúcar e gordura é importante para diminuir o risco de obesidade e demais doenças e agravos não transmissíveis. Já a água constitui alimento indispensável ao funcionamento adequado do organismo. Esses dados denotam a necessidade de ações de promoção de alimentação saudável na Atenção Primária à Saúde.

PS-22-344

EFEITOS DA ASSOCIAÇÃO OVARIECTOMIA - DIETA HIPERLIPÍDICA SOBRE O COMPORTAMENTO E A COMPOSIÇÃO CORPORAL DE RATAS ADULTAS.

GABRIELLE P LOPES GONZALEZ; ALINE SOUSA SANTOS; MARIANA SANTOS RIBEIRO; LARISSA L OLIVEIRA PAIXÃO; ALUANA CARLOS SANTANA; CARLOS ALBERTO SOARES COSTA; MABEL FRAGA; ALEX CHRISTIAN MANHÃES; CELLY CRISTINA ALVES NASCIMENTO-SABA
Instituição: Universidade do Estado do Rio de Janeiro
Área: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O aumento da longevidade possibilitou que as mulheres vivessem mais com os efeitos deletérios da menopausa como, a obesidade central e doenças neurodegenerativas, diretamente relacionadas a deficiência estrogênica. Os hábitos alimentares modernos favorecem o consumo excessivo de gorduras, que contribuem para efeitos adversos sobre a saúde, incluindo alteração da composição corporal e da função nervosa.
OBJETIVOS
Esse estudo avaliou como a dieta hiperlipídica (DH), contendo óleo de soja, associada à ovariectomia influenciam a composição corporal e o comportamento de ratas adultas.
METODOLOGIA
Ratas Wistar adultas foram ovariectomizadas (OVX) ou pseudo-operadas (C) e após 7 dias passaram a receber dieta contendo 4%(normo) ou 19%(hiperlípidica) de óleo de soja: C4 (n=29), OVX4 (n=30), C19 (n=30), OVX19 (n=30). Foram avaliados a massa e o comprimento corporais, a ingestão alimentar, a massa de tecido adiposo intra-abdominal (TA) e os lipídeos séricos. Os aspectos comportamentais foram avaliados a partir de testes: para ansiedade, no Labirinto em Cruz Elevado (LCE); de busca pela novidade, no Campo Vazado (CV); e aprendizagem/memória no labirinto aquático radial de 8 braços (LAROB).
RESULTADOS
A massa corporal inicial foi 213,8±0,99g. O grupo OVX19 mostrou ganho precoce (13,6%) em relação ao C19, enquanto o OVX4 teve ganho 9%, em relação ao C4, apenas ao final. A ingestão alimentar média dos animais não diferiu, sendo de 15±2g no início e 17,8 ±0,46g ao final do experimento. Também não houve diferença no comprimento corporal, entre os grupos. A massa de TA foi maior nos grupos C19 (48%), OVX4(58%) e OVX19 (86%) em relação ao C4 (12,5±2,1g). Triglicerídeos e VLDL-c aumentaram 25 e 29% no grupo OVX19 em relação aos demais.O colesterol foi maior em OVX4 (40%) e OVX19(28%), enquanto HDL não diferiu.
Os grupos OVX4 e C19 apresentaram comportamento associado à ansiedade, e o OVX19 teve comportamento similar ao C4. O mesmo padrão foi observado no teste de busca por novidade. No teste de aprendizagem/memória o OVX4 apresentou maior dificuldade no primeiro dia, mas todos responderam de forma semelhante nos demais dias.
CONCLUSÃO
A deficiência estrogênica acompanhada da ingestão de DH mantém o desempenho cognitivo, o comportamento emocional e a motivação, embora prejudique a adiposidade e o metabolismo lipídico. No entanto, isoladamente promovem efeito ansiogênico e reduzem a busca por novidade. A cognição parece estar diretamente relacionada ao efeito estrogênico, já que não foi afetada pela DH.

PS-22-345

A INFLUÊNCIA DA DIETA HIPERLIPÍDICA ASSOCIADA À OVARIECTOMIA SOBRE A ESTRUTURA ÓSSEA DE RATAS ADULTAS.

GABRIELLE P LOPES GONZALEZ; MARIANA SANTOS RIBEIRO; CARLOS ALBERTO SOARES COSTA; LUCIANA ARMADA; ALUANA CARLOS SANTANA; ALINE SOUZA SANTOS; LARISSA OLIVEIRA L PAIXÃO; REJANE P GASPAR REIS; CELLY CRISTINA ALVES NASCIMENTO-SABA

Instituição: Universidade do Estado do Rio de Janeiro

Área: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

O aumento da expectativa de vida leva as mulheres a viverem mais tempo sob os efeitos da deficiência de esteróides sexuais, como a osteoporose. Além disso, mudanças nos hábitos alimentares elevaram o consumo de alimentos de alto teor energético como os lipídeos.

OBJETIVOS

Nesse estudo, objetivamos avaliar os efeitos da associação entre dieta hiperlipídica, contendo 19% de óleo de soja, e a deficiência de esteróides sexuais sobre a estrutura óssea de ratas adultas.

METODOLOGIA

Ratas Wistar, adultas foram avaliadas por citologia vaginal e, posteriomente, sofreram estresse cirúrgico ou ovariectomia. Sete dias após a intervenção cirúrgica teve início a alimentação com ração manipulada, por 45 dias, estabelecendo os grupos C4, C19, OVX4 e OVX19. A massa e o comprimento corporal foram monitorados. Ao final, o sangue foi coletado para análise de cálcio e estradiol. Fêmures e colunas foram excisados e separada a vértebra L4 (VL4). Os ossos foram medidos, pesados e analisados por Tomografia computadorizada (TC) e Absortimetria de raios-x em duas energias (DXA).

RESULTADOS

O comprimento corporal não diferiu entre os grupos, mas o ganho de massa corporal foi maior nas OVX19 (13,6%) e nas OVX4 (9,3%). O grupo C19 apresentou menores medidas de comprimento de fêmur, distância entre trocânteres e altura da VL4. Não houve alteração no peso úmido e no peso seco, mas o peso imerso do fêmur das ratas OVXs (OVX4: 0.4800±0.0108; OVX19: 0.4920± 0.0091) foi maior que o das Cs (C4: 0.4118±0.0046; C19: 0.4388 ± 0.0145). O volume ósseo dos grupos C19, OVX4 e OVX19 foi menor em fêmures e maior na vértebra OVX19. Houve redução (-32%) nas concentrações de estradiol nos grupos OVX. Mas, o cálcio sérico não se alterou (8,688±.0,2407). A TC revelou menor radiodensidade nos fêmures OVX4 e OVX19 e no corpo vertebral de todos os grupos tratados. A DMO de fêmur e da VL4, avaliada por DXA, também foi menor em C19, OVX4 e OVX19.

CONCLUSÃO

Tanto a dieta como a ovariectomia atuam sobre o metabolismo ósseo, independente das concentrações séricas de cálcio, porém manifestando influência negativa sobre a densidade mineral óssea. Mas, quando se associa o aumento da relação de AGPI n-6/n-3 na dieta à perda de hormônios gonadais, não ocorre exacerbação de efeitos deletérios sobre a estrutura óssea. Comparando-se as técnicas utilizadas constata-se que a avaliação biométrica, apesar do baixo custo, não apresenta a mesma sensibilidade das técnicas radiológicas.

PS-22-346

ZINCO E COBRE PLASMÁTICO E SUA RELAÇÃO COM A FUNÇÃO COGNITIVA NA DOENÇA DE ALZHEIMER

GILMARA PÉRES RODRIGUES; DANIELE R CARVALHO CALDAS; KELCYLENE GOMES SILVA; KALUCE G SOUSA ALMONDES; JOSÉ ALEXANDRE COELHO PIMENTEL; JOSÉ MACHADO MOITA NETO; CECÍLIA M R GONÇALVES CARVALHO; DILINA NASCIMENTO MARREIRO; NADIR NASCIMENTO NOGUEIRA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ

Área: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

Avanços em biologia molecular evidenciam a participação dos biometais Zinco (Zn) e Cobre (Cu) na origem da Doença de Alzheimer (DA). Sabe-se que rupturas na homeostase do Zn durante a neurotransmissão ou anormalidades na absorção ou distribuição do mineral contribuem para a deposição da β-amilóide (βA). Por outro lado, o Cu pode desempenhar papel essencial na toxicidade da βA, ocasionando a morte dos neurônios. Para alguns pesquisadores, as concentrações plasmáticas destes minerais podem influenciar seus transportadores e assim, promover alterações nas concentrações cerebrais.

OBJETIVOS

Esta pesquisa avaliou as concentrações plasmáticas de Zn e Cu em idosos com e sem DA, bem como investigou a existência de correlação entre estes parâmetros bioquímicos e a função cognitiva.

METODOLOGIA

Estudo de natureza transversal controlado e analítico, desenvolvido com 93 idosos, faixa etária de 60 a 94 anos, ambos os sexos, separados por grupo: G1 (com DA, n=44) e G2 (sem DA, n=49). A ingestão de Zn e Cu foi determinada a partir do Registro Alimentar de 03 dias e analisados pelo software Nutwin®, versão 1.5. As concentrações plasmáticas dos minerais foram determinadas por espectrofotometria de absorção atômica de chama. A verificação da função cognitiva foi realizada a partir da Escala de Estadiamento Clínico da Demência (CDR). Utilizou-se o programa SPSS, para aplicação da correlação de Pearson e do teste t para comparação de amostras independentes. Adotou-se nível de significância de 5% e intervalo de confiança de 95%.

RESULTADOS

O valor médio de CDR para os idosos do grupo G1 foi de 2,0±0,9, o que indica DA moderado. Ambos os grupos apresentaram ingestão de Zn e Cu acima dos valores de referência (p>0,05). As médias dos minerais encontradas no plasma indicaram hipozincemia (G1=67,4±10,9 µg/dL; G2=65,6±7,3 µg/dL) e normocupremia (G1=87,0±19,4 µg/dL; G2 = 93,6±20,5 µg/dL) sem diferença estatística entre os grupos (p>0,05). Não se verificou correlação entre os escores da CDR e as concentrações plasmáticas de Zn (r=-0,085; p=0,429) e Cu (r=-0,113; p=0,382).

CONCLUSÃO

A hipozincemia demonstrada na DA parece ocorrer devido ao envelhecimento, o que torna a medida isolada do Zn plasmático um indicador pouco sensível para diagnosticar a deficiência marginal neste mineral. Pode também estar relacionada aos valores normais de Cu no plasma encontrados neste estudo, pois são metais antagonitas.

PS-22-347

A SUPER EXPRESSÃO DA APOLIPOPROTEÍNA (APO) CIII AUMENTA A ADIPOSIDADE INDUZIDA POR DIETA HIPERLIPÍDICA INDEPENDENTEMENTE DA LIPOGÊNESE E DA LIPÓLISE.

HELENA FONSECA RAPOSO; LARISSA SAYURI KATO; LUIZ FERNANDO DA SILVA BATISTA; HELENA C. FRANCO OLIVEIRA

Instituição: Universidade Estadual de Campinas

Área: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

A apo CIII é encontrada na superfície de lipoproteínas (LP) ricas em triacilglicerol e dificulta o reconhecimento destas LP por seus receptores hepáticos específicos, aumentando sua meia vida na circulação sanguínea. Recentemente mostramos que animais transgênicos que super expressam a apo CIII apresentam maiores depósitos de gordura que seus controles não transgênicos após 5 meses de dieta hiperlipídica.

OBJETIVOS

Avaliar os principais processos envolvidos no acúmulo de gordura destes animais.

METODOLOGIA

Fêmeas de camundongos que super expressam a apo CIII e controles foram tratadas com dieta hiperlipídica (44% VET) dos 4 aos 6 meses de idade. O consumo de ração e os animais foram pesados três vezes por semana. Os lipídeos plasmáticos (colesterol total - COL, triacilglicerol – TG, ácidos graxos não esterificados – NEFA) foram determinados por kits enzimáticos-colorimétricos. Determinou-se a tolerância à glicose e produção corporal de CO_2. O tecido adiposo ainda fresco foi processado com colagenase e os adipócitos isolados (10^6 células) utilizados para ensaios de lipogênese (a partir de ^{14}C-acetato) e lipólise (basal e estimulada com isoproterenol – 10^{-5} M).

RESULTADOS

O grupo apo CIII apresentou o fenótipo lipêmico esperado: elevados valores plasmáticos de TG (5 vezes), COL (70%) e NEFA (100%). O metabolismo da glicose não diferiu entre os grupos. Quando comparados aos controles, os animais apo CIII mantiveram o peso corporal, ingestão alimentar e metabolismo corporal (CO_2), porém desenvolveram maior quantidade de tecidos adiposos nos depósitos perigonadal, peri-renal e subcutâneo: 33, 28 e 20%, respectivamente. Não foi verificada diferença significativa na síntese de lipídeos dos adipócitos isolados dos animais CIII em relação aos controles. A lipólise basal do tecido adiposo subcutâneo dos animais CIII apresentou-se 55% menor que a dos controles, mas não estava alterada nos outros depósitos corporais.

CONCLUSÃO

Confirmou-se que a dieta rica em gordura induz maior adiposidade nos camundongos CIII. No entanto, esse achado não é justificado por alterações significativas de lipogênese ou lipólise. É provável que estes animais apresentem maior captação e retenção de ácidos graxos em seus adipócitos, decorrente do maior aporte de ácidos graxos originados da hipertrigliceridemia.

PS-22-348

ESTUDO DOS ISÔMEROS CONJUGADOS DO ÁCIDO LINOLÉICO (9C,11T E 10T,12C) E DO ÁCIDO ALFA-LINOLÊNICO (9C,11T,13C) NO MODELO DE INJÚRIA HEPÁTICA INDUZIDA POR TETRACLORETO EM RATOS.

ILLANA LOUISE P. MELO; ELIANE B. T. DE CARVALHO; ANA MARA OLIVEIRA SILVA; DANILO MENDES AKIAU; JORGE MANCINI FILHO

Instituição: Faculdade de Ciências Farmacêuticas - USP

Área: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

Os isômeros conjugados do ácido linoléico (CLAs) são encontrados naturalmente em alimentos derivados de animais ruminantes, carnes ou produtos lácteos, enquanto que os do ácido α-linolênico (CLNAs) são encontrados exclusivamente em vários tipos de óleos de sementes vegetais. São muitas as investigações no sentido de avaliar os efeitos benéficos do consumo destes isômeros para a saúde, que têm sido considerados como anti-cancerígeno, anti-aterogênicos, anti-adipogênicos e anti-inflamatórios.

OBJETIVOS

O objetivo deste estudo foi avaliar em ratos o efeito dos CLAs (9*cis*,11*trans* e 10*trans*,12*cis*) e do CLNA (9*cis*,11*trans*,13*cis*) no modelo de injúria hepática induzida por CCl_4.

METODOLOGIA

Para o estudo foi utilizado uma mistura de dois isômeros de CLA (9*c*,11*t* e 10*t*,12*c*) e o óleo da semente de romã, como fonte de CLNA (9*c*,11*t*,13*c*), que foram fornecidos aos animais por meio de entubação orogástrica na concentração de 2% em relação ao consumo diário de dieta. Foram utilizados 23 ratos Wistar, distribuídos em quatro grupos: Controle– (água, n=6), Controle+ (água + CCl_4, n=6), CLA (CLA + CCl_4, n=5) e CLNA (CLNA + CCl_4, n=6). O CCl_4 foi administrado (3mL/Kg, via subcutânea, diluído em azeite de oliva na proporção 1:1) 48 horas antes da eutanásia. Os animais do grupo controle– receberam injeção apenas de azeite de oliva. Após 21 dias, os animais foram anestesiados, eutanasiados e o tecido hepático coletado. Foi realizada a determinação da peroxidação lipídica, através da medida de produção das substâncias reativas ao ácido tiobarbitúrico (TBARS), da glutationa reduzida (GSH) e da atividade das enzimas antioxidantes (superóxido dismutase – SOD, catalase – CAT, glutationa peroxidase – GPx e glutationa redutase – GR).

RESULTADOS

O modelo de estresse oxidativo induzido pelo CCl_4 aumentou significativamente os níveis de TBARS e reduziu tanto a concentração de GSH como a atividade das enzimas CAT e GR, quando comparado ao controle–, não sendo observada alteração na atividade da SOD e GPx. A suplementação com CLAs reduziu significativamente os níveis de TBARS. No entanto, assim como o CLNA, os CLAs não foram capazes de reverter o efeito do estresse oxidativo sobre a atividade das enzimas antioxidantes.

CONCLUSÃO

Os resultados indicam que os CLAs podem ter um efeito hepatoprotetor, observado com a redução da peroxidação lipídica, porém este mecanismo deve ser melhor investigado.

PS-22-349

AVALIAÇÃO DA ACEITAÇÃO DE PÃO DE MEL PRODUZIDO COM CHÁ VERDE (CAMELLIA SINENSIS)

ILZA CATARINA N. MELO ANDRADE; KALINDI M. E. SANTO ANDRADE; SABRINA STELLA SAMPAIO; CELESTINO F. OLIVEIRA-NETO; T B. CESAR; ALESSANDRA C. FERRAREZI; TELMA MARIA BRAGA COSTA; LUCIANA ABRÃO OLIVEIRA; GISELE MASSAFERA
Instituição: Universidade de Ribeirão Preto
Área: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O chá de Camellia sinensis é rico em compostos fenólicos antioxidantes, principalmente as catequinas, responsáveis por efeitos protetores contra diversos tipos de câncer e doenças cardiovasculares. O chá verde é considerado um alimento funcional que se consumido diariamente pode trazer inúmeros benefícios à saúde humana. Pão de mel é um doce de origem européia, elaborado à base de mel, farinha de trigo, manteiga, especiarias e ovos. Após estar prontos e frio, estes pães de especiarias normalmente, são banhados em chocolate derretido para prolongar o seu sabor e umidade.
OBJETIVOS
Avaliar a aceitação do pão de mel tradicional e do pão de mel formulado com 0,23 grs de chá verde.
METODOLOGIA
As amostras foram desenvolvidas em um laboratório de Técnica Dietética. Cento e quarenta e cinco consumidores, representativos do mercado alvo, avaliaram as amostras em relação aos atributos aparência, cor, aroma, sabor, textura e impressão global utilizando uma escala estruturada de 9 pontos. A análise dos dados foi realizada utilizando o teste t-student.
RESULTADOS
Os consumidores atribuíram notas entre 7 e 9 ("gostei moderadamente" a "gostei extremamente") para os dois pães de mel quando avaliado os atributos aparência, cor, aroma, sabor, textura e impressão global. Não houve diferença significativa ($p<0,05$) entre as amostras, sendo que a amostra com chá verde apresentou a maior média. Em relação a atitude de compra, mais de 85% dos consumidores atribuíram respostas favoráveis ("provavelmente compraria" ou "certamente compraria") para as amostras, corroborando a aceitação do pão de mel formulado com chá verde e do pão de mel tradicional, já com um mercado consolidado.
CONCLUSÃO
O pão de mel formulado com 0,97% de chá verde (Camellia sinensis) foi aceito sensorialmente tornando-se uma nova alternativa de processamento com uma fonte rica em compostos fenólicos.

PS-22-350

ESTUDO DA INFLUÊNCIA DO CONSUMO DE YACON SOBRE NÍVEIS GLICÊMICOS DE RATOS

JUCIANE A. RIBEIRO PEREIRA; MARIA F. PÍCCOLO BARCELOS; MICHEL CARDOSO DE ANGELIS-PERE; ERIC BATISTA FERREIRA
Instituição: Universidade Federal de Lavras
Área: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A farinha da polpa de yacon (Smallanthus sonchifolius) (FY) é rica em substâncias funcionais, principalmente frutanos, que possuem efeito prebiótico e influenciam diretamente o índice glicêmico (IG) da dieta que pode auxiliar na redução dos níveis glicêmicos dos indivíduos.
OBJETIVOS
O estudo objetivou avaliar o efeito do consumo da FY sobre as glicemias de jejum e pós-prandial e IG das dietas.
METODOLOGIA
A FY foi obtida por secagem da polpa em estufa de ventilação forçada a 55ºC por 96h. Foram utilizados 24 ratos Wistar albinos, machos e adultos, divididos em quatro grupos, tratados com dietas baseadas no padrão do American Institute of Nutrition (AIN): G1 (Controle) – AIN93-M padrão; G2- adição de 5% de FY; G3- adição de 10% de FY e G4- adição de 15% de FY. O ensaio foi conduzido em 17 dias. Ao final deste período, realizou-se análise de glicemia capilar de jejum de 12h. Também realizou-se análise de glicemia pós-prandial após jejum de 15h e posterior ingestão das dietas previamente pesadas (2g), iniciando a avaliação da glicemia em intervalos de 15 min, até completar 120 min para construção da curva glicêmica. A dieta padrão foi o alimento referência utilizado, correspondendo ao valor 100 em relação ao IG das dietas teste. Utilizou-se delineamento inteiramente casualizado e teste de regressão (p? 0,05) para as análises estatísticas.
RESULTADOS
A adição de FY em qualquer das concentrações utilizadas não elevou a glicemia de jejum entre os grupos de animais. Os grupos com dietas adicionadas de FY apresentaram diferenças significativas para glicemia pós-prandial em relação ao grupo controle, ocorrendo declínios da glicemia em diferentes picos pós-prandiais dos grupos que ingeriram FY, confirmando a influência das fibras alimentares, sobretudo solúveis, na absorção da glicose. O IG das dietas contendo FY foi significativamente menor. A inserção de qualquer das quantidades (5%, 10% e 15%) de FY reduziu o IG com a mesma intensidade quando comparadas à dieta padrão.
CONCLUSÃO
Os fatos sugerem que a FY pode ser benéfica para prevenção de estados hiperglicêmicos e ferramenta importante na alimentação para prevenção e tratamento de patologias como diabetes mellitus. Estudos com maior tempo de duração e com outras concentrações de FY precisam ser realizados para avaliar mais profundamente o potencial efeito das fibras contidas neste alimento.

PS-22-351

PEROXIDAÇÃO DE LIPÍDIOS EM SORO SANGUÍNEO E HOMOGENADOS DE FÍGADO, RIM, TESTÍCULO E PULMÃO DE RATOS WISTAR ALIMENTADOS COM LINHAÇA MARROM E DOURADA

JÚLIA CRISTINA CARDOSO CARRARO; CAMILA GERTRUDES LUCAS; ANA CAROLINA FERNANDES OLIVE; PRISCILA GONÇALVES DOS REIS; HÉRCIA STAMPINI DUARTE MARTINO; SÔNIA MACHADO ROCHA RIBEIRO
Instituição: Universidade Federal de Viçosa
Área: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A linhaça tem sido estudada por seu conteúdo de compostos bioativos com ação antioxidante, os quais podem prevenir o organismo contra o estressse oxidativo, reduzindo riscos de algumas doenças. A peroxidação de membranas pode ser afetada pelos compostos bioativos da linhaça, principalmente o ácido graxo ômega-3, mas são escassos os estudos que avaliam quais tecidos ou compartimentos são mais sensíveis à ação de bioativos antioxidantes de alimentos. Duas variedades de linhaça são comercializadas: dourada e marrom. Faltam estudos comparativos sobre os efeitos antioxidantes de ambas as variedades.
OBJETIVOS
Avaliar o teor de ômega 3 de linhaças marrom e dourada e o efeito comparativo do consumo de farinhas integrais das mesmas sobre a peroxidação de lipídios em soro sanguíneo e em homogenados de tecidos (fígado, rim, testículo e pulmão) de ratos Wistar machos.
METODOLOGIA
As sementes de linhaça marrom e dourada foram submetidas ao tratamento térmico e trituração. O teor de ômega 3 (ácido α-linolênico - ALA) foi analisado por cromatografia gasosa. As dietas para animais adultos (AIN-93M) foram preparadas de acordo com Reeves (1997), sendo a linhaça adicionada para fornecer 50% da recomendação de fibras. O estudo foi aprovado pelo comitê de ética em experimentação animal e os animais (n=30) foram mantidos em gaiolas individuais durante 30 dias, recebendo água e dieta ad libitum, sob temperatura de 22°C e ciclo claro/escuro controlados (12/12 horas). Os animais foram submetidos à eutanásia, sendo coletados fígado, rim, testículo, pulmão e soro para análises de peroxidação de lipídios pelo método do TBARS. Os dados foram submetidos à ANOVA seguida de teste-t (dois a dois) no programa SigmaStat 2.03, utilizando o nível de 5% de significância.
RESULTADOS
As farinhas de linhaça marrom e dourada apresentaram 7,50±0,8 e 7,18±1,1 g de ALA/100 g de farinha, respectivamente, não havendo diferença significativa entre as mesmas. No soro e em homogenados de testículo e pulmão a peroxidação de lipídios foi menor nos grupos que receberam linhaça em relação ao controle, não havendo diferença significante entre as duas variedades.
CONCLUSÃO
O consumo de farinhas de linhaça por 30 dias foi eficaz em diminuir a peroxidação de lipídios no soro e homogenados de testículo e pulmão, não havendo, todavia, diferença entre as variedades.
Apoio Financeiro: FAPEMIG e CNPq

PS-22-352

INFLUÊNCIA DO CONSUMO DIÁRIO DE FIBRAS SOLÚVEIS EM INDICADORES HEMATOLÓGICOS DE RATOS WISTAS

JULIANA SARAIVA ANJOS; MARCELO CHAVES AZEVEDO; RENATA BRUM MARTUCCI; GILSON TELES BOAVENTURA
Instituição: Universidade Federal Fluminense - UFF
Área: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A fibra possui vários efeitos benéficos na manutenção da saúde e da flora do trato gastrintestinal. Porém, as fibras insolúveis/solúveis têm capacidade de ligar-se a íons metálicos e diminuir a biodisponibilidade de alguns minerais essenciais, como ferro, cobre e zinco, afetando alguns indicadores hematológicos.
OBJETIVOS
Avaliar o efeito das fibras solúveis em indicadores hematológicos de ratos Wistar.
METODOLOGIA
18 Rattus norvegicus, variedade Albinus, linhagem Wistar, recém-desmamados, foram divididos em 3 grupos experimentais. As rações experimentais foram preparadas com 10% de proteína a base de caseína, adicionadas de misturas de vitaminas e minerais segundo as normas do Comitee on Laboratory Animal Diets (1979), modificadas segundo as recomendações do American Institute of Nutrition-93 (REEVES, 1993). Cada ração foi elaborada com um tipo de fibra diferenciado: Grupo controle(GC), n=6, ração com 10% de celulose; Grupo goma guar(GGG), n=6, ração com 10% de goma guar; Grupo aveia(GA), n=6, ração com 10% de farelo de aveia. Os ingredientes foram pesados e homogeneizados em batedeira industrial HOBART, com água fervente. A massa foi pelletisada e seca em estufa ventilada a 60°C/24h, e armazenada sob refrigeração até o uso. Cada grupo foi submetido a uma dieta por 28 dias, quando foram sacrificados para coleta do sangue por punção cardíaca. A análise de hemoglobina(g/dL) foi realizada com a utilização de kit da BIOCLIN e o hematócrito(%) utilizando a técnica do microhematócrito através de microcapilares descartáveis. Os dados foram submetidos à comparação entre os grupos utilizando-se o teste t student para dados independentes. A significância foi estabelecida ao nível de $p\leq0,05$.
RESULTADOS
O GGG apresentou valores de hematócrito (32,20 +/- 2,17) significativamente inferiores ($p<0,05$) aos do GC (37,50 +/- 2,8) e do GA (39,00 +/- 0,89). A concentração de hemoglobina do GGG (10,50 +/- 1,33) também foi inferior ($p<0,05$) à do GA (11,40 +/- 0,64), entretanto estatisticamente igual ($p>0,05$) à do GC (10,03 +/- 1,36). Por sua vez o GA apresentou hematócrito semelhante ($p>0,05$) ao GC, porém a concentração de hemoglobina no sangue foi superior ($p<0,05$) no GA.
CONCLUSÃO
A utilização do farelo de aveia não alterou os valores de hematócrito e hemoglobina, quando comparado com o GC, porém, o consumo de goma guar afetou negativamente os valores de hematócrito, embora a hemoglobina tenha sido semelhante ao do GC. A utilização diária de goma guar na concentração de 10% da dieta pode alterar indicadores hematológicos.

PS-22-353

TEOR DE SELÊNIO PLASMÁTICO E ERITROCITÁRIO E SUA CORRELAÇÃO COM A ENZIMA GPX EM PACIENTES NO PÓS-TRATAMENTO DA LEUCEMIA LINFÓIDE AGUDA

KALUCE G. DE S. ALMONDES; SILVIA M. F. COZZOLINO; ANGELA M. SPINOLA-CASTRO; ADRIANA A. SIVIERO-MIACHON; MARIA L. M. LEE; JOSÉ A. C. PIMENTEL; LILIANE V. PIRES; RAFAEL B. BUENO; KÁTIA R. A. CALLOU

Instituição: Faculdade de Ciências Farmacêuticas - USP

Área: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

O aumento na produção de espécies reativas de oxigênio associado à baixa atividade antioxidante tem sido relacionado a vários tipos de cânceres.

OBJETIVOS

Este estudo teve como objetivo avaliar o teor plasmático e eritrocitário de selênio (Se) em pacientes na fase de pós-tratamento da leucemia linfóide aguda (LLA) e sua correlação com a atividade da enzima Glutationa Peroxidase (GPx).

METODOLOGIA

Foram selecionados 25 indivíduos no pós-tratamento da LLA de acordo com os seguintes critérios de inclusão: estar em remissão clínica completa, ter mais de seis meses de pós-tratamento da doença, e idade entre 5 e 15 anos. Coletou-se 10 mL de sangue venoso, após um jejum de 12 horas, para análise de Se plasmático e eritrocitário e GPx. Para avaliação destes parâmetros considerou-se os seguintes pontos de corte: 53 - 109 µg/L, 60 - 120 µg/L e 27,5 - 73,6 U/g Hb, respectivamente. A análise de Se foi realizada por espectrofotometria de absorção atômica por geração de hidretos acoplada à cela de quartzo e a enzima por metodologia proposta pela RANDOX. Os dados foram analisados no software SPSS 14.0.

RESULTADOS

Os resultados apresentados até o momento são preliminares, visto que a pesquisa ainda está em andamento. A média de Se plasmático foi de 45,5 ± 10,3 µg/L, encontrando-se abaixo do ponto de corte mínimo adotado, e de Se eritrocitário, 62,9 ± 26,3 µg/L, dentro da faixa de normalidade. A distribuição percentual indicou que 76% dos pacientes estavam com deficiência de Se plasmático, e 60% com deficiência de Se eritrocitário. Em relação à enzima, a média de GPx foi de 89,9 ± 37,4 U/g Hb, acima da faixa de normalidade. Quanto a distribuição percentual, 56% dos indivíduos encontravam-se com alta atividade da GPx. Houve uma correlação significativa somente entre a GPx e o Se eritrocitário, r = 0,703 e p = 0,000.

CONCLUSÃO

Os pacientes no pós-tratamento da LLA apresentam-se deficientes em selênio e com elevada atividade da GPx, provavelmente para o combate aos radicais livres, apontando-se para um aumento do estresse oxidativo.

PS-22-354

ANEMIA FERROPRIVA EM PACIENTES COM DOENÇA DE ALZHEIMER

KELCYLENE GOMES SILVA; DANIELE R C CALDAS; GILMARA PERES RODRIGUES; MAYARA MONTE FEITOSA; LEANNY K L ALMEIDA; DILINA NASCIMENTO MARREIRO; NADIR NASCIMENTO NOGUEIRA; CECÍLIA M R G CARVALHO

Instituição: Universidade Federal do Piauí

Área: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

A Doença de Alzheimer (DA) é uma patologia degenerativa que acomete o cérebro comprometendo a memória, o pensamento, a linguagem e o julgamento crítico. O ferro é um nutriente essencial e tanto o seu excesso como sua deficiência podem causar alterações orgânicas importantes.

OBJETIVOS

Avaliar o estado nutricional relativo ao ferro e a relação desse mineral com a função cognitiva em pacientes com Doença de Alzheimer.

METODOLOGIA

Estudo de natureza transversal, realizado com 93 idosos de ambos os sexo, com idade variando de 60 a 94 anos, distribuídos nas seguintes faixas etárias: 60-69, 70-79 e acima de 80 anos. Os idosos foram alocados em dois grupos: G1 (caso) constituído de 44 idosos com DA e G2 (controle) formado por 49 idosos saudáveis. A análise do consumo de ferro foi realizada de acordo com a técnica de Registro de Alimentos durante três dias, utilizando-se o software "NutWin" e a adequação nutricional segundo as DRIs (2001). A concentração de hemoglobina (Hb) foi determinada pelo método de cianometahemoglobina, utilizando-se valor de referência para o diagnóstico 12g/dL para mulheres e 13g/dL para os homens (OMS,2001). A comparação de amostras independentes foi feita pelo teste "t" de Student.

RESULTADOS

Comparando-se os grupos, no que se refere a macronutrientes e energia, percebeu-se que houve diferença significativa ($p<0,05$) apenas em relação ao consumo de lipídios entre as mulheres. Em relação à média do consumo de ferro, ambos os grupos apresentaram valores acima do recomendado, sendo 10.83±3.64mg/dia para os idosos com DA e 10.96±3.28mg/dia para os saudáveis. Observou-se normalidade nos valores de Hb em ambos os grupos, sendo as médias do grupo G1 12,3±1,26g/dL, para o sexo feminino e 13,8±1,8g/dL para o masculino. No grupo G2 as médias foram 11,6±1,3g/dL para o feminino e 13,5±1,52g/dL para o masculino. Na análise individual, a prevalência de anemia alcançou 51.4% no sexo feminino do grupo saudável. Na faixa etária de 60 a 69 anos a anemia predominou nos idosos com a demência (66.7%), porém, nas demais faixas etárias, o grupo saudável foi o que apresentou maior percentual de anemia.

CONCLUSÃO

O grupo constituído por idosos com DA foi o que apresentou menor incidência de anemia, sugerindo uma relação entre a concentração elevada de ferro e a gravidade da demência. Referente ao consumo do mineral, este apresentou-se elevado em ambos os grupos. Desta forma, aponta-se a necessidade de mais estudos relacionando a biodisponibilidade do mineral e a sua relação com a demência.

PS-22-355

CONSUMO ALIMENTAR RELATIVO A VITAMINAS ANTIOXIDANTES DE INDIVÍDUOS COM AIDS EM TRATAMENTO ANTIRETROVIRAL

KELCYLENE GOMES SILVA; GILMARA PERES RODRIGUES; KAMILLA FERREIRA PAZ; CRISLAINE BORGES MOURA; MAYARLA P N MACHADO; JOSIANE SOARES ALVES; JOSEMARIA LACERDA DIAS

Instituição: Centro de Ensino Unificado de Teresina - CEUT

Área: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

A baixa imunidade e as constantes infecções oportunistas são responsáveis pela elevada produção de radicais livres, verificada em pacientes com AIDS. Estudos recentes têm demonstrado uma relação inversa entre o consumo de antioxidantes, a carga viral da doença e a incidência de tumores.

OBJETIVOS

Avaliar o consumo alimentar relativo às vitaminas antioxidantes A, C e E de indivíduos com AIDS em Terapia Anti-Retroviral (TARV).

METODOLOGIA

O estudo transversal foi realizado com 20 pacientes adultos soropositivos, faixa etária entre 32 e 57 anos, em tratamento antiretroviral por mais de um ano. Para análise do consumo alimentar foram realizados três Recordatórios de 24h, sendo dois durante a semana e um no final de semana. A quantidade de energia, macronutrientes, vitaminas A, C e E foram calculadas pelo software "NutWin®", versão 1.5 do Departamento de Informática em Saúde da UNIFESP. Os percentuais médios de adequação foram avaliados segundo as DRI's (2001). Os alimentos não encontrados no programa foram analisados pela Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (2006). O estado nutricional foi determinado pelo IMC (Kg/m2), conforme proposto pela OMS (2000).

RESULTADOS

A população estudada apresentou valores médios referentes a idade (anos) de 40,6 ± 8,19 e tempo de TARV (meses) de 76,7 ± 52,7. Os resultados do consumo alimentar demonstraram que a dieta analisada era normocalórica, normoglicídica, hiperproteica e normolipídica. Os valores médios encontrados para o consumo de vitaminas A (RE/d), C (mg/d) e E (ATE/d) foram, respectivamente, de 295,5 ± 62,2; 143,6 ± 37,5 e 2,8 ± 0,7, todos superiores à recomendação. Em termos percentuais, 63%, 75%, 58% dos indivíduos investigados apresentaram adequação na ingestão das vitaminas A, C e E, nessa seqüência. Referente ao estado nutricional, 80% estavam eutróficos, 10% com excesso de peso e 10% desnutridos.

CONCLUSÃO

A ingestão de vitaminas antioxidantes parece estar adequada entre os indivíduos com AIDS, o que pode favorecer o combate aos radicais livres e dessa forma, reduzir o risco da ocorrência de tumores e outras doenças crônicas associadas ao estresse oxidativo.

PS-22-356

CARACTERIZAÇÃO CLÍNICA E SOCIAL DE IDOSOS COM DOENÇA DE ALZHEIMER

GILMARA PERES RODRIGUES; KELCYLENE GOMES SILVA; DANIELE R C CALDAS; CECÍLIA M R C CARVALHO; DILINA NASCIMENTO MARREIRO; NADIR NASCIMENTO NOGUEIRA

Instituição: Universidade Federal do Piaui

Área: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

A Doença de Alzheimer (DA) é a forma mais prevalente de demência que afeta o idoso e compromete sobremaneira sua integridade física, mental e social. Trata-se de uma doença neurodegenerativa e progressiva, geradora de múltiplas demandas e altos custos financeiros, constituindo-se em desafio para o poder público, instituições, profissionais de saúde e familiares.

OBJETIVOS

Esta pesquisa teve por objetivo determinar as características clínicas e sociais de idosos com e sem DA.

METODOLOGIA

Estudo de natureza transversal controlado e analítico, desenvolvido com 93 idosos na faixa etária de 60 a 94 anos, de ambos os sexos, portadores da DA (G1, n=44) e saudáveis (G2, n=49). As características clínicas e sociais foram identificadas a partir da Escala de Estadiamento Clínico da Demência (CDR), proposta por Morris (1993). Para quantificar a demência foram avaliados os 06 principais domínios da cognição: memória, orientação, capacidade de julgamento e de resolver problemas, convívio social, atividades domésticas, recreativas e cuidados pessoais. Os aspectos sociais investigados foram escolaridade, profissão e aposentadoria.

RESULTADOS

O valor médio de CDR para os idosos do grupo G1 foi de 2,0±0,9, o que indica DA moderado, e nula para os idosos saudáveis, confirmando a ausência de demência. A média de idade (anos) encontrada foi de 79,3±7,3 e 69,8 ± 8,1, para G1 e G2, nesta ordem. A distribuição percentual dos idosos foi similar entre os estádios leve (CDR 1,0=11,4%), moderado (CDR 2,0=13,5%) e grave (CDR 3,0=15,9%) da DA. O estádio leve foi mais prevalente entre os idosos jovens (60-69 anos) e o prejuízo cognitivo grave entre os maiores de 80 anos. Referente à escolaridade, 34,1% e 8,2% dos idosos do G1 e G2, respectivamente, eram analfabetos. Destaca-se que 47,7% dos idosos com DA apresentaram apenas o Ensino Fundamental e que no G2, 34,7% concluíram o Ensino Médio e 18,4%, Ensino Superior. As profissões mais exercidas pelos idosos com DA foram as relacionadas a serviços gerais e domésticos (47,7%). O G2 apresentou 46,9% de funcionários assalariados. Referente à aposentadoria, 79,5% e 91,8% dos idosos, respectivamente com e sem DA, declararam ter o benefício.

CONCLUSÃO

Constatou-se que os prejuízos cognitivos decorrentes da Doença de Alzheimer agravam-se com o avanço da idade, baixa escolaridade e atividades profissionais que exigem mais esforço físico que mental.

PS-22-357

A UTILIZAÇÃO DA BIOIMPEDÂNCIA ELÉTRICA NA DETERMINAÇÃO DA COMPOSIÇÃO CORPORAL DE RATOS: EFEITOS DAS DIETAS HIPERLIPÍDICA E GLICÍDICA

LARISSA R. NETO ANGÉLOCO; RAFAEL DEMINICE; GUILHERME VANNUCCHI PORTARI; RENATA CRISTINA LATARO; ALCEU AFONSO JORDÃO JUNIOR

Instituição: Universidade de São Paulo - Ribeirão Preto

Área: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

A análise química da carcaça é padrão-ouro para determinar a composição corporal em ratos, mas apresenta aplicação limitada. Logo técnicas indiretas têm sido desenvolvidas para se obter tal composição.

OBJETIVOS

Determinar a impedância de ratos tratados com dietas hiperlipídica e glicídica utilizando-se a bioimpedância elétrica e correlacionar com análise química da carcaça, parâmetros bioquímicos e antropométricos.

METODOLOGIA

Utilizou-se 24 ratos machos Wistar divididos em 3 grupos: Controle (C:Dieta AIN-93), Hiperlipídico (HL:Dieta AIN-93 adaptada com 50% de lipídios, sendo 35% saturados) e Glicídico (G:Dieta AIN-93 adaptada, sendo 59,8% dos carboidratos na forma de sacarose). Após 4 semanas, realizou-se a bioimpedância elétrica (BIA) e medidas antropométricas. Ao final, animais foram sacrificados e realizou-se a análise da carcaça. Dados apresentados em valores de média±desvio padrão. Kruskal-Wallis com post-test de Dunn e regressão linear múltipla foram utilizados na análise estatística. Em todos os casos, considerou-se $p < 0,05$.

RESULTADOS

Uma menor ingestão alimentar (g/semana) foi vista no grupo HL comparado ao grupo C e G, mas sem diferenças na ingestão energética (Kcal/semana). Não houve diferenças no ganho de peso e peso final. O grupo HL apresentou maior teor de gordura hepática comparado ao C e de colesterol sérico comparado ao G. Logo a dieta HL foi capaz de alterar o perfil lipídico, mas o mesmo não ocorreu em relação à gordura corporal obtida pela análise da carcaça. Por esta técnica, encontrou-se diferença quanto à água corporal e proteína, nos quais o grupo HL apresentou valores menores em comparação ao grupo C e G. Quanto à regressão múltipla linear, verificou-se associações da circunferência do tórax e do índice de Lee com a água corporal e a porcentagem de proteína, assim como, entre a reactância e a água corporal. Não foram encontradas associações significativas da resistência, determinada através da BIA, com parâmetros antropométricos e bioquímicos de composição corporal.

CONCLUSÃO

Encontrou-se associação entre parâmetros antropométricos, principalmente circunferência do tórax e índice de Lee, e bioquímicos de composição corporal, logo tais parâmetros poderiam ser utilizados para estimar a composição corporal. Entretanto, não é possível inferir que dados de impedância podem estimar a composição corporal, sendo necessário desenvolver mais estudos nessa área. A ausência de alteração na composição da gordura corporal deve-se provavelmente ao curto período do experimento.

PS-22-358

AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO CORPORAL E CONSUMO ALIMENTAR DE ESTUDANTES DE UM CURSO SUPERIROR DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA

LEILIANE RODRIGUES BATIS; NARA VANESSA DOS ANJOS BARROS; MAIARA JAIANNE BEZERRA LEAL; MARIA GRAÇAS SILVEIRA S SILVA; NATÁLIA QUARESMA COSTA; NADIR NASCIMENTO NOGUEIRA; DILINA NASCIMENTO MARREIRO

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ

Área: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

A avaliação do estado nutricional é de suma importância, uma vez que permite identificar os distúrbios nutricionais, possibilitando uma intervenção adequada de forma a auxiliar na recuperação e/ou manutenção do estado de saúde do indivíduo.

OBJETIVOS

Avaliar a composição corporal e consumo alimentar de estudantes de um curso superior de uma universidade pública.

METODOLOGIA

Estudo de natureza transversal, realizado durante o período de novembro a dezembro de 2010. Participaram do estudo 27 estudantes, de ambos os sexos, com faixa etária média de 20 anos, de uma Instituição Pública. A avaliação da dieta foi determinada utilizando o questionário de frequência de consumo de alimentos (QFCA) e a análise dos questionários foi feita pelo software *Dietsys* versão 4.01. Para a avaliação do estado nutricional, procedeu-se à avaliação antropométrica, que incluiu as medidas do peso, altura e cálculo do Índice de Massa Corporal – IMC. A composição corporal foi determinada por meio da impedância biolétrica, com o aparelho BYODYNAMICS modelo 310.

RESULTADOS

A análise dos dados mostrou que 65,38% dos estudantes encontravam-se em eutrofia, 19,24% apresentavam baixo peso e 15,38%, sobrepeso. A avaliação da composição corporal revelou excesso de gordura corporal em homens (21,92 % de gordura corporal) e mulheres (28,51 % de gordura corporal). Os resultados do consumo alimentar mostraram que para o grupo masculino, os valores de proteínas, carboidratos e zinco, estão adequados segundo as DRI's, ao passo que o VET estava inadequado; para o grupo feminino, as quantidades de energia, proteína e lipídeos estão dentro de limite considerável, enquanto os níveis de carboidratos e zinco estão acima dos valores considerados normais.

CONCLUSÃO

Os resultados deste estudo mostram que apesar da prevalência de eutrofia nos estudantes, os mesmos encontram-se com percentagem de gordura corporal acima do recomendado. Além disso, o consumo alimentar encontra-se inadequado, com ingestão deficiente de calorias pelos homens e excessiva de carboidratos e zinco pelas mulheres.

PS-22-359

INFLUÊNCIA DA SUPLEMENTAÇÃO DE TAURINA NO METABOLISMO ENERGÉTICO CARDÍACO, MEDIADORES INFLAMATÓRIOS, METALOPROTEASES E APOPTOSE EM CORAÇÃO DE RATOS INFARTADOS.

LIDIANE PAULA ARDISSON; HELOISA BALAN ASSALIN; BRUNA MURINO RAFACHO; PRISCILA PORTUGAL SANTOS; FABIO RODRIGUES SEIVA; FERNANDA CHIUSO-MINICUC; MARCOS MINICUCCI; PAULA AZEVEDO; SERGIO ALBERTO RUPP PAIVA; LEONARDO ANTONIO MAMEDE ZORNOFF

Instituição: Unesp

Área: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

Há evidências aumuladas em diferentes modelos experimentais que a taurina pode modular o processo de remodelação cardíaca. No entanto, seus efeitos após o infarto (IAM) são desconhecidos.

OBJETIVOS

avaliar os efeitos bioquímicos da suplementação de taurina em ratos infartados.

METODOLOGIA

Fizeram parte do estudo 130 ratos sendo: 10 do grupo controle e 120 submetidos ao IAM experimental. Após 48hs do IAM os animais sobreviventes foram divididos em 2 grupos: grupo IAM (animais submetidos ao IAM) e grupo IAMT (animais submetidos ao IAM e suplementados com taurina). Após 3 meses do IAM os animais foram sacrificados e feita a coleta de material para estudo da determinação dos níveis de taurina cardíaco e plasmático por cromatografia líquida de alto desempenho. As enzimas do metabolismo energético (CS, LDH, ?OH) foram dosadas por espectrofotometria, os mediadores inflamatórios TNF-a e INF-g por ELISA, caspase 3 por imunohistoquímica e metaloproteases 2 e 9 por zimografia.

RESULTADOS

O IAMT apresentou maiores níveis de taurina plasmática (C = 49 (38 - 54,2)^{a}µmol/g, IAM = 74,6 (58,7 – 83)^{b}, IAMT = 363,1 (157,6 - 477,4)^{c}, p = 0,004), citrato sintase (C = 78,6 (67,2 - 86,4)^{a} nmol/mgtecido, IAM = 77,5 (68,3 - 86,7)^{a}, IAMT = 107,1 (97,5 - 135,8)^{b}, p=0,002), ?- hidroxiacilcoenzima A (C = 16,2 (15,4 – 16,7)^{a} nmol/mgtecido, IAM = 28,6 (20,9 – 36)^{a}, IAMT = 58,9 (52,5 – 79,1)^{b}, p = <0,001), Lactato desidrogenase (C = 148,7 ± 39,3^{a} nmol/mgtecido, IAM = 156,3 ± 31,5^{a}IAMT = 198,3 ± 40,6 ^{b} p = 0,014), TNF-? (C = 22,2 ± 10,2^{a} mg/proteína, IAM = 13,4 ± 5^{ab}, IAMT = 35,5 ± 11,6^{a,} p = 0,010) e INF-? (C = 12,7 ± 5,7^{a} mg/proteína, IAM = 5 ± 2,2^{ab}, IAMT = 12,7 ± 5,7^{a,} p = 0,007); caspase 3 (C = 38 (20,7 – 88,2) unidades/cm^{2}, IAM = 57 (35,5 – 105), IAM T = 20 (16 – 63), p=0,882). metaloprotease 9 ativa (C = 99119 (83563 - 106500)^{a}, IAM = 315000 (201000 - 373500)^{b}, IAMT = 119000 (105500 - 150500)^{ab}, p =0,0043.

CONCLUSÃO

A suplementação de taurina melhorou o padrão de consumo do substrato energético cardíaco após o IAM, atenuou a atividade da metaloprotease 9, entretanto, aumentou os níveis de mediadores inflamatórios e não alterou a apoptose.

PS-22-360

CONSUMO DE LEITE FUNCIONAL ENRIQUECIDO COM ÁCIDO LINOLÉICO CONJUGADO E INDICADORES ANTROPOMÉTRICOS E BIOQUÍMICOS DE HOMENS COM SOBREPESO: UMA TENTATIVA DE ESTRATÉGIA PARA PREVENÇÃO DO EXCESSO DE PESO E DOENÇAS ASSOCIADAS

LILIA FERREIRA SANTOS-ZAGO; ADRIANA PRAIS BOTELHO; FERNANDA SEYR POZZA; LUIZA BERNARDI PARDO; RAFAELA SILVA MARINELI; SABRINA ALVES SILVA; SOELY MPM REIS; ADMAR COSTA OLIVEIRA; MÁRIO ROBERTO MARÓSTICA-JUNIO

Instituição: Universidade Estadual de Campinas

Área: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

A busca por estratégias para prevenção e controle do excesso de peso e doenças associadas é constante. Alimentos funcionais podem constituir uma dessas estratégias já que possuem propriedades biológicas responsáveis pela prevenção e controle de doenças crônicas. Devido aos seus efeitos sobre a composição corporal e metabolismo dos lípides biológicos, o ácido linoléico conjugado (CLA) vem sendo muito utilizado como ingrediente funcional.

OBJETIVOS

Objetivou-se identificar possíveis associações entre o consumo de leite enriquecido com CLA e indicadores antropométricos e bioquímicos de homens com sobrepeso.

METODOLOGIA

Foram incluídos no estudo, após terem assinado termo de consentimento livre e esclarecido, 16 homens entre 25 e 45 anos, com índice de massa corporal médio de 29,28±3,43 kg/m2. Estudo de coorte prospectiva duplo-cego em que os grupos foram orientados a consumir diariamente 500 mL de leite UHT semi-desnatado (controle) e 500 mL de leite UHT semi-desnatado enriquecido com CLA (experimental) durante 12 semanas. A massa corporal foi tomada em balança digital portátil, a altura em estadiômetro portátil para adulto e o percentual de gordura corporal por impedância bioelétrica. A coleta de sangue foi realizada por profissional técnico, após jejum de 12 horas. As determinações do perfil lipídico foram realizadas em laboratório de patologia clínica de uma universidade pública.

RESULTADOS

Não houve associação entre o consumo de leite enriquecido com CLA e redução de massa corporal, índice de massa corporal e percentual de gordura corporal. Ainda que os valores médios de lipemia não tivessem sido diferentes ($p>0,05$), observou-se tendência de associações entre o consumo do leite funcional e menores valores de triacilglicerol, colesterol total e LDL-colesterol e maiores valores de HDL-colesterol. A utilização do leite funcional com CLA como estratégia de prevenção de doenças mostrou-se, nas condições desse ensaio, possível apenas para os parâmetros bioquímicos. É importante ressaltar que a efetividade de uma estratégia que envolve modificação dietética em seres humanos depende de muitos fatores, dentre eles, o tempo de consumo do ingrediente funcional. Sabe-se que a condição ideal é que o ingrediente faça parte da dieta habitual.

CONCLUSÃO

Acredita-se na utilização do leite funcional enriquecido com CLA como agente coadjuvante na prevenção do excesso de peso e doenças associadas desde que consumido freqüente na dieta habitual e, sobretudo, sob avaliação de risco-benefício.

PS-22-361
PARÂMETROS BIOQUÍMICOS NA EVOLUÇÃO DE RATOS WISTAR TRATADOS COM DIETA HIPERLIPÍDICA
LIVIA PAULIEZ; RENATO BARBIM; ALCEU AFONSO JORDÃO JÚNIOR
Instituição: Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto- USP
Área: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A hipercolesterolemia é um problema enfrentado por muitas sociedades, sendo assim motivo de preocupação para os profissionais da saúde, já que constitui um dos maiores fatores de risco para muitas doenças. A gordura hidrogenada é obtida através da hidrogenação industrial de óleos vegetais, formando uma gordura de consistência mais firme. Por suas características, ela melhora a palatabilidade e textura, além de aumentar a vida de prateleira dos produtos. A gordura hidrogenada também é usada para frituras por redes de fast-food e restaurantes em geral.
OBJETIVOS
O presente trabalho visa verificar os efeitos de uma dieta hiperlipídica no consumo alimentar, na evolução ponderal, na glicemia, uremia, colesterol plasmático e colesterol no tecido hepático.
METODOLOGIA
Doze ratos machos Wistar foram distribuídos em grupo Controle (C) e grupo Experimental (E). Durante 25 dias o grupo controle recebeu sua dieta de acordo com a AIN-93 (64% carboidratos, 20% proteínas, 16% lipídios, vitaminas e minerais). O grupo experimental recebeu uma maior quantidade de lipídios (14% carboidratos, 13% proteínas, 73% lipídios, vitaminas e minerais). Rações e água foram oferecidas ad libitum. As dosagens bioquímicas foram feitas utilizando-se kits comerciais LabTest e foram analisadas por espectrofotometria. Pelo método de Blight-Dyer, foi determinada a gordura total hepática. A análise estatística foi realizada utilizando-se o teste t de Student não pareado, sendo considerados significantes os resultados com valor $p < 0,05$.
RESULTADOS
O grupo controle apresentou um consumo maior em comparação ao grupo experimental.Dentre os resultados encontrados, podemos nos focar nos parâmetros de uréia e colesterol, ambos com diferenças notáveis. Os resultados serão demonstrados atráves de tabelas e gráficos.
CONCLUSÃO
Conclui-se que uma dieta hiperlipídica pode desenvolver um aumento de peso considerável mesmo ingerindo menos alimento em relação ao controle. Pode-se também relacionar este tipo de dieta com o aparecimento de níveis séricos aumentados de colesterol e assim, como conseqüência, o desenvolvimento de doenças graves como aterosclerose e cardiopatias.

PS-22-362
SUPLEMENTAÇÃO DA DIETA COM POLPA DO FRUTO DO AÇAÍ REDUZ A CONCENTRAÇÃO DE TBARS EM RATOS HIPERCOLESTEROLÊMICOS
LORENA SOUZA SILVA; MELINA OLIVEIRA SOUZA; JOAMYR VICTOR ROSSONI JÚNIOR; POLIANE SILVA MACIEL; MARCELO EUSTÁQUIO SILVA; MARIA LÚCIA PEDROSA
Instituição: Universidae Federal de Ouro Preto
Área: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Espécies reativas de oxigênio podem atacar ácidos graxos poliinsaturados, presentes nas membranas plasmáticas, iniciando um processo conhecido como peroxidação lipídica. Este processo promove alterações funcionais na membrana celular. A concentração de substâncias reativas ao ácido tiobarbitúrico (TBARS) tem sido utilizada para estimar a intensidade da peroxidação lipídica. Antioxidantes exógenos podem proteger os sistemas biológicos ao impedir que a reação em cadeia se propague nas membranas lipídicas. Entre as substâncias presentes na dieta com atividade antioxidante destacam-se os fenólicos. Neste contexto encontra-se o açaí, fruto da palmeira Euterpe oleraceae Martius. O açaí é um fruto tipicamente brasileiro e economicamente importante. Atualmente tem ocorrido a popularização do uso deste fruto por outros países, uma vez que seu consumo tem sido associado a vários efeitos benéficos para saúde, destacando o seu potencial antioxidante. A composição fitoquímica da polpa de açaí mostra que ele é rico em compostos fenólicos, sendo as antocianinas os principais constituintes.
OBJETIVOS
Investigar o efeito da polpa de açaí sobre a concentração de TBARS em um modelo animal de hipercolesterolemia induzida pela dieta.
METODOLOGIA
32 ratas foram divididas em quatro grupos: grupo controle (C) recebeu dieta padrão AIN-93M, grupo CA recebeu dieta padrão suplementada com 2% de polpa de açaí, grupo H recebeu dieta hipercolesterolemiante (óleo de soja:25%/colesterol:1%) e grupo HA recebeu dieta hipercolesterolemiante suplementada com 2% de polpa de açaí. Após cinco semanas experimentais os animais foram eutanasiados. Fígado e coração extraídos, pesados, homogeneizados e centrifugados. O sobrenadante foi utilizado como amostra biológica para a determinação da concentração de TBARS.
RESULTADOS
Adição da polpa de açaí em ambas as dietas mostrou um efeito positivo. A concentração de TBARS no fígado dos animais foi significativamente reduzida pela administração de açaí. No coração o grupo CA apresentou uma redução de 24% nos níveis de TBARS comparado ao grupo C.
CONCLUSÃO
O açaí promoveu uma redução na concentração de biomarcadores da peroxidação lipídica, indicando ter este fruto uma notável ação antioxidante in vivo.

PS-22-363
SUPLEMENTAÇÃO COM EXTRATO DE URUCUM REDUZ O COLESTEROL TOTAL SEM PROVOCAR EFEITOS HEPATOTÓXICOS EM RATOS HIPERCOLESTEROLÊMICOS
LORENA SOUZA SILVA; JOAMYR VICTOR ROSSONI JÚNIOR; MELINA OLIVEIRA SOUZA; MARCELO EUSTÁQUIO SILVA
Instituição: Universidade Federal de Ouro Preto
Área: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Entre os corantes naturais, extratos obtidos do urucum têm sido amplamente utilizados em alimentos industrializados e prévias investigações fitoquímicas têm revelado a presença de muitos carotenóides derivados em suas sementes. O extrato das sementes de urucum tem sido descrito pela comunidade científica pelo seu poder hipocolesterolemiante e a bixina, seu principal pigmento, tem sido descrita como antioxidante.
Como a demanda de urucum e outros corantes naturais aumentaram, especificações mais rigorosas são impostas e melhores entendimentos de sua química e bioquímica deverão ser garantidos. Além disso, a substituição crescente dos corantes artificiais por aqueles de origem natural exige que os dados toxicológicos disponíveis para os estudos de avaliação de risco à saúde humana e animal sejam tão bem conhecidos quanto os dos corantes sintéticos, o que nem sempre acontece.
OBJETIVOS
Avaliar o possível efeito hipocolesterolêmico e a hepatotoxicidade da administração do extrato de urucum em ratos hipercolesterolêmicos induzidos por dieta.
METODOLOGIA
24 ratas foram divididas em três grupos: controle (C), alimentado com a dieta padrão AIN-93, grupo hipercoleterolêmico (H) alimentado com dieta hiperlipídica (25% de óleo de soja e 1% de colesterol) e o grupo hipercolesterolêmico + extrato de urucum (HU) alimentado com dieta hiperlipídica suplementada com extrato de urucum (0,1%). Após seis semanas experimentais os animais foram eutanasiados amostras de sangue foram coletadas e as dosagens bioquímicas realizadas.
RESULTADOS
Apesar da ingestão alimentar ter sido maior no grupo controle, os pesos relativos do fígado e da gordura abdominal foram maiores para os grupos H e HU.
Níveis de colesterol HDL foram maiores no grupo C. A administração do extrato de urucum reduziu o colesterol não-HDL no grupo HU, os quais também tiveram reduções expressivas do colesterol total á um nível semelhante ao do controle. Os animais dos grupos H e HU apresentaram valores estatisticamente iguais de ALT e AST e não houve diferença estatística entre os grupos C, H e HU para atividade de ALP.
CONCLUSÃO
A adiministração do extrato de urucum exerceu efeito hipocolesterolemiante e não exerceu efeito hepatotóxico em relação aos parâmetros avaliados.

PS-22-364
AUMENTO DO ÍNDICE DE ADIPOSIDADE EM RATOS WISTAR ALIMENTADOS COM DIETA HIPERLIPÍDICA SEM ALTERAÇÃO DE PESO CORPORAL, COXINS ADIPOSOS E PERFIL BIOQUÍMICO
ANDRÉA FRAGA SOARES; LARISSA FEITOSA CARVALHO; TAYANY LIMA DOS SANTOS; DANIELLE GOMES SANTANA; ALINE DE BARROS MARCELLINI; MÁRCIO ROBERTO VIANA SANTOS; LUCIANA CATUNDA BRITO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE
Área: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Obesidade é definida pelo acúmulo excessivo de gordura de forma prejudicial à saúde levando ao desencadeamento de doenças crônicas como Diabetes Mellitus 2 e Doenças Cardiovasculares. O desenvolvimento da mesma depende de uma interação complexa entre fatores genéticos, ambientais e comportamentais que agem no balanço energérico. Um dos fatores nutricionais envolvidos, tanto em animais experimentais como em humanos, é o consumo excessivo de energia, principalmente proveniente de fontes lipídicas.
OBJETIVOS
Padronizar um modelo de obesidade induzida por dieta hiperlipídica em ratos Wistar com o intuito de viabilizar a investigação de possíveis tratamentos para a mesma.
METODOLOGIA
Ratos Wistar machos (21 a 23 dias de idade) foram alimentados com dieta padrão (CO) ou com dietas hiperlipídicas H1, H2, H3 e H4 com diferentes percentuais de lipídios, 36%, 46,5%, 55% e 62,8% de acordo com dados da literatura, respectivamente, por 9 semanas. Foi avaliada a composição centesimal da dieta padrão comercial. As dietas foram fabricadas semanalmente, o consumo de ração foi avaliado diariamente e o peso corporal mensurado semanalmente. Após o sacrifício, o fígado e os coxins adiposos subcutâneo da região inguinal, periepididimal e retroperitoneal foram dissecados e pesados. Amostra de sangue foi coletada para análise do perfil bioquímico. Para análise dos resultados utilizou o software SPSS. Valores de $p<0,05$ foram considerados significantes.
RESULTADOS
Avaliando a composição centesimal da dieta padrão observa-se que apenas o teor protéico encontrava-se de acordo com as informações nutricionais fornecidas pelo fabricante. O grupo H1 apresentou maior consumo em gramas e em calorias quando comparado ao grupo padrão. A evolução ponderal, eficiência alimentar, análises bioquímicas e o peso dos tecidos adiposos e do fígado dos animais analisados apresentaram grande similaridade entre os grupos, não apresentando diferença significativa. Os grupos H2 e H4 apresentaram maior índice de adiposidade ($p<0,05$) quando comparado ao grupo padrão.
CONCLUSÃO
As dietas experimentais hiperlipídicas não promoveram diferença de peso corporal, peso dos coxins e nem alterações bioquímicas quando comparadas à dieta padrão. Porém, as dietas com 46,5% e 62,8% promoveram maior adiposidade em proporção à massa corporal total. Conclui-se então que o tempo de observação para a indução de um modelo de obesidade com dieta hiperlipídica em ratos Wistar, com aumento de peso corporal e consequentes alterações bioquímicas deve superior a nove semanas.

PS-22-365

AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL RELATIVO AO SELÊNIO DE PACIENTES COM DIABETES MELLITUS TIPO 1

LILIANE VIANA PIRES; LUCIANE LUCA ALENCAR; LEILA LEIKO HASHIMOTO; VERÔNICA SILVA BANDEIRA; JOSÉ ALEXANDRE COELHO PIMENTEL; ANGELA MARIA SPINOLA-CASTRO; SILVIA MARIA F. COZZOLINO

Instituição: Universidade de São Paulo

Área: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

Diabetes *mellitus* é uma doença metabólica caracterizada pela hiperglicemia e estresse oxidativo, podendo levar ao aparecimento das complicações associadas a esta doença. O selênio é um mineral importante do sistema de defesa antioxidante, uma vez que participa na detoxificação do peróxido de hidrogênio via glutationa peroxidase. Neste sentido, o *status* de selênio em pacientes com diabetes *mellitus* tipo 1 pode ser um fator determinante nessa relação com o estresse oxidativo, embora os estudos que mostram essa relação ainda sejam bastante controversos, gerando grandes discussões a respeito do possível efeito deste mineral.

OBJETIVOS

Avaliar o estado nutricional relativo ao selênio de pacientes com diabetes *mellitus* tipo 1.

METODOLOGIA

Estudo do tipo transversal, onde foram avaliados 16 pacientes adolescentes com diabetes *mellitus* tipo 1, idade média de 17,5 anos, atendidos no Setor de Endocrinologia Pediátrica da UNIFESP. A avaliação antropométrica foi realizada por meio de aferições do peso, estatura e circunferência da cintura. A determinação da concentração de selênio no plasma e urina foi realizada pelo método de espectrofotometria de absorção atômica por geração de hidretos acoplada à cela de quartzo. A atividade da enzima glutationa peroxidase (GPx) foi realizada utilizando o Kit Ransel - Randox®.

RESULTADOS

Os resultados apresentados fazem parte de um estudo preliminar. A maioria dos participantes apresentou IMC e medida da circunferência da cintura dentro dos valores de referência para a faixa etária estudada. A média da concentração de selênio no plasma e na urina foi de 58,42 ± 9,36 µg/L e 0,006 ± 0,003 µg/mL, respectivamente, sendo que o valor de referência para plasma é de 60 - 120 µg/L e 0.026 ± 0.012 µg/mL para urina. A atividade da enzima GPx nos pacientes avaliados corresponde a 40,99 ± 11,76 U/gHb, estando dentro dos valores de referência adotados.

CONCLUSÃO

Os pacientes avaliados encontram-se deficientes em selênio, de acordo com os parâmetros plasmáticos e urinários deste elemento. No entanto, esta deficiência não foi capaz de alterar a atividade da GPx.

PS-22-366

PERFIL NUTRICIONAL DE PRATICANTES DE CORRIDA DE RUA DE UM CLUBE ESPORTIVO DA CIDADE DE BELO HORIZONTE/MG

JANAINA LAVALLI GOSTON; LARISSA LOURES MENDES

Instituição: Faculdade Pitágoras

Área: NUTRIÇÃO, ATIVIDADE FÍSICA E ESPORTE

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

O perfil antropométrico e/ou dietético de corredores de elite tem sido estudado, porém pouco se conhece sobre estas características em praticantes de corrida de rua "recreacionais".

OBJETIVOS

O objetivo deste estudo foi caracterizar o perfil nutricional de praticantes de corrida de rua de um clube esportivo de Belo Horizonte(BH)/MG, encaminhados ao ambulatório de nutrição da clínica-escola de uma faculdade privada da cidade

METODOLOGIA

A amostra foi composta por 19 indivíduos, na faixa etária entre 28 e 53 anos. Para o diagnóstico do estado nutricional foi obtida análise da adequação da ingestão de energia e dos macronutrientes – carboidratos (CHO), lipídios (LIP) e proteínas (PTN) – por meio do método Recordatório de 24 horas (R24h), além da caracterização do perfil antropométrico.

RESULTADOS

Os resultados da avaliação dietética indicaram que, segundo as recomendações propostas pelas DRIs (Ingestão dietética de referência), a distribuição energética entre os macronutrientes em ambos os sexos encontra-se adequada sendo de 48,1±9,2% (CHO); 29,6±7,2% (LIP); e 22,3±4,96% (PTN). Entretanto, quando se considera o consumo em g/Kg de peso corporal, a ingestão de CHO apresentou-se baixa (3,54±1,45g/Kg/d) e a de PTN alta (1,7±0,57g/Kg/d) para esta modalidade esportiva. Quanto ao consumo energético total, 89,5% dos corredores estavam com ingestão energética abaixo dos valores recomendados, resultando em deficiência calórica diária. Em relação às características antropométricas, o percentual de gordura corporal (%GC) médio entre homens e mulheres não apresentou diferença estatística e mostrou-se adequado segundo a faixa etária. A Circunferência da cintura (CC) e Razão cintura quadril (RCQ) do grupo indicou valores normais, não representando risco aumentado para doenças cardiovasculares.

CONCLUSÃO

Há indicativos, que, apesar de os desportistas avaliados terem realizado distribuição energética em % adequada entre os macronutrientes, ainda não são suficientes para suprir as exigências energéticas da modalidade, necessitando, portanto de constante orientação nutricional.

PS-22-367

PERFIL NUTRICIONAL DE PRATICANTES DE GINÁSTICA AERÓBICA ESPORTIVA E GINÁSTICA ARTÍSTICA DE UM CLUBE DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO.

CAROLINA SANTOS CASTRO; JÉSSICA RAGUZA PAZIN; LOUISE LOPES AMORIM; TÂNIA MARSULO; BRUNA TEIXEIRA MEDEIROS; MÁRCIA NACIF

Instituição: Universidade Presbiteriana Mackenzie

Área: NUTRIÇÃO, ATIVIDADE FÍSICA E ESPORTE

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

Nos dias atuais, as meninas estão cada vez mais envolvidas em atividades físicas, tanto para o lazer, como para a competição. No caso da ginástica, um esporte que exige da atleta uma composição corporal específica, as exigências estéticas muitas vezes levam as ginastas a desenvolverem práticas alimentares incorretas. Por isso, é importante que haja uma preocupação com o estado nutricional das atletas, tanto para manutenção da saúde, como para melhor rendimento e prevenção de distúrbios alimentares.

OBJETIVOS

Avaliar a alimentação e a composição corporal de atletas adolescentes praticantes de Ginástica Aeróbica Esportiva (GAE) e Ginástica Artística (GA) de um clube do município de São Paulo.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo transversal, no qual foram avaliadas 24 atletas, com idade média de 14 anos, sendo 5 praticantes de GA e 19 de GAE. Para a avaliação antropométrica coletou-se os dados de peso, altura e dobras cutâneas (tríceps e subescapular). A partir dos dados de peso e estatura calculou-se o índice de massa corporal que foi avaliado pelas Curvas de Crescimento propostas pela OMS (2007). Para a análise do percentual de gordura foram utilizadas as equações de Slaughter et al (1988) e posterior classificação de Deurenberg et al (1990). O consumo alimentar foi avaliado por meio da aplicação de um recordatório de 24h. O valor calórico total da dieta e os macronutrientes foram calculados utilizando-se o software Avanutri® e avaliados segundo as recomendações da Sociedade Brasileira de Medicina do Esporte (2009).

RESULTADOS

Pôde-se observar que 80% (n=4) das praticantes de GA e 73,70% (n=14) de GAE apresentaram eutrofia e 26,30% (n=5) atletas de GAE enquadraram-se na classificação de sobrepeso. Quanto à porcentagem de gordura, verificou-se que a maior parte das ginastas foram categorizadas como eutróficas, porém, 2 atletas apresentaram baixa porcentagem de gordura corporal. Quanto ao consumo alimentar, grande parte das atletas, mostrou ingestão de carboidratos e energia abaixo da recomendada.

CONCLUSÃO

Verificou-se que a maioria das atletas estudadas apresentou-se eutrófica e com percentual de gordura corporal adequado. No entanto, observou-se consumo inadequado de energia e carboidratos, aumentando os riscos de deficiências nutricionais. Assim, é imprescindível que a ginástica esteja sempre aliada à nutrição equilibrada, garantindo efeitos positivos sobre a saúde e desempenho esportivo das atletas.

PS-22-368

ESTUDO PILOTO SOBRE AVALIAÇÃO NEURO-MOTORA E BAIXO PESO AO NASCER EM CRIANÇAS DO GÊNERO MASCULINO DE 7 AOS 9 ANOS NA CIDADE DE VITÓRIA DE SANTO ANTÃO

JOSÉ LUIZ BRITO ALVES; DAVID FILIPE SANTANA; MARCELUS BRITO ALMEIDA; CAROL VIRGINIA GOIS LEANDRO; JOÃO HENRIQUE COSTA-SILVA; IVIANA KELLY MARINHO DA COST; MARIA ISABELA BARBOSA SOUZA

Instituição: Centro Acadêmico de Vitória - UFPE

Área: NUTRIÇÃO, ATIVIDADE FÍSICA E ESPORTE

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

Estudos recentes vêm demonstrando consideráveis evidências que insultos nos períodos críticos do desenvolvimento podem acarretar mudanças fisiológicas que podem estar relacionada a doenças como diabetes, hipertensão, insuficiência no desenvolvimento neuromotor.

OBJETIVOS

Avaliar o desenvolvimento motor de crianças no município de Vitória de Santo Antão.

METODOLOGIA

O estudo se caracteriza por ser uma coorte retrospectiva, onde uma amostra de 82 crianças do gênero masculino (idade entre 7 a 9 anos) foi subdividida de acordo com o peso ao nascer (PN) como indicador de desnutrição intra-uterina. A divisão dos grupos pelo PN seguiu os critérios estabelecidos pela OMS, peso normal (PN, 3000g a 3999 g) e baixo peso ao nascer (BPN, entre 1000g e 2499g). A amostra foi calculada utilizando-se técnicas estatísticas de acordo com as normas científicas com margem de erro de ± 5% e o grau de confiança de 95% e $p < 0,05$. O teste t-student não-pareado foi utilizado para comparação entre crianças BPN e PN. O PN foi obtido a partir da declaração de nascido vivo e da carteira de saúde. Estes dados foram confirmados segundo os dados de nascidos vivos, cedidos pela Secretaria de Saúde do Município. Para a avaliação do desenvolvimento neuro-motor foi utilizada a bateria de testes de coordenação corporal e performance motora através do Körperkoordinations-test für Kinder (KTK). A perfomace envolve todos os aspectos de coordenação motora, que tem como componente o equilíbrio, o ritmo, a lateralidade, a velocidade, a velocidade e a agilidade que se distribuem em quatro tarefas de movimentos: equilíbrio em marcha à retaguarda, saltos mono-pedais, saltos laterais e transferência sobre plataformas.

RESULTADOS

As crianças estudadas estão dentro do nível de desenvolvimento motor grosso, com bom nível coordenativo. Com relação ao quociente motor, os meninos BPN apresentaram bom desenvolvimento coordenativo. Não houve nenhum caso de avaliação nas categorias regular e baixo entre as crianças avaliadas.

CONCLUSÃO

Verificou-se no decorrer do estudo que o desenvolvimento coordenativo das crianças da cidade de Vitória que participaram da pesquisa encontra-se no nível de coordenação bom segundo o padrão de desenvolvimento. Contudo, não podemos deixar de ressaltar a carência de atividades que visem um melhor desenvolvimento motor das crianças avaliadas no município.

PS-22-369
PARÂMETROS DA FUNÇÃO MICROCIRCULATÓRIA E ESTADO NUTRICIONAL EM FERRO ESTÃO RELACIONADOS EM ATLETAS DE ELITE.
JOSELY CORREA KOURY; ELIETE BOUSKELA; MICHELLE FROTA; PRISCILA ALVES MARANHÃO; FERNANDA MULULO PINTO
Instituição: Universidade do Estado do Rio de Janeiro
Área: NUTRIÇÃO, ATIVIDADE FÍSICA E ESPORTE
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A microcirculação cutânea em atletas está bem relacionada aos estágios do ciclo de treinamento, porém ainda é pouco conhecida a sua relação com o estado nutricional em ferro, principalmente em mulheres. Esta relação é importante uma vez que os eritrócitos desempenham papel fundamental na regulação da homeostase do ambiente microcirculatório.
OBJETIVOS
O presente estudo objetivou comparar parâmetros de microcirculação e indicadores hematológicos após 30 dias de repouso (T0) seguido por 30 dias de intenso treinamento (T1) de atletas de elite da equipe do nado sincronizado (n=5; 20,4±1,7 anos).
METODOLOGIA
Após 8 h de jejum noturno foram coletados 10 mL de sangue venoso. O hemograma foi realizado por método automatizado (Cell Dynn Cobas); os parâmetros da microcirculação [densidade capilar funcional (DCF), velocidade basal (Velbas), máxima (Velmax) e tempo de reperfusão dos eritrócitos (TRBC)], foram determinados por videocapilaroscopia periungueal, sendo que a Velmax e o TRBC foram obtidos após 1 min de isquemia no dedo anelar esquerdo. A composição corporal foi determinada por DXA (iDXATM GE Healthcare, EUA). A comparação estatística entre os resultados obtidos em T0 e T1 foi determinada por Teste t-pareado.
RESULTADOS
Durante o peródo de estudo não houve variação na composição corporal que se manteve em média de 23±6,4% de gordura corporal e 38±3kg de massa livre de gordura. Os indicadores hematológicos, em média, indicaram tendência à anemia microcítica e hipocrômica em T0, porém em T1 esses resultados reverteram, possivelmente, devido ao estímulo do exercício a hematopoiese fato que não caracteriza qualidade eritrocitária (volume corpuscular médio VCM T0=82±2,0 - T1=87,6±2,9 fl $p<0,001$; hemoglobina corpuscular média HCM T0=26,8±0,8 - T1=28,5±1,2 µg, $p<0,001$; e reticulócitos RET T0=0,3±0,05 - T1= 0,9±0,4 %, p=0,02). Entre os parâmetros da microcirculação, somente a DCF e o TRBC apresentaram aumento significativo (DCF T0=9,72±1,2 - T1=14,7±3,3 n/mm2, p=0,03; TRBC T0=3±0,8 - T1=4,2±1,3 mm/s, p=0,05).
CONCLUSÃO
Nossos resultados mostram que através da videocapilaroscopia periungueal é possível identificar alterações nos parâmetros da microcirculação após treinamento intenso, onde a capacidade da circulação vascular aumenta, porém a eficiência do TRBC não acompanha esta adaptação, possivelmente devido ao comprometimento do estado nutricional em ferro.
Apoio FAPERJ.

PS-22-370
AVALIAÇÃO DA INGESTÃO ALIMENTAR DE UM GRUPO DE ATLETAS PRATICANTES DE KARATÊ DE ALTA PERFORMANCE DURANTE UMA COMPETIÇÃO
KARLLA KRISTINNA ALMEIDA MEDEIRO; FERDINANDO AGOSTINHO; ALINE DOS SANTOS ALEIXO
Instituição: Fesurv - Universidade de Rio Verde
Área: NUTRIÇÃO, ATIVIDADE FÍSICA E ESPORTE
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O número de praticantes de karatê cresce a cada dia, apesar de sua fama internacional existem poucos estudos com este grupo, principalmente aqueles direcionados ao consumo energético de atletas praticantes de karatê de alta performance durante competição, sendo esta avaliação de ingestão alimentar de grande importância para o conhecimento e melhoria do próprio desempenho esportivo e atlético desses atletas praticantes de karatê de alta performance
OBJETIVOS
Este estudo objetivou por meio de uma pesquisa observacional do tipo transversal, avaliar a ingestão alimentar de um grupo de atletas praticantes de Karatê de alta performance, com base no recordatório de 24h durante uma competição.
METODOLOGIA
Participaram do grupo de estudo um total de 15 atletas, sendo 8 do sexo masculino foi utilizando um questionário de recordatório de 24h para determinação da ingestão alimentar dos atletas. Para obtenção dos valores referentes a ingestão alimentar recomendada, foi utilizado o cálculo da taxa do metabolismo basal e valor energético total (TMB – VET).
RESULTADOS
Diferença estatisticamente significativa foram encontradas entre a ingestão do recordatório 24h e a ingestão recomendada para proteínas ($p = 0,000$), lipídeos ($p = 0,000$) e ingestão total de calorias ($p = 0,013$).
CONCLUSÃO
A ingestão de proteínas e a ingestão total de calorias foi significativamente menor que a ingestão recomendada e que a ingestão de lipídeos foi significativamente maior do que o recomendado.

PS-22-371
ÍNDICE DE MASSA CORPORAL EM MULHERES IDOSAS E SUA RELAÇÃO COM A FORÇA DE PREENSÃO MANUAL
LEYDIANE GLEICI OLIVEIRA MEDEIROS; CECÍLIA MARIA RESENDE G. CARVALHO; MOISÉS MENDES DA SILVA; ROGÉRIO SARAIVA PAZ; MARIA LUCI ESTEVES SANTIAGO; ANTÔNIA MARIA GOMES; FRANCISCA MARIA DE OLIVEIRA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - UFPI
Área: NUTRIÇÃO, ATIVIDADE FÍSICA E ESPORTE
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Os idosos apresentam características particulares, dentre as quais a diminuição da força de preensão manual, um fenômeno que pode levar ao declínio da funcionalidade nesse indivíduo.
OBJETIVOS
O objetivo do estudo foi avaliar a relação entre o índice de massa corporal (IMC) e a força de preensão manual (FPM) em mulheres idosas.
METODOLOGIA
Estudo transversal, cuja amostra foi constituída por 53 idosas. O IMC foi obtido por meio de uma balança antropométrica e estadiômetro, e a FPM foi medida por meio de dinamômetro hidráulico. Foram realizadas análises de regressão linear simples entre o IMC (variável independente) e a FPM (variável dependente).
RESULTADOS
A FPM foi positivamente relacionada com o IMC quando analisadas todas as idosas, no entanto, quando a análise foi realizada por grupo etário, somente as idosas com idade > 80 anos apresentaram relação positivamente significativa entre FPM e IMC.
CONCLUSÃO
Os resultados permitem concluir que as alterações na FPM não podem ser explicadas pelas alterações no IMC, em todos os grupos etários de idosas.

PS-22-372
CORRELAÇÃO ENTRE O ESTADO NUTRICIONAL E AUTONOMIA FUNCIONAL DE MULHERES IDOSAS
LEYDIANE GLEICI OLIVEIRA MEDEIR; CECÍLIA MARIA RESENDE G. CARVALHO; JULIANA PAZ MATIAS; ANA LINA CARVALHO CUNHA SALES; ADRIANA BARBOSA COSTA; THEIDES BATISTA CARNEIRO; ROGÉRIO SARAIVA PAZ
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - UFPI
Área: NUTRIÇÃO, ATIVIDADE FÍSICA E ESPORTE
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Entre as várias conseqüências adversas da inadequação nutricional em idosos, descritas na literatura, pode-se citar as alterações na capacidade de realizar atividades comuns do dia-dia, de forma segura e independente, sem apresentar fadiga excessiva.
OBJETIVOS
O objetivo deste estudo foi verificar o nível de correlação entre o estado nutricional e a autonomia funcional em mulheres idosas.
METODOLOGIA
O estudo transversal abrangeu 33 mulheres idosas, com idade igual ou superior a 60 anos. O estado nutricional (EN) das idosas foi avaliado de acordo com o Índice de Massa Corporal (IMC), e a autonomia funcional (AF) por meio de uma bateria de testes do Grupo de Desenvolvimento Latino-Americano para Maturidade (GDLAM), composta de 5 testes: caminhar 10m (C10m), levantar-se da posição sentada (LPS), levantar-se da posição decúbito ventral (LPDV), levantar-se da cadeira e locomover-se pela casa (LCLC) e o teste de vestir e tirar uma camiseta (VTC). Os testes foram registrados em segundos e utilizados para calcular o índice geral de autonomia (índice de GDLAM - IG). Utilizou-se o teste de correlação de Pearson para avaliar a correlação entre o IMC e a AF das idosas.
RESULTADOS
Os resultados mostraram correlação entre EN e AF nas mulheres idosas participantes desse estudo, onde o sobrepeso (IMC > 27) foi a condição nutricional que mais se correlacionou com os baixos índices de AF.
CONCLUSÃO
Os resultados evidenciaram correlação entre EN e AF em mulheres idosas, sendo o sobrepeso a condição nutricional limitante do bom desempenho nos testes de avaliação da AF.

PS-22-373

PERFIL DE SAÚDE E HÁBITOS ALIMENTARES DE JOVENS NADADORES

LÍLLIAN ALVES SOUZA; MARINA MACEDO LEITE; DANIEL BARRETO MELO; ANA CAROLINA BARBOSA MACHADO; SAMANTHA DALBOSCO LINS; OSCAR FELIPE FALCÃO RAPOSO; RAQUEL SIMÕES MENDES NETTO

Instituição: Núcleo de Nutrição / UFS

Área: NUTRIÇÃO, ATIVIDADE FÍSICA E ESPORTE

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

A prática de atividade física associada com adequado hábito alimentar pode proporcionar benefícios à composição corporal, à saúde e à qualidade de vida dos adolescentes. As demandas dos treinamentos e competições, junto a outras atividades rotineiras do atleta exercem grande influência nos seus hábitos alimentares, pois permitem identificar e contornar quais fatores pode limitar o seu consumo dietético.

OBJETIVOS

Avaliar o perfil de saúde e hábitos alimentares de adolescentes praticantes de natação.

METODOLOGIA

O presente estudo foi conduzido com 51 atletas adolescentes, sendo 25 do gênero feminino e 26 do masculino, com idade entre 9 e 19 anos. Todos os atletas estavam associados a uma equipe de treino competitivo de natação. Os dados foram obtidos a partir da aplicação de um questionário, onde foi levantado o histórico de doenças, uso de medicamentos e ingestão de bebidas alcoólicas. Com relação aos hábitos alimentares, os adolescentes foram questionados sobre a realização de refeição específica para o treino, o uso de suplemento alimentar, a avaliação da sua alimentação, a ingestão de líquidos durante o treino e a substituição de refeições por lanches. O tratamento dos dados foi realizado através da análise descritiva das variáveis e do teste de qui-quadrado de Pearson para verificação das associações entre as variáveis com relação ao gênero e a faixa etária (<14 e ≥ 14 anos). O nível de significância estatística considerado foi de 5%.

RESULTADOS

O grupo como um todo apresentou o seguinte perfil de saúde e hábitos de vida: 90,2% não possui doenças diagnosticadas, 88,2 % não utiliza medicamentos, 94,1% não ingere bebidas alcoólicas. Com relação aos hábitos alimentares 86,3% não utilizam suplementos alimentares, 69% não segue alimentação específica para o treino/competições e apenas 17,6% ingerem líquidos durante o treino. Cerca de 63% dos adolescentes auto avaliam a alimentação de forma negativa e concomitante a essa afirmação, 74,5% afirmam que a alimentação precisa de mudanças e existe uma tendência (p<0,10) a uma maior preocupação entre os meninos, 67% acham que a qualidade da alimentação é que precisa ser mudado.

CONCLUSÃO

Os adolescentes nadadores têm um perfil de saúde adequado, no entanto, com relação à alimentação existe uma necessidade de orientações específicas para mudança do comportamento alimentar para melhor direcionamento no treino e na competição.

PS-22-374

CONSUMO DE SUPLEMENTOS ENTRE PRATICANTES DE ATIVIDADES FÍSICAS DE BELÉM-PARÁ

LORENA RÉGIA SARMENTO BALTAZAR; GLENDA MARREIRA VIDAL; LARISSA FEIO COSTA

Instituição: Universidade Federal do Pará

Área: NUTRIÇÃO, ATIVIDADE FÍSICA E ESPORTE

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

A crescente busca pelo corpo perfeito, saúde e bem-estar levam cada vez mais homens e mulheres de todas as idades para a prática de atividades físicas e esportes. E, juntamente com isso, cresce também o consumo de suplementos entre estes indivíduos na espera de resultados melhores e mais rápidos.

OBJETIVOS

Este trabalho teve como objetivo avaliar a frequência do consumo de suplementos alimentares entre praticantes de atividades físicas e esportes na cidade de Belem-Pará.

METODOLOGIA

Foram aplicados 50 questionários autopreenchíveis durante o mês de dezembro de 2010 com praticantes de atividades físicas que abordavam questões sócio-culturais, prática de exercícios físicos e consumo de suplementos.

RESULTADOS

Os resultados apontaram 86,0% (n=43) dos entrevistados do sexo masculino e apenas 14,0% (n=7) do sexo feminino. O estado civil predominante foi de solteiros em 76,0% (n=38), e a média de idade igual a 27 anos. Quanto à escolaridade, 36,0% (n=18) informaram ter o ensino superior incompleto, seguido de 22,0% (n=11) que possuem o ensino médio completo. Em relação à prática de exercícios físicos, 90,0% (n=45) dos entrevistados afirmaram praticar exercícios por mais de 30 minutos e 48,0% (n=24) praticam as atividades de 4 a 5 vezes por semana. Destes praticantes 94,0% (n=47) faziam uso de algum suplemento, sendo que 55,3% (n=26) afirmaram utilizar até mais de um tipo. A grande maioria, 78,7% (n=37), almejava o ganho de massa muscular, por isso que 74% (n=37) dos entrevistados utilizam produtos compostos por proteínas e aminoácidos. Seguido de 12,8% (n=6) que objetivava emagrecimento refletindo em 30% (n=15) de uso de extratos e produtos termogênicos. A maioria dos entrevistados, 34,0% (n=16), foi orientada pelo instrutor/professor da academia, e apenas 17,0% (n=8) consultaram nutricionistas antes de fazer a suplementação.

CONCLUSÃO

Sendo assim, é possível concluir que a maioria dos praticantes de atividades físicas associa exercício com suplementação na tentativa de alcançar seu objetivo de forma mais rápida e também segura. Porém, nem sempre procuram orientação de profissionais capacitados, o que pode acarretar prejuízos para a saúde do individuo.

PS-22-375

CONSUMO ALIMENTAR DE ADOLESCENTES NADADORES

MARINA DE MACEDO RODRIGUES LEITE; LÍLLIAN ALVES DE SOUZA; ANA CAROLINA SANTOS BARBOSA MACHADO; SAMANTHA DALBOSCO LINS; DANIEL BARRETO DE MELO; OSCAR FELIPE FALCÃO RAPOSO; RAQUEL SIMÕES MENDES NETTO

Instituição: NÚCLEO DE NUTRIÇÃO/UFS

Área: NUTRIÇÃO, ATIVIDADE FÍSICA E ESPORTE

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

No período da adolescência a alimentação apropriada é essencial para o crescimento e desenvolvimento adequados, especialmente quando se trata de adolescentes atletas, pelo gasto energético extra proporcionado pela atividade física e por objetivarem melhorar seu desempenho esportivo.

OBJETIVOS

Avaliar a adequação do consumo alimentar de nadadores adolescentes.

METODOLOGIA

O estudo foi desenvolvido com nadadores adolescentes com idade entre 9 e 19 anos. Os dados dietéticos foram obtidos a partir da aplicação de Questionário de Frequência Alimentar semi-quantitativo adaptado de Slater *et al* (2003). As categorias de frequência do QFA foram transformadas em frequência diária de consumo e a análise dos dados obtidos foi realizada através do software Virtual Nutri Plus (2009). Para este estudo foram utilizados dados referentes ao consumo em porções diárias de todos os grupos de alimentos. Com o intuito de avaliar o consumo alimentar dos grupos estudados, foram consideradas as recomendações propostas pelo "Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável" do Ministério da Saúde. O tratamento dos dados foi realizado através da análise descritiva das variáveis e do teste t de student para amostras independentes na avaliação das diferenças entre os gêneros e as faixas etárias (<14 e ≥14 anos). O nível de significância estatística considerado foi de 5%.

RESULTADOS

Foram estudados 30 atletas nadadores com idade média de 12,6 ± 2,9 anos, sendo 50% do sexo masculino. Foi observado entre todos adolescentes consumo superior às recomendações para os seguintes grupos: frutas, feijões, carnes e ovos, açúcares e doces. Apenas o grupo verduras e legumes apresentou consumo abaixo do recomendado. Em relação à faixa etária, os mais velhos (≥14anos, n= 10) apresentaram consumo significativamente superior nos grupos carnes e ovos (3,16±2,0), leite, queijo e iogurte (4,0±2,3) e açúcares e doces (5,2 ± 2,4). Não houve diferença estatística entre os gêneros.

CONCLUSÃO

os nadadores estudados apresentaram consumo alimentar inadequado para maioria dos grupos alimentares avaliados, especialmente os mais velhos. Assim, frisa-se a importância de estratégias educacionais voltadas à alimentação adequada e balanceada, tendo em vista a fase da vida e o treinamento competitivo aos quais estão submetidos.

PS-22-376

NÍVEL DE HIDRATAÇÃO DE CORREDORES DE UMA COMPETIÇÃO NA GRANDE VITÓRIA - ESPÍRITO SANTO

MIRIAN PATRÍCIA CASTRO P. PAIXÃO; MÁRIE JOSÉ DE FREITAS MOURA; PEDRO HENRIQUE MORATI LARANJA

Instituição: Faculdade Católica Salesiana do Espírito Santo

Área: NUTRIÇÃO, ATIVIDADE FÍSICA E ESPORTE

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

A realização de atividades físicas ao ar livre, como as corridas, são excelentes estratégias para a prática de esportes devendo estar associada com procedimentos que visem oferecer maior conforto e segurança no campo da saúde corporal pelo praticante. Nas provas e treinamentos a hidratação deve ser realizada antes, durante e após o exercício a fim de equilibrar as perdas hídricas decorrentes da sudorese excessiva. A ingestão de líquido antes e durante a atividade melhora o desempenho do atleta quando a bebida possui carboidrato, pois minimiza os efeitos da desidratação.

OBJETIVOS

Avaliar o nível de hidratação, hábitos de hidratação e perda hídrica durante de corredores de rua durante o evento

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo exploratório e investigativo, composto por um questionário fechado com 16 perguntas e auto-administradas. Para determinar a perda hídrica, foi feita a pesagem inicial e final dos competidores, sendo avaliados 295 corredores.

RESULTADOS

Verificou-se que 60,3% de indivíduos com costume de se hidratar sempre durante o treinamento e 77,5% durante as competições, com preferência de ingestão de água antes, durante e depois treinamento e/ou competição. Os principais sintomas apresentados foram câimbras (12,19%) e sede muito intensa (9,39%). A prova se resume em 16,09 Km, com tempo médio gasto de 93,2 + 17,66 minutos, com perda hídrica média de 0,82 + 0,72 Kg e 60,88% apresentaram algum nível de desidratação.

CONCLUSÃO

É necessária a hidratação tanto com água quanto com isotônicos para minimizar os efeitos da desidratação e uma participação mais efetiva do profissional Nutricionista nessa área para incentivar uma hidratação correta e saudável em eventos competitivos.

PS-22-377
COMPARAÇÃO DA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE SEMENTES DE VARIADAS ESPÉCIES DE ABÓBORAS CONSUMIDAS NO ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
GISLAINE MARIA DA COSTA LEONCIO; CLAUDIA MARTINS OLIVEIRA
Instituição: FACULDADE NATALENSE PARA O DESENVOLVIMENTO DO RN
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O panorama nutricional brasileiro tem revelado um aproveitamento insuficiente do potencial nutritivo dos alimentos disponíveis, isto é, a fome é agravada pela carência de incentivo para uma melhor utilização de fontes nutricionais disponíveis. (LOPES. et. al.,2008). As sementes de abóbora (Curcubita spp) têm grande potencial nutritivo e podem ser aproveitadas na produção de novos produtos e assim, minimizar os problemas relacionados ao desperdício de alimentos. A farinha de trigo, quando enriquecida com farinha de sementes de abóbora, é rica em vitaminas, sais minerais e fibras.
OBJETIVOS
O trabalho teve por objetivo avaliar a composição centesimal da semente de diferentes tipos de abóbora comercializados no estado do RN e orientar a população sobre o uso da farinha dessas sementes para enriquecer alimentos.
METODOLOGIA
Foram coletadas 3 amostras das abóboras analisadas(Moranga, Jacarezinho, Japonês, Caboclo e Leite), em diferentes pontos de venda no Estado. As sementes foram levadas ao laboratório de técnica dietética, onde foram pesadas, cortadas, lavadas em água corrente e separadas manualmente as sementes da polpa. Em seguida, foram levadas ao laboratório de bromatologia e colocadas em estufa ventilada por 24h para secar, no dia seguinte as sementes foram trituradas em aparelho específico. A obtenção do teor PTN foi feita através do método de Kjedhal (AOAC, 1984) e o de LIP através do método de Soxhlet. Os carboidratos foram determinados por diferença. E as cinzas quantificadas por incineração.
RESULTADOS
Em uma porção de 100g: Das sementes analisadas as da abóbora Jacarezinho, mostrou ser a que possui o maior teor de LIP(16,51%) e PTN(14,55%), das aboboras Moranga e Caboclo apresentaram os maiores teores de carboidrato 21,49% e (19,94%)respectivamente, das aboboras Japonês e Leite apresentaram os menores valores de nutrientes ainda assim, são bastante significativos. A semente que apresentou o maior VET foi a da abóbora jacarezinho com 272,43kcal em porção de 100g. O VET foi encontrado após a multiplicação dos percentuais de CH, LIP e PTN, por 4, 9 e 4, respectivamente e o resultado dos três foi somado, conforme o livro de ANDRADE, 2006.
CONCLUSÃO
Neste trabalho ficou claro que se a semente da abóbora pode ser uma excelente fonte alternativa de alimento onde a mesma pode enriquecer preparações ajudando a população a evitar carências nutricionais tão comuns em nosso Estado e que pode ser evitada com medidas simples, é um alimento nutritivo, barato e fácil de encontrar.

PS-22-378
PERFIL ENERGÉTICO DO LEITE HUMANO DOADO EM UM BANCO DE LEITE DE UMA MATERNIDADE, TERESINA- PI.
HELEN MELO HOLANDA; ANA MARIA BARRADAS; ARETHA MATOS ARAUJO; LARISSA RODRIGUES LEAL; JOÃO BATISTA MENDES TELES; IVONETE MOURA CAMPELO
Instituição: UFPI
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O leite materno é o alimento ideal para qualquer recém-nascido (RN) em função de sua digestibilidade, composição química balanceada e capacidade de gerar imunidade. Na primeira semana pós-parto é sintetizado o colostro, rico em fatores de proteção, especialmente imunoglobulina secretória A (IgAs), que agem contra infecções e reduzem as alergias alimentares. O leite maduro produzido a partir do 14º dia pós-parto, por sua vez, contém mais proteínas que o colostro, como as caseínas e proteínas do soro (α-lactoalbumina, lactoferrina, lisozima, albumina sérica e as imunoglobulinas A, G e M) e representam 72% e 28% da proteína total do leite, respectivamente. Uma variável importante em estudos sobre o leite humano (LH) é a concentração de gordura, que se constitui o maior determinante do conteúdo energético e pode ser avaliado por um micrométodo simples e rápido, o crematócrito. A qualidade do leite humano ordenhado pode ser definida como uma grandeza que resulta da avaliação conjunta de uma série de parâmetros que incluem as características nutricionais, imunológicas, químicas e microbiológicas.
OBJETIVOS
Determinar o perfil energético do leite humano doado em um banco de leite de uma maternidade, Teresina-PI.
METODOLOGIA
Estudo realizado em um banco de leite humano de uma maternidade de Teresina-PI. Foram levantados dados referentes ao conteúdo energético do LH doado (271 litros) no período de agosto a setembro de 2010, determinado pelo método do crematócrito.
RESULTADOS
A média de doação/dia no período foi de 9 litros, Mais da metade do leite apresentou perfil energético normocalórico (700 a 500 kcal/L), constituindo a média de 52.9% do volume diário doado, 15,4% hipercalórico (>700 kcal/L) e 20,2% hipocalórico (< 500 kcal/L). A Kcal média foi de 528,5kcal/L, sendo que o leite humano maduro correspondeu ao maior volume médio doado (79.2%) em relação ao colostro (11,4%) e ao leite transição (9,4%), resultado explicado pelo elevado volume de leite produzido após o 14º dia pós-parto (700 a 900 mL./dia) o que proporciona um maior excedente de leite humano.
CONCLUSÃO
O conhecimento do perfil energético do leite humano ordenhado é de grande importância em Unidades de Terapia Neonatal devido às peculiaridades dos lipídios sobre o ganho de peso do recém-nascido, particularmente prematuros e crianças de baixo peso.

PS-22-379
ETILISMO E TABAGISMO EM IDOSOS E SUA RELAÇÃO COM A SINDROME METABÓLICA
ISABELLA BARBOSA PEREIRA; ANTÔNIO AUGUSTO FERREIRA CARIOCA; CLARISSA LIMA DE MELO PORTELA; MARIA LUISA PEREIRA DE MELO; MARIA OLGANÊ DANTAS SABRY; HELENA ALVES CARVALHO SAMPAIO; LARISSA ANGELO PINHEIRO
Instituição: Universidade Estadual do Ceará
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A relação entre o etilismo e tabagismo e o desenvolvimento e agravo da síndrome metabólica (SM) ainda é pouco estudada. No entanto, sabe-se que as bebidas alcoólicas interferem no aporte energético dos indivíduos e veiculam carboidratos, que alteram o metabolismo.
OBJETIVOS
Avaliar o papel do etilismo e tabagismo como fatores de risco no desenvolvimento e agravo de síndrome metabólica.
METODOLOGIA
Foi analisado o perfil de etilismo e tabagismo de 50 indivíduos idosos atendidos em um hospital público, no ano de 2009, sendo 25 homens e 25 mulheres. O estudo foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética do hospital e os pacientes assinaram um termo de consentimento livre e esclarecido. O critério utilizado para diagnóstico da síndrome metabólica foi o do National Cholesterol Education Program (2001). Os indivíduos foram separados em duas categorias: consumidores e ex-consumidores de bebida alcoólica e de fumo. Os dados foram apresentados em percentual e para a associação entre as categorias, utilizou-se teste exato de Fisher, adotando-se $p < 0,05$ como nível de significância, com suporte estatístico do SPSS versão 16.0.
RESULTADOS
Dentre os indivíduos estudados, 21 (42%) não eram portadores de SM e 29 (58%) eram. Quanto ao consumo de álcool, apenas 7 (14%) relataram consumir bebidas atualmente, sendo que destes, todos eram homens e 4 portadores de SM. Freqüência maior foi encontrada nos ex-consumidores: 14 indivíduos, dos quais a maioria era de portadores de SM (10 indivíduos). Dentre os portadores de SM, portanto, 48,28% dos indivíduos relataram ser ou já terem sido etilistas ($p = 0,638$). Quanto ao tabagismo, ninguém relatou a prática atual, porém eram ex-fumantes 44% dos idosos. sendo que destes 63,64% eram portadores de SM.
CONCLUSÃO
O estudo não apontou papel do etilismo e tabagismo no desenvolvimento da SM, mas os dados podem ter sido influenciados pelo fato de a maioria não ter relatado as práticas investigadas.

PS-22-380
FATORES ASSOCIADOS À DEFICIÊNCIA DE FERRO E A ANEMIA EM CRIANÇAS USUÁRIAS DE UNIDADES BÁSICAS DE SAÚDE
JULIANA SANTOS BARBOSA; JACKELINE SILVEIRA ARAÚJO; ELENICE DE OLIVEIRA SANTOS FILHA; DANIELLE GÓES DA SILVA
Instituição: Universidade Federal de Sergipe
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A anemia é um problema nutricional comum em todo mundo, principalmente nos países em desenvolvimento. Pode ser ocasionada por fatores nutricionais pela deficiência de alguns micronutrientes, mas é a anemia por deficiência de ferro ou ferropriva a mais freqüente entre as demais anemias. Quando presente na população infantil, um dos grupos mais vulneráveis a essa deficiência, pode acarretar sérios prejuízos para o seu desenvolvimento, crescimento e até mesmo no seu aprendizado escolar.
OBJETIVOS
Avaliar a prevalência da anemia e deficiência de ferro e seus fatores associados, em crianças usuárias de Unidades Básicas de Saúde.
METODOLOGIA
Estudo transversal realizado com 75 crianças de 12 a 35 meses de idade, numa amostra por conveniência. O consumo alimentar foi investigado a partir da realização do recordatório de 24 horas. Foram feitas dosagem de hemoglobina e ferritina sérica. Foram classificados com anemia, os níveis de hemoglobina<11 g/dL, e com deficiência de ferro, a ferritina sérica<10 ng/mL. Considerou-se o nível de significância estatística de $p<0,05$. As crianças com alterações laboratoriais receberam orientação nutricional e foram encaminhadas para o tratamento médico.
RESULTADOS
As prevalências de anemia, anemia ferropriva e deficiência de ferro foram de 16%, 14,3% e 38,6%, respectivamente. Os fatores associados com a anemia foram presença de anemia na gestação e número de co-habitantes no domicílio, e com a deficiência de ferro apenas a faixa etária. O consumo de energia, carboidrato, proteína e ferro diferiram entre os grupos com e sem anemia, e aqueles com e sem deficiência de ferro. Entretanto o consumo das vitaminas A e C só diferiram entre os grupos com ou sem anemia, e o zinco, apenas em relação à deficiência de ferro.
CONCLUSÃO
Conclui-se que esta população apresentou prevalência moderada da anemia. Contudo a alta prevalência de deficiência de ferro é um alerta para o risco de desenvolver anemia. A ingestão dietética foi um importante fator associado a presença destas alterações. A implementação de medidas profiláticas das carências nutricionais, como a educação nutricional adequada para as necessidades deste grupo, pode garantir melhores condições de saúde e nutrição dessas crianças.

PS-22-381

CONFIABILIDADE DO TESTE DE IDENTIFICAÇÃO DE DESORDENS DEVIDO AO ÁLCOOL (AUDIT)

JUSSARA DE CASTRO ALMEIDA; JULIANA ALVARES CAMPOS
Instituição: Universidade Estadual Paulista - UNESP, Araraquara
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O consumo excessivo de álcool acarreta altos custos para sociedade e envolve questões médicas, psicológicas, profissionais e familiares. O Teste de Identificação de Desordens devido ao Álcool (AUDIT) é um instrumento composto de 10 questões e 3 domínios, que avaliam o consumo de risco, sintomas de dependência e consumo prejudicial de álcool. Entretanto, para a utilização do AUDIT, deve-se considerar as peculiaridades de cada grupo antes de sua aplicação e sugere-se, assim, a realização de estudos preliminares para estimar sua confiabilidade.
OBJETIVOS
Estimar a confiabilidade da versão em português do Teste de Identificação de Desordens devido ao Álcool (AUDIT) quando aplicada em adultos.
METODOLOGIA
Participaram do estudo 50 indivíduos com idade de 20 a 78 anos (30,04±16,14), que responderam o AUDIT por meio de entrevistas telefônicas. Estimou-se a consistência interna do instrumento pelo coeficiente alfa de Cronbach (α) e sua reprodutibilidade pela estatística Kappa com ponderação linear por ponto e por intervalo de 95% de confiança.
RESULTADOS
Dos participantes, 50% eram mulheres. Quando ao consumo de bebidas alcoólicas, 10% eram abstêmios, 48% apresentaram comportamento de beber moderado, 34% de beber de risco, 4 beber de alto risco e 4% possível dependência. A correlação inter-item de todos os domínios do AUDIT (consumo de risco, sintomas de dependência, consumo prejudicial de álcool) foi >0,20 e os domínios apresentaram α de 0,81, 0,55 e 0,62, respectivamente. O baixo valor de consistência interna do domínio "sintomas de dependência" deveu-se ao fato da maior parte dos respondentes terem apontado a resposta "nunca" aos itens componentes desse domínio. Todas as questões (α=0,92-1,00) e a classificação do risco de beber (α=0,97; IC95%=0,92-1,00) apresentaram ótima reprodutibilidade.
CONCLUSÃO
Com exceção do domínio que avalia os sintomas de dependência, a consistência interna do AUDIT foi aceitável e sua reprodutibilidade excelente apontando para adequada confiabilidade do instrumento.

PS-22-382

DIAGNÓSTICO NUTRICIONAL EM PRÉ-ESCOLARES E ESCOLARES DE UMA INSTITUIÇÃO FILANTRÓPICA EM GOIÂNIA, GOIÁS, BRASIL

LANA ANGÉLICA BRAUDES-SILVA; CINTHYA COSTA BRAGA; KAMILA SÁ FERREIRA; LARISSA GOMES BERNARDO; LÍVIA MILHOMEM SILVA; SAMIRA OBEID GEORGES; VERUSKA PRADO ALEXANDRE; MARIA CLARET C M HADLER
Instituição: Universidade Federal de Goiás
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Nos últimos anos, a quantidade de crianças que recebem cuidados em instituições fora do ambiente familiar tem crescido de forma significativa. A Organização Mundial de Saúde considera que essas instituições devam oferecer condições adequadas de crescimento e desenvolvimento às crianças, principalmente aquelas pertencentes aos estratos sociais menos favorecidos. Assim, o diagnóstico nutricional de crianças institucionalizadas é importante para avaliar se as necessidades estão sendo atendidas.
OBJETIVOS
Realizar o diagnóstico nutricional das crianças e adolescentes que frequentam o reforço escolar de uma instituição filantrópica em Goiânia.
METODOLOGIA
Foram avaliadas 27 crianças e adolescentes com idade entre 5 e 11 anos, de ambos os sexos, frequentadores do reforço escolar da instituição. Para a pesagem, utilizaram-se duas balanças digitais Plenna® Square, com capacidade para 150 kg e graduação de 100g. A altura foi aferida utilizando-se duas fitas métricas inextensíveis de 150 cm, fixadas em portal sem rodapé a 50 cm do chão. O resultado aferido foi adicionado aos 50 cm, obtendo-se a altura de cada indivíduo. O diagnóstico nutricional foi obtido por meio dos indicadores Peso/Idade, Altura/Idade, Peso/Altura e IMC/Idade e classificados segundo os pontos de corte definidos pela Organização Mundial de Saúde (2006; 2007).
RESULTADOS
Das 27 crianças e adolescentes avaliadas, 11 eram do sexo feminino e 16 do sexo masculino. Dentre as meninas, 63,64% eram eutróficas,18,18% estavam com sobrepeso e 18,18% apresentaram diagnóstico de obesidade. Em relação aos meninos, 75% estavam eutróficos, 18,75% tinham sobrepeso e 6,25% foram classificados como obesos. Do total, 70,37% eram eutróficos, 18,52% possuíam sobrepeso, e 11,11% estavam obesos. Não foram encontradas crianças ou adolescentes abaixo do peso.
CONCLUSÃO
Notou-se que a prevalência de sobrepeso e obesidade é elevada, principalmente entre as crianças e adolescentes do sexo feminino. Dessa forma, a educação nutricional nesta instituição é uma importante ferramenta a ser utilizada para a promoção da saúde e prevenção de doenças crônicas não-transmissíveis, visto que o excesso de peso é o principal fator de risco para desenvolvê-las.

PS-22-383

AÇÕES DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL E DE SAÚDE EM UMA INSTITUIÇÃO FILANTRÓPICA DE GOIÂNIA, GOIÁS, BRASIL

LANA ANGÉLICA BRAUDES-SILVA; CINTHYA COSTA BRAGA; KAMILA SÁ FERREIRA; LARISSA GOMES BERNARDO; LÍVIA MILHOMEM SILVA; SAMIRA OBEID GEORGES; VERUSKA PRADO ALEXANDRE; MARIA CLARET C M HADLER
Instituição: Universidade Federal de Goiás
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A Educação Nutricional é um importante meio de intervenção para a promoção da saúde e prevenção de doenças em instituições de educação infantil, tendo-se em vista a formação dos hábitos alimentares nas fases pré-escolar e escolar. Assim, o desenvolvimento de atividades que despertem o interesse dos alunos dessas instituições torna-se fundamental para promoção de hábitos de vida saudáveis.
OBJETIVOS
Trabalhar a promoção da saúde e prevenção de doenças com crianças e adolescentes frequentadores de uma instituição filantrópica de Goiânia.
METODOLOGIA
Foram aplicados questionários para a detecção dos principais problemas relacionados à saúde dos estudantes da instituição. Realizou-se, também, o diagnóstico nutricional das crianças e adolescentes frequentadores do reforço escolar, dos quais 18,52% apresentaram sobrepeso e 11,11%, obesidade. A partir dos resultados obtidos, foram desenvolvidas quatro atividades educativas em duas turmas do reforço escolar (T1 e T2), com faixas etárias de 5 a 7 anos (T1), e de 7 a 11 anos (T2). Os temas das atividades foram: "Higiene bucal", "Uma mão lava a outra", "Diferenciando alimentos saudáveis e não-saudáveis" e "Brincando com saúde". A avaliação das atividades foi feita por meio de questionários com perguntas sobre o tema trabalhado, e pelo interesse e participação do público foco. Os recursos utilizados foram: dramatização, brincadeiras, gincanas, músicas, preleção com participação dirigida, rodas de conversa e cartazes.
RESULTADOS
Os resultados obtidos na avaliação de cada ação foram: "Higiene bucal", com 90% de acertos para T1 e T2; "Uma mão lava a outra", que obteve 100% e 80% de acertos para T1 e T2, respectivamente; e "Diferenciando alimentos saudáveis e não-saudáveis", em que T1 e T2 obtiveram 100% de acertos. Na atividade "Brincando com saúde", para T1 houve 94,2% de participação e 100% de participação para T2.
CONCLUSÃO
Trabalhar a educação nutricional por meio de métodos lúdicos e dinâmicos, que despertam o interesse da faixa etária em questão é eficaz, visto que as crianças e adolescentes participaram ativamente de todas as ações e adquiriram conhecimentos sobre os assuntos abordados.

PS-22-384

ANÁLISE DA VARIAÇÃO DE PREÇOS DE HORTALIÇAS COMERCIALIZADAS EM FEIRA-LIVRE E EM CENTROS COMERCIAIS PRIVADOS.

LARISSA RAYANNE DA COSTA VARELA; GRAZIELLE LOUISE R. OLIVEIRA; NARALINE LUANA PONTES; MAÍRA ÁLIDA XAVIER SOUZA; JOANA ELIZA PONTES AZEVEDO; LIZAILMA SILVA CUNHA; ANNA CECÍLIA QUEIROZ MEDEIROS
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
É de senso comum que as frutas, legumes e verduras (FLVs) são importantes fontes de nutrientes benéficos ao bem-estar do ser humano. Atualmente o consumo de FLVs no Brasil é inferior as recomendações dadas pela OMS e FAO de 400g/dia, isso se deve principalmente aos hábitos socioculturais da população. Estudos indicam que o aumento nos preços de FLVs implica em uma diminuição do seu consumo, sendo que um acréscimo de 32% está relacionado a uma diminuição de um 1% consumo semanal destes vegetais. A sazonalidade pode ser um dos fatores envolvidos na variação do custo desses produtos.
OBJETIVOS
Orientar o consumidor sobre as melhores opções de compra, a cada mês, o que pode melhorar a utilização da renda familiar.
METODOLOGIA
Realizou-se o levantamento dos preços de cebola, tomate e alface, itens básicos de uma salada, no período de outubro de 2009 a março de 2010, nos centros comerciais e na feira livre, de determinado município.
RESULTADOS
Como resultado foi detectado que os menores preços para venda de tomate e a cebola foram praticados na feira livre, ao contrário da alface, que em todos os meses esteve mais cara na feira livre que nos demais pontos de venda. Foi visto também que, durante o mês de março, não havia alface à venda, sendo comercializada apenas em uma banca da feira, mesmo sendo uma das poucas hortaliças produzidas no município. Isto ocorreu provavelmente pelas condições inadequadas do solo, devido ao desgaste da terra, pelo sistema de plantio utilizado (monocultura). Em relação ao custo ao longo do período, a alface apresentou as menores variações de preço, enquanto que o tomate apresentou as maiores flutuações, com variação de até 78,57% em relação ao preço médio, entre os estabelecimentos pesquisados, no mês de dezembro. Isso provavelmente ocorreu porque o tomate é, dentre os itens pesquisados, o mais sensível à mudanças de temperatura. No período avaliado foi detectado, ainda, que os menores preços para o tomate e a cebola aconteceram nos meses de dezembro e janeiro, contrariando dados da EMBRAPA, que afirmam haver diminuição da produção nestes meses, devido a fatores climáticos e por tendência na oscilação dos preços característica da época.
CONCLUSÃO
Nossos resultados sugerem que o acompanhamento do custo de vegetais pode ser uma ferramenta importante para o aconselhamento quanto à aquisição de gêneros.

PS-22-385

ROTULAGEM E PROMOÇÃO COMERCIAL DOS PRODUTOS ABRANGIDOS PELA NORMA BRASILEIRA DE COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS PARA LACTENTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA, BICOS, CHUPETAS, MAMADEIRAS E PROTETORES DE MAMILO EM UMA REDE DE SUPERMERCADOS NA CIDADE DE

LAYANA RODRIGUES CHAGAS; LUCELIA OLIVEIRA PAULA; CARMEN VIANA RAMOS
Instituição: Faculdade Novafapi
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Em 1988 foi aprovada a Norma Brasileira de Comercialização de Alimento para Lactentes e crianças de primeira infância, bicos, chupetas, mamadeiras e protetores de Mamilo (NBCAL) com objetivo de assegurar o uso apropriado dos alimentos e produtos para lactentes de forma que não haja interferências no aleitamento materno. A NBCAL regulamenta a comercialização de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância e de produtos de puericultura correlatos.
OBJETIVOS
Analisar a rotulagem dos produtos abrangidos pela NBCAL, além de identificar as estratégias de promoção comercial utilizadas em uma rede de supermercados na cidade de Teresina-PI.
METODOLOGIA
Analisou-se 36 rótulos de produtos em 28 lojas utilizando-se formulários elaborados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Os dados foram analisados com base no disposto nas resoluções 221 e 222/ 2002 (ANVISA) e Lei Federal N° 11.474 (2007).
RESULTADOS
Foram observadas inconformidades nos rótulos dos produtos relacionadas a: presença de ilustrações não conformes, formatação da frase de advertência obrigatória; instruções de preparo e manuseio; administrações em mamadeiras; falso conceito de vantagem ou segurança; ausência de embalagem. Quanto à promoção comercial a inconformidade mais encontrada foi a utilização de estratégias de promoção para os alimentos para lactentes, bicos, chupetas e mamadeiras e em relação à ausência das frases de advertência do Ministério da Saúde. Os resultados revelaram que apesar da legislação ser bastante rigorosa, as indústrias e supermercados ainda não se adequaram totalmente a NBCAL.
CONCLUSÃO
Verificou-se a necessidade de aumentar a fiscalização da rotulagem e da promoção comercial contribuindo para o aumento dos índices de aleitamento materno. Além de constatar-se ainda uma inadequação a lei por parte dos fabricantes.

PS-22-386

VALOR NUTRICIONAL DAS PRINCIPAIS ESPÉCIES DE PEIXES CONSUMIDAS EM POPULAÇÕES RIBEIRINHAS QUILOMBOLAS DA AMAZÔNIA

LEIDIAN COELHO FREITAS; FÁTIMA ANGELIM SALES; LUÍSA ARAÚJO CARNEIRO; ROSILENE COSTA REIS
Instituição: Universidade Federal do Pará
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O peixe é um dos recursos naturais mais abundantes e mais intensamente explorados na região amazônica. O número estimado de peixes de água doce existentes gira em torno de 3000 espécies. A variedade de espécies consumidas oferece uma diversidade de opções e sabores. As espécies de peixes da Amazônia, brasileira em especial, possuem grande importância para a alimentação humana.
OBJETIVOS
Estudar o valor nutricional das principais espécies de peixes consumidas em populações ribeirinhas quilombolas da Amazônia.
METODOLOGIA
O estudo foi realizado a partir de um levantamento de 17 espécies de peixes consumidas por populações amazônicas, onde foram analisadas as calorias, proteínas, lipídeos e micronutrientes utilizando-se de tabelas de composição química dos alimentos, tais como: FRANCO 2008, TACO 2006 e TBCA - USP 2008. A nomenclatura das espécies de peixes foi referida conforme informado pela população. Os resultados foram tabulados e analisados no Microsoft Excel versão 2007.
RESULTADOS
Os peixes consumidos com mais freqüências foram o Aracu camisa de meia, Aracu branco, Acará roxo, Acará branco, Acarí cachimbo, Aracu, Cujubinha, Peixe Cachorro, Jaraqui, Jacundá, Pacu branco, Pescada branca, Piranha, Pirarucu, Surubim, Traíra e Tucunaré. Dentre os peixes relatados, somente 10 espécies apresentavam na literatura a referência do valor nutricional. Para os peixes Aracu, Jaraqui e Pacu branco encontrou-se apenas calorias, proteínas e lipídeos, enquanto que os peixes Acarí Cachimbo, Jacundá, Pescada branca, Pirarucu, Surubim, Traíra e Tucunaré, verificou-se também a composição de alguns micronutrientes. Constatou-se que a quantidade destes nutrientes em 100 g do pescado, variou em calorias de 72 Kcal (Traíra) a 292 Kcal (Pacu branco); Proteínas: 16,3g (Pescada branca) a 38,7 g (Pirarucu); Lipídeos: 0,3 (Traíra) a 24,9 (Pacu branco); Vitamina A de 0 (Acarí cachimbo) a 32 mg (Traíra); Tiamina de 30 mcg no Jacundá e Traíra; Riboflavina de 120 mcg (Jacundá) a 0,04 mg (Pescada branca); Niacina de 0,9 mg (Tucunaré) a 3,1 mg (Jacundá); Cálcio de 12mg (Surubim) a 645mg (Traíra); Fósforo de 116 mg (Acarí cachimbo) a 225 mg (Traíra); Ferro de 0,20 mg (Acarí cachimbo) a 3,3 mg (Pirarucu).
CONCLUSÃO
Constatou-se que o valor nutricional de espécies de peixes da Amazônia é pouco referenciado na literatura, entretanto as espécies analisadas possuem alto valor protéico com diferenças nutricionais em calorias, lipídeos e micronutrientes.

PS-22-387

EDUCAÇÃO NUTRICIONAL E FREQUÊNCIA ALIMENTAR EM IDOSOS

LÍLLIAN ALVES SOUZA; ÉRICA TRINDADE CAMPOS; GABRIELA SANTOS BARROS; HELISREGINA NASCIMENTO SANTOS; LAÍS PRISCILA CAVALCANTE SANTOS; MARCELLE CONCEIÇÃO FRANÇA; SISLANE MARIA SILVA; TAYANE BATISTA FREITAS
Instituição: Núcleo de nutrição / UFS
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Pela legislação brasileira, são considerados idosos todos aqueles maiores de 60 anos. Ao longo dos anos o metabolismo do idoso torna-se mais lento e já não tem a mesma capacidade de absorver nutrientes e eliminar gorduras. A conseqüência direta disso é o aumento de peso e a diminuição da massa muscular, por isso o envelhecimento não deve ser entendido como um processo biológico simples, mas sim como um complexo de mudanças que recebem a influência de fatores ambientais e dietéticos. Por todos estes fatores a Educação Nutricional tem o papel de ajudar nas seleções alimentares mais adequadas, tratando problemas nutricionais, prevenindo complicações, promovendo o bem estar geral dos idosos, bem como a melhora na qualidade de vida dos mesmos.
OBJETIVOS
Avaliar o consumo alimentar de idosas que recebem orientação nutricional, verificando se há ou não interferência na qualidade de vida dos mesmos.
METODOLOGIA
A população de estudo foi composta por 39 idosas, localizada na cidade de Aracaju/SE. Os critérios de inclusão foram a idade, igual ou superior a 60 anos, e que recebessem, ou já tivessem recebido, alguma orientação nutricional. O instrumento de pesquisa utilizado para avaliar o consumo alimentar dessas idosas foi um questionário de freqüência alimentar. Além disso, foram incluídas perguntas sobre os dados pessoais, socioeconômicos, dúvidas comuns apresentadas no dia-a-dia e sobre questões referentes ao consumo de água, aos hábitos intestinais e a maneira como são preparadas as refeições.
RESULTADOS
O grupo estudado apresentou uma faixa etária que variou entre 60 e 86 anos de idade, com uma média de 68,85 anos e desvio padrão de 5,6. Das 39 idosas entrevistadas, 74,4% relataram praticar algum tipo de atividade física em determinados períodos de tempo. Em relação ao uso de medicamentos, a maioria (71,8%) relatou utilizar um ou mais medicamentos diariamente. Com relação à quantidade de sal utilizada na preparação dos alimentos,a maioria (87,2%) relatou que utilizavam pouco sal nas preparações. Os alimentos mais consumidos diariamente entre as idosas foram arroz (74,4%), feijão (69,2%), leite (51,3%), frutas (38,8%), hortaliças cruas (37,9%), açúcar (43,6%), margarina (20,5%) e óleo vegetal (35,9%).
CONCLUSÃO
Esses resultados mostram que os idosos que recebem orientação nutricional ainda fazem algumas escolhas alimentares inadequadas, mesmo tendo-se observado alguns pontos positivos no estudo.

PS-22-388

LETRAMENTO EM NUTRIÇÃO: UM ASSUNTO CARENTE DE EVIDÊNCIAS

LISIDNA ALMEIDA CABRAL; MARIA OLGANÊ DANTAS SABRY; HELENA ALVES CARVALHO SAMPAIO
Instituição: UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O termo Alfabetização/Letramento em Saúde foi cunhado na década de 70 e emergiu como campo de estudo nos anos 80 e 90. Segundo a OMS, letramento em saúde representa habilidades cognitivas e sociais que determinam a motivação e a habilidade dos indivíduos para atingir o acesso a informação e sua compreensão e uso, a fim de promover e manter um bom estado de saúde. Nessa perspectiva, um bom nível de letramento é determinante para a promoção da saúde e prevenção de doenças. Já o campo da alfabetização/letramento em Nutrição, que se refere ao cultivo e ao exercício das práticas sociais relativas aos conhecimentos de nutrição e alimentação, ainda permanece incipiente.
OBJETIVOS
Comparar a quantidade de produção científica sobre letramento em saúde com a referente ao letramento em nutrição.
METODOLOGIA
Foi realizado um levantamento nas seguintes bases de dados: Isiweb of knowledge, MEDLINE, LILACS, COCHRANE, PUBMED e Science Direct, com os descritores "health literacy" (HL) e "nutrition literacy" (NL).
RESULTADOS
Em todas as bases pesquisadas, o número de pesquisas na área de letramento em nutrição é ínfimo, comparado ao número de publicações sobre esse campo na área da saúde, conforme descrito a seguir: Isiweb of knowledge (HL-1709; NL-10); MEDLINE (HL-1270; NL – 6); LILACS (HL – 4; NL – 0); COCHRANE (HL – 55; NL – 0); PUBMED (HL – 1402; NL – 6) e Science Direct (HL- 2205; NL – 32).
CONCLUSÃO
A área de Letramento em Nutrição ainda permanece carente de pesquisas, impossibilitando uma prática baseada em evidências nesse campo.

PS-22-389

ANÁLISE DA ACEITAÇÃO DA MERENDA ESCOLAR POR ALUNOS DE UMA REDE MUNICIPAL URBANA DE ENSINO

LORENA DANTAS CRUZ; ALÉCIA JOSEFA ALVES O. SANTOS; ADRIANA BARROS LUNA GOMES; ALINE ALVES OLIVEIRA SANTOS; FILIPE ALEXANDRE MILET DE ANDRAD; PAULO SERGIO MARCELLINI

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE

Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

A merenda escolar também conhecida como Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), visa atender 15% das necessidades nutricionais diárias dos alunos durante sua permanência em sala de aula. Além disso, contribui para o crescimento, desenvolvimento, rendimento escolar, redução da evasão e da repetência, bem como promove a formação de hábitos alimentares saudáveis.

OBJETIVOS

O presente estudo tem como objetivo avaliar a aceitação da merenda escolar oferecida aos alunos de uma rede municipal urbana de ensino.

METODOLOGIA

Estudo transversal com amostra de 990 alunos, do primeiro ao quinto ano do ensino fundamental, totalizando 8 escolas. Foram aplicados questionários contendo escala estruturada hedônica facial, enumeradas de um a cinco, para que os alunos ditassem o grau de aceitação de dez diferentes refeições oferecidas. Para a comparação dos dados foram utilizados os testes estatísticos Anova e o teste de médias de Tukey.

RESULTADOS

Dos 990 alunos da amostra, 387 eram do sexo masculino e 603 do sexo feminino. Na análise dos questionários observou-se uma aceitação adequada da maioria das refeições oferecidas, exceto o arroz doce que foi significativamente ($p < 0,05$) preterido, com uma média de 2,99. Vale destacar que a maior aceitação refere-se à preparação contendo bolo bacia e suco, apresentando uma média de 4,39.

CONCLUSÃO

As preparações oferecidas pelo programa da merenda escolar aos alunos de uma rede municipal urbana de ensino apresentaram uma aceitação compatível com um padrão sensorial adequado.

PS-22-390

AVALIAÇÃO DO PERFIL DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS DOS BOXES DE HORTIFRUTIS CADASTRADOS DA CEASA/CE.

LORENA N. FROTA COSTA; CAROLINNE REINALDO PONTES; RENATA KELLY F. MANO; BRUNO FIRMEZA VIANA

Instituição: Universidade Estadual do Ceará

Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

A Central de Abastecimento do Ceará S/A (CEASA-CE), é um centro polivalente, a qual atua como um posto de comercialização de alimentos que não necessita de um atravessador, principalmente os gêneros de hortifruti. Atualmente, esta comercialização tem sido preocupação de organizações internacionais, as quais se dedicam em analisar os impactos sanitários dessa atividade. A segurança alimentar é de fundamental importância na prevenção de doenças transmitidas por alimentos e, segundo a OMS, ela deve garantir a inocuidade sanitária dos alimentos, mantendo as qualidades que lhes são próprias e com especial atenção para o conteúdo nutricional. A conduta inadequada dos manipuladores facilita a contaminação dos produtos alimentícios por microrganismos patogênicos.

OBJETIVOS

Avaliar o perfil dos manipuladores de alimentos dos boxes de hortifrutis cadastrados da CEASA/CE.

METODOLOGIA

Foi realizada uma visita á 25 boxes de hortifrutis cadastrados da CEASA/CE, entre os meses de maio e julho de 2010, na qual se aplicou uma Lista de Verificação, que foi elaborada com base nas Boas Práticas e segundo a ANVISA em sua RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 e na portaria CVS 6/99 de 10 de março de 1999. A classificação dos boxes foi baseada em 3 escalas, de acordo com os itens conformes: ruim (0 a 50%), bom (51 a 76%) e ótimo (76 a 100%).

RESULTADOS

Foi observado o vestuário, os equipamentos de proteção individual (EPIs) e as condutas dos manipuladores de alimentos, onde a média de conformidade dos boxes foi de 32,66%, estando todos (100%) dos boxes dentro da classificação ruim. Dentre os principais pontos de não conformidade estão: 100% não utilizam toucas/boné; 52% não utilizam sapato fechado; 72% não usam unhas limpas, curtas e sem esmalte. Entretanto não se pode deixar de destacar que no critério "não manipulam alimento e dinheiro", 56% dos boxes encontravam-se dentro da conformidade.

CONCLUSÃO

Constatou-se os manipuladores atuavam de maneira inadequada, oferecendo sérios riscos à saúde da população que consome os gêneros alimentícios vindos da Ceasa – CE. Fiscalizar e controlar esse tipo de comércio é a forma mais eficiente de alcançar uma comercialização de alimentos mais segura.

PS-22-391

QUALIDADE DA DIETA ASSOCIA-SE À DEFESA ANTI-OXIDANTE E INFLAMAÇÃO SUBCLÍNICA EM CONDIÇÕES DE RISCO CARDIOMETABÓLICO.

LUCIANA DIAS FOLCHETTI; MILENA MONFORT-PIRES; CAMILA RISSO BARROS; ADRIANA CEZZARETTO; MAIRA CURTI; SANDRA R. G. FERREIRA

Instituição: Faculdade de Saúde Pública - USP

Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

Doenças cardiometabólicas relacionadas à alimentação inadequada e sedentarismo apresentam cifras alarmantes. Um estado pró-inflamatório presente nestas doenças pode ser influenciado pelo padrão dietético e estado pró-oxidativo. O consumo alimentar de populações pode ser estudado através de nutrientes isoladamente ou por índices que avaliam a qualidade global da dieta. Superóxido dismutase (SOD) é uma enzima antioxidante que participa na defesa contra o estresse oxidativo, envolvido na gênese de doenças metabólicas.

OBJETIVOS

Este estudo avaliou se o Índice de Qualidade da Dieta (IQD) se associa com concentrações séricas de SOD e esta com marcadores inflamatórios e perfil metabólico.

METODOLOGIA

Nesta análise transversal de 133 mulheres de risco cardiometabólico, participantes de estudo de prevenção de diabetes, o IQD e parâmetros clínicos foram avaliados no momento basal. A amostra foi estratificada em tercis de concentração de SOD, comparados por ANOVA. Coeficiente de Pearson foi empregado na análise de correlação.

RESULTADOS

A média de idade foi 54,5±11,8 anos e do IMC de 31,6±6,2 kg/m2. A comparação de parâmetros antropométricos, pressóricos, valores glicêmicos, perfil lipídico, HOMA-IR, TNF-α e IL-6 nos estratos de SOD não revelou diferenças estatísticas. Porém, os estratos de concentração de SOD apresentaram diferenças estatisticamente significativas ($p<0,01$) entre o IQD (62,7±10,4 vs. 64,6±11,9 vs. 69,9±9,7) e concentrações de proteína C reativa (0,51±0,33 vs. 0,55±0,38 vs. 0,35±0,32 mg/dl) e adiponectina (12,67±6,87 vs. 19,88±18,19 vs. 19,10±14,32 mg/dl). Correlações significativas ($p<0,01$) foram observadas entre a SOD e o IQD (r=0,216), PCR (r=-0,285) e adiponectina (r=0,261).

CONCLUSÃO

Nossos achados sugerem que as concentrações de SOD podem estar associadas ao padrão dietético, sendo que quanto mais saudável a alimentação melhor a defesa antioxidante. Apesar das limitações inerentes ao desenho do estudo, especulamos que a dieta pode atenuar o estresse oxidativo e o perfil inflamatório em indivíduos de alto risco, o que poderá reverter em menos desfechos cardiometabólicos em longo prazo.

PS-22-392

MODELO DE INTERVENÇÃO EDUCACIONAL VOLTADO PARA ESCOLARES DO ENSINO FUNDAMENTAL DA REDE PÚBLICA DE ENSINO : RELATO DE EXPERIÊNCIA.

LUIZA MARLY FREITAS DE CARV; MARIZE MELO SANTOS; ANA VITÓRIA CARVALHO ANDRA; JOÃO BATISTA TELES; APOLÔNIA MARIA TAVARES NOGUEIR; MARIA DO CARMO C. E MARTINS

Instituição: Universidade Federal do Piauí

Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

A implementação da educação nutricional no ensino fundamental é essencial para que as necessidades nutricionais e sociais sejam prontamente atendidas. A educação nutricional constitui-se em uma ferramenta eficaz em programas preventivos e de promoção da saúde devido ao baixo custo para implantação.

OBJETIVOS

O presente estudo teve o objetivo de testar um modelo de educação nutricional para escolares do ensino fundamental a partir da realização de ações educativas enfocando temas específicos sobre alimentação e nutrição.

METODOLOGIA

Estudo intervencional, randomizado, com amostra constituída por 49 escolares distribuídos em quatro grupos experimentais (10 a 15 crianças/grupo), sendo 2 grupos constituídos por crianças na faixa etária de 6 a 9 anos e 2 na de 10 a 12 anos de idade. A alocação dos alunos nos grupos foi realizada por meio de sorteio aleatório simples utilizando tabela de números aleatórios, de acordo com a faixa etária. O modelo de intervenção educacional utilizado é composto por três unidades de três sessões educativas, totalizando nove sessões realizadas uma vez por semana e com duração de 1 hora e 30 minutos. Os temas trabalhados foram: Conhecimento dos alimentos, Higiene e Preparo (explorados nessa ordem). Antes de cada sessão houve planejamento da ação com a equipe envolvida no processo educativo para elaboração das atividades avaliativas, definição da estratégia de ensino e elaboração do material didático, planejamento de oficinas, elaboração de receitas e compra dos alimentos. Atividades realizadas incluíram dinâmicas, aulas expositivas e práticas, brinquedos cantados e aplicação de testes no final de cada sessão para mensurar o nível de aprendizagem.

RESULTADOS

A observação, em cada sessão, do desempenho e participação dos escolares nas atividades desenvolvidas e os resultados dos testes aplicados mostrou que as atividades propostas foram efetivas, apesar do percentual de acerto nas questões propostas ter variado de 30 a 70%, o que poderia ser atribuído as limitações relacionadas com as diferenças nas faixas etárias e no nível de aprendizagem dos escolares estudados

CONCLUSÃO

O modelo em estudo foi eficaz, apesar das limitações citadas que requerem sensibilidade na escolha das estratégias educacionais. Espera-se que essa iniciativa suscite novas pesquisas.

PS-22-393
CIRCUNFERÊNCIA DA CINTURA E PERCENTUAL DE GORDURA COMO INDICADORES DE HIPERGLICEMIA E DISLIPIDEMIA EM PACIENTES ESQUIZOFRÊNICOS
LUIZA MOUTA DE LIMA; HELENA ALVES DE C SAMPAIO; MARIA OLGANÊ DANTAS SABRY; JULIANA SAMPAIO BATISTA; ANTÔNIO AUGUSTO FERREIRA CARIOCA; FÁBIO GOMES DE M SOUZA; VALÉRIA BARRETO N SOUZA
Instituição: UNVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Existem evidências de altas taxas de morbi-mortalidade de pacientes esquizofrênicos por doenças cardiovasculares possivelmente relacionadas à presença de componentes da síndrome metabólica, e conseqüente risco cardiovascular aumentado. Torna-se, portanto, importante monitorizar marcadores bioquímicos e antropométricos com proposta preventiva de doenças cardio-vasculares.
OBJETIVOS
Verificar a presença de associação do percentual de gordura corporal e acúmulo de gordura abdominal com alterações em parâmetros bioquímicos sangüíneos.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo transversal, realizado junto a 81 pacientes atendidos no ambulatório de saúde mental de um hospital universitário. O mesmo foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do hospital e os participantes ou seus responsáveis assinaram um termo de consentimento livre e esclarecido. O percentual de gordura corporal (%GC) foi determinado por meio da bioimpedância elétrica tetrapolar, utilizando-se equipamento marca Maltron (BioScan MSR-916). A circunferência da cintura (CC) foi mensurada para estimar a presença de acúmulo de gordura abdominal, utilizando-se fita métrica inelástica. Foram avaliados os resultados dos exames bioquímicos constantes nos prontuários dos pacientes: glicemia, triglicerídeos (TG), HDL-colesterol e colesterol. Para análise dos dados foi utilizado o SPSS versão 16.0, sendo realizado teste de correlação de Pearson, para avaliar a associação entre dados antropométricos e bioquímicos, adotando-se $p < 0,05$ como nível de significância.
RESULTADOS
O %GC encontrado foi, em média, de 41,90±12,52% (homens) e 44,30±10,94% (mulheres) e a média de CC foi de 99,43±14,20cm (homens) e 90,83±12,61cm (mulheres). As médias de glicemia, TG, HDL-colesterol e colesterol foram, respectivamente, em mg/dl: 100,41±33,23, 214,63±160,44, 40,97±8,96 e 191,69±49,23. Houve associação entre %GC e glicemia ($r = 0,316$; $p = 0,044$); entre CC e glicemia ($r = 0,360$; $p = 0,021$) no sexo feminino; entre CC e HDL-colesterol ($r = -0,250$; $p = 0,024$).
CONCLUSÃO
Excesso de gordura corporal e acúmulo de gordura abdominal influenciam glicemia e HDL-colesterol no grupo estudado, demandando ações de intervenção que melhorem estes indicadores antropométricos, principalmente dietéticas e de incentivo à atividade física.

PS-22-394
ANÁLISE DO CONSUMO DE PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS NO HORÁRIO DO INTERVALO DAS ATIVIDADES ESCOLARES EM UMA ESCOLA PÚBLICA DO MUNICÍPIO DE UBERABA
MÁRCIA CLARA SIMÕES; ROSILENE IOST
Instituição: Universidade Federal do Triângulo Mineiro
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Procurou-se no presente estudo, analisar as preferências alimentares e o consumo de produtos ofertados comercialmente na cantina escolar, no intervalo das atividades educacionais, que nem sempre recaem sobre os alimentos mais saudáveis. Os resultados encontrados apontam para a necessidade de reavaliação das preparações servidas através dos alimentos distribuídos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), solicitando melhor desempenho do programa.
OBJETIVOS
- Verificar o índice de adesão à merenda escolar pelos estudantes;
- Delinear o consumo de produtos industrializados pelos estudantes, no intervalo das atividades escolares;
METODOLOGIA
Foi analisada uma população de 300 estudantes - Pré-escolares (PE) e escolares (E), tendo como objetivo observar o que os alunos consumiam no momento da oferta da merenda escolar. O formato do instrumento foi delimitado (planilha) com campos específicos, de maneira a possibilitar anotações, por parte do observador, sobre o produto alimentício consumido pelos escolares em substituição à merenda escolar.
Concomitantemente, calculou-se o índice de adesão à merenda escolar, tornando-se assim mais fácil a visualização da aceitabilidade com relação ao cardápio ofertado.
RESULTADOS
Dentre os alimentos consumidos, observou-se maior frequência entre: bolacha recheada, mini - bolo industrializado, salgadinhos industrializados e guloseimas, como balas e pirulitos.
Destaca-se igualmente, o refrigerante, que entre todas as bebidas, foi o item de maior consumo.
Durante a análise do índice de adesão as preparações servidas aos escolares, algumas se sobressaem pela baixa adesão das crianças à merenda escolar:
- macarronada: 45% PE e 27,5% E;
- sopa: 41% PE e 8,9% E;
- mingau de chocolate: 34,6% PE e 28,8% E;
- galinhada: 25,6% PE e 46% E;
- feijão tropeiro: 36,2% PE e 48,9% E.
CONCLUSÃO
Durante a infância que são adquiridos os hábitos alimentares que comumente se estendem pela vida. O desafio está em encontrar formas de ofertar atrativos gastronômicos e equilíbrio de nutrientes na alimentação escolar brasileira. Além disso, a necessária motivação aos gestores escolares, para que busquem também a excelência no âmbito nutricional.
Procurar otimizar a merenda escolar brasileira, torna-se papel fundamental de governantes, educadores e nutricionistas.
No que se refere a cantina escolar, interessante seria que jamais fosse procurada pelos escolares, pois assim, se teria a certeza, de que a merenda escolar oferecida tenha cumprido o seu papel.

PS-22-395
COMPARAÇÃO DE MÉTODOS DA AVALIAÇÃO DAS RESERVAS ADIPOSAS CORPORAIS EM ADULTOS
MARIA EUGÊNIA SILVESTRE SILVA; GABRIELA MIRON BARCELOS; FERNANDA CECÍLIO VALE; SELMA SANCHES DOVICHI
Instituição: Universidade Federal do triângulo Mineiro
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A avaliação da composição corporal constitui-se no fracionamento e quantificação de dois principais componentes do corpo humano: massa gorda e massa livre de gordura. O excesso de massa gorda está freqüentemente associado a alterações metabólicas importantes como: diabetes, hipertensão arterial, dislipidemias, intolerância à glicose e resistência insulínica. Sendo assim, a influência da gordura corporal no estado de saúde dos indivíduos requer métodos confiáveis e precisos para avaliação da composição corporal.
OBJETIVOS
Este trabalho tem como objetivo comparar os métodos de avaliação da composição corporal de adultos (18 a 60 anos) realizada através da impedância bioelétrica tetrapolar e das dobras cutâneas.
METODOLOGIA
Participaram do estudo 60 indivíduos adultos, sendo 25 homens e 35 mulheres. Foram medidas as dobras cutâneas: bicipital, tricipital, suprailíaca, da coxa, torácica, abdominal e subescapular. A partir destes dados foi calculada porcentagem de gordura corporal segundo as equações de três dobras de Jackson e Pollock e Cols (1978-1980) e segundo a equação de Durnin e Womersley (1974). Após as medidas das dobras cutâneas, os indivíduos foram submetidos à avaliação da composição corporal através da impedância bioelétrica tetrapolar. Os dados obtidos foram avaliados por meio dos testes Kolmogorov-Smirnoff e Bartlet para verificar sua normalidade; tendo sido classificados como paramétricos, foram expressos como média e desvio-padrão. A análise estatística inferencial utilizou como ferramentas a correlação de Pearson e o teste t de Student.
RESULTADOS
A média da porcentagem de massa gorda segundo Jackson & Pollock e cols (1980) foi de 17,2 ± 5,2%, já o percentual de gordura pela equação de Durnin e Womersley (1974) apresentaram média de 22,7 ± 5,9%. Com relação à aplicação da impedância biolétrica, o percentual encontrado foi de 23,7 ± 3,7%.
CONCLUSÃO
A partir dos dados obtidos foi possível concluir que se deve ter cautela ao utilizar equações generalistas e a escolha do método para avaliar a composição corporal dependerá do avaliador, seus objetivos e da população avaliada.

PS-22-396
EFEITOS DA EXPOSIÇÃO A FIGURAS REPRESENTATIVAS DO IDEAL DE BELEZA NA ESCOLHA ALIMENTAR DE ADULTOS
MARIA FERNANDA LAUS; TELMA MARIA BRAGA COSTA; SEBASTIÃO SOUSA ALMEIDA
Instituição: FFCLRP/USP
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Atualmente a mídia tem sido fortemente criticada por criar e perpetuar um ideal de beleza irreal e difícil de ser alcançado. Estudos internacionais têm demonstrado que a internalização deste ideal exerce um impacto significativo sobre a alimentação, embora ainda não se saiba sua magnitude.
OBJETIVOS
Assim, este estudo avaliou os efeitos da exposição a figuras representativas do ideal de beleza atual na escolha alimentar de adultos.
METODOLOGIA
Participaram da pesquisa 97 indivíduos, com idade média de 21,7 anos (±3,1), divididos aleatoriamente em grupo controle e experimental. O grupo controle (22 homens e 25 mulheres) foi exposto a nove fotos de objetos e o grupo experimental (25 homens e 25 mulheres) a nove fotos, de seus respectivos gêneros, representativas do ideal de beleza atual. A escolha alimentar foi avaliada através de 22 fotos de alimentos prontos para o consumo, divididos em "saudável" e "não saudável" segundo sua composição nutricional. Antes e após a exposição aos estímulos, os participantes selecionaram 3 alimentos que, segundo suas preferências, consumiriam no lanche da tarde. A escolha alimentar foi então classificada como "saudável" ou "não saudável" de acordo com a maioria das respostas. Os resultados foram comparados por grupo (ambos os sexos), sexo (ambos os grupos) e por grupo e sexo, antes e após a exposição aos estímulos, através do Teste de McNemar, com significância estatística $p<0,05$.
RESULTADOS
Antes da exposição aos estímulos o percentual de escolhas classificadas como "saudável" foi de 70,2% no grupo controle e 68% no experimental. Considerando apenas a variável sexo, este percentual foi de 61,7% entre os homens e 76% entre as mulheres. Após a exposição houve um aumento significativo ($p<0,05$) das escolhas classificadas como "saudável" entre os participantes do grupo experimental (10%) e entre os homens (8,51%). A comparação das escolhas pré e pós-exposição entre os participantes do grupo controle, entre o sexo feminino e por grupo e sexo não foram consideradas estatisticamente significantes ($p>0,05$).
CONCLUSÃO
Desta forma, conclui-se que a exposição a figuras representativas do ideal de beleza atual resultou em um aumento no número de escolhas de alimentos saudáveis, especialmente entre os participantes do sexo masculino. Estes resultados sugerem que internalização das normas culturais vigentes pode afetar a alimentação dos indivíduos, levando-os a se comportar de maneira diferente talvez como tentativa de se enquadrar nos padrões socialmente aceitos.

PS-22-397

IMAGEM CORPORAL, COMPORTAMENTO ALIMENTAR, AUTOESTIMA E ÍNDICE DE MASSA CORPORAL EM UNIVERSITÁRIOS

MARIA FERNANDA LAUS; GABRIELA SALIM XAVIER; SEBASTIÃO SOUSA ALMEIDA
Instituição: FFCLRP/USP
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A complexa relação entre imagem corporal, índice de massa corporal (IMC), autoestima e comportamento alimentar é objeto de muitos estudos, embora poucos deles correspondam ao contexto brasileiro.
OBJETIVOS
O presente estudo visou analisar as possíveis relações entre imagem corporal, autoestima, comportamento alimentar e IMC em universitários.
METODOLOGIA
Foram avaliados 100 indivíduos (50 homens e 50 mulheres), com idade entre 18 e 25 anos, com exclusão dos universitários que cursam Psicologia ou Nutrição. A imagem corporal foi avaliada por uma Escala de Figuras de Silhuetas, a autoestima pela Escala de Autoestima de Rosemberg e o comportamento alimentar através do Teste de Atitudes Alimentares (EAT-26). Os participantes foram ainda pesados e medidos para cálculo do IMC (IMC=kg/m2).
RESULTADOS
Com relação ao estado nutricional, observou-se uma prevalência de eutrofia em ambos os sexos, seguida pela categoria sobrepeso nos homens e baixo peso nas mulheres. A ANOVA conduzida entre sexo, IMC e autoestima não demonstrou efeito dos fatores ou interação entre eles ($p>0,05$). Já a análise entre sexo, IMC e EAT demonstrou efeito do fator sexo [$F(1,94)=5,14$; $p<0,05$], com as mulheres apresentando maiores pontuações no questionário. A análise entre sexo, IMC e estimação do tamanho corporal apontou um efeito do fator sexo [$F(1,94) =14,11$; $p<0,001$], com maior superestimação entre as mulheres, e IMC [$F(2,94)=11,28$; $p<0,001$], com o grupo "abaixo do peso" superestimando menos quando comparado aos demais grupos. A ANOVA conduzida entre sexo, IMC e insatisfação corporal também apontou um efeito do fator sexo [$F(1,94)=5,13$; $p<0,05$], com as mulheres apresentado mais insatisfação, e, novamente, do IMC [$F(2,94)=40,56$; $p<0,001$], com o grupo "abaixo do peso" apresentando menos insatisfação quando comparado aos demais grupos. Não foram encontradas correlações significativas entre autoestima e estimação corporal ($r=-0,08$; $p>0,05$) ou insatisfação com a própria imagem ($r=0,03$; $p>0,05$), tampouco entre a primeira e o EAT ($r=-0,08$; $p>0,05$). Ainda, não houve correlação significativa entre estimação corporal e EAT ($r=0,12$; $p>0,05$) ou entre este e insatisfação com a própria imagem ($r=-0,03$; $p>0,05$).
CONCLUSÃO
Desta forma, conclui-se que, nesta amostra, a imagem corporal não se mostrou associada à autoestima, mas está estritamente associada ao comportamento alimentar, ao sexo e ao IMC.

PS-23-001

USO DE SUBPRODUTO DA PUPUNHA (BACTRIS GASIPAES KUNTH) NO DESENVOLVIMENTO DO MACARRÃO NUTRICIONALMENTE MELHORADO

MARCELO FAUSTINO DA SILVA; LUCIA KIYOKO O. YUYAMA; FRANCISCA C. A. SOUZA; JAIME PAIVA L. AGUIAR; GRACIELLE DA COSTA PONTES; VANESSA ALVES DE ALMEIDA
Instituição: INPA - Instituto de Pesquisas da Amazönia
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
1. Introdução. O Brasil está entre os cinco maiores produtores de macarrão do mundo e como o segundo maior consumidor deste produto. O macarrão destaca-se pela sua riqueza em carboidratos e deixa a desejar em termos de qualidade e quantidade dos demais nutrientes. De acordo com a ANVISA o macarrão é definido como um produto não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo com água adicionado ou não de outras substâncias permitidas. Dentre as inúmeras espécies que compõe a biodiversidade ímpar da região Amazonica destaca-se a pupunheira (Bactris gasipaes Kunth), cujos frutos destacam-se pelo alto teor de provitamina A. E a, casca da pupunha após a cocção, como agregar valor a um produto final como macarrão?
OBJETIVOS
2. Objetivo. Desenvolver uma formulação de macarrão nutricionalmente melhorada, usando a farinha da casca de pupunha para verificar a eficiência nutricional deste produto.
METODOLOGIA
3. Metodologia. A massa fresca de macarrão caseiro foi desenvolvida a partir da substituição parcial da farinha de trigo refinado na proporção de 30% de farinha da casca de pupunha, adicionou-se ovo, sal e água, sovou-se até a obtenção de uma massa homogênea de cor amarelada, conduziu-se abertura e corte em formato talharim. Para análise da composição centesimal do produto elaborado, foram adotadas as Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz (2008), onde foram determinados os teores de: pH, acidez, umidade, lipídios, proteínas, cinzas, carboidratos, energia e vitamina A.
RESULTADOS
. 4. Resultados. A massa de macarrão apresentou valores de pH e acidez 6,23 ± 0,0% e 6,13 ± 0,2% respectivamente, quanto aos teores de umidade 24,67 ± 0,09%, tais resultados se justificam por se tratar de massa fresca, lipídio 7,53 ± 0,1%, proteína 10,76 ± 0,03% e cinzas 1,33 ± 0,01%, carboidratos 55,71%; energia 334 kcal, vitamina A 4,12 µg%
CONCLUSÃO
5. Conclusão. O macarrão caseiro adicionado de farinha da casca da pupunha melhorou o valor nutricional em relação as concentrações de proteína, provitamina A e energia. Com o potencial nutricional e agregação de valor sugere-se a continuidade dos estudos objetivando seu uso na merenda escolar.

PS-23-002

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DO COMÉRCIO AMBULANTE DE ÁGUA DE COCO NA CIDADE DE TERESINA-PI

MÁRCIA LUIZA S. BESERRA; CONCEIÇÃO DE MARIA R OLIVEIRA; EDILÂNIA MARIA T. OLIVEIRA
Instituição: Faculdade Santo Agostinho
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Em todo o mundo tornou-se um hábito o consumo de alimentos comercializados nas ruas, esse tipo de comércio pode apresentar um risco a saúde do consumidor. Os alimentos vendidos nas ruas têm maior possibilidade de sofrerem alterações biológicas devido à falta de controle higiênico-sanitário. Os vendedores ambulantes geralmente não realizam práticas de higiene comuns e estão em contato com a poluição urbana, evidenciando assim a importância de se realizar pesquisas sobre a manipulação de alimentos de forma mais higiênica.
OBJETIVOS
O objetivo deste trabalho foi avaliar as condições higiênico-sanitárias do comércio ambulante de água-de-coco da cidade de Teresina/PI.
METODOLOGIA
O estudo foi realizado na região central da cidade de Teresina/Pi, onde se concentra o maior número de vendedores ambulantes de alimentos. Os dados foram coletados em doze pontos de venda. Foi realizado entrevista estruturada por meio de um questionário no qual buscou-se traçar um perfil sócio-econômico dos vendedores e verificar as condições higiênico-sanitárias na qual eram manipulados a água de coco durante a comercialização do fruto e da conservação do mesmo.
RESULTADOS
Foi observado que as condições higiênico-sanitárias dos vendedores ambulantes de água-de-coco de Teresina-Pi encontravam-se insatisfatórias em 54% (07) dos itens questionados, sendo que em alguns destes todos os ambulantes realizavam práticas inadequadas de manipulação. Verificou-se também que as práticas inadequadas de higiene durante a manipulação, comercialização e conservação da água de coco podem estar relacionadas ao baixo nível de escolaridade observado no estudo.
CONCLUSÃO
Dessa forma conclui-se que são necessárias medidas de intervenção junto ao comércio ambulante de alimentos para que haja uma melhoria nas condições higiênico-sanitárias a fim de evitar problemas relacionados à ingestão de alimentos contaminados como, por exemplo, as doenças transmitidas por alimentos.

PS-23-003

DESENVOLVIMENTO DE PRODUTO À BASE DE LEITE DESNATADO, ALHO E ORÉGANO, DESTINADO A INDIVÍDUOS HIPERTENSOS

MARCO ANTONIO SARTORI; CERES MATTOS DELLA LUCIA; KAREN OLIVEIRA OSÓRIO; LOYANA MAIRIE S. DUTRA; LUCIANO JOSÉ Q. TEIXEIRA
Instituição: Universidade Federal do Espírito Santo
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A hipertensão arterial é um problema de saúde pública, atingindo aproximadamente um bilhão de pessoas em todo mundo, gerando estudos que visam a identificar seus fatores de risco, e estratégias de prevenção e controle. Nesse sentido, a indústria de alimentos vem inovando com produtos com baixo teor de gordura, com baixo teor de sal ou sem sal. Dentre eles, o requeijão cremoso se destaca na mesa dos brasileiros, sendo utilizado especialmente como cobertura de pães, biscoitos e torradas.
OBJETIVOS
Desenvolver um produto tipo requeijão cremoso à base de leite desnatado, alho e orégano, sem adição de sal.
METODOLOGIA
O processamento do requeijão deu-se por meio da acidificação direta do leite para obtenção da massa. Posteriormente, foi adicionado o creme de leite e os outros aditivos e por último os condimentos. A análise sensorial foi realizada através da escala hedônica de nove pontos, com a participação de 55 julgadores não treinados. Foram avaliados os atributos textura, sabor e impressão global. A análise bromatológica de todos os nutrientes necessários à informação nutricional foi realizada em laboratório, o qual segue as normas do Instituto Adolfo Lutz. Também foi realizado o cálculo do custo do produto elaborado, considerando o processamento e a embalagem.
RESULTADOS
O produto elaborado apresentou, em uma porção de 30 g, 75 kcal, 0,56 g de carboidratos, 2,6 g de proteínas, 7,7 g de gorduras totais, 5 g de gordura saturada, 12 mg de cálcio e 102 mg de sódio. Observou-se que o produto apresentou redução de cerca 47% de sódio, sendo considerado light. Também foi possível observar que, quando comparado ao produto padrão, o requeijão elaborado apresentou redução de calorias totais correspondente a 6,5% e redução de 40,5% em relação aos carboidratos, devido à não utilização de amido em sua formulação. Na análise sensorial houve predomínio da opinião "Gostei muito" em todos os atributos avaliados. O custo dos ingredientes para a produção de um pote de 200 g do requeijão foi de R$ 0,62 e o custo com a embalagem é foi de R$ 0,33, resultando num custo total de R$ 0,96.
CONCLUSÃO
O estudo resultou na elaboração de um Requeijão Cremoso semelhante ao tradicional, de boa aceitação, com baixa concentração de sódio, podendo ser considerado um produto light neste micronutriente, o que justifica sua classificação como um produto para fins especiais.
Fonte financiadora: FAPES.

PS-23-004
ESTUDO DA COR EM LICOR DE CAFÉ
MARCO ANTONIO SARTORI; CAROLINA TATAGIBA DA ROCHA; LUCIANO JOSÉ Q. TEIXEIRA; SERGIO HENRIQUES SARAIVA; CERES MATTOS DELLA LUCIA
Instituição: Universidade Federal do Espírito Santo
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Desde o século XIX, o Brasil é o maior produtor e exportador de café do mundo. A fabricação de licor artesanal constitui uma forma de agregar valor à produção ao café produzido na propriedade rural, e uma alternativa para se enfrentar problemas relacionados ao excesso de produção e baixos preços praticados em alguns períodos. A preparação de licores constitui uma oportunidade de bom negócio sendo lucrativo quando se consegue um produto de qualidade. Apesar disso, poucos estudos sobre a produção de licor têm sido conduzidos no sentido de fornecer mais informações sobre este processo e também para estabelecer uma metodologia otimizada e padronizada.
OBJETIVOS
O presente trabalho teve como objetivo estudar a influência da concentração de café na cor do produto final.
METODOLOGIA
A análise da cor foi realizada pelo método de espectrofotometria, utilizando espectrofotômetro da marca Biospectro modelo SP-22. Foram testadas as seguintes concentrações de pó de café: 15, 20, 25, 30 e 35%, em relação ao extrato, e duas fontes alcoólicas (cachaça e álcool de cereais). Os licores foram elaborados para ter um teor de álcool de 18°GL e 30% de açúcar, sendo que os valores de absorbâncias obtidas foram comparados com as de licores comerciais.
RESULTADOS
Tanto para os licores elaborados com álcool de cereais quanto para os elaborados com cachaça, quanto maior foi a concentração de pó de café maior foi a absorbância do licor. Apesar disso, essa diferença não pode ser visualmente percebida. Logo, pode-se concluir que, para as concentrações testadas, a utilização de maior quantidade de pó de café não causou aportes significativos na coloração final do licor. Para uma mesma concentração, a absorbância dos tratamentos com cachaça foi muito superior aos tratamentos com álcool de cereais. Esse fato pode ser percebido visualmente.
CONCLUSÃO
Como a coloração do licor é proveniente dos pigmentos extraídos do café durante a maceração, pode-se dizer que soluções hidroalcoólicas com menores concentrações de álcool são mais eficientes na extração desses pigmentos.
Fonte financiadora: FAPES.

PS-23-005
DESENVOLVIMENTO E ANÁLISE SENSORIAL DE LICOR DE CAFÉ ADICIONADO DE CHOCOLATE
MARCO ANTONIO SARTORI; CAROLINA TATAGIBA DA ROCHA; LUCIANO JOSÉ Q. TEIXEIRA; MATEUS DA SILVA JUNQUEIRA; CERES MATTOS DELLA LUCIA
Instituição: Universidade Federal do Espírito Santo
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Em geral os licores são bebidas alcoólicas constituídas de água, açúcar, álcool e princípios aromáticos extraídos de frutas, raízes, sementes, sucos, ervas aromáticas, cascas de frutas ou de plantas. Produzi-lo consiste em misturar xarope, água e extrato alcoólico em proporções adequadas. Dentre as matérias-primas utilizadas para obtenção do extrato alcoólico, o café é indicado para produção de licor de qualidade e boa aceitação. Além disso, desenvolver novos produtos a base de café ou melhorar os que já existem é de suma importância para a economia do país, uma vez que o Brasil é o maior produtor e exportador de café do mundo.
OBJETIVOS
O presente trabalho teve como objetivo desenvolver e analisar sensorialmente quatro formulações distintas de licor de café.
METODOLOGIA
As formulações foram adaptadas para ter 18º GL e 30% de açúcar. Os tratamentos referentes à formulação foram: T1- extrato de álcool de cereais com 15% de café + água + 30% de açúcar; T2- extrato de álcool de cereais com 15% de café + água + 30% de açúcar + 10% de chocolate em pó; T3- extrato de cachaça com 15% de café + água + 30% de açúcar; T4- extrato de cachaça com 15% de café + água + 30% de açúcar + 10% de chocolate em pó. A análise sensorial foi realizada com 58 julgadores 30 dias após a elaboração dos licores. Foram avaliados os atributos cor, sabor, aroma e impressão global das amostras por meio de escala hedônica de nove pontos.
RESULTADOS
O resultado da ANOVA mostrou que houve diferença significativa entre os tratamentos para os atributos cor, sabor, aroma e impressão global. Todos os tratamentos obtiveram médias entre 5 e 8, referentes a indiferente e gostei muito na escala hedônica. Ou seja, encontram-se na faixa de aprovação. Em relação ao atributo cor, o licor feito com álcool de cereais sem chocolate obteve a pior avaliação. A fonte alcoólica não influenciou na aceitação dos atributos sabor, aroma e impressão global.
CONCLUSÃO
Os dois tratamentos que utilizaram chocolate tiveram a melhor aceitação para os atributos sabor, aroma e impressão global quando comparados com os tratamentos sem adição do mesmo.
Fonte financiadora: FAPES.

PS-23-006
ANALISE FÍSICO-QUÍMICA DO LEITE "IN NATURA"
VIVIANE RODRIGUES; MARDUCE MARQUES; RUBIA JACAÚNA; MAYLINE MATA
Instituição: UFAM - ISB COARI
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O leite é um produto de alto valor biológico de baixo custo, e com grande influência nos hábitos de consumo e na produção de derivados. Devido à riqueza de substancias nutritivas, apresenta-se como um meio propicio para o desenvolvimento de microrganismos, conferindo a característica de alta perecibilidade dos laticínios. Sua qualidade sensorial e nutricional é dependente principalmente de rebanhos sadios, praticas adequadas de manejo na ordenha, no transporte e armazenamento. Na cidade de Coari, há um grande consumo de leite "in natura", mas o manejo e armazenamento inadequados podem acarretar agravos à saúde.
OBJETIVOS
O trabalho teve como objetivo avaliar a qualidade físico-químico do leite "in natura", comercializado na feira do produtor de Coari-AM.
METODOLOGIA
Para avaliar a qualidade do leite foram coletadas 27 amostras de leite "in natura" nos pontos comerciais da feira do produtor, e encaminhadas ao laboratório de Bromatologia da Universidade Federal do Amazonas, para realização das provas físico-químicas, através do método de Dornic, que propõe o uso de solução hidróxido de sódio 0,1 M para determinação de acidez. O método de análise físico-químico de determinação do ácido lático é referendado na legislação brasileira e o mais comumente usado para controle da qualidade do leite, por identificar alterações de acidez relacionando a uma alta atividade microbiana no produto. Para tabulação das informações, foi utilizado o Microsoft Excel. Todas as amostras apresentaram valores acima de 21° Dornic estando em desacordo com a Instrução Normativa nº 51/2002 MAPA, que determina acidez máxima de até 20º Dornic, caracterizando assim um alimento impróprio para consumo humano.
RESULTADOS
O leite comercializado na feira do produtor no município de Coari-AM, apresenta elevados níveis de acidez, tornando-o impróprio para o consumo humano devido a inadequação no manejo, armazenamento e comercialização, deixando-o exposto por um longo período de tempo em temperatura ambiente (35º C), favorecendo o crescimento de microrganismos.
CONCLUSÃO
Assim para evitar problemas de saúde se faz indispensável a elaboração de ações educativas de práticas higiênicas no manejo, ordenha e comercialização visando à promoção de segurança alimentar da população Coariense.

PS-23-007
ANÁLISE SENSORIAL DE QUEIJO MINAS FRESCAL COM QUITOSANA
MARIA ISABELA BARBOSA DE SOUZ; ROBERTA DE ALBUQUERQUE; ERIKA THIENNE LOPES DA SILVA; TÂNIA LÚCIA MONTENEGRO STAM; THAYZA STAMFORD
Instituição: Universidade Federal de Pernambuco-CAV
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O queijo Minas Frescal é um produto de ampla aceitação comercial, porém por não ter barreiras antimicrobianas, conter alta umidade, pH quase neutro e pouco conteúdo de sal, é susceptível ao crescimento acelerado de microorganismos. Dentre vários métodos de conservação, as coberturas comestíveis vêm se tornando tópico de grande interesse, devido ao seu potencial em evitar a deterioração dos alimentos e pela característica de biodegradabilidade, tendo destaque a quitosana. Um polissacarídeo encontrado na natureza obtida por um processo de baixo custo, atóxico e atualmente com aplicações na industria alimentícia.
OBJETIVOS
Dessa forma, o objetivo do presente estudo foi verificar a aplicação de cobertura de quitosana em queijo minas frescal e sua interferência sobre as características sensoriais.
METODOLOGIA
Os filmes de quitosana oriunda de carapaça de crustáceo foi preparado por dissolução em ácido acético a 1%, tendo ao final a concentração de 20mg/ml. Cubos de queijo minas frescal (comercial), com aproximadamente 3 cm de aresta e 15g foram individualmente mergulhados no gel com ajuda de um suporte metálico, e posteriormente armazenados em condições de refrigeração a 4ºC, após escoamento do excesso. No dia posterior foi realizada a análise sensorial utilizando o teste descriminativo de comparação pareada, com 10 julgadores treinados.
RESULTADOS
Os experimentos demonstraram que a quitosana utilizada nas condições do estudo, propiciou uma distribuição uniforme no produto, com escoamento que permitisse a adesão de uma fina película protetora que não provocou alterações visuais perceptíveis no produto. Nos resultados sensoriais não foi detectada diferenças estatísticas entre os diferentes produtos, com comentários qualificando o produto como bom e excelente.
CONCLUSÃO
Dessa forma, conclui-se que o uso da quitosana como cobertura comestível pode ser uma alternativa promissora na conservação de queijos.

PS-23-008

COMPARAÇÃO DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL CENTESIMAL DE ALIMENTOS SELECIONADOS UTILIZANDO TRÊS TABELAS.

MARINA CAMPOS ARAUJO; ROSELY SICHIERI
Instituição: Universidade do Estado do Rio de Janeiro
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Os dados de composição nutricional de alimentos existentes no Brasil são basicamente da Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO). Contudo, a TACO ainda não contempla preparações regionais, como feijoada, mocotó e não disponibiliza dados referentes a nutrientes importantes, por exemplo, ácido fólico, vitaminas E, D, B12 e selênio. Com isso, a utilização de tabelas estrangeiras, principalmente americanas, persiste como uma alternativa de obtenção da informação nutricional.
OBJETIVOS
Comparar três fontes de composição nutricional de alimentos selecionados.
METODOLOGIA
Foram escolhidos dez alimentos consumidos no Brasil: arroz, feijão, farinha de milho, pão francês, batata inglesa, cenoura, mandioca, laranja, fígado bovino, sardinha e comparados as composições nutricionais centesimais obtidas em três bases: a TACO, a tabela americana United States Department of Agriculture (USDA) e software Nutrition Data System for Research (NDSR).
RESULTADOS
Observou-se consistência entre as informações nutricionais americanas para os seguintes alimentos: feijão, pão francês, batata inglesa, cenoura, fígado bovino e sardinha, com exceção para a piridoxina da sardinha, que na tabela da USDA estimou 37 vezes mais em comparação ao NDSR (6,17 vs. 0,16). A composição nutricional da laranja foi semelhante entre as três tabelas e a informação nutricional do arroz e farinha de milho foram similares entre a tabela da USDA e a TACO. O arroz do NDSR contém 15 vezes mais lipídio, o dobro de cálcio e fósforo e 12 vezes mais ferro, além do feijão do NDSR que contém o dobro de proteína em comparação à TACO. A farinha de milho do NDSR apresenta aproximadamente o dobro de lipídio, fibras, três vezes mais ferro e 141 vezes mais cálcio comparando com a farinha de milho da TACO. O fígado bovino da TACO contém 1,5 vezes mais retinol em comparação ao do NDSR.
CONCLUSÃO
A escolha da base de composição nutricional pode influenciar na sub ou superestimativa da prevalência de inadequação de consumo de micronutrientes. Para que as referências nacionais de composição nutricional sejam utilizadas é necessário ampliar os nutrientes analisados, principalmente, aqueles envolvidos em deficiências nutricionais importantes no país, bem como os nutrientes utilizados em programas de fortificação, como o ácido fólico e ferro, cujos percentuais de adição no Brasil difere de outros países.

PS-23-009

TEOR DE FLAVONÓIDES, ANTOCIANINAS, LICOPENO E ß-CAROTENO EM TRÊS FRUTOS DO CERRADO

MARINA SOUZA ROCHA; RAIMUNDO WILANE DE FIGUEIREDO; REGILDA SARAIVA MOREIRA-ARAÚJO
Instituição: Universidade Federal do Piauí
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Os frutos das espécies nativas do cerrado oferecem um elevado valor nutricional, além de atrativos sensoriais como, cor, sabor e aroma peculiares e intensos, ainda pouco explorados comercialmente.
Os flavonóides representam um dos grupos mais importantes e diversificados entre os produtos de origem vegetal e são amplamente distribuídos no reino vegetal e as Antocianinas são os pigmentos mais importantes nas plantas visíveis ao olho humano.
Os carotenóides são os pigmentos responsáveis pela maior parte das cores amarelo e laranja das frutas vermelhas e vegetais, devido à presença em sua molécula de um cromóforo constituído principalmente de uma cadeia de ligações duplas conjugadas.
OBJETIVOS
Determinar o teor de flavonóides, antocianinas, licopeno e β-caroteno em três frutos do cerrado.
METODOLOGIA
Os frutos do cerrado analisados foram Cajuzinho-do-cerrado (*Anacardium humile* St. Hil), Jatobá-do-cerrado (*Hymenaea stigonocarpa* Mart.) e Macaúba (*Acrocomia aculeata* Mart.). Utilizou-se toda a parte comestível do fruto (Casca e polpa). Para análise, foi utilizado o programa estatístico EPI INFO e aplicado o teste de Tukey.
Para determinação de flavonóides e antocianinas leu-se os extratos em espectrofotômetro a 535nm e expressou-se os resultados em mg/100g. Para análise de flavonóides realizou-se o mesmo procedimento, com leitura a 374nm (FRANCIS, 1982).
Os carotenóides foram analizados segundo Nagata e Yamashita (1992), adaptado. Foram extraidos os compostos das amostras e feita a leitura em espectrofotômetro nos comprimentos de onda de 453nm, 505nm, 645nm e 663nm.
Para o cálculo do β- caroteno e licopeno foram utilizadas formulas específicas e os resultados expressos em µg/100g.
RESULTADOS
Dos frutos analisados o cajuzinho-do-cerrado (*Anacardium humile* St. Hil) obteve um valor de 3,12 ±0,7mg/100g de flavonóides, 0,22 ±0,7mg/100g de antocianinas, 136,13 ±18,3 µg/100g de β-caroteno e não foi detectado valores de licopeno; O jatobá-do-cerrado (*Hymenaea stigonocarpa* Mart.) 19,64 ±1,5mg/100g de flavonóides, 2,12 ±0,7mg/100g de antocianinas, 110,68 ±11,9µg/100g de β-caroteno, 9,96 ±1,23µg/100g de licopeno; e a macaúba (*Acrocomia aculeata* Mart.) apresentou 4,56 ±0,3mg/100g de flavonóides, 0,57 ±0,9 mg/100g de antocianinas, 132,65 ±17,2 µg/100g de β-caroteno e não foi detectado valores para licopeno.
CONCLUSÃO
Os frutos do cerrado estudados apresentaram teores de flavonóide, antocianinas e β-caroteno, com exceção do cajuzinho-do-cerrado e da macaúca onde não foram detectados valores para licopeno.

PS-23-010

TEOR DE CAROTENÓIDES (ß-CAROTENO E LICOPENO) DA CAGAITA (EUGENIA DYSENTERICA DC)

MARINA SOUZA ROCHA; RAIMUNDO WILANE DE FIGUEIREDO; REGILDA SARAIVA MOREIRA-ARAÚJO
Instituição: Universidade Federal do Piauí
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O Cerrado destaca-se pela riqueza de sua biodiversidade, que pode ser interpretada pela vasta extensão territorial, pela posição geográfica privilegiada, pela heterogenecidade vegetal, e por ser cortado pelas três maiores bacias hidrográficas da América do Sul.
Os carotenóides podem ser distinguidos em dois grupos: os carotenos, que são hidrocarbonetos e xantofilas, que têm oxigênio em sua molécula. Os carotenóides são hidrocarbonetos, denominados simplesmente de carotenos que tem como exemplo o β-caroteno e licopeno. Testes *in vitro* e *in vivo* sugerem que os carotenóides são excelentes antioxidantes, seqüestrando e inativando os radicais livres. A ação seqüestrante de radicais é proporcional ao número de ligações duplas conjugadas, presentes nas moléculas dos carotenóides
OBJETIVOS
Determinar teor de carotenóides (β-caroteno e licopeno) cagaita (*Eugenia dysenterica* Dc).
METODOLOGIA
O fruto analisado foi a cagaita (Eugenia dysenterica Dc) e foi-se utilizada toda a parte comestível do fruto (Casca e polpa). Para análise dos dados elaborou-se um banco de dados, utilizando-se o programa estatístico EPI INFO, versão 6.04b e o programa EXCEL. Foi aplicado o teste de Tukey para cálculo de médias e desvio padrão.
A Determinação de carotenóides foi realizada segundo Nagata e Yamashita (1992), adaptado. Fazendo-se leitura em espectrofotômetro nos seguintes comprimentos de onda: 453nm, 505nm, 645nm e 663nm.
Para o cálculo do β-caroteno (mg/100mL) utilizou-se a formula:
0,216 x A663 - 1,22 x A645 – 0,304 x A505 + 0,452 x A453
Para o cálculo do licopeno (mg/100mL), utilizou-se a fórmula:
- 0,0458 x A663 + 0,204 x A645 + 0,372 x A505 – 0,0806 x A453
Onde A = absorbância de cada leitura realizada
Os resultados foram multiplicados por 1000 e expressos em µg/100g de amostra fresca.
RESULTADOS
Os resultados obtidos foram, em µg/100g, para β-caroteno de 201,23 ±25,1 e não detectado para licopeno.
CONCLUSÃO
Conclui-se que a cagaita apresenta teores de β-caroteno e ausência de licopeno.

PS-23-011

COMPOSIÇÃO CENTESIMAL E PERFIL DE MINERAIS DE POLPAS DE PEQUIS (CARYOCAR BRASILIENSE CAMB.) DE DUAS REGIÕES DO CERRADO MINEIRO

MARIUZE LOYANNY PEREIRA OLIVEIRA; TALITA NEVES TEIXEIRA; ANGELA GIOVANA BATISTA; EMANUEL ROBERTO FARIA; NISIA VILLELA DESSIMONI-PINTO; REINALDO CAMPOS SANTANA; ELIZABETHE ADRIANA ESTEVES
Instituição: UFVJM
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O pequi (Caryocar brasiliense Camb.) possui reconhecido valor socioeconômico e grande aceitação pela população em sua área de ocorrência. O conhecimento de sua composição química é fundamental para se avaliar a disponibilidade de nutrientes e gerar informações indispensáveis à orientação nutricional.
OBJETIVOS
O objetivo deste estudo foi avaliar a composição centesimal e o perfil de minerais em polpas desidratadas de pequis oriundos de duas regiões distintas do cerrado mineiro (R1 e R2).
METODOLOGIA
Os frutos foram coletados de ambas as regiões, de matrizes georreferenciadas, higienizados, a polpa removida, seca em estufa (65 oC/48 h), triturada e acondicionada a -18 oC até sua utilização. Determinou-se a composição em proteínas, lipídeos, umidade, cinzas e os carboidratos totais por diferença. Em relação aos minerais, os extratos da matéria seca foram obtidos por digestão nitroperclórica. O fósforo foi determinado por colorimetria. O cálcio, o magnésio, o cobre, o ferro, o manganês e o zinco por espectrofotometria de absorção atômica, enquanto que o potássio, por fotometria de chama. Todas as análises foram realizadas em três repetições.
RESULTADOS
Para a R1, encontraram-se teores de 5,66±0,10 g/100g de umidade; 0,84±0,06 g/100g de cinzas; 4,38±0,07 g/100g de proteínas; 65,47±0,15 g/100g de lipídeos e 23,68±0,31 g/100g de carboidratos totais. Para a R2, esses valores foram de 5,23±0,39; 1,44±0,09; 4,63±0,26; 66,13±0,34 e 22,57± 0,74 g/100g, respectivamente. Os teores de lipídeos e cinzas foram superiores para a R2 ($p<0,05$), não houve diferença significativa para as demais variáveis da composição centesimal. Em relação aos minerais, a R2 apresentou maior quantidade de P (62,23±1,80mg/100g), K (461,67±17,90 mg/100g), Ca (126,67±1,53 mg/100g), Mg (89,33±1,53 mg/100g), e menor de Mn (1,43±0,07 mg/100g) ($p<0,05$). Não houve diferença para os teores de Zn, Fe e Cu. Entretanto, o teor de Fe encontrado na R1(3,39±0,15 mg/100g) correspondeu a 42% da recomendação de ingestão diária de homens de 31 a 50 anos. Outro mineral que se destacou na R1 foi o Mn, pois o valor encontrado (3,80±0,27 mg/100g) foi superior ao da recomendação de ingestão diária para a faixa de 31 a 50 anos (2,3 mg/100g) no sexo masculino.
CONCLUSÃO
As diferenças encontradas em alguns constituintes avaliados podem ter sofrido influência de características edafoclimáticas distintas entre as duas regiões, especialmente, da composição do solo, e idade da planta, dentre outros fatores.

PS-23-012

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, COMPOSIÇÃO CENTESIMAL E COMPOSTOS FITOQUÍMICOS EM SEMENTE DE SUCUPIRA-PRETA (BOWDICHIA VIRGILIOIDES)

MARIUZE LOYANNY P. OLIVEIRA; TALITA N. TEIXEIRA; ANGELA G. BATISTA; EMANUEL R. FARIA; NISIA A. V. DESSIMONI-PINTO; REINALDO C. SANTANA; ELIZABETHE A. ESTEVES

Instituição: UFVJM

Área: ALIMENTOS

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

As sementes de algumas leguminosas são conhecidas por seu alto teor de proteínas e lipídeos, bem como de alguns compostos fitoquímicos. A sucupira-preta (Bowdichia virgilioides) é uma espécie leguminosa de ampla dispersão. Seus frutos são secos e achatados e possuem várias sementes de cor bege, sem histórico de usos na alimentação humana. Ainda, são escassos na literatura dados sobre as características físico-químicas de suas sementes, sua composição centesimal e em compostos fitoquímicos.

OBJETIVOS

O objetivo deste trabalho foi avaliar as características físico-químicas, determinar a composição centesimal e de alguns compostos fitoquímicos de sementes de sucupira-preta.

METODOLOGIA

As vagens de sucupira-preta foram coletadas em áreas previamente identificadas, higienizadas, as sementes foram retiradas, trituradas e acondicionadas a -18º até o momento das análises. Avaliou-se o pH, os sólidos solúveis totais (SST), a acidez total titulável (ATT) e a relação SST/ATT. Na composição centesimal, foram determinados os teores de umidade, cinzas, proteínas, lipídeos e fibra bruta; os carboidratos foram obtidos por diferença. Adicionalmente, quantificou-se os teores de fenólicos totais, flavonóides, antocianinas, nitratos, e ácido oxálico. Todas as análises foram realizadas em três repetições e os resultados expressos em médias±desvio-padrão.

RESULTADOS

Os valores médios para o pH, para os SST, para a ATT e para a relação SST/ATT foram 5,75±0,01, 1,13±0,12ºBrix, 14,11±0,62%, 0,08±0,01 para a relação SST/ATT. As sementes apresentaram 8,22±0,11 g/100g de umidade; 2,89±0,02 g/100g de cinzas; 37,98±0,51 g/100g de proteína; 11,2±0,15 g/100g de lipídeos; 13,8±0,81 g/100g de fibra bruta e 25,91±0,93 g/100g de carboidratos. Em relação aos compostos fitoquímicos, encontrou-se um teor para os fenólicos totais de 280,56±34,56 mg/100g, para os flavonóides 241,79±12,07 mg/100g e para as antocianinas de 7,47±0,49 mg/100g. A quantidade de nitratos foi 198,74±16,95 mg/100g e de ácido oxálico de 44,16±1,59 mg/100g. O teor de proteínas da semente de sucupira-preta foi superior ao de outras sementes de leguminosas, como o feijão e o grão de bico e se aproximou da maioria das variedades de soja. Os compostos fenólicos estão presentes em quantidades expressivas.

CONCLUSÃO

Assim, o conhecimento do valor nutricional e funcional da semente de sucupira-preta, bem como a presença de compostos tóxicos, constitui passo inicial na definição de estudos voltados para a utilização desta semente na alimentação humana.

PS-23-013

COMPOSIÇÃO CENTESIMAL, FENÓLICOS TOTAIS E CAPACIDADE ANTIOXIDANTE EM AMENDOIM (ARACHIS HYPOGAEA)

MAYARA MONTE FEITOSA; VANESSA BATISTA SOUSA LIMA; CELSA FERREIRA LUSTOSA; JULIANA PAZ MATIAS; LEYDIANE G. O. MEDEIROS; FABIANE ARAÚJO SAMPAIO; ALESSANDRO LIMA

Instituição: UFPI - Universidade Federal do Piauí

Área: ALIMENTOS

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

A semente de amendoim é uma oleaginosa de alto valor nutricional, possuindo quantidades apreciáveis de nutrientes essenciais como proteínas, carboidratos, fibras, minerais e vitaminas. Se destacando pelo seu elevado teor de lipídeos, representado principalmente pelos ácidos graxos insaturados oléico e linoléico, e de vitamina E. Além da sua importância nutricional, o amendoim têm se destacado também por ser fonte potencial de compostos antioxidantes. Entre os mais importantes antioxidantes naturais estão os compostos fenólicos, carotenóides, ácido ascórbico e tocoferóis. Entretanto, os estudos que se referem à atividade antioxidante e o teor de fenólicos totais da semente do amendoim ainda se mostram bastante escassos.

OBJETIVOS

o objetivo deste trabalho foi determinar a composição centesimal, o teor de fenólicos totais e a capacidade antioxidante in vitro da semente de amendoim (Arachis hypogaea)

METODOLOGIA

A preparação das sementes para a realização das análises constou de descascamento e trituração, em seguida, a amostra foi acondicionada em frascos de vidro em temperatura de -18oC até a realização dos ensaios. Foram determinados os teores de umidade, cinzas, lipídios e proteínas, conforme metodologia do Instituto Adolfo Lutz. O teor de carboidratos foi obtido por diferença. A atividade antioxidante in vitro dos extratos alcoólico e aquoso foi determinada pelo método de captura de radicais DPPH; e os compostos fenólicos totais, utilizando o reagente de Folin Ciocalteau, e os resultados foram expressos em equivalente de ácido gálico.

RESULTADOS

Em 100g de amendoim cru encontrou-se 1,6% de cinzas, 26,3% de proteínas, 49,6% de lipídios e 15,3% de carboidratos. A atividade antioxidante, expressa em percentual de proteção da oxidação, foi de 75,9% para o extrato alcoólico e de 14,7% para o extrato aquoso. Foram ainda encontrados 83,2 mg/100g e 114,4 mg/100g de fenólicos totais para os extratos alcoólicos e aquosos, respectivamente.

CONCLUSÃO

Portanto, o amendoim cru apresentou quantidades de cinzas, carboidratos, lipídios e proteínas concordantes com resultados de outros estudos e elevado teor de fenólicos totais e alta atividade antioxidante in vitro. Dessa forma, essa oleaginosa desempenha um importante papel na prevenção da carcinogênese e, assim, seu consumo deve ser estimulado. Neste contexto, dada à escassez de dados na literatura são necessários ainda mais estudos que determinem a atividade antioxidante da semente de amendoim.

PS-23-014

FATORES QUE INTERFEREM NA IMPRESSÃO GLOBAL E INTENÇÃO DE COMPRA DE CONSUMIDORES DE LEITE LONGA VIDA UHT.

MELISSA GUIMARÃES SILVEIRA; LIGIANE MARIA CARVALHO GOMES; ROSEANE MARIA EVANGELIST OLIVEIRA; SABRINA CARVALHO BASTOS

Instituição: Centro Universitário de Lavras - UNILAVRAS.

Área: ALIMENTOS

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

O Brasil é um dos maiores produtores de leite do mundo e o tipo longa vida tem sido o principal produto lácteo consumido em nosso país, ocupando cada vez mais espaço no mercado por apresentar maior tempo de vida útil sem refrigeração. Sua aceitação, escolha e compra são influenciadas por uma série de fatores, como os sensoriais, identificados com base em metodologias de coleta de dados e em métodos estatísticos de avaliação e interpretação dos resultados do estudo sensorial desse alimento.

OBJETIVOS

O objetivo do estudo foi identificar fatores que interferem na preferência e intenção de compra do público consumidor de leite longa vida (UHT).

METODOLOGIA

Por meio da técnica de análise sensorial os participantes da pesquisa avaliaram quatro embalagens de leite longa vida (UHT) integral, de marcas diferentes, selecionadas aleatoriamente no comércio local, quanto à impressão global e intenção de compra (escala hedônica). Em uma sessão os julgadores não tiveram informação a respeito das marcas de leite, codificadas com quatro letras diferentes: A (marca pouco conhecida), B, C e D, enquanto na outra as amostras foram servidas com as respectivas embalagens.

RESULTADOS

Quando as marcas de leite foram informadas aos provadores, as notas atribuídas obtiveram o menor valor para duas amostras de leite menos conhecidas. Quando as mesmas marcas não foram informadas aos participantes, não houve diferenças significativas (P>0,05). Porém, quando comparada a mesma marca de leite, com informação e depois sem informação, observou-se diferenças significativas (p< 0,05) para a marca de leite A, a qual obteve maior pontuação de acordo com a escala hedônica, em relação também às demais marcas. O mesmo comportamento foi observado quanto à intenção de compra do leite UHT, situação em que a opinião dos participantes foi significativa na escolha do produto, principalmente em relação à embalagem menos conhecida.

CONCLUSÃO

As informações do nome da marca influenciaram na avaliação sensorial dos consumidores. Muitos deles modificaram sua aceitação na forma de positiva ou negativa quando a embalagem foi fornecida pelo teste. Quanto à intenção de compra, as marcas mais conhecidas de leite, novamente, foram significativas no momento da aquisição desse produto, influenciando positivamente a decisão de compra e demonstrando que marcas mais solidificadas são atributos valiosos para a empresa competir com seus concorrentes.

PS-23-015

INFLUÊNCIA DAS CARACTERÍSTICAS DA EMBALAGEM DE LEITE NO COMPORTAMENTO DO CONSUMIDOR.

MELISSA GUIMARÃES SILVEIRA; LIGIANE MARIA CARVALHO GOMES; SABRINA CARVALHO BASTOS; ROSEANE MARIA EVANGELIST OLIVEIRA

Instituição: Centro Universitário de Lavras - UNILAVRAS.

Área: ALIMENTOS

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

A indústria de alimentos no Brasil movimenta 70 bilhões de dólares por ano e o setor de laticínios é o mais importante, pois responde por 15 bilhões desse total, grande parte (80%) responsabilidade das micro e pequenas empresas. O sucesso do setor alimentício está diretamente ligado à satisfação dos desejos dos consumidores. Seus produtos devem atender as necessidades e anseios dos clientes e para isso, é necessário compreender seu comportamento através de estudos que esclareçam como pessoas, grupos e organizações selecionam, compram e utilizam esses produtos. A técnica de grupo de foco - uma entrevista planejada e conduzida por um moderador, que procura garantir que todos verbalizem suas opiniões, sem que o grupo seja dominado por apenas um indivíduo ou por alguns participantes mais extrovertidos - vem se mostrando um instrumento eficaz na busca de padrões que identifiquem opiniões, idéias ou sentimentos que se repetem, permitindo assim reunir as preferências do consumidor em relação a determinados atributos de um produto, dentre eles as características para uma embalagem ideal.

OBJETIVOS

Analisar a influência da embalagem de leites no comportamento do consumidor e apontar, através das opiniões e atitudes dos participantes da pesquisa, qual a embalagem mais desejada.

METODOLOGIA

Para a execução da pesquisa, de caráter transversal, foram selecionados 37 voluntários em função do hábito de consumir leite, aos quais foram apresentadas quatro embalagens de leite UHT / integral, retiradas, aleatoriamente, do comércio local, para o emprego da técnica de grupo de foco, e através de um roteiro de perguntas os participantes puderam expressar suas opiniões em relação aos leites UHT apresentados.

RESULTADOS

Os fatores mais observados pelos participantes no momento da escolha do leite foram o preço, prazo de validade, marca, estado da embalagem, praticidade e local de fabricação, em ordem decrescente.

CONCLUSÃO

Os resultados obtidos sugerem como seria a embalagem ideal de leite desejada pelos consumidores. Observou-se preferência por embalagens mais atraentes, com um visual alegre e colorido (que remontava à fazenda e a origem do leite), sistemas de fechamentos seguros (com tampa rosqueável) que trazem conforto e praticidade, e a opção pelo tamanho longitudinal. Dessa forma, podem-se perceber os fatores que incentivaram o consumo e geraram indicadores para novas marcas se destacarem no mercado, satisfazendo assim os clientes.

PS-23-016

QUANTIFICAÇÃO ESPECTROFOTOMÉTRICA DA CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DO OVO PELA FORMAÇÃO DO COMPLEXO DO FOSFOMOLIBDÊNIO

MICHELLE GARCÊZ CARVALHO; ALFREDO TENUTA FILHO; LUCIENE FAGUNDES MACEDO
Instituição: Universidade de São Paulo
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O ovo é um alimento multifuncional e matéria-prima industrial. O método do fosfomolibdênio baseia-se na determinação da capacidade antioxidante total pela redução do molibdênio IV a molibdênio V.
OBJETIVOS
O enfoque deste trabalho foi avaliar através da referida metodologia espectrofotométrica o potencial antioxidante do ovo, para que possa ser adotada como análise rotineira nos laboratórios de controle de qualidade.
METODOLOGIA
Primeiramente construiu uma curva padrão com alfa tocoferol nas concentrações de 0,015, 0,030, 0,045, 0,060 e 0,093 mg/mL. Para potencializar a extração do analito adicionou-se 5g de sulfato de sódio em cada grama de ovo líquido (etapa não realizada para o ovo em pó) para que então fosse adicionado 10mL de hexano. O processo de extração da fração lipídica foi realizada em plataforma de agitação por 1h, seguida de centrifugação, filtração e transferência do sobrenadante para um balão volumétrico de 25mL. De posse dos extratos adicionou-se 1mL a cada eppendorf posteriormente procedeu-se a secagem do mesmo com nitrogênio. O extrato presente em cada eppendorf foi ressuspendido em 0,2mL de etanol e combinado com 1mL do reativo de fosfomolibdênio, seguida da homogeneização e incubação em banho-maria a 95°C por 90 minutos. Após a incubação os eppendorfs foram colocados em banho de gelo por 5 minutos, centrifugados e iniciado a leitura no espectrofotômetro a 695nm.
RESULTADOS
O método espectrofotométrico apresentou linearidade para as concentrações estudadas (0,015 – 0,093 mg/mL). A equação de regressão linear média obtida a partir de duas curvas de calibração foi y = 10,012x – 0,028 em que y é a absorbância (nm) e x a concentração (mg/mL) em equivalentes de alfa tocoferol (figura 1). O coeficiente de determinação obtido foi R2 = 0,9971, comprovando a adequação do método ao intervalo avaliado. Verificou-se que houve diferença estatística ($p<0,05$) entre a capacidade antioxidante do ovo líquido e atomizado, sendo a mesma menor no ovo atomizado.
CONCLUSÃO
O método estudado pode ser adotado como análise rotineira de ovos nos laboratórios de controle de qualidade. Observou-se que após a atomização do ovo líquido integral houve redução da capacidade antioxidante.

PS-23-017

LEITES FERMENTADOS: CONFORMIDADE OU NÃO COM A LEGISLAÇÃO BRASILEIRA PARA ALIMENTOS FUNCIONAIS?

TATIANA FICHE S. TEIXEIRA; MÔNICA DE SOUZA L SANT ANNA; HUDSARA A. DE ALMEIDA PAULA; VIVIAN CAROLINA RODRIGUES; ERIKA CARLA COSTA; BRENDA NERES TARGINO; CHRISTIANE MILEIB VASCONCELOS; TATIANE FERREIRA ARAÚJO; CÉLIA LÚCIA DE LUCES F FERREIRA
Instituição: Universidade Federal de Viçosa
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O consumo de alimentos que contêm ingredientes com atividade biológica pode contribuir para a redução do risco de doenças crônicas ou mesmo para a melhora da saúde. Esta propriedade é o que fundamenta o uso do termo genérico alimentos funcionais. Uma nova tendência da indústria de alimentos é a produção de leites fermentados funcionais, importantes veículos para probióticos, definidos como micro-organismos vivos que quando administrados em quantidades adequadas conferem benefícios a saúde do hospedeiro, como a modulação das funções intestinais. A legislação brasileira permite o uso de alegações funcionais para produtos que contenham bactérias probióticas entre 10^8 a 10^9 UFC/porção do produto e exige ambas as informações na rotulagem: o tipo de micro-organismo presente e a contagem total.
OBJETIVOS
O objetivo do presente estudo foi avaliar a rotulagem de diferentes leites fermentados comercializados, quanto à conformidade em relação legislação brasileira específica para alimentos funcionais.
METODOLOGIA
Foram adquiridas sete amostras de leites fermentados comercializados, as quais foram plaqueadas em meio Rogosa para contagem de micro-organismos e cujas embalagens foram analisadas quanto à adequação às exigências da legislação brasileira.
RESULTADOS
Dentre as amostras avaliadas, apenas uma delas não atende à contagem para alimentos probióticos "funcionais". Quanto à rotulagem, se o fabricante fizer uso da alegação funcional, deve indicar o tipo de micro-organismo e a contagem. Cinco marcas de leite fermentado (71,5%) especificavam a espécie e 2 delas o gênero (28,5%) do micro-organismo veiculado, porém apenas um dos fabricantes (14,3%) emprega a alegação de propriedade funcional, embora 83,3% das amostras que não empregam alegação funcional em suas embalagens apresentem contagem mínima acima de 10^8 UFC/dose do produto.
CONCLUSÃO
Os leites fermentados comercializados no Brasil apresentam, em sua maioria, adequada contagem para a classificação dos mesmos como probiótico. No entanto, o emprego de alegações funcionais pelos fabricantes ainda é escasso. Observa-se a necessidade de rótulos mais informativos aos consumidores.

PS-23-018

ANÁLISE DA COMPOSIÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DO NONI (MORINDA CITRIFOLIA LINN.)

RAYSSA GABRIELA COSTA LIMA PORTO; MAIARA JAIANNE BEZERRA LEAL; REGILDA SARAIVA DOS REIS MOREIRA-ARAÚJO; MARIA DA GRAÇAS SILVEIRA S SILVA; NARA VANESSA DOS ANJOS BARROS
Instituição: Universidade Federal do Piauí
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O noni tem sido utilizado desde a antiguidade para o tratamento de uma grande variedade de doenças tais como, alergia, artrite, asma, câncer, depressão, diabetes, digestão, hipertensão e insônia, além de sua utilização como suplemento alimentar. Apesar dessas propriedades, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) proibiu a comercialização de produtos do noni no Brasil, pois segundo a agência, as informações sobre a composição físico-química e teor nutritivo do produto não são suficientes para garantir a segurança do seu consumo.
OBJETIVOS
Analisar a composição físico-química do noni (Morinda citrifolia Linn.).
METODOLOGIA
Após lavagem e sanitização do noni, obteve-se a polpa in natura descascando-se o fruto com auxílio de uma faca, e retirou-se as sementes. Nas análises físico-químicas, os teores de sólidos solúveis totais e pH foram obtidos por medição direta em refratômetro e potenciômetro digital, respectivamente. Determinou-se a umidade por gravimetria em estufa a 105 ºC e o resíduo mineral fixo por calcinação em forno mufla a 550 ºC. Os lipídios foram analisados em aparelho de extração intermitente de Soxhlet, as proteínas pelo método de Kjeldhal, e os carboidratos foram expressos pela diferença dos demais constituintes da composição centesimal. Todas as análises foram feitas em triplicata, segundo a metodologia do Instituto Adolfo Lutz (2005). Os resultados foram organizados em planilhas no Excel, e calculou-se a média dos mesmos e, respectivos desvios padrão.
RESULTADOS
Com relação à composição centesimal da polpa do noni obtiveram-se os seguintes resultados (%): Umidade: 89,06 + 0,10; Cinzas = 0,86 + 0,0; Lipídios = 3,31 + 0,01; Proteínas = 0,51 + 0,01; e Carboidratos = 7,28 + 0,10. O conteúdo de sólidos solúveis totais da polpa foi de 9,33 + 0,21 º Brix, resultado semelhante ao verificado por Canuto et al. (2010), que foi de 9,0 + 0,0 º Brix. A polpa do noni apresentou pH de 3,98 + 0,0. Cada 100g de polpa fornece cerca de 61 kcal.
CONCLUSÃO
A análise da composição físico-química do noni (Morinda citrifolia Linn.) mostrou que o fruto é rico em água e carboidratos. A polpa apresentou características ácidas, baixo teor de lipídios e proteínas. Estudos que visem à caracterização funcional e toxicológica do fruto são necessários para elucidar todos os constituintes e colaborar na explicação das propriedades biológicas alegadas a este fruto, para assegurar o seu consumo.

PS-23-019

DETERMINAÇÃO DE COMPOSTOS BIOATIVOS NA POLPA E FARINHA DO NONI (MORINDA CITRIFOLIA LINN.)

NARA VANESSA DOS ANJOS BARROS; RAYSSA GABRIELA COSTA LIMA PORTO; MARIA DA GRAÇAS SILVEIRA S SILVA; MAIARA JAIANNE BEZERRA LEAL; REGILDA SARAIVA DOS REIS MOREIRA-ARAÚJO
Instituição: Universidade Federal do Piauí
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A quantificação de componentes bioativos nos frutos é importante para o conhecimento das características funcionais, e do ponto de vista comercial, para agregar valor e qualidade ao produto final. Dentre os compostos com propriedades funcionais em alimentos, substâncias com atividade antioxidante têm recebido grande atenção, como os compostos fenólicos, pois auxiliam na proteção do organismo humano contra o estresse oxidativo, evitando e prevenindo uma série de distúrbios crônico-degenerativos. O noni (Morinda citrifolia Linn.) tem sido bastante utilizado devido suas inúmeras propriedades terapêuticas e profiláticas, mesmo com a escassez de informações sobre possíveis riscos a saúde.
OBJETIVOS
Determinar o teor de compostos bioativos (fenólicos, antocianinas e flavonóides) na polpa e farinha do noni (Morinda citrifolia Linn.).
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 da polpa em estufa à 70ºC por 12 horas, seguida de trituração em moinho.Para extração de fenólicos totais utilizou-se 15g da amostra úmida e 10 g da amostra seca pelo método sequencial em extrato etéreo, alcoólico e aquoso (LARRAURI et al.,1997 adaptado por LIMA, 2008).Os fenólicos foram determinados por espectrofotometria utilizando Folin Denis à 760nm, segundo Swain e Hills (1959) adaptado por Lima (2008).Determinou-se o teor de flavonóides e antocianinas, segundo metodologia de Francis (1982).
RESULTADOS
Os resultados obtidos para antocianinas, em polpa e farinha do noni foram de 1,68+0,2 e 4,38+0,1 mg/100g, respectivamente.Os teores de flavonóides analisados foram de 5,96+0,3 mg/100g na polpa e 61,81+0,1 mg/100g na farinha do noni.Os teores de fenólicos totais (expressos em equivalente de ácido gálico) da polpa do noni em mg/100g de amostra dos extratos aquosos e alcoólicos foram, respectivamente, de 84,0±0,2 e 58,0±0,3.Para a farinha do noni, os conteúdos de compostos fenólicos nos extratos aquosos e alcoólicos foram de 244,0±0,3 e 131,0±0,1 mg/100g.
CONCLUSÃO
Os resultados obtidos demonstraram que a amostra seca apresentou teores mais elevados de compostos bioativos que a amostra úmida, mostrando a viabilidade de inclusão da farinha do noni no desenvolvimento de novos produtos alimentícios. O método de extração aquoso foi mais eficiente na determinação dos compostos fenólicos.

PS-23-020

CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL DE HAMBÚRGUER FORTIFICADO COM FIBRA DE CAJU (ANACARDIUM OCCIDENTALE L.)

NARA VANESSA DOS ANJOS BARROS; NATÁLIA QUARESMA COSTA; BRUNA RAQUEL LOPES DE A SOUSA; MARCOS ANTÔNIO DA MOTA ARAÚJO; REGILDA SARAIVA DOS REIS MOREIRA-ARAÚJO; LEANNY KEYLA LUSTOSA ALMEIDA

Instituição: Universidade Federal do Piauí

Área: ALIMENTOS

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

A elaboração de produtos utilizando matérias-primas regionais no sentido de agregar melhor valor nutritivo e funcional é uma importante estratégia para obtenção de produtos com qualidade e propriedades benéficas ao organismo, e de baixo custo.

OBJETIVOS

Elaborar um hambúrguer fortificado com fibras de caju (FC) e realizar a caracterização físico-química e sensorial do produto elaborado.

METODOLOGIA

Para obtenção da FC seguiu-se as etapas:Seleção; Limpeza e Sanificação; Descastanhamento; Desintegração e Filtração; Cozimento da fibra.Foram desenvolvidas três formulações de hambúrgueres: com 20, 30 e 50% de FC.As determinações de umidade, cinzas, proteínas, lipídeos, pH, e vitamina C foram realizadas em triplicata, com o hambúrguer mais aceito, tanto na amostra crua quanto na cozida, segundo o IAL (2005).A avaliação sensorial dos hambúrgueres foi realizada com 48 julgadores não-treinados, de ambos os sexos, com idade entre 18 e 45 anos.Aplicou-se o Teste de Comparação Múltipla e o Teste de Escala Hedônica.Os resultados foram analisados no Programa EPI-INFO, versão 6.04b e para análise estatística, foi utilizado o Teste de Kruskal-Wallis.

RESULTADOS

Para o hambúrguer cru, as análises de composição centesimal (%) na formulação mais aceita foram:Umidade: 70,23±3,12; Cinzas: 1,78±0,02; Proteínas: 19,28±1,78; Lipídeos: 7,01±0,99; Carboidratos: 1,70±0,03.No hambúrguer cozido, obtiveram-se os seguintes resultados:Umidade: 59,77±2,39; Cinzas: 2,44±0,34; Proteínas: 22,99±2,65; Lipídeos: 9,50±0,56; Carboidratos: 5,39±0,45.O hambúrguer fortificado com FC apresentou-se com o pH dentro dos limites de normalidade (< 6,4), segundo TERRA; BRUM (1988).Os teores de vitamina C foram de 12,36 ± 1,56 e 11,86 ± 1,22 mg/100g da formulação com 30% de FC crua e cozida, respectivamente.Na análise sensorial dos produtos elaborados, observou-se que a adição de 30% de FC ao produto foi o mais aceito pelos provadores.Para a formulação, a média das avaliações sensoriais ficou próxima à nota 7,0 (gostei regularmente) e dentro da faixa de aceitação.

CONCLUSÃO

Conclui-se, portanto, que o produto apresentou um bom valor nutritivo com um maior conteúdo de fibra e menor teor de gordura quando comparado ao hambúrguer tradicional, além de mostrar-se como boa fonte de proteínas, resíduo mineral fixo e vitamina C.Na análise sensorial, observou-se que a formulação de hambúrguer com 30% de FC adicionada foi a que apresentou maior aceitação pelos provadores.

PS-23-021

AVALIAÇÃO DO POTENCIAL BIOATIVO DE TRÊS FARINHAS DE UVA COMERCIALIZADAS NA CIDADE DO RIO DE JANEIRO

NARA XAVIER MOREIRA; DENISE MAFRA; ALEXANDRA SILVA ANASTACIO; GILSON TELES BOAVENTURA; KATIA GOMES LIMA ARAUJO; JOSIANE ROBERTO DOMINGUES; ALESSANDRA GRAU PAULA JANIQUES; LAIS OLIVEIRA DANTAS; DRIELLE BRAZ P WERNECK

Instituição: Universidade Federal Fluminense

Área: ALIMENTOS

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

Os polifenóis são compostos abundantes em nossa dieta e vários estudos mostram seu importante papel na prevenção de doenças crônicas, como câncer e doenças cardiovasculares. Nos últimos anos as pesquisas por compostos bioativos naturais que atuam como antioxidantes têm aumentado significativamente. Os resíduos agroindustriais da uva também são fontes de várias combinações de fenólicos que despertam muito interesse devido as suas propriedades antioxidantes e seus efeitos benéficos para a saúde humana.

OBJETIVOS

Avaliar o conteúdo de polifenóis totais e a capacidade antioxidante de três farinhas de uva comercializadas na cidade do Rio de Janeiro.

METODOLOGIA

Para esse estudo foram adquiridas no comércio da cidade do Rio de Janeiro-RJ três amostras de farinha de uva de marcas diferentes, designadas da seguinte forma: Farinha de uva integral (A), Farinha de casca e semente de uva (B) e Farinha de casca de uva (C). A obtenção dos extratos foi segundo Larrauri et al (1997). A determinação do teor total de compostos fenólicos foi segundo Singleton e Rossi (1965). A atividade antioxidante in vitro dos extratos foi determinada pelo método do DPPH. Foram utilizadas as análises de variancia (ANOVA) e o teste de Tukey para identificar diferenças significativas entre as médias. Valores de $p<0,05$ foram considerados significativos.

RESULTADOS

O teor de polifenóis totais da farinha de uva integral (A) (4,19g em EAG/100g^{-1}) e farinha de casca de uva (C) (4,06g em EAG/100g^{-1}) foram significativamente maiores ($p<0,01$) comparados à farinha de casca e semente de uva (B) (3,35g em EAG/100g^{-1}). Em relação à capacidade antioxidante DPPH (%) foram observados os seguintes resultados: 91,7%, 89,8% e 76,6% para as farinhas A, B e C, respectivamente.

CONCLUSÃO

As três farinhas apresentaram alto teor de polifenóis totais, com destaque para a farinha de uva integral e farinha de casca e semente de uva que tiveram elevada capacidade antioxidante. Estudos são necessários para avaliar a viabilidade de utilização destes subprodutos como fontes de polifenóis na alimentação humana.

PS-23-022

DETERMINAÇÃO DE COMPOSTOS FENÓLICOS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE EM POLPA E CASCA DO MURICI (BYRSONIMA VERBASCIFOLIA)

NATÁLIA QUARESMA COSTA; ANA VITÓRIA CARVALHO ANDRADE; EDJANE MAYARA FERREIRA CUNHA; REGILDA SARAIVA R MOREIRA-ARAÚJO; MARCOS ANTÔNIO DA MOTA ARAÚJO

Instituição: UFPI

Área: ALIMENTOS

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

Maior atenção tem sido dada as frutas uma vez que estudos têm demonstrado que seu consumo regular está associado à redução da morbimortalidade por algumas doenças crônicas não transmissíveis. O efeito protetor exercido por estes alimentos tem sido atribuído à presença de fitoquímicos com ação antioxidante, dentre os quais se destacam os polifenóis. Há poucos estudos sobre o potencial de utilização do murici (Byrsonima ssp., Malpighiaceae) na alimentação humana, daí a importância de pesquisas sobre o valor nutritivo desse fruto.

OBJETIVOS

Determinar o teor de fenólicos totais e atividade antioxidante da polpa e casca de Murici (Byrsonima verbascifolia).

METODOLOGIA

Determinações de compostos fenólicos totais e da atividade antioxidante realizadas com os frutos in natura e pré-secos, em triplicata. O teor de compostos fenólicos determinado pelo método Folin Denis. A atividade antioxidante feita pelo método de captura de radicais DPPH•(2,2 difenil-1-pricril-hidrazil).

RESULTADOS

Conteúdo de fenólicos totais dos extratos (alcoólico e aquoso), em base úmida, da polpa e casca de murici foi (mg GAE1 100g-1):extrato alcoólico polpa 98?(0,01); extrato aquoso polpa 123?(0,98); extrato alcoólico casca 83?(6,49); extrato aquoso casca 217?(16,45). Conteúdo de fenólicos totais dos extratos em base seca foi(mg GAE1 100g-1):extrato alcoólico polpa 77?(0,01); extrato aquoso polpa 217?(0,69); extrato alcoólico casca 50?(0,01); extrato aquoso casca 50?(0,01). Os quatro extratos apresentaram valores significativos de fenólicos totais, no entanto o extrato aquoso resultou em maior teor do que o alcoólico –tanto nos extratos de base úmida quanto nos de base seca-, com diferença estatisticamente significativa ($P<0,05$). A atividade antioxidante em base úmida foi(µg/mL): extrato alcoólico polpa 2169,4; extrato aquoso polpa 1299,6; extrato alcoólico casca 963,5; extrato aquoso casca 4630. O menor valor de EC50 foi no extrato aquoso. Em contra partida, a casca apresentou maior atividade antioxidante no extrato alcoólico. Sendo que, em base úmida, o extrato alcoólico da casca merece destaque com maior atividade antioxidante. A atividade antioxidante dos extratos em base seca foi(µg/mL): 1119,29 e 399,4, dos extratos de polpa alcoólico e aquoso, respectivamente; na casca 618,95µg/mL(extrato alcoólico) e 2340µg/mL(extrato aquoso).

CONCLUSÃO

O murici do cerrado piauiense destaca-se pelo seu elevado teor de compostos fenólicos totais, apresentando atividade antioxidante, destacando-se o extrato aquoso na polpa, em base úmida e seca.

PS-23-023

QUANTIFICAÇÃO DE VITAMINA C E CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DO MURICI (BYRSONIMA VERBASCIFOLIA)

NATÁLIA QUARESMA COSTA; ANA VITÓRIA CARVALHO ANDRADE; EDJANE MAYARA FERREIRA CUNHA; REGILDA SARAIVA R. MOREIRA-ARAÚJO; MARCOS ANTÔNIO DA MOTA ARAÚJO

Instituição: UFPI

Área: ALIMENTOS

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

As frutas e vegetais contêm muitos compostos com potencial atividade antioxidante, como vitaminas C e E, carotenóides, clorofilas, e uma variedade de antioxidantes fitoquímicos como compostos fenólicos simples, glicosídeos. O murici (Byrsonima ssp., Malpighiaceae) é um fruto do cerrado consumido principalmente in natura, sendo encontrado de dezembro a março. Entre as diversas espécies do Cerrado, destaca-se pelo elevado valor nutritivo e funcional.

OBJETIVOS

Determinar a quantidade de vitamina C e a capacidade antioxidante da polpa e casca do murici (Byrsonima verbascifolia).

METODOLOGIA

A vitamina C foi analisada pelo Método de Tillmans, que se baseia na redução do 2,6-diclofenol indofenol-sódio (DCFI) pelo ácido ascórbico. A atividade antioxidante foi realizada pelo método de captura de radicais DPPH•(2,2 difenil-1-pricril-hidrazil). A leitura da absorbância foi feita em espectrofotômetro digital modelo Bel Photonics SP 1102, a 517 nm. Todas as determinações das amostras da polpa e casca do murici foram realizadas com os frutos in natura e pré-secos, em triplicata. Para análise estatística foi construído um banco de dados, no programa EPI-INFO, versão, 3.2.1. O nível de confiança adotado em todos os testes foi de 5% ($p< 0,05$).

RESULTADOS

A capacidade de seqüestrar radicais livres dos extratos em base úmida de polpa foi de 2169,4 µg/mL (extrato alcoólico) e 1299,6 µg/mL(extrato aquoso). Enquanto que para casca, em base úmida, os valores foram de 963,5 µg/mL (extrato alcoólico) e 4630 µg/mL(extrato aquoso). A capacidade de reduzir em 50% o radical livre DPPH dos extratos em base seca foram: 1119,29 µg/mL e 399,4 µg/mL, dos extratos de polpa alcoólico e aquoso, respectivamente; na casca 618,95 µg/mL(extrato alcoólico) e 2340 µg/mL(extrato aquoso).Tanto em base úmida como em base seca, o extrato aquoso da polpa foi o que apresentou maior atividade antioxidante. A casca apresentou maior atividade antioxidante no extrato alcoólico. Quanto a quantificação de vitamina C, os valores foram de 24,08±3,89 e 20,17±1,89 mg/100g para polpa e casca, respectivamente. A ingestão diária recomendada de vitamina C para o adulto é de 45 mg,sendo que a polpa do fruto em estudo apresentou percentual de cobertura 53,11% da Ingestão Diária Recomendada.

CONCLUSÃO

O fruto apresentou significativa capacidade antioxidante, destacando-se o extrato aquoso da polpa, o que pode estar relacionado com o elevado conteúdo de vitamina C presente, demonstrando ser uma boa fonte de antioxidantes naturais.

PS-23-024

ANÁLISE SENSORIAL DE IOGURTES COM POLPA E CASCAS DE FRUTAS

NATÁLIA SALES CARVALHO; MARÍLIA BATISTA PINHEIRO BORGES; JANAÍNA CUNHA MARTINS; ALANE NOGUEIRA BEZERRA; EVELYN FREITAS MOTA; DEUSDEDIT MATOS CAPISTRANO; CLAÍSA ANDRÉA SILVA DE FREITA

Instituição: Universidade Estadual do Ceará

Área: ALIMENTOS

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

O iogurte possui propriedades benéficas para a alimentação, ele auxilia o bom funcionamento do intestino, além de ser um produto de alto valor nutricional. A presença de bactérias permite melhor utilização do iogurte por intolerantes à lactose, pois elas produzem a enzima lactase. Além de pré-digerirem as proteínas do leite, permitindo uma melhor digestão para os consumidores. Para dar sabor e aumentar ainda mais o valor de nutrientes do iogurte é interessante a adição de frutas. As cascas do limão e da tangerina possuem inúmeras propriedades terapêuticas, são ricas fontes de vitamina C, e ainda possuem os óleos essenciais, os quais estão presentes na maioria das frutas cítricas.

OBJETIVOS

Este trabalho objetivou verificar a aceitabilidade de iogurte adicionado de cascas de limão e tangerina desidratadas e sucos concentrados.

METODOLOGIA

Produziu-se 204 amostras de iogurte, as quais foram analisadas microbiologicamente e sensorialmente. Foi realizada análise microbiológica com 4 amostras do iogurte, os resultados mostraram que essas não possuíam qualquer tipo de contaminação, assegurando a qualidade destes com relação a quantidade de Coliformes Totais e Fecais, apresentando valores abaixo do limite exigido para Coliformes a 35°C e ausência de Coliformes a 45°C. A análise sensorial teve a participação voluntaria de 50 pessoas, cada voluntário analisou 4 amostras não identificadas, a primeira contendo o iogurte natural, a segunda contendo o iogurte com as cascas de limão e tangerina desidratadas, a terceira contendo o iogurte com cascas de tangerina e o respectivo suco concentrado e a quarta amostra contendo casca de limão e tangerina desidratadas e o suco concentrado de ambas as frutas. A análise sensorial aplicada foi de aceitação global, avaliando acidez, doçura, sabor e impressão geral, seguindo a escala hedônica estruturada em nove pontos, bem como a escala ideal, que consta de sete pontos, de -3 a +3.

RESULTADOS

O resultado foi que a primeira e a terceira amostra obtiveram ótima aceitação, sendo seguidas pela segunda e quarta amostra. A quarta amostra, no entanto obteve considerável rejeição, devido à alta acidez provocada pelo suco concentrado do limão.

CONCLUSÃO

A produção de iogurte com adição de polpa e cascas de frutas aumenta o valor nutricional do produto, bem como traz possíveis propriedades terapêuticas. No entanto, melhores técnicas de fabricação devem ser desenvolvidas, visando o aumento de vida de prateleira do produto e o aprimoramento do sabor do iogurte.

PS-23-025

ANÁLISE SENSORIAL DE BARRA DE CEREAL DE SUBPRODUTOS DA CAJUCULTURA

NATÁLIA SALES DE CARVALHO; ALANE NOGUEIRA BEZERRA; JANAÍNA CUNHA MARTINS; MARÍLIA BATISTA PINHEIRO BORGES; EVELYN FREITAS MOTA; DEUSDEDIT MATOS CAPISTRANO; CLAÍSA ANDRÉA SILVA DE FREITA

Instituição: Universidade Estadual do Ceará

Área: ALIMENTOS

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

A expansão do mercado de barras de cereais, devido à associação de praticidade e saúde, evidencia uma alternativa de formulação de novos produtos. Percebe-se uma necessidade de elaboração de novos produtos provenientes da cajucultura, devido a sua demanda, ao seu melhor aproveitamento e a sua riqueza nutricional. Alguns produtos da cajucultura são a fibra do pendúnculo de caju e a farinha de castanha de caju.

OBJETIVOS

Esse trabalho objetivou verificar a aceitabilidade de barra de cereal a base de subprodutos da cajucultura.

METODOLOGIA

Na preparação foram utilizadas a fibra de caju e a farinha da castanha de caju, juntamente com banana passa e cereais. A barra de cereais a base de subprodutos da cajucultura foi analisada microbiologicamente e sensorialmente. A análise sensorial aplicada foi de aceitação global, avaliando aparência, sabor, textura e impressão global, seguindo a escala hedônica estruturada em nove pontos, bem como a escala ideal, que consta de sete pontos, de -3 a +3, para verificar a intensidade de sabor do caju, sua crocância e doçura.

RESULTADOS

A análise microbiológica mostrou que a barra de cereal confeccionada está adequada para o consumo, já que se apresentou abaixo do limite exigido pela RDC 12, de 02 de janeiro de 2001, para Coliformes a 35°C, sendo menor que 10 NMP/g, e ausência de Coliformes a 45°C. Dentre os 51 provadores, 64,7% gostaram moderadamente, muito ou muitíssimo da aparência geral da barra. 58,9% e 68,6% gostaram moderadamente, muito ou muitíssimo da textura e do sabor da barra, respectivamente. Quanto a impressão geral, 60,9% aprovaram a barra de cereal nos itens de gostar moderadamente, muito ou muitíssimo. 39,2% relataram que era ideal o sabor do caju na barra de cereais confeccionada. A doçura da barra de cereais a base de caju foi considerada como ideal por 66,7% dos provadores. Apenas 9,8% afirmaram ser ideal a crocância da barra. Isso pode ter ocorrido devido à barra de cereal confeccionada não ter sido submetida ao processo de extrusão, comum na produção de barra de cereais industrializadas. A intenção de compra da barra de cereais a base de caju foi de 53,2% dos provadores afirmando que possivelmente ou certamente comprariam a barra confeccionada.

CONCLUSÃO

Conclui-se que a inclusão de produtos provenientes da cajucultura deve ocorrer na formulação de barra de cereais, como também de outros produtos, visto sua aceitação, possibilitando assim um aumento em sua demanda e um melhor aproveitamento desses subprodutos.

PS-23-026

AVALIAÇÃO IN VITRO DO ESPECTRO DE AÇÃO ANTIMICROBIANO DE CULTIVARES DE SOJA AMARELA GERMINADA [GLYCINE MAX (L.)]

PAULA MARTINS PEDROTE; DENISE MARIE DELGADO BOUTS; CELUTA SALES ALVIANO; DANIELA SALES ALVIANO; MARCO ANTÔNIO LEMOS MIGUEL; ELIANE FIALHO

Instituição: Universidade Federal do Rio de Janeiro

Área: ALIMENTOS

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

A soja é uma leguminosa cujo valor biológico se deve principalmente, ao elevado conteúdo protéico. As proteínas da semente são majoritariamente proteínas de reserva que, durante o processo de germinação, sofrem proteólise, gerando intermediários que são suscetíveis a uma série de enzimas proteolíticas. Sabe-se que as proteínas fazem parte do sistema de defesa das plantas, protegendo-as da ação de patógenos como fungos e bactérias. Dessa forma, torna-se necessário a pesquisa por novas moléculas com atividade biológica que possa combater essa multiresistência microbiana.

OBJETIVOS

Avaliar *in vitro* o espectro de ação antimicrobiano do extrato bruto de quatro cultivares de soja amarela.

METODOLOGIA

Os grãos de quatro cultivares de soja amarela convencional (BRS 257, BRS 258, EMBRAPA 48 e BRS 267) foram higienizados com hipoclorito de sódio a 2% e embebidos em água destilada por 6h. Em seguida, estes foram germinados por 48 horas em estufa de germinação tipo B.O.D. à 28 ± 2ºC na ausência de luz. Após este período, os grãos germinados foram divididos em três grupos: grão íntegro, cotilédone e embrião. Para obtenção do extrato bruto, as amostras foram maceradas em tampão Tris-HCl 30 mM pH 8.0, sonicadas e centrifugadas à 4000g por 30 minutos à 4ºC. O sobrenadante foi esterilizado em filtro com poro 0.22 µM. Foi realizado o método de difusão em agar para avaliar a atividade antibacteriana do extrato bruto, cuja quantidade de proteína utilizada variou de 0,04 a 0,1 mg/poço. As bactérias foram semeadas em uma concentração de 1,5 x 108 UFC/mL e incubadas em estufa à 37°C por 24 horas. Para avaliar a atividade antifúngica, os ensaios foram realizados em placa de ELISA, com meio de cultura líquido, e os fungos inoculados na concentração de 0,6 x 104 c/mL, por 48 horas em temperatura ambiente.

RESULTADOS

O extrato bruto de embriões das quatro cultivares se mostrou ativo contra as bactérias *Enterococcus ATCC 29212*, *Proteus mirabilis*, *Proteus vulgaris* e *Staphylococcus aureus ATCC 29213* utilizando 0,07mg/poço. O extrato do grão íntegro foi capaz de inibir o crescimento dos fungos *Aspergillus niger*, *Aspergillus versicolor*, *Aspergillus ochraceus* e *Fusarium solani* na concentração de 0,55 mg/mL.

CONCLUSÃO

Foi verificada uma atividade antimicrobiana após a germinação dos quatro cultivares de soja amarela, sendo esta localizada nos embriões. Tanto fungos filamentosos quanto bactérias gram positivas e gram negativas se mostraram sensíveis aos extratos de soja testados.

PS-23-027

ESTABILIDADE DE GRANOLA COM PASSAS DE CAJU-DO-CERRADO E AMÊNDOA DE BARU

PRISCILA LAÍS COELHO SOUZA; MARA REIS SILVA; MARIA RAQUEL HIDALGO CAMPOS; KATIUCHIA PEREIRA TAKEUCHI

Instituição: Universidade Federal de Goiás Faculdade deNutrição

Área: ALIMENTOS

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

A granola é um alimento funcional de elevado valor nutritivo. A inserção de frutos do Cerrado neste alimento pode incentivar o beneficiamento e inclusão de frutos regionais à dieta. Neste contexto, a estabilidade é um atributo importante, pois se deseja que o produto mantenha sua qualidade pelo maior tempo possível.

OBJETIVOS

Avaliar a estabilidade de granola elaborada com passas de caju-do-cerrado e amêndoa de baru, considerando-se a qualidade microbiológica, aceitabilidade e características físicas.

METODOLOGIA

As granolas foram elaboradas com aveia em flocos, gérmen de trigo, flocos de milho, gergelim, linhaça, açúcar mascavo, mel e óleo de milho, além de 10% de cajus passas e de amêndoa de baru, em substituição às uvas passas pretas, castanha-de-caju e castanha-do-Brasil da granola controle (GC). A estabilidade da granola com frutos do Cerrado (GFC) e da GC foi avaliada durante 100 dias de armazenamento por meio de análises microbiológicas, testes de aceitação (aceitação global e aparência), umidade, atividade de água (Aw) e textura instrumental (força/g e trabalho/g). As análises foram realizadas com intervalos de 20 dias até o final do tempo de armazenamento. Os dados foram submetidos à análise de regressão.

RESULTADOS

As granolas mantiveram condições microbiológicas adequadas durante o armazenamento. As médias dos escores de aceitação global e de aparência das granolas permaneceram na faixa de aceitação, e não houve efeito linear ou quadrático significativos ($p>0,05$) para estes atributos. Para umidade da GC foi verificada tendência linear de elevação ($p\leq0,05$), com pequenas variações ($R^2=69\%$), e esta relação foi mais fraca para a GFC ($R^2=61\%$). Houve leve aumento nos teores de Aw da GC (0,39 a 0,44) e GFC (0,31 a 0,40), que se mantiveram baixos até o final do armazenamento, porém com fraca explicação para a variação destes dados ($29\%\leq R^2\leq37\%$). Comportamento similar foi verificado para textura (força/g e trabalho/g). As alterações de umidade e de Aw da GFC e GC não promoveram variações consideráveis da textura. As granolas se mantiveram crocantes, pois tiveram vários picos de deformação na curva força/g *versus* altura de compressão.

CONCLUSÃO

A granola com frutos do Cerrado manteve baixas concentrações de umidade e de Aw durante 100 dias de armazenamento, favorecendo a manutenção dos atributos de qualidade do produto mesmo após 60 dias (vida de prateleira de granolas comerciais). Isto poderá incentivar sua inserção no mercado, atendendo ao apelo crescente por alimentos mais naturais e saudáveis.

PS-23-028
TEOR DE FLAVONÓIDES E ß-CAROTENO EM AMÊNDOAS DE SAPUCAIA (LECYTHIS PISONIS CAMB.)
RAYSSA LIMA PORTO; ENNYA CRISTINA SANTOS; NARA VANESSA BARROS; BÁRBARA VERÔNICA CARDOSO; REGILDA SARAIVA MOREIRA-ARAÚJO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Pelo nome de sapucaia é conhecido, no Brasil, um grande número de árvores que pertencem à família das Lecythydaceae, a mesma a qual pertence a imponente castanheira do Brasil ou castanheira do Pará. Entre elas encontramos a Lecythis pisonis, Camb., que é conhecida por sapucaia ou castanha sapucaia. É uma árvore de grande porte, podendo atingir 40m de altura. Seu tronco pode atingir 1m de diâmetro e sua madeira é utilizada em construção de habitações e na confecção de objetos leves. Na primavera, após a queda das folhas, fica coberta de novas folhas da cor rosa e de flores roxas e brancas. Os frutos amadurecem entre 11–12 meses, destes extrai-se uma amêndoa apetitosa, rica em nutrientes. No entanto, pouco se sabe sobre a composição química, valor nutritivo e funcional, o que motivou esse estudo.
OBJETIVOS
Determinar o teor de flavonóides totais e β-caroteno em amêndoas de sapucaia (Lecythis pisonis Camb.).
METODOLOGIA
Os frutos maduros foram obtidos no período de Julho a Agosto de 2010. Estes foram higienizados em laboratório e manipulados com auxílio de um quebra nozes para retirada das amêndoas. As mesmas foram desidratadas em estufa ventilada TECNAL modelo TE-394/2 a 60°C, trituradas e armazenadas em temperatura ambiente até o momento das análises. A determinação de flavonóides seguiu a metodologia descrita por Fancis (1982) em que 0,5g da amostra foi mantida em solução de Etanol-Hcl (85:15) sob refrigeração durante 24 horas. Filtrou-se e realizou-se a leitura em espectrofotômetro digital E-225-D a 374 nm. A determinação de β-caroteno seguiu a metodologia de Nagata e Yamashita (1992), em que 2g da amostra foi submetida à agitação por 10 minutos em solução de Hexano- Acetona (6:4), e posteriormente leitura a 453, 505, 645, 663 nm.
RESULTADOS
Obteve-se um teor de 2,37mg/100g de Flavonóides totais e 230µg/100g de β-caroteno na amêndoa de Sapucaia. Não foram verificados na literatura consultada outros trabalhos para comparação.
CONCLUSÃO
Conclui-se que a referida castanha é fonte flavonóides e β-caroteno. É necessário a realização de outros estudos, tendo em vista a lacuna existente de dados referente ao valor nutritivo e funcional da amêndoa de Sapucaia (Lecythis pisonis Camb.).

PS-23-029
COMPOSTOS BIOATIVOS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DO JENIPAPO (GENIPA AMERICANA L.)
RAYSSA LIMA PORTO; MARINA SOARES ROCHA; NARA VANESSA BARROS; BÁRBARA VERÔNICA CARDOSO; MARIA DA CRUZ MOURA SILVA; REGILDA SARAIVA MOREIRA-ARAÚJO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A flora do cerrado possui diversas espécies frutíferas com grande potencial de utilização agrícola, que são tradicionalmente utilizadas pela população local. O jenipapo é o fruto do jenipapeiro, uma árvore da família das Rubiáceas, pertencente à mesma família do café, e chamado cientificamente de Genipa americana. Os frutos do jenipapeiro são comestíveis e muito apreciados, caracterizado na literatura por sabor ácido e aromas frutais, deve ser colhido no ponto certo de maturação para que possa ser aproveitado. Após a maturação fornece polpa comestível aproveitada ao natural e na forma de doces.
OBJETIVOS
Determinar o teor de compostos bioativos (Fenólicos totais, Flavonóides, Antocianinas e Vitamina C) e atividade antioxidante in vitro no Jenipapo (G. americana L.).
METODOLOGIA
A determinação de fenólicos totais seguiu o método seqüencial utilizando reagente Folin Denins. Tomou-se 10g do fruto em base seca e 100mL álcool etílico P.A para obtenção do extrato etanólico, do resíduo dessa extração e 100mL de água destilada obteve-se o extrato aquoso. Fez-se a leitura utilizando espectrofotômetro digital E-225-D a 760 nm. Utilizou-se como padrão o ácido gálico, para construir uma curva de calibração. A partir da reta obtida realizou-se o cálculo do teor de fenólicos totais, expresso em mg de ácido gálico/ 100 g de amostra, a análise de Flavonóides e Antocianinas seguiu a metodologia de Fancis (1982) em que 0,25g da amostra foi mantida em solução de Etanol-Hcl (85:15) sob refrigeração durante 24 horas. Realizou-se a leitura em espectrofotômetro digital E-225-D a 374 nm. A vitamina C foi determinada pelo método titulométrico e a atividade antioxidante pelo método de captura de radicais DPPH.
RESULTADOS
Os valores obtidos para o conteúdo de fenólicos totais no extrato alcoólico foi 410mg/100g e no aquoso 406mg/100g, resultados concordantes ao verificado por Rezende et. al. (2009), que foi 338,96mg/100g em estudo com o Jenipapo. O conteúdo de Flavonóides e Antocianinas foram de 100,8mg/100g e 6,4mg/100g, respectivamente. Quanto ao teor de Vitamina C foi 0,8mg/100mL. A atividade antioxidante expressa em EC50, quantidade de antioxidante necessária para reduzir a 50% a concentração inicial de DPPH, foi maior no extrato alcoólico, pois para reduzir em 50% a concentração inicial de DPPH foram necessários apenas 1092,5µg/mL do extrato.
CONCLUSÃO
Dessa forma, concluiu-se que o Jenipapo apresentou elevado teor de compostos bioativos, destacando-se os flavonóides com elevada atividade antioxidante.

PS-23-030
TEOR DE FENÓLICOS TOTAIS EM AMÊNDOAS DA SAPUCAIA (LECYTHISPISONISCAMB.)
RAYSSA LIMA PORTO; ENNYA CRISTINA SANTOS; REGILDA SARAIVA MOREIRA-ARAÚJO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A sapucaia ou cabeça de macaco (Lecythisollaria ou L. pisonis) é uma árvore da família das Lecitidáceas, existente em diversas regiões do território brasileiro. As sapucaias caracterizam-se pela peculiaridade de seus frutos, que apresentam castanha grande arredondada, de 25cm de diâmetro, de casca rígida, espessa e de aparência lenhosa com 7-9Kg de peso e coloração castanha, apresentam entre 14-40 amêndoas por fruto, cada um com 5-8cm de comprimento. Do fruto da sapucaia extrai-se uma amêndoa apetitosa. No entanto, pouco se sabe sobre a composição química, valor nutritivo e funcional, o que motivou esse estudo.
OBJETIVOS
Determinar o teor de fenólicos totais em amêndoas de sapucaia (Lecythispisonis Camb.).
METODOLOGIA
A determinação de fenólicos totais seguiu o método seqüencial utilizando reagente Folin Denins. Tomou-se 5g da amostra em 100mL de éter etílico P.A mantido sob agitação por 1 hora, filtrou-se e o resíduo adicionado em 100mL de álcool etílico P.A realizou-se o mesmo processo e o resíduo a filtração adicionado em 100mL de água destilada tendo-se, dessa forma, os extratos etério, etanólico e aquoso respectivamente, sendo que o primeiro serviu apenas para extração de lipídios. Fez-se a leitura utilizando espectrofotômetro digital E-225-D a 760 nm. Utilizou-se como padrão o ácido gálico, para construir uma curva de calibração. A partir da reta obtida, realizou-se o cálculo do teor de fenólicos totais, expresso em mg de ácido gálico/ 100 g de amostra.
RESULTADOS
Obteve-se em extrato etanólico, 57,77mg/100g e o extrato aquoso 31,09mg/100g de fenólicos totais. Como não se obteve na literatura consultada, dados para comparação, comparou-se com o resultado verificado por Genovese et. al. (2010) na Castanha do Brasil pertencente à mesma família da sapucaia que foi de 106mg/100g. A análise de compostos fenólicos é influenciada por uma série de fatores incluindo a natureza do composto, o método de extração empregado, o tamanho da amostra, o tempo e as condições de armazenagem, padrão utilizado e a presença de interferentes tais como ceras, gorduras, terpenos e clorofilas, o que poderia explicar a diferença entre valores encontrados.
CONCLUSÃO
Concluiu-se, portanto, que a amêndoa de sapucaia é fonte de Fenólicos totais, sendo que o álcool etílico P.A foi o solvente com melhor poder de extração. Há necessidade de novos estudos, visto que não há dados na literatura pesquisada referente ao teor de fenólicos totais da amêndoa de Sapucaia.

PS-23-031
REGIONALIZAÇÃO DA TABELA DE PORÇÕES DA USP ADEQUADA A REALIDADE DO NUTRICIONISTA DO ESTADO DO PARÁ
SÉRGIO EDUARDO MO CARMIN; WANDERSON ANDRÉ ALVES MENDES; PRISCILA MATOS DE PINHO; ANA CARLA MOREIRA DA SILV; MARÍLIA DE SOUZA ARAÚJO; RAHILDA BRITO TUMA
Instituição: Universidade Federal do Pará
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O conhecimento da composição de alimentos consumidos nas diferentes regiões do Brasil é um elemento básico para ações de orientação nutricional, baseadas em princípios de desenvolvimento local e diversificação da alimentação, em contraposição à massificação de uma dieta monótona e desequilibrada. As informações de uma tabela de composição de alimentos são pilares básicos para a educação nutricional, além de dar subsidio para construção de tabelas regionalizadas, explorando assim, todo o potencial alimentício de uma região.
OBJETIVOS
Este trabalho objetiva adaptar a tabela de substitutos oficial da USP de forma a contemplar os alimentos comuns na dieta da região norte.
METODOLOGIA
A tabela de porções consiste no agrupamento de alimentos regionais, sendo realizado por meio de revisão bibliográfica das tabelas de composição química dos alimentos, que foram distribuídos nos seguintes grupos: cereais, leite e derivados, frutas, verduras e hortaliças (subdividido em vegetal A, B e C), óleos e gorduras, leguminosas e carnes. As porções definidas nesta tabela seguem a recomendação da tabela de porção usual da USP, exceto o grupo de açúcares, que não foi utilizado na tabela regional proposta neste trabalho.
RESULTADOS
Cada grupo possui uma lista de alimentos substitutos. Sendo 29 para o grupo das frutas, 4 para o de óleos e gorduras, 8 para o de leguminosas, 21 para o de carnes, 12 para o de cereais, 11para o de leite e derivados, para o grupo de verduras e hortaliças foram catalogados 28 alimentos, 16 para vegetal A, 8 para vegetal B e 4 para vegetal C. Foram obtidos um total de 113 alimentos, 37 a mais do que a tabela da USP. No grupo de frutas foram adicionados: açaí, manga, jambo, cupuaçu, bacuri, taperebá, jaca entre outros. No grupo das carnes foram adicionados: peixes regionais como gó, pescada branca, pratiqueira. No grupo dos vegetais foram adicionados: jambu, vinagreira e caruru. No grupo dos cereais foram adicionados: bolo de macaxeira e canjica, preparações regionais comumente consumidas pelos paraenses. O trabalho contemplou ainda a elaboração de 31 dietas que variam de 1000 kcal a 3000 kcal, admitindo-se intervalos de 100 Kcal.
CONCLUSÃO
Portanto, pode-se concluir que a construção de tabelas regionalizadas é uma tarefa simples e factível, que exige apenas conhecimento técnico, rigor científico e acurácia. É possível afirmar também que esse instrumento é de extrema utilidade para melhorar a práxis do nutricionista, principalmente, no que tange ao planejamento dietético e dietoterápico.

PS-23-032

COMPOSTOS FITOQUÍMICOS EM POLPAS DE PEQUI (CARYOCAR BRASILIENSE CAMB.) DE DUAS REGIÕES DO CERRADO MINEIRO

TALITA N. TEIXEIRA; MARIUZE LOYANNY P. OLIVEIRA; ANGELA G. BATISTA; LIDIANE G. OLIVEIRA; EMANUEL R. FARIA; NISIA V. DESSIMONI-PINTO; REINALDO C. SANTANA; ELIZABETHE A. ESTEVES

Instituição: UFVJM

Área: ALIMENTOS

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

A polpa do pequi (Caryocar brasiliense Camb.) tem se destacado por ser oleaginosa e rica em carotenóides. Entretanto, pouco se conhece sobre o seu conteúdo de compostos fitoquímicos de interesse para a saúde humana.

OBJETIVOS

O objetivo deste estudo foi determinar os teores de fenólicos totais, flavonóides, antocianinas, carotenóides totais, nitratos e ácido oxálico em polpas de pequi desidratadas, oriundas de duas regiões distintas do cerrado mineiro (R1 e R2).

METODOLOGIA

Os frutos foram coletados de ambas as regiões, de matrizes georreferenciadas, higienizados, a polpa foi removida, seca em estufa (65 oC/48 h), triturada e acondicionada a -18 oC até sua utilização. Com exceção do ácido oxálico, que foi determinado por titulação a quente, os demais fitoquímicos foram determinados por espectrofotometria. Todas as análises foram realizadas em três repetições e as médias dos resultados encontrados foram comparadas por ANOVA em, nível de 5% de probabilidade.

RESULTADOS

Os teores de fenólicos totais e flavonóides foram superiores na R2 (185,85 e 181,61 mg/100g, respectivamente) comparado com a R1 (154,43 e 135,87 mg/100g, respectivamente) ($p<0,05$). Encontrou-se um teor de antocianinas de 6,06 mg/100g na R1 e de 4,25 mg/100g na R2 e de carotenóides, de 11,76 mg/100g e 13,15 mg/100g, respectivamente. Já para os nitratos, os valores encontrados foram 166,75 mg/100g para R1 e 167,91 mg/100g para R2 e para o ácido oxálico, 12,45 mg/100g e 12,80 mg/100g, respectivamente. Não houve diferença significativa entre as regiões para os teores de antocianinas, carotenóides, nitratos e ácido oxálico ($p>0,05$).

CONCLUSÃO

Características edafoclimáticas distintas e idade da planta são exemplos de fatores que podem ter influenciado nas diferenças encontradas para os compostos fenólicos entre as regiões. Isto demonstra a importância de se conhecer a composição química deste fruto em diferentes regiões do Brasil.

PS-23-033

AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DA FÉCULA DE MANDIOCA (MANIHOT ESCULENTA, CRANTZ) DURANTE O PERÍODO DE ARMAZENAMENTO

TARCIANA SILVA DE FRANÇA; SILVIA KELLY J. S. DE ASSIS; ANA CARLA ALVES PELAIS

Instituição: UNAMA

Área: ALIMENTOS

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

A mandioca (Manihot esculenta, Crantz) tem sido considerada como uma das fontes mais econômicas de calorias alimentícias. Para a fabricação da fécula de qualidade, o produtor precisa observar os procedimentos recomendados para o processamento de alimentos: localização adequada da unidade de processamento, utilização de medidas rigorosas de higiene dos trabalhadores na atividade; limpeza diária das instalações e equipamentos; matéria-prima de boa qualidade; embalagem e armazenagem adequada. Durante toda a cadeia produtiva (colheita até o processamento), podem acontecer contaminações microbiológicas, seguido da embalagem, transporte e armazenamento. A fécula, devido ao seu teor de água mais elevado que o da farinha é microbiologicamente mais pré-disponível a alterações microbianas Além dessas etapas outros veículos podem contribuir para a contaminação tais como: solo, água e ar.

OBJETIVOS

Caracterizar microbiologicamente a fécula industrializada comercializada, a fim de comprovar a sua inocuidade durante o período de armazenamento.

METODOLOGIA

Coletaram-se quatro amostras (A, B, C, e D) que possuíam marca registrada, estavam devidamente embaladas e apresentavam rótulo com data de fabricação e data de validade. Foram analisadas alíquotas de 25 g de amostra em 225 mL de água peptonada 0,1%. Foram realizadas as análises microbiológicas de coliformes totais (C.T.), coliformes a 45ºC, contagem padrão de bactérias aeróbias mesófilas e de bolores e leveduras. O acompanhamento da vida de prateleira ocorreu sob refrigeração em temperatura de 5ºC e foram submetidas às analises nos períodos de 0 (zero), 7, 15, 30 e 45 dias.

RESULTADOS

Verificou-se a presença de coliformes a 45°C e C.T na amostra C com resultado <1,1 x 105 NMP/g em relação às outras estudadas com 3 NMP/g. Na contagem de bactérias mesófilas foram detectadas em todas as amostras uma contagem variando de 5,5 x 104 a 8,6 x 106 UFC/g. Já para bolores e leveduras, nas amostras C e D amostras não houve crescimento elevado nos intervalos a tempo zero 0 e 7 dias enquanto que na A e B houve crescimento significativo de até 1,5 x 107 UFC/g.

CONCLUSÃO

Os resultados encontrados nas amostras sinalizam para melhorias nas etapas de extração, processamento e armazenamento. Sendo necessário se investir em capacitação aos manipuladores, principalmente nos locais em os produtos são processados, adotando boas práticas de higiene e manipulação.

PS-23-034

ELABORAÇÃO DE UMA PREPARAÇÃO ALTERNATIVA PARA PACIENTES COM FIBROSE CÍSTICA

VIVIAN RODRIGUES FERREIRA; KESIA CAROLINNE FERREIRA GOMES; PILAR MARIA OLIVEIRA MORAES; TARCIANA SILVA DE FRANÇA

Instituição: UNAMA

Área: ALIMENTOS

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

A Fibrose Cística (FC), caracterizada por uma patologia pulmonar obstrutiva, com insuficiência pancreática, aumento dos eletrólitos no suor, os portadores desta doença podem desenvolver desnutrição, isto ocorre devido vários fatores, entre estes a má absorção intestinal, má digestão, elevado gasto energético e maior trabalho respiratório. No Brasil, estudos realizados em cinco estados do Sul e Sudeste estimam uma incidência de 1: 10.000 mil nascido-vivos, a intervenção nutricional na fibrose cística é de grande importância, está associada com melhora ou estabilização da função pulmonar. Uma dieta rica em energia e gordura está associada à maior sobrevida do paciente.

OBJETIVOS

Elaborar uma preparação para pacientes portadores de fibrose cística que possibilite opção gastronômica nas condutas dietoterápicas.

METODOLOGIA

Inicialmente foi realizada uma pesquisa bibliográfica em artigos científicos e de revisão entre os anos de 1996 e 2009 sobre o assunto em sites de bibliotecas virtuais como Scielo, MEDLINE e LILACS. De acordo, com a pesquisa bibliográfica realizada elaborou-se uma preparação que suprisse as necessidades nutricionais e gastronômicas de pacientes portadores de Fibrose Cística. A preparação foi elaborada tendo com base o fígado bovino, acompanhada dos seguintes ingredientes: queijo parmesão, arroz, cenoura, cheiro-verde, cebola, óleo de soja, salsa, tomate, alho e pimentão verde.Os valores lipídicos e protéicos foram controlados, pois estes macronutrientes necessitam estar adequados para patologia.

RESULTADOS

A preparação obteve rendimento de 957g, o valor calórico total da preparação obteve 1.668,37 Kcal; carboidratos de 84,15 g; lipídios de 84,37 g; proteína de 143,11 g, sendo que a preparação pode ser utilizada como refeição principal.

CONCLUSÃO

A nutrição é de vital importância nesta patologia, se faz necessária a realização de mais elaborações atendendo não só as necessidades nutricionais, mas também a oferta de alimentos que agradem o paladar deste pacientes.

PS-23-035

IMOBILIZAÇÃO DE PAPAÍNA DESTINADA À PRODUÇÃO DE HIDROLISADOS HIPOALERGÊNICOS DE PROTEÍNAS DE LEITE

TÁSSIA BATISTA PESSATO; ROSELI APARECIDA DA SILVA GOMES; OLGA LUISA TAVANO

Instituição: Universidade Federal do Triângulo Mineiro

Área: ALIMENTOS

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

A hidrólise enzimática de proteínas do leite se apresenta como um dos melhores meios de redução de sua alergenicidade, e vêm sendo utilizada na produção de fórmulas infantis hipoalergênicas. O uso de enzimas imobilizadas em suportes sólidos poderia trazer vantagens ao procedimento, como a prevenção da contaminação do produto pela própria enzima, o aumento da estabilidade enzimática, e reutilização enzimática, entre outras. A utilização de papaína para produção de hidrolisados protéicos hipoalergênicos já vem sendo demonstrada, e alguns autores já apresentam dados de sua utilização na forma imobilizada, o que sugere que a utilização viável desta enzima na forma insolúvel para produção de fórmulas específicas.

OBJETIVOS

O objetivo deste estudo foi testar a viabilidade da utilização de papaína na forma imobilizada para produção de hidrolisados de proteínas de leite hipoalergênicos.

METODOLOGIA

Foi utilizada enzima comercial papaína de látex de mamão (Sigma-Aldrich), para testes de imobilização em suporte epóxido Eupergit® 250 C (Rhom Pharma) e em glioxil-agarose e amino-agarose (Agarose 6BCL GE HealthCare).

RESULTADOS

As imobilizações em suportes glioxil-agarose, amino-agarose e Eupergit 250 foram possíveis, mas, as melhores atividades e rendimento de imobilização foram obtidos com o derivado de glioxil. Sendo o armazenamento dos derivados um possível problema para quem estuda sua utilização, a estocagem destes derivados de papaína em glioxil foram testadas em diferentes condições de armazenamento. Todas as condições testadas se apresentaram como possibilidades viáveis, já que não houve perdas após estocagem a 8°C, –20°C ou após liofilização do derivado. Amostras de caseína e leite em pó foram hidrolisadas utilizando-se a papaína livre e imobilizada em suporte glioxil. Embora a natureza macromolecular do substrato possa causar dificuldades de ação da enzima quando na forma imobilizada o que se observou foi que a enzima imobilizada apresentou uma capacidade de hidrolise de 97,6 % daquela observada para a enzima livre quando a amostra de leite em pó foi utilizada. Já para a amostra de caseína a capacidade de hidrólise da enzima imobilizada foi de cerca de 75% quando comparada à enzima livre.

CONCLUSÃO

Estes ensaios preliminares sugerem que de fato esta enzima pode ser utilizada em sua forma imobilizada, em especial nas condições aqui ensaiadas quando se utiliza suporte glioxil-agarose, sugerindo aplicabilidade na produção de hidrolisados de proteínas de leite com redução de sua alergenicidade.

PS-23-036

OBTENÇÃO DE HIDROLISADOS ENZIMÁTICOS DO CONCENTRADO PROTÉICO DO SORO DO LEITE COM BAIXO TEOR DE FENILALANINA

THAÍS S. CHAVES DE OLIVEIRA; MAITÊ COSTA DA SILVA; VIVIANE DIAS MEDEIROS SILVA; MARIALICE PINTO COELHO SILVESTR

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS

Área: ALIMENTOS

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

O tratamento da fenilcetonúria consiste, acima de tudo, de uma dieta pobre ou com baixo teor de fenilalanina (Phe), de acordo com a tolerância de cada paciente.

Os hidrolisados enzimáticos com baixo teor de fenilalanina constituem uma alternativa importante no tratamento da fenilcetonúria, uma vez que apresentam baixo custo e melhor aceitabilidade dos fenilcetonúricos.

O concentrado protéico do soro do leite (CPS) constitui uma importante matéria-prima na obtenção de hidrolisados, uma vez que possui um elevado teor protéico (34%) e proteínas de alto valor biológico.

O carvão ativado têm sido eficiente na remoção de fenilalanina de hidrolisados enzimáticos. Para avaliação da eficiência da remoção da fenilalanina pelo carvão ativado a técnica da espectrofotometria derivada segunda (EDS) tem sido empregada por sua confiabilidade e agilidade.

OBJETIVOS

O objetivo do presente trabalho foi a obtenção de hidrolisados enzimáticos do concentrado protéico do soro do leite com baixo teor de fenilalanina.

METODOLOGIA

Foram preparados quatro hidrolisado (H) enzimáticos do concentrado protéico do soro do leite na relação enzima:substrato (E:S) de 1%, tempo de 5 horas, concentração da matéria-prima de 10% (p/v) e temperatura de 55ºC. O pH variou de acordo com a faixa ótima de ação de cada enzima, indicada pelo fornecedor. A hidrólise foi conduzida utilizando-se diferentes enzimas: H1 (subtilisina), H2 (papaína), H3 (*B.amyloquefaciens*) e H4 (pancreatina).

A remoção da fenilalanina foi realizada utilizando-se o carvão ativado (CA) na relação proteína:CA 1:88. A eficiência da remoção foi avaliada por espectrofotometria derivada segunda (EDS), determinando o teor de fenilalanina livre no CPS e em seus hidrolisados.

RESULTADOS

O carvão ativado foi eficiente para a remoção de Phe nos hidrolisados enzimáticos do CPS sendo os resultados obtidos em relação ao percentual de remoção de fenilalanina de: 77,8% (H1), 55,6% (H2), 60,8% (H3) e 81,3% (H4). Dessa forma, verifica-se que o melhor resultado foi obtido pela utilização da enzima pancreatina, uma vez que obteve o hidrolisado com o maior percentual de remoção fenilalanina (88%).

CONCLUSÃO

Conclui-se que a utilização da enzima pancreatina na relação E:S de 1%, concentração da matéria-prima de 10% e tempo de hidrólise de 5 horas foram efientes na obtenção de hidrolisados protéicos do concentrado protéico do soro do leite com baixo teor de fenilalanina.

PS-23-037

COMPOSTOS FENÓLICOS TOTAIS E CAPACIDADE ANTIOXIDANTE IN VITRO DAS POLPAS DO BURITI (MAURITIA FLEXUOSA L.) IN NATURA E DESIDRATADA

THEÍDES BATISTA CARNEIRO; JÚLIA GERACILA CARNEIRO

Instituição: Universidade Federal do Piauí- UFPI

Área: ALIMENTOS

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

Os compostos fenólicos estão bem destacados na literatura internacional pelos seus possíveis benefícios na saúde.

No grupo dos compostos fenólicos, os flavonóides e os ácidos fenólicos se destacam e são considerados os antioxidantes fenólicos mais comuns de fontes naturais e apresentam-se amplamente distribuídas no reino vegetal.

Os frutos das espécies nativas do Brasil oferecem um elevado valor nutricional, além de atrativos sensoriais peculiares e intensos. Algumas dessas espécies poderiam ser excelentes fontes de óleos ou gorduras, bem como outros nutrientes lipossolúveis, como pró-vitaminas ou vitaminas, como é o caso do fruto do buritizeiro, o buriti.

A atividade antioxidante dos compostos fenólicos tem interesse tanto do ponto de vista tecnológico quanto do nutricional por intervirem como antioxidantes naturais com papel protetor de doenças cardiovasculares e câncer, assim como dos processos de envelhecimento.

A nutrição e os alimentos vêem sendo colocados como uma alternativa para contribuir beneficamente à saúde da população, por reduzir o dano oxidativo por radicais livres através dos antioxidantes, presentes naturalmente em fontes vegetais.

OBJETIVOS

Quantificar os compostos fenólicos totais e determinar a capacidade antioxidante in vitro das polpas do buriti in natura e desidratada.

METODOLOGIA

A determinação dos compostos fenólicos totais foi feita por espectrofotometria, utilizando reagente Folin Denis. A leitura foi realizada em 720nm. Para quantificação dos compostos fenólicos totais, foi empregada uma curva padrão com solução de ácido gálico nas proporções de 0, 50 e 100µg/ mL para construir uma curva de calibração. Para capacidade antioxidante foi utilizado o ensaio de captura dos radicais DPPH•. A absorbância foi determinada a 517nm. Foi também calculado o valor do EC50.

RESULTADOS

O teor de compostos fenólicos (mgGAE/100g) e capacidade antioxidante (DPPH EC50 µg/mL) da polpa in natura e desidratada do buriti, apresentaram tanto no extrato aquoso como no extrato alcoólico baixos teores.

Os valores encontrados no extrato aquoso e alcoólico da polpa in natura para compostos fenólicos foram 18,2±1,463 e 24,96±0,138 e para capacidade antioxidante 651,14 e 656, respectivamente. No extrato aquoso e alcoólico da polpa do buriti desidratada (PBD) foram detectados 14,05±0,718 e 15,57±1,316 e para capacidade antioxidante 13522 e 413,61, respectivamente.

CONCLUSÃO

Os extratos das polpas in natura e desidratada apresentaram baixos teores de compostos fenólicos e atividade antioxidante.

PS-23-038

CAROTENOIDES E FLAVONOIDES EM POLPAS E ÓLEOS DO BURITI (MAURITIA FLEXUOSA L.)

THEÍDES BATISTA CARNEIRO; ADÉLIA MARIA ROCHA SOARES; JÚLIA GERACILA CARNEIRO

Instituição: Universidade Federal do Piauí- UFPI

Área: ALIMENTOS

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

Nutricionalmente, os carotenoides podem ser classificados como pró-vitamínicos ou carotenoides inativos, aqueles que apresentam atividade antioxidante ou corante. Com isso, possuem importantes funções biológicas onde o maior interesse está em sua ação antioxidante que reduz o estresse oxidativo.

Entre os carotenóides, o β-caroteno é o mais abundante em alimentos e o que apresenta maior atividade de vitamina A.

O buriti constitui uma das principais fontes de pró-vitamina A encontradas na biodiversidade brasileira.

O β-caroteno é um potente antioxidante com ação protetora contra doenças cardiovasculares.

O óleo obtido da polpa do buriti revela ter altíssimo teor de β-caroteno. Os carotenoides encontrados no óleo de buriti fazem parte da classe de pigmentos encontrados em gorduras animais e vegetais. Como os lipídios estimulam a absorção dos carotenoides, estes podem ter a vantagem adicional de possuírem maior biodisponibilidade.

Os flavonoides são importantes na dieta humana, apresentando diversos efeitos biológicos e farmacológicos, incluindo atividade antibacteriana, antiviral, antiinflamatória, antialérgica e vasodilatadora. Além de inibem a peroxidação lipídica e riscos de doenças cardiovasculares, efeitos relacionados à atividade antioxidante. O potencial antioxidante das antocianinas pode chegar a ser duas vezes maior que os antioxidantes disponíveis comercialmente como, por exemplo, a vitamina E.

OBJETIVOS

Determinar o teor de carotenoides e flavonoides das polpas in natura e desidratada e óleos do buriti.

METODOLOGIA

O óleo de buriti analisado neste estudo foi obtido de três localidades diferentes, totalizando três amostras. Foram utilizadas as metodologias propostas por Nagata e Yamashita (1992), para carotenoides e de Francis (1982), para dosar os flavonoides.

RESULTADOS

Os resultados obtidos na dosagem dos carotenoides das polpas e óleos do buriti foram: polpa in natura 1719,76 e 339,82; polpa do buriti desidratada 1750,61 e 913,98; óleo do buriti A 1764 e 1074,90; óleo do buriti B 1672,70 e 53,25 e óleo do buriti C 1736,35 e 515,07 µg/100g de β-caroteno e licopeno, respectivamente. Já nos pigmentos flavonoides foram detectados 11,91 e 1,75 para polpa in natura; 21,51 e 2,36 para polpa do buriti desidratada; 3,09 e 0,39 em óleo de buriti A; 7,26 e 0,39 no óleo de buriti B e 4,01 e 0,18 para óleo de buriti C µg/100g de flavonóides amarelos e antocioninas, respectivamente.

CONCLUSÃO

As polpas e óleos do buriti utilizados no estudo apresentaram-se como boa fonte de carotenóides.

PS-23-039

EFEITO DA ADIÇÃO DE FARINHA DE FEIJÃO CAUPI INTEGRAL CRUA, TORRADA E AUTOCLAVADA NA QUALIDADE E NA ACEITABILIDADE DE PÃO DE FORMA

OLIVIA MARIA SILVA CARVALHO; VANESSA DIAS CAPRILES; ROSANA APARECID MANÓLIO SOARES; JOSÉ ALFREDO GOMES ARÊAS

Instituição: Universidade de São Paulo

Área: ALIMENTOS

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

O Brasil encontra-se entre os três principais produtores mundiais de feijão caupi (Vigna unguiculata L. Walp.), no entanto, o seu consumo restringe-se praticamente as regiões norte e nordeste. O feijão caupi apresenta alto valor nutricional (alto teor de proteínas e de fibra alimentar) e propriedade hipocolesterolemizante, observada em modelo biológico. Devido a essas características, existe interesse em expandir o consumo dessa leguminosa. Desta forma, além de seu uso tradicional como grão cozido, novas alternativas vem sendo desenvolvidas de forma a ampliar sua aplicação dietética e, conseqüentemente, estimular o seu consumo.

OBJETIVOS

Avaliar o impacto da substituição de metade da farinha de trigo por diferentes tipos de farinha de feijão caupi (FFC) integral sobre o valor nutritivo, as propriedades físicas e a aceitabilidade do pão de forma.

METODOLOGIA

Foram utilizados três tipos de FFC integral: crua; torrada e autoclavada. Avaliou-se o impacto da substituição de metade da farinha de trigo pelas FFC nas propriedades físicas (volume específico, firmeza do miolo, cor da crosta e cor do miolo) e na aceitabilidade (escala hedônica de nove pontos) do pão de forma.

RESULTADOS

O pão elaborado com FFC crua apresentou maior expansão e miolo mais macio comparando-se com os outros pães desenvolvidos com FFC. Não foram observados efeitos da incorporação de FFC nos parâmetros de cor da crosta. Em relação à cor do miolo, o pão com FFC crua destacou-se dos demais por apresentar miolo mais claro. A aceitação global dos pães elaborados com FFC crua, autoclavada, torrada e do padrão foram 6,93, 6,63, 5,75 e 7,25, respectivamente. Verificou-se diferença entre o pão com FFC crua e o padrão apenas na aceitação do sabor. O pão com FFC autoclavada diferiu do padrão na aceitação da aparência. Desse modo, sugere-se o uso da farinha obtida dos grãos crus de modo a preservar o valor nutritivo do feijão e não encarecer o produto final.

CONCLUSÃO

A incorporação de 50% de farinha de feijão caupi integral na formulação de pães de forma é viável, resultando em produtos aceitos e com valor nutricional agregado.

PS-23-040

INFLUÊNCIA DAS FORMAS DE PREPARO SOBRE O TEOR DE FITATO EM FEIJÕES (PHASEOLUS VULGARIS L.)

VERA LÚCIA CARDOSO G TRAMONTE; SAMANTA THOMAS VALDÉS; CILEIDE M MEDEIROS COELHO; SANDRA REGINA PAULON AVANCINI
Instituição: Programa de Pós graduação em Nutrição/UFSC
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Em leguminosas, 80% do fósforo é estocado na forma de fitato podendo se complexar às proteínas e/ou minerais, prejudicando a biodisponibilidade destes nutrientes. Estudos têm sido realizados para analisar o teor de fitato em grãos crus de feijões. Porém, este alimento é consumido cozido, o seu preparo varia conforme os costumes da população e existe uma prática de colocar os grãos crus imersos em água. Portanto, verifica-se a importância de avaliar a influência do remolho e de diferentes formas de preparo sobre o conteúdo de fitato no feijão.
OBJETIVOS
Analisar o teor de fitato nos grãos, caldos e água de remolho de feijões submetidos à diferentes formas de preparo
METODOLOGIA
Foram analisados os feijões carioca Iapar, pretos Uirapuru e BAF-55, preparados sob 4 formas: cru (C) o qual foi seco em estufa ventilada a 60oC por 48 horas, triturado até a obtenção de um pó homogêneo, acondicionado em embalagens estéreis e armazenado; cozido sem maceração (CSM) foi cozido em 1,5L de água destilada, em panela de pressão doméstica por 30 minutos; cozido com a água de maceração (CCAM) foi macerado em 1,5L de água destilada por 8 horas a 25oC e cozido com o restante da água de remolho não absorvida; cozido sem a água de maceração (CSAM) foi preparado nas mesmas condições anteriores, porém a água de maceração foi retirada, sendo acrescido o mesmo volume de água para o cozimento. Após a cocção, os caldos foram separados dos grãos e acondicionados separadamente. A determinação de fitato foi realizada em espectrofotômetro (Spekol – UV Vis) com comprimento de onda de 500 nm. O delineamento foi inteiramente casualizado com 3 repetições. As comparações entre as médias foram feitas pelo teste de Bonferroni (α=5%).
RESULTADOS
Para os grãos, comparando as 3 variedades de feijões em cada forma de preparo, não houve diferença significativa quanto ao teor de fitato. Porém, quando comparada uma mesma variedade preparada sob diferentes formas, o carioca Iapar e o preto Uirapuru apresentaram perdas de 34,1% e 39,5% de fitato, respectivamente, no preparo CSAM em relação aos grãos C. Na água de maceração não foi detectado fitato. Nos caldos, foram verificados menores teores de fitato nos feijões preto Uirapuru (1,0±0,1%) e carioca Iapar (1,1±0,1%) no preparo CSM.
CONCLUSÃO
Para aumentar as perdas de fitato nos grãos de feijões, a cocção CSAM é aconselhada, no entanto, para os caldos o preparo CSM foi o melhor. Das variedades avaliadas, Iapar e Uirapuru foram as que apresentaram menores teores de fitato.

PS-23-041

TEOR DE MINERAIS DE CALDOS E GRÃOS DE FEIJÕES (PHASEOLUS VULGARIS L.) SUBMETIDOS A DIFERENTES FORMAS DE PREPARO

VERA LÚCIA CARDOSO G TRAMONTE; SAMANTA THOMAS VALDÉS; CILEIDE M.MEDEIROS COELHO; SANDRA REGINA PAULON AVANCINI
Instituição: UFSC/Programa de Pós graduação em Nutrição
Área: ALIMENTOS
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O feijão é preparado conforme os costumes da população, não havendo padronização principalmente a nível domiciliar. Observa-se uma prática de colocar os grãos crus imersos em água por 12 a 16 horas, denominado maceração, que serve para diminuir o tempo de cocção. Contudo, não se sabe a influência deste procedimento e da utilização ou não da água de remolho para a cocção sobre o teor de minerais no feijão pronto para o consumo. Assim, mostra-se importante a comparação entre as formas de preparo a fim de verificar qual preserva melhor o teor de minerais deste alimento.
OBJETIVOS
Analisar o teor de potássio (K), cálcio (Ca), magnésio (Mg), fósforo (P), zinco (Zn) e ferro (Fe) nos grãos, caldos e água de remolho dos feijões submetidos a diferentes formas de preparo.
METODOLOGIA
Foram preparadas quatro amostras de feijão preto do genótipo BAF-55. A amostra crua (C) foi seca em estufa ventilada a 60oC por 48 horas, triturada até a obtenção de um pó, acondicionada em embalagens estéreis e armazenada; a amostra cozida sem maceração (CSM) foi cozida em 1,5L de água destilada, em panela de pressão doméstica durante 30 minutos; a amostra cozida com a água de maceração (CCAM) foi macerada em 1,5L de água destilada por 8 horas a 25oC e cozida com o restante da água de remolho não absorvida; a amostra cozida sem a água de maceração (CSAM) foi preparada nas mesmas condições anteriores, porém a água de maceração foi retirada sendo acrescido o mesmo volume de água não absorvida no remolho para o cozimento. Após a cocção, os caldos foram separados dos grãos e acondicionados separadamente. Para a determinação de K, Ca e Mg foi feita a digestão sulfúrica e para P, Zn e Fe a digestão nitro-perclórica; as leituras foram feitas por espectrofotometria de absorção atômica.
RESULTADOS
Os grãos não apresentaram diferença entre as formas de preparo nos seus valores médios (K 19,7g/kg; Ca 2,3g/kg; Mg 2,7g/kg; Fe 75,2mg/kg; Zn 43,4mg/kg). Na água de remolho foram detectados Ca (97,9g/kg), Mg (5,5g/kg) e K (29,4g/kg). Nos caldos, não houve diferença ($p<0,05$) entre as formas de preparo para Zn (52,8mg/kg), Ca (1,5g/kg) e P (6,5g/kg). Para os demais minerais, o melhor preparo foi CSM (Fe 183,4mg/kg; Mg 7,0g/kg; P 7,6g/kg) quando comparado ao CCAM (Fe 119mg/kg; Mg 5,0g/kg; P 6,1g/kg) e CSAM (Fe 109,6mg/kg; Mg 4,3g/kg; P 5,9g/kg).
CONCLUSÃO
Para auxiliar a preservar o teor de minerais no feijão, a cocção sem maceração é aconselhada, bem como o consumo do caldo de feijão devido ao seu elevado valor nutritivo.

PS-23-042

INFLUÊNCIA DA COMPOSIÇÃO DIETÉTICA NAS ALTERAÇÕES COGNITIVAS DE IDOSOS

MARITA MECCA; ELISETE PEDRAZANI
Instituição: UFSCar
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Atualmente vem aumentando o interesse na investigação do papel da nutrição e sua influência no desenvolvimento das funções cognitivas. Essa influência vem sendo estudada como participação protetora e/ou no retardo das disfunções e alterações degenerativas inerentes à idade.
OBJETIVOS
Avaliar a influência da composição da dieta sobre as alterações cognitivas de idosos.
METODOLOGIA
Foram avaliados 50 indivíduos acima de 60 anos, atendidos em uma Unidade de Saúde Escola. Foram divididos em dois grupos; sem alteração cognitiva (GS) e com alteração (GC). Para obtenção de dados gerais foi aplicado uma anamese. Para avaliar a dieta foi aplicado um questionário de freqüência alimentar e o método recordatório de 24 hora e com os seus dados, foi calculado os nutrientes no software NutWin 1.5. Foi mensurado peso e altura e calculado o IMC dos participantes. Foi feito testes para análise estatística e pré - fixado o nível de significância a = 0,05.
RESULTADOS
Os indivíduos do GS foram classificados predominantemente como obesos e GC eutróficos. Em relação ás características gerias, houve diferença significativa entre os grupos, ao longo da vida, para prática de exercício físico mais que 3x/semana e funcionamento do intestino alterado, sendo que GS foi mais ativo do que GC e posuía um melhor funcionamento do intestino, tendo assim melhor reposta na absoção de nutrientes. Em relação a ingestão alimentar, GS apresentou significativamente maior ingestão diária de frutas, verduras (folhas), legumes, produtos integrais e castanhas ao longo da vida e menor de doces,e fast foods. Quanto a ingestão atual, GS também se diferenciou por possuir maior adequação na ingestão diária de frutas e hortaliças (g) e melhor qualidade da dieta segundo IAS. Houve ainda diferenças em relação aos nutrientes para VitA, B12, B6 e Zinco, estando GC com maior inadequação deles.
CONCLUSÃO
Observou-se maior qualidade da dieta ao longo da vida e atualmente no grupo sem alterações cognitivas, concordando com a literatura a qual coloca a alimentação saudável e os benefícios de alguns nutrientes específicos na proteção de doenças crônicas - degenerativas. Podemos observar no estudo que hábitos saudáveis, estão relacionados com menores riscos de alterações cognitivas, sendo necessários mais programas de Nutrição para a população visando a prevenção de Doenças.

PS-23-043

A IMPORTÂNCIA DO LEITE MATERNO NA PREVENÇÃO DA ENTEROCOLITE NECROSANTE ENTRE RECÉM-NASCIDOS

MILENA BAPTISTA BUENO; VANESSA SILVA REIS
Instituição: Universidade Paulista
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A enterocolite necrosante (ECN) é uma síndrome caracterizada por necrose do trato gastrointestinal e acomete principalmente recém-nascidos de baixo peso. Alguns estudos recentes demonstram que o uso do leite materno na alimentação de prematuros diminui a incidência de ECN e melhora o prognostico de crianças acometidas por esta doença.
OBJETIVOS
Este estudo tem como objetivo abordar o papel do leite materno na prevenção e tratamento da ECN.
METODOLOGIA
Este é um estudo de natureza exclusivamente bibliográfica. Foram realizadas pesquisas em materiais oriundos de livros e artigos publicados na base de dados SCIELO, MEDLINE e LILACS. As palavras-chaves utilizadas foram: enterocolite necrosante, prematuridade e leite materno.
RESULTADOS
A etiologia da ECN é multifatorial, sendo o principal fator de risco a prematuridade. Existem ainda muitas controversas sobre a alimentação do recém-nascido pré-termo (RNPT), já que a própria alimentação pode provocar a translocação bacteriana, a ECN e a sepse. No entanto, estudos epidemiológicos e em modelos experimentais tem demonstrado que o uso do leite materno na alimentação de prematuros diminui a incidência de ECN e que a introdução precoce do leite materno no pós-operatório da ECN é determinante para a readaptação intestinal, em função da presença de fatores imunológicos. O jejum prolongado, por seus efeitos deletérios no epitélio intestinal (atrofia da mucosa, diminuição da absorção e ausência de competição da flora intestinal), propicia a translocação bacteriana, aumentando a chance de ocorrer ECN e sepse. Este efeito pode ser minimizado pela oferta enteral precoce, pois a fermentação bacteriana dos carboidratos resulta em ácidos graxos de cadeia curta, principalmente o butírico, que apresentam uma função trófica sobre o epitélio intestinal. O fato de o recem nascido ser prematuro é capaz de alterar a composição do leite humano, fazendo com que o leite se adapte as suas necessidades. Essa adaptação faz com que o leite da mãe, especialmente nas primeiras duas semanas, contenha concentração maior de calorias, proteínas, gorduras e IgA e menores quantidades de lactose. Quanto maior a prematuridade, maior o teor de gordura e proteína do leite materno.
CONCLUSÃO
Apesar de existir a hipótese de que o leite materno previne a ECN, ainda não há evidências clinicas suficientes que determine um consenso. No entanto, não existem contra indicações para o uso de leite materno para a prevenção e tratamento da ECN.

PS-23-044
FATORES DE RISCO PARA O DESENVOLVIMENTO DE TRANSTORNOS ALIMENTARES EM ESTUDANTES DE NUTRIÇÃO
MILENA LIMA DE MORAES; JULIANA LIMA FERREIRA; RENNAN RIBEIRO M MIRANDA
Instituição: Universidade Estadual do Ceará
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A anorexia nervosa (AN) e a bulimia nervosa (BN) são transtornos alimentares (TA) caracterizados por um padrão de comportamento alimentar gravemente perturbado, um controle patológico do peso corporal e por distúrbios da percepção do formato corporal. Estes transtornos são responsáveis por sérios agravos a saúde de seus portadores, possuem índices de mortalidade relevantes e apresentam aumento de incidência nas últimas décadas. O tema dieta/alimentação presente em algumas profissões tais como de nutricionista, pode ser atrativo para indivíduos com tendências a essas doenças.
OBJETIVOS
Portanto, o presente estudo tem como objetivo avaliar a freqüência de estudantes de nutrição com comportamentos alimentares indicativos de TA.
METODOLOGIA
Foram estudados 41 estudantes de nutrição do 1º ao 7º período. Os voluntários responderam um questionário socioeconômico, o Eating Attitudes Test (EAT-26) para avaliar aspectos relacionados à dieta, presença de bulimia nervosa e autocontrole em relação à comida, o Bulimic Investigatory Test Edinburgh (BITE) para avaliar a presença de comportamentos bulímicos e a intensidade destes e o Body Shape Questionnaire (BSQ) para avaliar a insatisfação com a imagem corporal.
RESULTADOS
Amostra foi composta por 14,6% de homens e 85,4% de mulheres, com idade entre 18 e 41 anos e média de idade de 22,8±4,4 anos, 98% eram solteiros e 2% casados, 27% tinham renda familiar de 3 a 5 salários mínimos, 49% de 6 a 10 salários mínimos e 24% de mais de 10 salários mínimos. Quanto ao EAT-26 4,9% do total de indivíduos apresentaram resultado positivo na identificação de padrões alimentares anormais, todos eram mulheres (n=2). Quanto ao resultado do BITE, foi observado que 48,8% não apresentaram comportamentos bulímicos, 24,4% apresetaram comportamento bulímico clinicamente significante e 26,8% apresentaram comportamento de alta gravidade. Quanto ao resultado do BSQ, foi observado que 78,1% não apresentaram insatisfação com relação a imagem corporal, 17,1% apresentaram leve insatisfação, 2,9% moderada insatisfação e 5,7% grave insatisfação, sendo que apenas mulheres apresentaram algum grau de insatisfação quanto a imagem corporal.
CONCLUSÃO
Apesar do pequeno número amostral pode-se observar uma frequência elevada de comportamentos indicativos de TA entre estudantes de nutrição, ainda estes dados auxiliam numa futura estimativa de incidência e prevalência de TA na população estudada.

PS-23-045
RELAÇÃO PROTEÍNA C REATIVA/ALBUMINA NA AVALIAÇÃO DO PROGNÓSTICO INFLAMATÓRIO NUTRICIONAL DE PACIENTES COM TUBERCULOSE PULMONAR ATIVA
MILENA LIMA DE MORAES; DANIELA M DE PAULA RAMALHO; KARINA NEVES DELOGO; PRYSCILA F MIRANDA CAMPINO; MARINA GRIBEL OLIVEIRA; REBECA MARTINS HANG; ADRIANA OLIVEIRA SIQUEIRA; HEDI M M GUEDES OLIVEIRA; AFRÂNIO LINEU KRITSKI; MARTHA MARIA DE OLIVEIRA
Instituição: Universidade Federal do Rio de Janeiro
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
São atribuídas a tuberculose (TB) cerca de 1,7 milhões de mortes por ano, usualmente em pacientes com baixo nível sócio-econômico e desnutridos. A elevada resposta inflamatória do hospedeiro frente aos processos infecciosos está associada a má evolução clínica. São escassos os estudos que avaliam a desnutrição e o estado inflamatório em pacientes com TB
OBJETIVOS
Avaliar a relação proteína C reativa (PCR)/albumina e o estado nutricional de pacientes com tuberculose pulmonar (TBP).
METODOLOGIA
Num estudo transversal, foram estudados 82 pacientes com TBP, do sexo masculino, internados em hospital de referência para TB. Para análise da resposta inflamatória foram obtidas amostras de sangue periférico, coletadas em jejum para dosagens da proteína positiva (PCR) e negativa (albumina) de fase aguda pelo método nefelométrico. Foram classificados pacientes com resposta inflamatória normal (sem risco para complicações clinicas) quando a relação PCR/albumina fosse <0,4, baixo risco quando fosse de 0,4 a 1,2, médio risco entre 1,2 a 2,0 e alto risco >2,0. Ainda, foram aferidos o peso e a altura para o cálculo do índice de massa corporal (IMC), classificado segundo a Organização Mundial da Saúde.
RESULTADOS
Os indivíduos possuiam entre 20 e 60 anos com média de 40±11 anos, quanto ao IMC observado era entre 13,3 e 26,5 kg/m2 com média de 17,9±2,5 kg/m2, 70,3% encontravam-se com algum grau de magreza segundo o IMC, sendo 23% magreza grau III, 23% magreza grau II e 24,3% magreza grau I; 28,4% estavem eutróficos e apenas 1,4% com sobrepeso. A média de albumina foi de 3,48±0,66 g/dL e de PCR foi de 6,68±4,46 mg/dL. Segundo a relação PCR/albumina 89% apresentavam algum grau de risco de complicações, sendo 45,1% alto risco, 18,3% médio risco e 25,6% baixo risco e apenas 11% não apresentavam risco. A frequência de indivíduos desnutridos aumentou de acordo com o aumento do risco de complicações segundo a relação PCR/albumina.
CONCLUSÃO
Os resultados sugerem que o diagnóstico inflamatório-nutricional e dimensionamento de risco dos pacientes com TB podem ser úteis na identificação do prognóstico destes indivíduos. Contudo, são necessários estudos longitudinais para confirmar a utilidade clínica de tais biomarcadores.

PS-23-046
PROVAS DE FUNÇÃO HEPÁTICA E ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES COM TUBERCULOSE PULMONAR ATIVA
MILENA LIMA DE MORAES; DANIELA M DE PAULA RAMALHO; KARINA NEVES DELOGO; PRYSCILA F CAMPINO MIRANDA; MARINA GRIBEL OLIVEIRA; REBECA MARTINS HANG; ADRIANA OLIVEIRA SIQUEIRA; HEDI M M GUEDES OLIVEIRA; AFRÂNIO LINEU KRITSKI; MARTHA MARIA DE OLIVEIRA
Instituição: Universidade Federal do Rio de Janeiro
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A tuberculose (TB) é um grave problema de saúde pública mundial, sendo uma das principais causas de morte no mundo. São escassos os estudos que avaliam a associação entre hepatotoxicidade induzida por fármacos anti-TB e o estado nutricional. Contudo, agravos no estado nutricional avaliado segundo o índice de massa corporal (IMC) e pelo e nível sérico de albumina são as variáveis predisponentes a hepatotoxicidade mais citadas na literatura.
OBJETIVOS
O presente estudo visa descrever função hepática e o estado nutricional de indivíduos com tuberculose pulmonar ativa (TBPA).
METODOLOGIA
Estudo descritivo e transversal que incluiu 82 pacientes com TBPA, todos do sexo masculino, hospitalizados e em uso de drogas anti-TB. Foram aferidos o peso e a altura para o cálculo do IMC, que após foi classificado segundo a recomendação da Organização Mundial da Saúde. Foram obtidas amostras de sangue periférico, coletadas em jejum para dosagens de albumina, transaminase pirúvica (ALT), transaminase oxalacética (AST), fosfatase alcalina (FA), γ-glutamil transpeptidase (GGT).
RESULTADOS
Com relação ao estado nutricional dos indivíduos segundo o IMC, 70,3% encontrava-se com algum grau de magreza, sendo 23% magreza grau III, 23% magreza grau II e 24,3% magreza grau I; 28,4% estavem eutróficos e apenas 1,4% com sobrepeso. O intervalo de IMC observado foi entre 13,3 e 26,5 kg/m2 com média de 17,9±2,5 kg/m2. Quanto a albumina, o intervalo observado foi de 1,7 a 4,9 g/dL com mediana de 3,50 g/dL, 39% dos indivíduos apresentavam valores abaixo da referência (<3,4g/dL), 59,8% apresentavam valores adequados (3,4 a 4,8g/dL) e apenas 1,2% apresentavam valores acima (>4,8g/dL). Quanto às provas de função hepática, para ALT, 17,1% dos indivíduos apresentavam valores alterados, o intevalo observado foi de 5 a 158 U/L com mediana de 20U/L. Para AST, 20,7% dos indivíduos apresentavam valores alterados, o intevalo observado foi de 12 a 124 U/L com mediana de 24U/L. Para GGT, 96,3% dos indivíduos apresentavam valores alterados, o intevalo observado foi de 27 a 624 U/L com mediana de 112U/L. Para FA, 51,2% dos indivíduos apresentavam valores alterados, o intevalo observado foi de 44 a 813 U/L com mediana de 102U/L.
CONCLUSÃO
Os indivíduos com TBPA apresentaram estado nutricional agravado, provavelmente pela infecção, e alterações na função hepática que podem aumentar a ocorrência de danos hepáticos devido ao tratamento anti-TB.

PS-23-047
NÍVEL DE CONHECIMENTO DE PORTADORES DE DIABETES MELLITUS ATENDIDOS NO CENTRO DE REFERÊNCIA AMBULATORIAL SOBRE O CONSUMO DE ADOÇANTES - SERRA (ES)
MÍRIAN PATRÍCIA CASTRO P. PAIXÃO; TIEMI SAITO; RACKELLY BORGES PEREIRA
Instituição: Faculdade Católica Salesiana do Espírito Santo
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A terapia nutricional é um componente essencial para um bom controle metabólico em diabéticos. O uso de adoçantes em substituição ao açúcar é comum entre diabéticos, pois atribuem doçura aos alimentos reduzindo a ingestão calórica sem aumentar a glicemia.
OBJETIVOS
Avaliar o nível de conhecimento de indivíduos portadores de diabetes mellitus, quanto ao consumo de adoçantes, atendidos no Centro de Referência Ambulatorial de Carapina, do município de Serra-ES.
METODOLOGIA
Os dados foram coletados através de um questionário composto de variáveis sócio-demográficas, relacionadas à doença e ao consumo de adoçantes e produtos dietéticos. A coleta de dados ocorreu durante os meses de agosto a outubro de 2010, em uma amostra de 100 voluntários. A análise dos dados quantitativos foram apresentadas a partir de média e desvio padrão e os dados qualitativos foram apresentados através de freqüência absoluta e relativa.
RESULTADOS
O uso de adoçante é freqüente na população em estudo, principalmente do tipo líquido, em comparação com outros produtos dietéticos. 91,2% dos entrevistados informaram que só passou a utilizar o adoçante após o diagnóstico da doença. Verificou-se que a escolha do adoçante é principalmente influenciada pelo sabor (52,75%) e que os mesmos controlam a quantidade do adoçante no momento de uso. Dentre os outros produtos dietéticos citados, o refrigerante foi o mais consumido. Além disso, constatou-se que 59% dos indivíduos não sabem a diferenciar diet e light e que 63% não têm o hábito de ler o rótulo dos alimentos.
CONCLUSÃO
É necessário ofertar maiores esclarecimentos aos diabéticos quanto ao uso adequado dos adoçantes e dos produtos dietéticos por parte dos profissionais de saúde, com inclusão de informações nutricionais mais completas e compreensíveis nos rótulos destes produtos.

PS-23-048
A ASSOCIAÇÃO ENTRE A ANSIEDADE E OBESIDADE
MÔNICA COSTA ANDRADE; KÁTIA SOLANGE BRAGA
Instituição: INMETRO
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A obesidade é uma síndrome multifatorial que consiste em alterações fisiológicas, bioquímicas, metabólicas, anatômicas, além de alterações psicológicas e sociais. É uma epidemia mundial que envolve vários fatores sendo um dos principais a ansiedade e por ser considerada como alto risco é necessário envolvimento dos profissionais de saúde. Há décadas vários estudos abordam preocupação sobre o que está levando ao acréscimo desta epidemia mas é primordial ter subsídios na rede hospitalar e principalmente trabalho de prevenção desde o período intra-uterino, dando seguimento as orientações no aleitamento materno, infância, adolescência para que na fase adulta este indivíduo seja classificado como eutrófico e principalmente sem riscos de co-morbidades.
OBJETIVOS
O objetivo do trabalho é investigar os estudos científicos que apresentam casos de associação entre ansiedade e obesidade.
METODOLOGIA
O estudo realizado para esta revisão foi obtido através de levantamento de artigos científicos publicados nos últimos 12 anos, encontrados nos bancos de dados Scielo, Lilacs e na literatura. Os bancos de dados foram pesquisados entre período de janeiro e fevereiro de 2011, através dos títulos: obesidade, ansiedade, comportamento de restrição alimentar, excesso de peso e imagem corporal e tratamento.
RESULTADOS
A abordagem desta revisão pretendeu enfatizar as bases e os processos que norteiam o comportamento de restrição alimentar e sua interface com a obesidade. Para subsidiar a discussão, foram resgatados alguns aspectos do comportamento alimentar, assim como aspectos psicológicos envolvidos com a questão, que dificultam o tratamento para redução de peso.
Com o intuito de aprimoramento de pesquisa e melhoria do tratamento de pacientes que apresentam transtornos alimentares como a obesidade que estão associados a ansiedade.
CONCLUSÃO
É necessário que profissionais da área de saúde tenham consciência e estejam preparados para identificar envolver-se e saber para onde direcionar o tratamento de pacientes obesos. Como a obesidade é uma doença multifatorial e a maioria das vezes desenvolve fatores psicológicos, observamos a importância de investigar os estudos científicos.
Observa-se que fatores ambientais apresentam relação direta com o ambiente familiar adverso, propiciando as pessoas terem distúrbios psicossociais dentre eles ansiedade, levando a pessoa a um busca excessiva de alimentos como forma de compensação.

PS-23-049
RELAÇÃO ENTRE MÉTODOS DE COMPOSIÇÃO CORPORAL COM A AVALIAÇÃO SUBJETIVA GLOBAL
MONIQUE FERREIRA GARCIA; MARION SCHNEIDER MEIRELES; LETÍCIA MARIA FÜHR; ELISABETH WAZLAWIK
Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Introdução: A desnutrição hospitalar afeta a saúde de um paciente, acarretando aumento da mortalidade, da morbidade, da permanência hospitalar, dos custos com a internação e piora da qualidade de vida. Para a identificação da desnutrição, diversos métodos de avaliação nutricional têm sido propostos, porém nenhum deles é considerado padrão-ouro.
OBJETIVOS
Objetivo: Analisar a relação entre métodos de composição corporal, através da Análise por Impedância Bioelétrica (*Bioelectrical Impedance Analysis* - BIA), com a Avaliação Subjetiva Global (ASG).
METODOLOGIA
Metodologia: Uma investigação transversal foi conduzida de abril a novembro de 2010, com 124 pacientes pré-cirúrgicos, de 22 a 85 anos (média de idade de 52,26 ± 14,95 anos). Foi realizada a avaliação nutricional destes pacientes através da ASG, que é um instrumento que inclui história clínica e exame físico para classificação em bem nutrido (A), moderadamente ou suspeito de ser desnutrido (B) ou gravemente desnutrido (C). Além disso, a BIA foi aplicada, fornecendo valores de Resistência e Reatância, que são fundamentais para obter o Índice de Massa Livre de Gordura (IMLG), o Índice de Massa de Gordura (IMG), o Percentual de Massa Celular Corporal (%MCC) e o Ângulo de Fase Padronizado (AFP). O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética e todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. As informações foram armazenadas em um banco de dados no Excel 2007 e para análise foi utilizado o programa estatístico STATA, verificando a associação entre os parâmetros de composição corporal com a ASG, por meio do Teste de Mann-Whitney.
RESULTADOS
Resultados: A prevalência de desnutrição pela ASG, IMLG, IMG, %MCC e AFP foi de 35,5%, 12,9%, 8,1%, 46,8% e 4,8%, respectivamente. A mediana e o intervalo interquartílico dos parâmetros de composição corporal foram verificados, sendo observados valores maiores quando os indivíduos foram identificados como bem nutridos e valores menores quando classificados como desnutridos, de acordo com a ASG: IMLG [18,56 (17,19-20,00) e 17,17 (16,48-18,96), p=0,002], IMG [8,82 (6,93-11,46) e 7,03 (4,39-9,60), p=0,003], MCC [22,14 (18,67-29,79) e 19,98 (16,79-26,81), p=0,037] e AFP [1,19 (0,44-2,16) e 0,83 (-0,008-1,47), p=0,022].
CONCLUSÃO
Conclusão: Indivíduos identificados como desnutridos, conforme a ASG (B+C) apresentaram, significativamente, menores valores de IMLG, IMG, MCC e AFP, sugerindo que estas técnicas podem avaliar adequadamente o estado nutricional de pacientes hospitalizados.

PS-23-050
TRATAMENTO NUTRICIONAL DE PACIENTE EM PRÉ-OPERATÓRIO DE ESOFAGOPLASTIA POR MEGAESÔFAGO DE ETIOLOGIA IDIOPÁTICA
MONIQUE MARIA L. S. DO AMARAL; ROSE CAROLINNE CORREIA DA SILV; ELISA BATISTA OLIVEIRA E SILV
Instituição: Universidade Federal de Alagoas
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O megaesôfago caracteriza-se por alterações na peristalse esofágica devido à destruição dos plexos nervosos intramurais do esôfago e pela não abertura total ou parcial do esfíncter esofágico inferior, denominada acalasia. Há evidências de origem auto-imune, viral ou hereditária para a acalasia idiopática, sendo a infecção viral a hipótese mais aceita atualmente. Apresenta manifestações sintomáticas e fisiopatológicas idênticas a do megaesôfago chagásico, onde o principal sintoma é a disfagia progressiva que pode levar ao comprometimento do estado nutricional do paciente, chegando ao estágio de desnutrição grave. O diagnóstico é normalmente tardio, ocorrendo cerca de 2-3 anos após o início dos sintomas. O tratamento pode ser clínico ou cirúrgico, sendo o primeiro uma medida paliativa com o objetivo de melhorar a sintomatologia, já o segundo suprime a disfagia de maneira duradoura, oferecendo, portanto melhores resultados.
OBJETIVOS
Apresentar os resultados do acompanhamento nutricional de paciente no pré-operatório de esofagoplastia por megaesôfaso de etiologia idiopática diagnosticada com desnutrição grave.
METODOLOGIA
Relato de caso de avaliação e tratamento nutricional de paciente do sexo feminino, 18 anos, com diagnóstico clínico de megaesôfaso idiopático, internada para realização de esofagoplastia.
RESULTADOS
Diagnosticada com megaesôfago grau II e lesões ulceradas em TGE, a paciente foi internada para realização de esofagoplastia, contudo, avaliação nutricional revelou um quadro grave de desnutrição. Sofreu intervenção nutricional objetivando ganho ponderal, melhora nos níveis séricos de albumina e hemoglobina para posteriormente ser submetida à cirurgia. Ao final do acompanhamento, paciente apresentou boa evolução nutricional, com ganho ponderal de 4,7kg e melhora nos níveis de albumina (2,9g/dL para 3,6g/dL), da hemoglobina (8,5g/dL para 11,8g/dL) e do hematócrito (27% para 35%), chegando a realizar a cirurgia sem intercorrências. Dentre as dificuldades encontradas durante o acompanhamento, o jejum para realização de exames foi a mais expressiva.
CONCLUSÃO
A avaliação precoce do estado nutricional de pacientes em pré-operatório permite diagnosticar distúrbios nutricionais graves que levariam a complicações pós-operatórias. A adequada intervenção nutricional é eficaz em melhorar a evolução clínica, diminuir as complicações pós-cirúrgicas e os efeitos negativos da desnutrição, a qual está fortemente associada à imunodeficiência secundária e consequente diminuição da sobrevida dos pacientes.

PS-23-051
ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES ONCO-HEMATOLÓGICOS CANDIDATOS AO TRANSPLANTE DE CÉLULAS-TRONCO HEMATOPOÉTICAS
NAIRA GARCIA SOARES; CAROLINA A. FIDELIS LIMA; ANA FLÁVIA DE FREITAS; LEDA M. FERRAZ DA SILVA; CAROLINA N.COSENSO SACOMANI; ERIKA RODRIGUES PONTES; SILVIA MARIA ALBERTINI
Instituição: Faculdade de Medicina de SJRP / FAMERP
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O Transplante de Células-Tronco Hematopoéticas (TCTH) é um procedimento caracterizado pela reconstituição do sistema hematopoético completo pela transferência de células pluripotentes presentes na medula óssea, empregado no tratamento de doenças hematológicas, adquiridas e hereditárias, em neoplasias hematológicas e tumores sólidos, possibilitando a cura ou aumento da sobrevida em muitas destas entidades. A quimio e/ou radioterapia em altas doses no período pré-TCTH provocam profundas alterações metabólicas, com diminuição na ingestão alimentar, dos níveis de proteínas plasmáticas e repercussões no estado nutricional (EN).
OBJETIVOS
Este estudo prospectivo teve como objetivo analisar o EN de pacientes onco-hematológicos candidatos ao TCTH.
METODOLOGIA
Foram estudados, num hospital de ensino, entre maio/2009 e janeiro/2011, 69 pacientes(37H:32M) onco-hematológicos, candidatos ao TCTH, com média de idade de 45,4+ 14,8 (DP) anos (18 a 67 anos). No protocolo empregado no período pré-TCTH, utilizou-se a avaliação nutricional subjetiva global (ANSG), indicadores antropométricos (peso, altura, IMC, medidas de circunferências, pregas cutâneas) e bioquímicos (proteínas totais, albumina sérica, transferrina e proteína C-reativa).
RESULTADOS
A maioria (55,1%) relatou perda de peso (pp) em 06 meses, e em 29% deles a % de p.p. foi > 10%. Quatorze (20,3%) pacientes apresentaram mudança na IA, 17 (24,6%) perda de apetite, 37 (53,6%) alteração na capacidade funcional (destes 47,8% realizavam trabalho sub-ótimo), 19 (27,5%) depleção de tecido adiposo e 24 (34,8%) depleção de massa muscular. De acordo com a ANSG, 44,9% foram categorizados bem nutridos, 49,3% moderadamente desnutridos ou em risco nutricional e 5,8% com desnutrição grave. Vinte e três (33,3%) apresentavam IMC >24,9 kg/m2 e 12 (17,4%) IMC>30 kg/m2. Trinta e seis (52,1%) pacientes apresentaram níveis séricos de transferrina < 200 mg/dl, 34,8% proteína C reativa >1,0 mg/dl, 52,2% colesterol sérico >200 mg/dl e 49,3% triglicérides sérico >150 mg/dl. Segundo os indicadores antropométricos e bioquímicos utilizados, a maioria (n= 21) foi classificada como eutrófica, 18 com sobrepeso, 11 com obesidade, 06 em risco nutricional e 13 com desnutrição.
CONCLUSÃO
Os pacientes onco-hematológicos candidatos ao TCTH podem apresentar alterações nutricionais importantes que devem ser mensuradas no período pré-transplante. Neste contexto a participação do nutricionista na equipe multidisciplinar é muito importante.

PS-23-052

INDICE DE QUALIDADE DA DIETA DE HOMENS PORTADORES DE CÂNCER DE PRÓSTATA.

NARA DE ANDRADE PARENTE; HELENA ALVES DE CARVALH SAMPAIO; MARIA OLGANÊ DANTAS SABRI; MARIA LUIZA PEREIRA DE MELO; ANTÔNIO AUGUSTO FERREIRA CARIOCA; LARISSA ANGELO PINHEIRO; MARCOS VENÍCIOS ALVES LIMA
Instituição: UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A dieta pode desempenhar papel importante na determinação do risco de vários cânceres, e numerosos componentes da dieta com diversos mecanismos de ação têm sido implicados na sua patogênese. O consumo de gordura foi relacionado a uma forte associações para o desenvolvimento de câncer de mama, cólon, reto, ovário e próstata.
OBJETIVOS
Verificar a qualidade da dieta de homens portadores de câncer de próstata.
METODOLOGIA
Foi verificada a dieta de 50 homens portadores de câncer de próstata atendidos em um serviço de referência no atendimento a portadores da doença. O método utilizado para estimar a ingestão foi o questionário recordatório alimentar de 24 horas e os alimentos relatados foram convertidos em porções, pelo valor energético de acordo com os grupos alimentares sugeridos pelo Guia Alimentar da População Brasileira. Foram avaliados também o colesterol, a gordura total, a gordura saturada e a variedade da dieta (obtidos a partir da análise da dieta pelo software DietWin profissional 2.0). A qualidade da dieta foi determinada mediante classificação proposta por Mota et al. (2008), sendo assim categorizada: boa qualidade (superior a 100 pontos), precisando de melhorias (71 – 100 pontos) e má qualidade (inferior a 71 pontos).
RESULTADOS
Dentre as dietas avaliadas não foi verificada a categoria de dieta de boa qualidade. Verificou-se que 36% das dietas foram classificadas em má qualidade e 64% em precisando de melhorias. O item que teve melhor pontuação foi o de variedade da dieta com pontuação 10 em todos os indivíduos analisados, ou seja, todos os pesquisados apresentavam 8 ou mais tipos de alimentos no seu recordatório.
CONCLUSÃO
O padrão dietético detectado não é de boa qualidade, precisando ser melhorado. É importante o desenvolvimento de estratégias que incluam alimentos saudáveis e controlem os de risco, minimizando a possibilidade de recidiva da doença.

PS-23-053

INDICE DE QUALIDADE DA DIETA EM MULHERES PORTADORAS DE CÂNCER DE MAMA.

NARA DE ANDRADE PARENTE; ANTÔNIO AUGUSTO FE CARIOCA; HELENA ALVES DE C SAMPAIO; MARIA OLGANÊ DANTAS SABRI; LUIZ GONZAGA PORTO PINHEIRO
Instituição: UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
É comprovado significativamente que a dieta pode influenciar o estado de saúde dos indivíduos. Ela é citada também com papel relevante no desenvolvimento de alguns tipos de câncer. Alguns alimentos são citados como relevantes para o desenvolvimento de câncer de mama, como a carne vermelha como fator de risco e vegetais, frutas e fibras como fator protetor.
OBJETIVOS
Verificar a qualidade da dieta de mulheres portadoras de câncer de mama.
METODOLOGIA
Foi verificada a dieta de 50 mulheres portadoras de câncer de mama atendidas em um serviço de referência no atendimento a portadoras da doença. O método utilizado para estimar a ingestão foi o questionário recordatório alimentar de 24 horas e os alimentos relatados foram convertidos em porções, como disposto no Guia Alimentar da População Brasileira. Foram avaliados também o colesterol, a gordura total, a gordura saturada e a variedade da dieta (obtidos a partir da análise da dieta pelo software DietWin profissional 2.0). A qualidade da dieta foi determinada mediante classificação proposta por Mota et al. (2008), sendo assim categorizada: boa qualidade (superior a 100 pontos), precisando de melhorias (71 – 100 pontos) e má qualidade (inferior a 71 pontos).
RESULTADOS
Não houve dieta considerada de boa qualidade entre os avaliados. Foi detectado que 86% das dietas eram de má qualidade e 14% precisavam de melhorias. O item que obteve pior pontuação foi o grupo dos vegetais, apresentando nota máxima de 5, num total possível de 10.
CONCLUSÃO
A qualidade da dieta das pacientes portadoras de câncer de mama avaliadas é um fator preocupante, demandando ações de intervenção, tanto para a saúde em geral, como para o risco potencial para a recidiva da doença.

PS-23-054

PERFIL DOS PACIENTES ONCOLÓGICOS ATENDIDOS EM PRIMEIRA CONSULTA NO AMBULATÓRIO DE NUTRIÇÃO

NATÁLIA LIMA RODRIGUES; JANE LOPES SOUZA; THAÍS CAMPOS CARDENAS; SUZANA CAMACHO LIMA
Instituição: Instituto do Câncer do Estado de São Paulo
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
As alterações clínicas decorrentes do câncer dependem da localização, estadiamento do tumor e formas de tratamento empregadas. O estado nutricional do paciente oncológico fica suscetível a depleções energético-protéicas, resultantes da própria doença ou efeito do tratamento eletivo. Assim, para prevenção ou tratamento da desnutrição, o diagnóstico e a intervenção nutricional são de extrema importância para este grupo de pacientes.
OBJETIVOS
Caracterizar o perfil de pacientes com câncer em primeira consulta no Ambulatório de Nutrição em hospital de oncologia no Estado de São Paulo
METODOLOGIA
Estudo retrospectivo e observacional com 116 pacientes. A coleta de dados foi realizada através do prontuário eletrônico da Instituição dos pacientes atendidos no Ambulatório de Nutrição no período de dezembro de 2009 a abril de 2010. Foram coletados na primeira consulta: gênero, idade, medidas antropométricas, localização do tumor, tipo de tratamento realizado, sintomas gastrointestinais, via de alimentação, alteração de consistência de dieta, número de refeições realizadas no dia, ingestão hídrica e forma de administração de dieta.
RESULTADOS
Na amostra houve prevalência do sexo masculino (58,6%) e metade dos pacientes tinha menos de 60 anos. Na avaliação antropométrica observou-se 24,2% de adultos desnutridos, e, 60,3% de idosos com baixo peso. Em 55,2% dos pacientes houve perda ponderal. Tumores no aparelho digestivo (36,0%) e cabeça-pescoço (22,0%) foram os mais observados. Mais da metade dos pacientes (60,34%) estava em tratamento no momento da consulta. Os sintomas mais relatados foram: inapetência (50,6%), náuseas (38,5%) e constipação (38,5%). A via oral foi utilizada para alimentação em (86,2%) e alterações de consistência de dieta foram observados em (30%) dos casos. Somente 27% dos pacientes realizavam de 5 a 6 refeições diárias e para 69% dos pacientes a ingestão hídrica foi inferior a 8 copos/dia. Houve alteração de via de alimentação em 13,8% dos pacientes. A seringa foi a via de administração mais utilizada (56,3% dos casos).
CONCLUSÃO
Conclui-se que inúmeras alterações ocorrem com os pacientes durante o tratamento oncológico e que podem comprometer seu estado nutricional. O acompanhamento nutricional deve ser iniciado juntamente ou previamente ao tratamento de escolha.

PS-23-055

AVALIAÇÃO SUBJETIVA GLOBAL PRODUZIDA PELO PACIENTE (ASG-PPP) NO AMBULATÓRIO CIRÚRGICO DE NUTRIÇÃO

NATÁLIA LIMA RODRIGUES; CARINA ALMEIDA MORAIS; SHEILLA OLIVEIRA FARIA; THAÍS CAMPOS CARDENAS; SUZANA CAMACHO LIMA
Instituição: Instituto do Câncer do Estado de São Paulo
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Há impacto negativo da desnutrição no desfecho clínico de pacientes cirúrgicos, tornando-se imprescindíveis o diagnóstico e a intervenção nutricional adequados.
OBJETIVOS
Avaliar o perfil nutricional e os principais sintomas em pacientes oncológicos cirúrgicos através da utilização da ASG-PPP.
METODOLOGIA
Dados da ASG-PPP, idade, IMC, peso atual e habitual foram obtidos dos prontuários de pacientes atendidos no ambulatório cirúrgico de nutrição no período agosto a dezembro de 2010.
RESULTADOS
Foram realizados 1942 atendimentos neste período, totalizando 923 pacientes. A média ± DP da idade, peso habitual, peso atual e IMC foram de 62,3 ± 12,5 anos, 67,9 ± 15,5 kg, 60,3 kg ± 16,5 e 23,0 ± 5,9 kg/m2, respectivamente. A média da redução de peso em 6 meses foi de 11,2%. O escore mínimo da ASG-PPP foi de 2, máximo de 35 e mediana de 13. De acordo com a ASG-PPP, 28,2% (n=549) pacientes foram classificados como bem nutridos (A), 44,2% (n=858) em risco nutricional/moderadamente desnutridos (B) e 24,6% (n=479) gravemente desnutridos (C), sendo que 3% (56) não foram diagnosticados, pois não responderam à parte destinada ao paciente devido analfabetismo, recusa ou dificuldade visual. Quando classificados pelo IMC 45,7% apresentaram baixo peso. Dentre os pacientes considerados eutróficos/sobrepeso/obesidade pelo IMC 40,4% apresentaram desnutrição moderada(B) e 7,5% desnutrição grave(C) pela ASG-PPP. No grupo estudado 34,5% recebiam dieta via oral, 45% terapia nutricional oral e 20,5% terapia nutricional enteral. Dentre os sintomas assinalados na ASG-PPP (n=788) a dor foi o mais freqüente (38,6%), seguido da inapetência (30,1%), disfagia (26,3%), xerostomia (17,9%), náuseas (17,6%), saciedade precoce (13,8%), disgeusia (13,5%), constipação (13,1%), enjôo a cheiros (12,8%), diarréia (11,8%), vômitos (9,1%), feridas na boca (8,4%) entre outros descritos como dificuldade de mastigação, presença de flatos, depressão, mal estar, falta de ar, refluxo, dispepsia e ascite, que somaram 19,9%.
CONCLUSÃO
Verificou-se elevada freqüência de desnutrição neste grupo. A ASG-PPP caracteriza-se em importante instrumento de avaliação nutricional do paciente cirúrgico oncológico visto que conseguiu detectá-los em risco nutricional ou desnutridos quando considerados eutróficos/sobrepeso ou obesidade pelo IMC. Além disso, por ser em parte auto preenchida pelo paciente, descreve de fato os sintomas que mais interferem nessa fase do tratamento oncológico.

PS-23-056

PERFIL NUTRICIONAL DE OPERÁRIOS DE UMA INDÚSTRIA DE RECICLAGEM EM MARACANAÚ, CE.

NATHÁLIA GURGEL FREITAS; ANA CAROLYNE ANTUNES
Instituição: Faculdade Integrada do Ceará
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A avaliação do estado nutricional de adultos está sendo muito utilizada como indicador de saúde, uma vez que tem como objetivo identificar os distúrbios nutricionais, possibilitando uma intervenção adequada auxiliando na recuperação e manutenção do estado de saúde do individuo. O índice de Quételet, também denominado Índice de Massa Corporal (IMC), é calculado pela razão entre massa corporal (kg) e estatura (m) ao quadrado, sendo amplamente empregado em estudos epidemiológicos para avaliação do estado nutricional. Estudos realizados em grandes amostras populacionais têm revelado alta correlação entre IMC e gordura corporal em pacientes obesos. Além disso, altos valores de IMC estão associados com aumento de risco de morbidade e mortalidade.
OBJETIVOS
O presente trabalho tem como objetivo avaliar o perfil nutricional de operários em uma indústria de reciclagem em Maracanaú, Ceará
METODOLOGIA
Foi realizado um estudo transversal com 107 operários de uma indústria de reciclagem com faixa etária entre 20 e 40 anos. O estado nutricional foi avaliado a partir das medidas de peso e altura para o cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC). A classificação do estado nutricional foi obtida utilizando-se os pontos de corte recomendados pela Organização Mundial da Saúde: IMC < 18,4kg/m² – baixo peso; 18,5 a 24,9kg/m² – adequado; 25,0 a 29,9kg/m² – sobrepeso; e valores de IMC > 30,0kg/m² – obesidade.
RESULTADOS
Os resultados mostraram que 52,3% (56) eram do sexo masculino e 47,7% (51) eram do sexo feminino. A avaliação antropométrica diagnosticou 42,9% dos operários como eutróficos, 38,3% como sobrepeso e 18,7% como obesos. Não houve pacientes com baixo peso.
CONCLUSÃO
Conclui-se que o percentual de pacientes com excesso de peso (sobrepeso e obesidade) foi elevado. Este fato torna-se importante visto que a obesidade pode gerar co-morbidades que causam riscos a saúde da população.

PS-23-057

AVALIAÇÃO ANTROPOMÉTRICA E DIETÉTICA DE DIABÉTICOS PARTICIPANTES DE UM PROGRAMA HIPERDIA.

NILA PATRÍCIA FREIRE PEQUENO; ADRIANA SOUSA S. DE FREITAS NUNE; CARINA LEITE DE ARAÚJO OLIVE; VANESSA TEIXEIRA DE LIMA OLIVEIR
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Diabetes mellitus é uma síndrome metabólica caracterizada em uma desordem clínica, decorrente da falta de insulina e/ou da incapacidade desta em exercer corretamente seus efeitos. Já a hipertensão arterial é uma doença onde sua variação ocorre quando a relação entre o débito cardíaco e a resistência periférica é alterada devido a uma caracterização complexa determinada pela integração de múltiplos fatores genéticos, ambientais e demográficos. Nestas condições, a avaliação nutricional torna-se uma ferramenta importante no acompanhamento destas doenças crônicas.
OBJETIVOS
Este trabalho teve por objetivo realizar avaliação nutricional de diabéticos participantes do Programa Hiperdia.
METODOLOGIA
O estudo foi realizado com 40 adultos e idosos, participantes do Programa Hiperdia. Para avaliação antropométrica utilizou-se os parâmetros de índice de massa corporal (IMC) para adultos (OMS, 1995 e 1997) e para idosos (LIPSCHITZ, 1994), circunferência da cintura (CC) (OMS, 1998) e razão cintura-quadril (RCQ) (BRAY E GRAY, 1998). Para avaliação do consumo alimentar foi aplicado o método recordatório 24 horas, sendo estes dados analisados pelo Programa Avanutri.
RESULTADOS
Observou-se que 40% eram adultos e 60% eram idosos, sendo 87% do gênero feminino e 13% do gênero masculino. Quanto ao perfil antropométrico, segundo a classificação do IMC para os indivíduos adultos, 5% apresentaram-se na eutrofia e 35% com sobrepeso e obesidade. Já, para os indivíduos idosos 5% apresentaram-se na eutrofia e 55% com sobrepeso. Com relação à distribuição de gordura corporal, considerando a CC, foi observado que 8% apresentaram risco elevado e 92% risco muito elevado para desenvolvimento de doenças metabólicas. Para a classificação segundo a RCQ, verificou-se que 33% apresentaram risco elevado e 54% risco muito elevado para desenvolvimento de doenças cardiovasculares. Para o consumo alimentar foi observado que a ingestão média de proteína ficou acima do recomendado com 22,24%, carboidrato e lipídio dentro das recomendações com 53,26% e 24,48%, respectivamente. Já o consumo de fibras ficou abaixo do recomendado com 17,85g.
CONCLUSÃO
De acordo com o observado, ressalta-se a importância de avaliar a distribuição de gordura corporal, uma vez que este fator predispõe ou agrava o quadro clínico nas doenças crônicas não transmissíveis. Além disso, reforça a importância da intervenção nutricional, como meio de controle ou prevenção das alterações clínicas e metabólicas.

PS-23-058

AVALIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR DE FIBRAS E PROTEÍNAS DE INDIVÍDUOS PORTADORES DE DOENÇA DE PARKINSON

NILMA M. VARGAS LESSA; GÉSSICA G. LIMA DIAS; KAMILA DE PAULA SANTOS
Instituição: Unileste MG Clínica Estação Bem Estar
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A Doença de Parkinson (DP) é uma doença que requer cuidados nutricionais, pois o principal medicamento utilizado para restaurar a neurotransmisssão, Levodopa, sofre interferência na utilização quando administrado com alimentos protéicos. Além disso, a constipação intestinal é uma das principais queixas dos Portadores de Parkinson (PP), sendo essa prejudicial á absorção do medicamento.
OBJETIVOS
Considerando-se a relação do fármaco levodopa com a proteína e a importância da utilização de fibras na dieta para os portadores de Parkinson, o objetivo desse trabalho foi avaliar o consumo de fibras e proteínas por PP do Instituto Gruparkinson de Minas Gerais.
METODOLOGIA
O estudo transversal foi desenvolvido com indivíduos pertencentes à faixa etária adulta e idosa. Os participantes da pesquisa bem como os responsáveis do Instituto foram devidamente informados dos objetivos e procedimentos a serem adotados, e o estudo só teve início após a aprovação do Comitê de Ética e da assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) pelos participantes.
Para coleta de dados utilizou-se um questionário adaptado, com dados sociais, consumo de medicamentos, doenças crônicas, ingestão hídrica, do Instituto Superior de Ciências da Saúde Sul (2008). E, um recordatório de 24h, utilizado durante 3 dias, sendo 2 dias da semana e 1 do fim de semana (FISBERG et al., 2005). Os dados do recordatório de 24h foram processados no software Diet Pro 5® e Microsoft Excel, sendo comparados com as recomendações das DRI's.
RESULTADOS
A população analisada apresentou idade entre 45 e 79 anos, sendo seis (6) adultos e nove (9) idosos.
Observou-se que os medicamentos mais utilizados pelos PP no estudo foram prolopa, amantadina e sifrol.
Houve um alto consumo médio diário de proteínas (1,13g/dia), baixo consumo médio diário de fibras (12,01 g/dia).
Detectou-se que oito (8) dos quinze (15) PP avaliados usam prótese dentária. Provável causa do baixo consumo de fibras.
Houve um consumo considerável de líquido com 53,3% dos participantes consumindo mais de 6 copos de água por dia e 46,7% menos que 5.
CONCLUSÃO
Conclui-se que devido ao consumo inadequado de fibras e proteínas, essa população requer um acompanhamento nutricional para impedir que esses nutrientes interfiram na medicação e no tratamento. Apesar de o grupo ter apresentado um bom consumo de líquido, o que contribui para prevenção da constipação, grande maioria dos participantes tinha prótese dentária, o que leva a menor consumo de fibras.

PS-23-059

CONSUMO ENERGÉTICO E GANHO DE PESO CORPORAL DURANTE O TRATAMENTO PARA O CÂNCER DE MAMA: FATORES ASSOCIADOS

PATRICIA FARIA DI PIETRO; CLÁUDIA AMBROSI; GABRIELE ROCKENBACH; DAISY GALVAN; VANESSA CECCATTO; CECÍLIA CESA; ALYNE CARDOSO; HARUNA KOIDE; CRISTIANE SABEL; SHEYLA DE LIZ; MARINA HEINECK; GABRIELA DA SILVA; MARIA ARLENE FAUSTO; CARLOS GILBERTO CRIPPA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Pesquisas demonstram que mulheres tendem a alterar sua dieta e aumentar seu peso corporal após diagnóstico para o câncer de mama.
OBJETIVOS
A proposta foi investigar alterações na ingestão de frutas, legumes, verduras, leguminosas, energia, fibras, nutrientes e o peso corporal. Além disso investigou-se a influência de fatores sociodemográficos, clínicos, nutricionais e do tratamento antineoplásico sobre as mudanças do consumo energético e peso corporal.
METODOLOGIA
Este ensaio clínico não randomizado foi conduzido com 53 mulheres sul brasileiras, na rede pública de saúde, durante tratamento para o câncer de mama. Informações dietéticas foram coletadas com questionário de freqüência alimentar. Peso, altura, circunferências da cintura e quadril, serviram para cálculo do índice de massa corporal (IMC) e relação cintura/quadril. Para avaliar as alterações longitudinais da ingestão energética e peso corporal, usou-se modelo de regressão linear de efeitos mistos, ajustado pelo coeficiente máxima verossimilhança restrita.
RESULTADOS
Os resultados demonstraram aumento significativo no consumo diário de energia, gorduras, cálcio, ferro, cobre, ácidos graxos poliinsaturados ômega 6 e ômega 3, e uma diminuição significativa de vitamina B2. O modelo final de regressão evidenciou um aumento médio de 19,24 kcal/mês. As maiores associações com a ingestão energética foram frutas e leguminosas, sendo que cada 100g de consumo destas, resultou em um acréscimo médio de 68,44 kcal e 370,5 kcal, respectivamente. Mulheres com idade compreendida entre 31 a 50 anos foram as que mais aumentaram sua ingesta. Foi verificado aumento significativo no peso corporal, IMC, circunferências da cintura e quadril, os quais não foram associados aos fatores sociodemográficos, clínicos e nutricionais. Observou-se maior aumento no peso corporal nas mulheres expostas ao tratamento quimioterápico, e ao quimioterápico associado ao radioterápico, com aumentos médios de 2,47 Kg e de 5,21 Kg, respectivamente.
CONCLUSÃO
Com base nestes dados, observou-se que as mulheres alteraram sua ingesta durante o tratamento antineoplásico, sendo consumo energético associado à ingestão de alimentos considerados saudáveis, como frutas e leguminosas. Mulheres mais velhas demonstraram tendência a diminuir o consumo energético. Observou-se também, que durante a realização do tratamento adjuvante para o câncer de mama, o maior ganho de peso esteve associado com ambos os tratamentos, quimioterapia e quimioterapia combinada à radioterapia.

PS-23-061
GESTAÇÃO APÓS CIRURGIA BARIÁTRICA DO TIPO CAPELLA
PATRÍCIA F. S. NOVAIS; NATALIA R FURTADO; MICHELE NR RAVELLI; CELSO V. S. LEITE; IRINEU RASERA JUNIOR; CLAUDIA R.P. DETREGIACHI; MARIA RITA M. OLIVEIRA
Instituição: Instituto de Biociências da UNESP - Botucatu/SP
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A obesidade tem grande influência na saúde feminina, pois além do dano psicológico e estético, o grande acúmulo de gordura corporal também favorece o aparecimento de outras doenças como hipertensão arterial, câncer, síndrome do ovário policístico, baixa fertilidade e risco gestacional. A cirurgia bariátrica tem se apresentado como alternativa eficaz para os casos mórbidos, entretanto, o procedimento incorre em risco nutricional, devido menor quantidade de alimentos ingeridos e redução da área absortiva. Dentre as mulheres que se submetem ao tratamento cirúrgico, há casos freqüentes de gravidez, mesmo antes de completar um ano do pós-operatório.
OBJETIVOS
O objetivo deste trabalho foi relatar a experiência de duas mulheres que engravidaram logo após a cirurgia bariátrica, sendo uma com gestação gemelar.
METODOLOGIA
Adotou-se metodologia do Grupo Focal para obtenção dos dados de análise. Foram analisadas três categorias, sendo a categoria cirurgia focada no efeito cirúrgico sobre o Bem-Estar e Qualidade de Vida (BEQV), a categoria gestação no planejamento, cuidados recebidos, preocupação e evolução desta e a categoria bebê na saúde e amamentação da criança.
RESULTADOS
Referente à categoria cirurgia versus BEQV, as questões foram respondidas de forma enfática sobre o quanto este procedimento repercutiu positivamente nas atividades do dia-a-dia de trabalho, lazer com os filhos e familiares, relacionamento social e matrimonial e na auto-estima e imagem corporal. Quanto à categoria gestação, estas não foram planejadas, mas quando cientes desta condição, referiram maior cuidado com a alimentação, devido a um grande temor de que os nutrientes necessários não fossem suficientes para o desenvolvimento adequado do feto. As mulheres informaram ter recebido apoio de parentes, amigos e da equipe interdisciplinar, desde o pré-cirúrgico. Em relação à categoria bebê, a prematuridade foi constatada em todos os casos sendo que de 3, 2 bebês nasceram com baixo peso. O leite materno não foi ofertado pelo tempo recomendado pelo Ministério da Saúde, todavia as mães relatam que dificilmente eles ficam doentes.
CONCLUSÃO
Diante dos relatos, foi explícito o grande sofrimento das mães quanto à gravidez e a impotência frente ao risco nutricional, uma vez que se questionavam da impossibilidade de ofertar as quantidades adequadas de nutrientes aos bebês. Em presença disto, há necessidade do acompanhamento constante da equipe, especialmente quanto ao apoio nutricional e psicológico.

PS-23-062
SAÚDE, ESTATUS SOCIOECONÔMICOS E INDICAÇÃO DA CIRURGIA BARIÁTRICA
PATRÍCIA FS NOVAIS; KARINA R QUESADA; CLAUDIA RP DETREGIACHI; ELIEGE C VAZ; IRINEU RASERA JUNIOR; MARIA RITA M OLIVEIRA
Instituição: Clinica Bariátrica - Piracicaba/SP
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O tratamento cirúrgico para controle da obesidade apresenta critérios rigorosos e definidos internacionalmente para aqueles que realmente buscaram outras formas de tratamento e não vieram a ter resultado satisfatório, desse modo, a cirurgia bariátrica busca proporcionar aos indivíduos com grandes proporções de peso uma melhora no estilo e qualidade de vida associada ao controle de comorbidezes resultantes de expressiva perda de peso.
OBJETIVOS
Avaliar aspectos do perfil socioeconômico e de saúde relacionados aos critérios de indicação da cirurgia bariátrica entre mulheres obesas que se candidatam ao procedimento.
METODOLOGIA
Foram entrevistadas 100 mulheres do interior Paulista que estavam na fila de espera pelo Sistema Único de Saúde para a Cirurgia Bariátrica, no período de janeiro a julho de 2010. A partir dos dados de peso e estatura, o índice de massa corporal (IMC) foi calculado e classificado segundo a Sociedade Americana de Cirurgia Bariátrica. A classificação econômica foi estabelecida de acordo com a Associação Brasileira de Empresas de Pesquisa.
RESULTADOS
As mulheres apresentaram média de idade de 33,3±6,0 anos. Quanto à cor da pele, a distribuição foi de 50% branca, 18% negra e 32% parda. O IMC médio foi de 45,75±6,05Kg/m², variando de 35,2 a 72,65 kg/ m². Segundo a classificação econômica, a maioria das mulheres pertence a classe C, que corresponde a uma renda média familiar de R$927,00. Quanto ao estado civil e o nível educacional, 45% são casadas e 66% têm escolaridade igual ou superior ao ensino médio completo. Relativo aos tratamentos clínicos realizados previamente para tentativa de perda de peso, a associação de dieta, exercício físico e medicamento foi relatada por apenas 52% das mulheres entrevistadas. Em relação ao início da obesidade, 38% são obesas desde a infância, 9% relataram o desenvolvimento da obesidade na adolescência, 15% nas gestações e 38% na vida adulta. Quanto ao hábito de fumar e etilismo, 67% não são tabagistas, 21% são ex-tabagistas e 12% são tabagistas atualmente. Apenas 34% relatam o consumo de bebida alcoólica. A hipertensão arterial foi a comorbidade de maior predominínio (48%), seguida por dislipidemias (21%) e diabetes mellitus (7%).
CONCLUSÃO
A amostra estudada se encontra dentro dos padrões para indicação do procedimento cirúrgico, porém uma busca precoce por essa alternativa ocorre sem que atinjam níveis mais exacerbados de IMC e, em alguns casos, sem a realização de tratamentos clínicos prévios com tratamentos conservadores.

PS-23-063
ANÁLISE DA ACEITAÇÃO DE PREPARAÇÕES COM PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA POR PACIENTES EM UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO.
PATRÍCIA MORAES FERREIRA; KARILENE CARDOSO SILVA; RITA DE CÁSSIA GONÇALVES ALFENAS
Instituição: Universidade Federal de Viçosa
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A soja tem sido utilizada como fonte protéica alternativa em dietas para pacientes com restrição de proteína animal, sendo também reconhecida pelo alto valor nutritivo. Melhores resultados no tratamento alimentar também são influenciados pela valorização de aspectos que melhorem a qualidade sensorial do alimento. Sendo assim, a avaliação da aceitação de preparações de soja e a opinião dos pacientes são importantes para melhoria na qualidade da alimentação hospitalar.
OBJETIVOS
Avaliar a aceitação e a opinião dos pacientes sobre preparações com proteína texturizada de soja (PTS).
METODOLOGIA
O atributo sensorial avaliado foi o sabor. Para receber as preparações foram selecionados todos os pacientes cuja dieta prescrita era do tipo livre com pouco sal/sem sal, e sem restrições ou preferências alimentares prescritas em cartão especial. Foram servidas preparações de PTS, durante 3 dias, uma em cada dia: empadão de soja, quibe de soja assado e escondidinho de soja. Aplicou-se um questionário com as perguntas "você gostou do sabor da preparação protéica servida no almoço?" e "o que agradou ou desagradou?". As opções foram: Não gostei, não gostei nem desgostei, gostei pouco, gostei e gostei muito. Avaliou-se a aceitação utilizando uma escala Likert. Considerou-se de boa aceitação as preparações cuja soma das respostas gostei e gostei muito correspondesse à resposta de 70% dos pacientes. Foram feitas estatísticas descritivas para avaliação geral da pontuação de cada preparação e análise das opiniões sobre as preparações utilizando o programa SPSS 16.0.
RESULTADOS
A amostra total foi de 34 pacientes e 64,7% eram mulheres e 35,3% homens. Nenhuma das 3 preparações teve boa aceitação. A aceitação das preparações de empadão, quibe e escondinho foram, respectivamente, 64,3%, 44,4% e 36,3%. Em relação ao empadão de soja, surgiram 6 queixas, todas em relação à falta de sal, e 1 elogio em relação à massa e ao recheio. Quanto ao quibe, houve 1 queixa em relação à falta de sal, 3 pessoas gostaram do tempero e 2 gostaram da combinação de sabor do limão que acompanhou a preparação. Quanto ao escondidinho, surgiram 4 reclamações sobre a falta de sal, 2 pessoas não gostaram "da mistura" e 1 achou sem gosto.
CONCLUSÃO
As preparações não tiveram boa aceitação. A maioria das opiniões reflete a insatisfação com a falta de sal nas preparações, podendo ser este o fator que mais influenciou a baixa aceitação. O acréscimo de limão e temperos diferentes do sal podem aumentar a palatabilidade das preparações e melhorar a aceitação.

PS-23-064
GANHO DE PESO EM MULHERES EM TRATAMENTO PARA O CÂNCER DE MAMA NA CIDADE DE FORTALEZA, CEARÁ.
PATRÍCIA SOARES MOURA; RAQUEL SIMÕES MONTEIRO; NÁDIA TAVARES SOARES; EMANUEL DIEGO SANTOS PENHA
Instituição: Universidade Estadual do Cearpa
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A ocorrência de ganho de peso durante o tratamento em mulheres com câncer de mama é reportado na literatura como importante efeito colateral tardio, ao lado da fadiga, distúrbios psicológicos e sintomas menopáusicos. O significado prognóstico e os fatores determinantes ainda não estão completamente definidos, porém, alguns estudos já propõem explicações para o efeito adverso do ganho ponderal como o aumento da concentração de leptina, insulina, hormônios sexuais e citoquinas associadas ao aumento do tecido adiposo.
OBJETIVOS
Verificar a existência de ganho de peso em mulheres em tratamento em um Centro Oncológico de referência na cidade de Fortaleza, Ceará.
METODOLOGIA
A coleta de dados foi realizada no período de setembro de 2010 a fevereiro de 2011 com 62 mulheres em tratamento exclusivo (quimio, radio ou hormonioterapia) para o câncer de mama. As variáveis estudadas foram idade em anos, tempo de diagnóstico em meses, peso auto referido antes do tratamento, peso aferido atual e variação no peso em Kg. Foi utilizado teste t pareado para identificar diferença na média entre peso anterior e atual. Para identificar correlações entre a variação no peso e as demais variáveis foi utilizado r de Pearson ou, quando não possível, rho de Spearman.
RESULTADOS
O perfil encontrado das pacientes foi: Idade, 49,41±13,12 anos; tempo de diagnóstico, 21,77±18,26 meses; tempo de início do tratamento, 15,02±16,72 meses; peso antes do tratamento 64,39±12,21 Kg; peso atual, 69,58±15,17 Kg; com uma variação no peso de 5,08±8,57 Kg. Ao todo, 48 mulheres (77%) apresentaram ganho de peso com uma média de aumento 13,24% em relação ao seu peso inicial. Os testes estatísticos confirmaram diferença significante para o peso antes do tratamento e o atual ($p<0,001$). A variação do peso teve correlação fraca, porém significante com idade em anos, $r=-0,295$, $p=0,02$. A literatura ressalta que a frequente fadiga durante o tratamento com diminuição da atividade física sem proporcional diminuição da ingestão, a labilidade emocional e a presença de hipotireoidismo, comum com o avançar da idade, são fatores que podem contribuir para o ganho de peso nessas mulheres.
CONCLUSÃO
O ganho de peso foi um achado preocupante no grupo estudado, confirmando os pressupostos da literatura. Há necessidade de intervenção através da inclusão de programas de educação alimentar e exercício físico para mulheres em tratamento de câncer de mama.

PS-23-065
DIETA NEUTROPÊNICA: SEGURANÇA MICROBIOLÓGICA E QUALIDADE NUTRICIONAL
PAULA CRISTINA GALATI; PAULA GARCIA CHIARELLO; EDITH CASTRO BRANDÃO; BELINDA PINTO SIMÕES; ELAINE CRISTINA PEREIRA MARTINIS; VANESSA MACIEL SOUZA
Instituição: Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Como a neutropenia predispõe pacientes a infecções, muitos centros de oncologia utilizam a chamada "dieta neutropênica" para reduzir o contato com microorganismos que podem ser encontrados em alimentos. Faltam evidências científicas para o uso desta dieta e sua utilização pode interferir no tratamento e no estado nutricional deste paciente, um vez que restrige alimentos frescos, que são alternativas para os efeitos colaterais da quimioterapia, além de serem fontes de micronutrientes termolábeis.
OBJETIVOS
Análise e comparação do perfil microbiológico e do conteúdo de vitamina C de alimentos crus e cozidos, destinados a pacientes neutropênicos.
METODOLOGIA
Para análise microbiológica foram examinados 3 vegetais (cenoura, tomate e beterraba) e 10 frutas (abacaxi, banana, caqui, limão, maçã, pêra, laranja, melancia, mamão e melão) em suas formas cruas, cozidas, lavadas e higienizadas. Determinou-se o número mais provável de coliformes fecais por grama (NMP/g) das amostras, além de contagem de Estafilococos Coagulase-positiva e pesquisa de Salmonella spp. A vitamina C foi dosada por uma reação colorimétrica para os mesmos alimentos em suas formas cozidos e crus, com exceção da melancia e do caqui.
RESULTADOS
Todas as amostras obtiveram resultado negativo para o teste de presença de Salmonella spp e não foi detectada a presença de colônias de Estafilococos Coagulase-positiva. Todas as amostras avaliadas obtiveram contagem menor 3 NMP/g para coliformes termotolerantes. Houve uma perda significante (p=0.002) de vitamina C nos alimentos cozidos, quando comparados aos crus (18,2% de perda).Econtrou-se associação estatisticamente significante entre a porcentagem de perda de Vitamina C e tempo de cocção (r=0,7 e p=0,02) dos alimentos, entretanto esta perda não mostrou associação com a temperatura de cocção.
CONCLUSÃO
As frutas e legumes analisados estão aptos a serem consumidos por pacientes imunocomprometidos internados no hospital onde o estudo foi realizado. A dieta neutropênica mostra um potencial comprometimento do valor nutricional pela restrição imposta, além de acarretar perda importante de vitamina C.

PS-23-066
ASSOCIAÇÃO ENTRE PROTEÍNA C REATIVA E GORDURA CORPORAL EM PACIENTES TRATADOS POR DIÁLISE PERITONEAL.
PAULA GARCIA CHIARELLO; ANDRESA MARQUES DE MATTOS; LETÍCIA BERTOLDI SANCHES; MARIANA RAMBELLI BIBIAN; ALCEU AFONSO JORDÃO; JOSÉ ABRÃO CARDEAL COSTA
Instituição: Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto - USP
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Estudos têm demonstrado associações entre inflamação e gordura corporal (GC), especialmente com a gordura visceral, que ativa a cascata inflamatória e contribui para acentuar a inflamação sistêmica pré-existente.
OBJETIVOS
Avaliar associações entre os marcadores inflamatórios e a GC em pacientes tratados por diálise peritoneal (DP), bem como a influência da distribuição de gordura.
METODOLOGIA
Participaram deste estudo 19 pacientes em DP, com idade ≥ 18 anos e realizavam diálise por um período mínimo de 6 meses. Foram excluídos os indivíduos que apresentavam doenças infecciosas ativa, doença maligna ou inflamatória. Para avaliação antropométrica foram incluídas medidas como índice de massa corporal (IMC), circunferência do braço (CB), circunferência muscular do braço (CMB), prega cutânea tricipital (PCT) e circunferência abdominal (CA), medida com a cavidade vazia. A avaliação da composição corporal foi realizada por impedância bioelétrica (BIA). A proteína C reativa (PCR) de alta sensibilidade foi avaliada por meio de kit comercial por quimioluminescência.
RESULTADOS
De acordo com o IMC, 52,6% dos pacientes estavam com sobrepeso ou obesidade, 84,2% apresentaram valores acima do recomendado para CA e 26,3% apresentavam excesso de GC quando avaliados por BIA. Em relação a PCR, foi observada a presença de estado inflamatório em 63,2% dos pacientes (PCR ≥ 5,1mg/L). Quando os pacientes foram sub-divididos em não-inflamados e inflamados, observou-se GC total maior em inflamados (p=0,004). Houve uma associação positiva entre PCR e CA (r=0,62, p=0,04) e entre PCR e IMC (r=0,55, p=0,01).
CONCLUSÃO
As associações entre GC e PCR sugerem que a adiposidade pode ser um fator agravador da inflamação crônica presente nessa população, especialmente, a gordura visceral que é metabolicamente mais ativa.

PS-23-067
RELAÇÃO ENTRE O GANHO DE PESO INTERDIALÍTICO E INTERCORRÊNCIAS DURANTE A HEMODIÁLISE
PRISCILA BENEVIDES FIUZA; MARIANA VIEIRA FERNANDES; FREDERICO ARAÚJO LIMA VERDE; NATALIE COSTA DANTAS LIMA; FRANCISCO AGENOR LIMA VERDE
Instituição: Instituto de Nefrologia do Ceará
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Pacientes com insuficiência renal crônica em hemodiálise podem apresentar grande acúmulo de líquidos no período interdialítico, tornando as sessões de hemodiálise um processo mais demorado e propenso a intercorrências. As intercorrências mais relevantes são: câimbras musculares, náuseas, vômito, cefaléia, calafrio e hipotensão. Diversos estudos correlacionam o ganho de peso interdialítico (GPID) com a morbimortalidade. A porcentagem de aumento relativa ao peso seco (PS) é o melhor indicador para o GPID, pois considera as diferenças individuais de estrutura física. Leva-se em consideração que um GPID seguro para a maioria dos pacientes seria de 2,5 a 4% do peso seco. É consenso a necessidade de restrição de sódio para auxiliar no controle da retenção hídrica, devendo ser individualizada, ou seja, de acordo com o volume e perda urinária.
OBJETIVOS
Avaliar e descrever as intercorrências ocorridas durante a hemodiálise, relacionando-as ao GPID.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo transversal, observacional, retrospectivo, de abordagem quantitativa. Os dados de PS e GPID foram coletados através da investigação no prontuário e as intercorrências observadas durante as sessões de diálise. Os pacientes foram classificados em três categorias, de acordo com o GPDI, sendo estas, < 2%, entre 2 a 4,5% e > 4,5% do PS.
RESULTADOS
Após análise dos dados de GPID verificou-se que 75% dos pacientes obtiveram ganho maior que 4,5% do PS; apenas 1% tiveram ganho de peso menor que 2%; e 24% dos indivíduos estavam dentro da faixa de ganho de peso preconizada. Entre as intercorrências presentes foram observadas câimbras em 27%; cefaléia em 9%; náuseas em 7%; vômitos em 6%; e calafrios em 1%. Ressaltando que 80% destas intercorrências ocorreram quando o GPID foi maior que 7% do PS dos pacientes.
CONCLUSÃO
Diante dos dados encontrados, o ganho de peso interdiálitico mostrou-se uma medida eficaz na observação da conduta do paciente com relação ao cumprimento do tratamento, tanto dietoterápico como dialítico, onde o peso corporal e o volume de excreção urinária devem ser monitorados regularmente.

PS-23-068
IMPACTO DA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL EM PACIENTE PEDIÁTRICO COM DESNUTRIÇÃO CALÓRICO-PROTÉICA E SÍNDROME DE BARTTER
PRISCILA BENEVIDES FIUZA; SALUSA MELKA ROSAS; MARIANA VIEIRA FERNANDES
Instituição: Hospital Geral de Fortaleza
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A desnutrição é uma doença multifatorial. A desnutrição protéico-calórico (DPC) ocorre quando as necessidades nutricionais de proteínas e energia não puderem ser supridas pela dieta. Em decorrência, o estado geral do paciente e sua resposta ao tratamento são afetados, verificando-se alterações importantes da desnutrição sobre variados órgãos. A síndrome de Bartter apresenta grande importância pela dificuldade diagnóstica, bem como pelo grande impacto sobre o desenvolvimento pondero-estatural das crianças acometidas. Caracteriza-se por alterações eletrolíticas e metabólicas, ocorrendo um aumento na excreção urinária de cloro, potássio e sódio.
OBJETIVOS
Recuperar o estado nutricional do paciente, atendendo as suas necessidades nutricionais, através de uma dieta que melhor se adapte à sua condição clínica, prevenindo e tratando as intercorrências.
METODOLOGIA
Foi realizado o acompanhamento do paciente durante 35 dias, com visitas diárias ao leito e acompanhamento do prontuário. Utilizaram-se dados da história clínica, alimentar e parâmetros antropométricos para determinar o estado nutricional do paciente e realizar um plano dietoterápico para restabelecimento de seu quadro clínico. Foi ofertado ao paciente dieta elementar (devido atrofia das vilosidades intestinais), por sonda nasogástrica, hipercalórica, 3,5g ptn/kg, 55% de carboidratos e 40% de lipídeos do valor calórico total, de acordo com as recomendações preconizadas para pediatria.
RESULTADOS
De acordo com os parâmetros da NCHS para peso, estatura e idade, o paciente classificou-se com baixo peso para comprimento e idade, e comprimento insuficiente para idade; em relação à adequação da prega cutânea tricipital o paciente foi diagnosticado com desnutrição leve e de acordo com a relação perímetro torácico/cefálico apresentou DCP. De acordo com a OMS (escore z e percentis) o paciente apresentou peso muito baixo para comprimento e idade, caracterizando emagrecimento grave, e baixo comprimento para idade, classificando-o com nanismo grave, além de IMC muito baixo para idade. A partir da conduta nutricional, o paciente obteve ganho ponderal de 12% até o momento da alta hospitalar.
CONCLUSÃO
A DPC causa um grave comprometimento do estado geral do paciente, sendo necessária uma imediata intervenção nutricional para recuperação do paciente, ressaltando que o planejamento alimentar realizado conseguiu atingir o seu objetivo, pois o paciente obteve ganho ponderal, com boa tolerância à dieta.

PS-23-069
AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL EM PACIENTES COM CÂNCER DE CABEÇA E PESCOÇO SUBMETIDOS À RADIOTERAPIA
PRISCILA SGUASSABIA DUARTE; JULIO SÉRGIO MARCHINI
Instituição: Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto - FMRP-USP
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O câncer é definido como uma enfermidade multicausal crônica, caracterizada pelo crescimento celular anormal. Corresponde à segunda causa de morte mais freqüente no Brasil, com 130 mil óbitos anuais. O câncer da cavidade oral é o mais comum na região de cabeça e pescoço, sendo que a incidência deste tipo de câncer no Brasil é uma das mais altas no mundo. Radioterapia tem sido amplamente utilizada no tratamento das lesões malignas da cabeça e pescoço, com melhora da sobrevida dos pacientes. Todos os tecidos são afetados pelas radiações em graus variados e os efeitos deste tratamento acabam limitando a ingestão oral, o que leva a um processo de perda de peso podendo acarretar em deficiências nutricionais significativas. A frequência de subnutrição em pacientes com câncer varia entre 40% a 80%, e apresenta-se com mais freqüência nos pacientes com câncer de cabeça e pescoço.
OBJETIVOS
Avaliar prospectivamente a evolução do estado nutricional antes e após a radioterapia, em pacientes portadores de câncer de cabeça e pescoço.
METODOLOGIA
Para a avaliação do estado nutricional dos pacientes foi utilizado, antes e após a radioterapia, um questionário de freqüência alimentar (QFA). Para a avaliação antropométrica utilizou-se as medidas de peso, estatura, circunferência abdominal, porcentagem de perda de peso, circunferência do braço, circunferência da panturrilha e aferição das dobras cutâneas. Para determinação da composição corporal, foi realizada impedância bioelétrica (BIA)
RESULTADOS
Verificou-se diminuição na ingestão de energia (Kcal) e de macronutrientes (em gramas), mas esta diferença não apresentou significância estatística. Apesar da diminuição da quantidade ingerida (em gramas) de cada macronutriente, a proporção média de energia fornecida por cada um manteve-se dentro da escala aceitável de distribuição de macronutrientes. A porcentagem de gordura obtida por dobras cutâneas mostrou diferença significativa (p=0,04) entre os valores mensurados antes e depois da radioterapia.
CONCLUSÃO
Concluiu-se que a ingestão dietética muda na escolha e na consistência dos alimentos, mais não foi encontrada diferença na proporção da ingestão dos macronutrientes e no valor calórico total. A perda de peso ocorre de forma variável nestes pacientes. Existe diminuição na porcentagem de gordura corporal de pacientes com câncer de cabeça e pescoço que passam pela radioterapia, mas o fator causador não pode ser constatado.

PS-23-070
EFEITO DA RADIOTERAPIA SOBRE O GASTO ENERGÉTICO DE REPOUSO EM PACIENTES COM CÂNCER DE CABEÇA E PESCOÇO
PRISCILA SGUASSABIA DUARTE; VIVIAN MARQUES SUEN; AURELUCE DEMONTE; JULIO SÉRGIO MARCHINI
Instituição: Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto - FMRP-USP
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Uma das doenças neoplásicas mais freqüentes no Brasil é o carcinoma espinocelular de cabeça e pescoço, que acomete predominantemente homens com idade superior a 50 anos. A incidência deste tipo de câncer no Brasil é uma das mais altas no mundo.
A radioterapia tem sido amplamente utilizada no tratamento das lesões malignas da cabeça e pescoço, com melhora da sobrevida dos pacientes. Todos os tecidos são afetados pelas radiações em graus variados. Os efeitos secundários do tratamento radioterápico, em geral, são: estomatite, mucosite, xerostomia, mudança na viscosidade da saliva e alterações de paladar, sensações de náuseas e diarréias, os quais limitam a ingestão oral e intensificam à perda de peso. A anorexia é a principal causa da perda de peso entre esses pacientes, todavia, outras mudanças no metabolismo corporal, como, o aumento do gasto energético basal contribui neste processo. A alteração do gasto energético e a perda de peso dependem do tipo de câncer presente.
OBJETIVOS
O objetivo deste estudo foi avaliar prospectivamente a evolução do gasto energético antes e após a radioterapia, em pacientes portadores de câncer de cabeça e pescoço.
METODOLOGIA
Foi analisado o gasto energético de repouso e a oxidação de nutrientes em pacientes com diagnóstico de câncer de cabeça e pescoço sendo tratados com radioterapia pelo método de calorimetria indireta.
RESULTADOS
Não foi verificada nenhuma diferença significativa no gasto energético em repouso e no VO2, quando se comparou os valores da avaliação realizada antes da radioterapia com a realizada depois. Os valores do VCO2, QR e oxidação de carboidrato apresentaram diferença significativa entre os dois momentos da avaliação.
CONCLUSÃO
Não foi possível afirmar que a radioterapia aumenta ou diminui o gasto energético, embora tenha ocorrido alteração na oxidação de nutrientes dos pacientes analisados.

PS-23-071
CONDIÇÕES CLÍNICAS E NUTRICIONAIS DE PACIENTES SUBMETIDOS À CIRURGIA BARIÁTRICA NA CIDADE DE FORTALEZA-CEARÁ
RAFAELLA M MONTEIRO SAMPAIO; MONIQUE MACHADO JUCÁ; JAINA BEZERRA DE AGUIAR; FRANCISCO JOSE MAIA PINTO
Instituição: Universidade Estadual do Ceará (UECE)
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A obesidade tornou-se um problema de prevalência mundial, pois sua incidência vem apresentando crescente elevação. Pelo alto grau de comprometimento à saúde, a obesidade tem sido um objeto de estudo cada vez mais freqüente e a cirurgia bariátrica tem demonstrado resultados efetivos na redução e manutenção do peso corporal.
OBJETIVOS
Diante disto, objetivou-se avaliar as condições clínicas e nutricionais de pacientes submetidos à cirurgia bariátrica, após seis meses de operados.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo do tipo transversal e descritivo com abordagem quantitativa. Participaram da pesquisa 25 indivíduos adultos que foram submetidos à cirurgia bariátrica pela técnica de Fobi-Capella e que estavam com seis meses de operados. A avaliação das condições clínicas foi realizada a partir da investigação de presença de patologias como hipertensão, diabetes e dislipidemias associadas à obesidade mórbida dos pacientes nos períodos pré e pós-operatório, além da presença de sinais e sintomas como vômitos, náuseas e diarréia. A avaliação do estado nutricional dos pacientes foi realizada utilizando-se os parâmetros antropométricos (peso pré-operatório, peso pós seis meses de cirurgia, altura e índice de massa corporal pré-operatório e pós seis meses de cirurgia). Os dados foram processados através do programa SPSS e analisados em termos frequenciais (absolutos e relativos) e paramétricos (médias).
RESULTADOS
Os participantes deste estudo apresentaram idade média de 42,12 anos com predomínio do sexo feminino (84%). Observou-se uma redução na média do peso corporal e do IMC dos pacientes no período investigado. No pré-operatório a média de peso e de IMC foi de 118,28Kg e 44,67kg/m², respectivamente. Após seis meses de operados as médias passaram a ser de 84,39Kg e 31,74kg/m², para o peso e IMC, respectivamente. Enquanto no pré-operatório 23 pacientes apresentavam obesidade grau III, após seis meses de cirurgia 11pacientes apresentavam obesidade grau I e 8 pré-obesidade. Com relação às condições clínicas no pré-operatório 10 pacientes apresentavam patologias como hipertensão, diabetes e dislipidemias. Após a intervenção cirúrgica apenas 1 paciente continuou apresentando as patologias citadas. Durante o período pós-operatório, os sinais e sintomas mais frequentemente relatados foram: vômitos (48%), náuseas (32%) e diarréia (16%).
CONCLUSÃO
Verificou-se que a cirurgia bariátrica trouxe resultados rápidos na perda ponderal nos seis meses pós-cirúrgicos, contribuindo para a satisfação do paciente obeso mórbido.

PS-23-072
ESTADO NUTRICIONAL DE PORTADORES DE CÂNCER GASTROINTESTINAL, NA CIDADE DE FORTALEZA-CEARÁ.
RAFAELLA M MONTEIRO SAMPAIO; GIULIANNA HERCULANO MASTROIANNI; FRANCISCO JOSE MAIA PINTO; JAINA BEZERRA AGUIAR
Instituição: Universidade Estadual do Ceará (UECE)
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O câncer lidera as causas de morte na população humana em todo o mundo, por isso vem sendo alvo de intensas pesquisas. Dentre os diversos tipos de câncer, os tumores gastrointestinais são os que têm causado os maiores prejuízos no estado nutricional dos pacientes.
OBJETIVOS
Diante disto, objetivou-se delinear o estado nutricional habitual e atual dos portadores de câncer gastrointestinal.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo do tipo transversal e descritivo com abordagem quantitativa. Participaram da pesquisa 21 indivíduos adultos internados com o diagnóstico de câncer gastrointestinal. Através da aplicação de um questionário de freqüência alimentar foram obtidas informações referentes aos hábitos alimentares dos pacientes. Para a avaliação do estado nutricional utilizou-se os parâmetros antropométricos (peso habitual, peso atual, altura e índice de massa corporal). Os dados foram processados através do programa SPSS e analisados em termos frequenciais (absolutos e relativos) e paramétricos (médias).
RESULTADOS
Os resultados revelaram a predominância de pacientes do sexo feminino (61,9%) com média de idade de 58 anos. Os tipos de câncer que mais foram diagnosticados foram: pâncreas (19,1%), colón (19,1%), estomago (14,3%) e esôfago (14,3%). Em relação ao hábito alimentar foi detectada a ocorrência de uma monotonia alimentar, com uma ingestão dietética precária da maioria dos fatores protetores contra o câncer como alimentos fontes de vitamina D, fibras, hortaliças e frutas, associada a um excesso no consumo de carne, cereais, sal e óleo. Segundo os dados antropométricos, observou-se que de acordo com o peso habitual dos últimos dez anos, ocorreu um predomínio de pacientes com sobrepeso (52,4%), porém ao analisar o peso atual o estado nutricional predominante foi a eutrofia (75%) seguida da desnutrição (15%). Destaca-se, ainda que 57,1% dos pacientes apresentaram um percentual de perda de peso recente bastante significante.
CONCLUSÃO
Portanto, conclui-se que as alterações no estado nutricional dos pacientes foram provocadas tanto pela condição clínica instalada como pela deficiência no consumo alimentar.

PS-23-073
ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE LEITE HUMANO ORDENHADO DENTRO DE UMA U.T.I. NEONATAL
RAQUEL FERREIRA DE SOUZA; FERNANDA MALAGUTTI TOMÉ MATSUMOTO
Instituição: UNIP Universidade Paulista
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Durante o período de internação de prematuros em uma UTI neonatal um dos alimentos mais importantes oferecidos à criança é o leite materno, pois é o único tipo de alimentação que preenche perfeitamente suas demandas nutricionais, sendo o leite da própria mãe o mais indicado para o prematuro. Sendo que o leite da própria mãe é o mais indicado para o prematuro, contendo nas primeiras quatro semanas alta concentração de nitrogênio livre, proteínas com funções imunológicas, lipídeos totais, vitamina A, D e E, cálcio e carboidratos. Muitas vezes a absorção desses nutrientes não acontece, pois os recém-nascidos prematuros não dispõem de forças para sugar o leite materno tendo assim que ser alimentados por outros métodos, como os bancos de leite humano
OBJETIVOS
O objetivo desta pesquisa foi realizar uma análise microbiológica do leite humano ordenhado dentro de uma UTI neonatal, verificando a relação existente entre os procedimentos que antecedem a ordenha, o momento da coleta e o oferecimento do leite in natura aos recém-nascidos prematuros, dentro da UTI neonatal, com as amostras do leite ordenhado.
METODOLOGIA
Para a análise microbiológica foram realizadas semeaduras em Ágar Sangue, Ágar Mac Conkey e kit Simplete para analise de coliformes fecais e totais. Para obter informações sobre a mãe e o recém nascido foi aplicado um questionário à mãe durante o momento da ordenha. Após a ordenha da mãe coletou-se 1ml do leite para o procedimento de análise microbiológica.
RESULTADOS
De acordo com os resultados obtivemos doze amostras positivas para microorganismos Gram positivos, sendo estes Staphylococcus espidermidis, constituinte normal da flora da pele humana, e 2 amostras das 12 apresentaram Gram negativos sendo Klebsiella e E. coli.
CONCLUSÃO
Com esses resultados e a análise do procedimento concluímos que a única maneira de garantir que o leite ordenhado tenha qualidade para ser oferecido aos neonatos é que as mães sejam orientadas, desde o pré-natal, sobre como realizar a ordenha e conscientizadas da importância deste leite em qualidade para a vida de seus filhos.

PS-23-074
NUTRIÇÃO NO PÓS-PARTO: PERFIL DAS PUÉRPERAS INTERNADAS EM UMA MATERNIDADE ESCOLA EM FORTALEZA-CEARÁ
RAQUEL GUIMARÃES NOBRE; VIVIAN BRAGA GOMES DE SOUSA; PATRÍCIA TEIXEIRA LIMAVERDE; ELIANE MARA VIANA HENRIQUES; ANA VANESKA PASSOS MEIRELES
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O puerpério ou pós-parto é o período em que a nutriz apresenta mudanças na composição corporal e uma maior necessidade de nutrientes para evitar perdas maternas na produção do leite. O atendimento nutricional neste período deve atuar na promoção de uma lactação adequada, detectando-se precocemente situações de risco nutricional que possam ser revertidas.
OBJETIVOS
Este estudo objetivou conhecer o perfil sócio-demográfico, gineco-obstétrico e nutricional das puérperas e dados de seus recém-nascidos internados em uma maternidade escola em Fortaleza-Ceará.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo transversal descritivo, cuja amostra abrangeu puérperas internadas nas unidades de alojamento conjunto, durante os meses de fevereiro e março de 2010. Utilizou-se para a coleta de dados, formulário pré-estabelecido, utilizando-se informações do Cartão da Gestante, da Declaração de Nascido Vivo e da própria paciente.
RESULTADOS
Analisaram-se 102 puérperas, com idade média de 24,9 anos (±7,28), sendo 24,51% adolescentes. A maioria das puérperas é procedente e natural de Fortaleza (77,45%; 67,65%, respectivamente), dona de casa (57,84%), solteira (79,41%) e apresenta 8 a 11 anos de estudo (50,98%). Do total de mulheres, a maior parte era primípara (47,06%), e apenas 13,76% apresentaram aborto anterior. A avaliação antropométrica das pacientes mostrou que a maioria (52,94%) iniciou a gestação eutrófica, 42,16% apresentou sobrepeso após o parto, e, durante a gestação, 91,18% das mulheres ganharam peso (média 12,5kg). O gasto energético médio diário encontrado (2156,05kcal/dia) estava sendo atendido pelo valor calórico das refeições fornecidas pela maternidade (2000 a 2500kcal, com uma média de 2382kcal). Das puérperas estudadas, 96,08% fizeram o pré-natal, e a grande parte (43,14%) compareceu a 4 a 6 consultas. A maioria dos recém-nascidos (81,37%) nasceu a termo (37 a 41 semanas), era do sexo masculino (52,88%), com índice Apgar médio de primeiro minuto igual a oito, e apresentou peso médio normal de 3050,9g (± 653,88g), sendo que 18,27% apresentou baixo peso (<2500g).
CONCLUSÃO
Observa-se com este estudo a importância do conhecimento do perfil nutricional do público atendido de modo que a atenção nutricional seja efetiva e a educação nutricional seja direcionada para a real necessidade apresentada.

PS-23-075
ASSITÊNCIA NUTRICIONAL NO PRÉ-NATAL: PERFIL DAS GESTANTES ATENDIDAS EM UMA MATERNIDADE ESCOLA DE FORTALEZA-CEARÁ
RAQUEL GUIMARÃES NOBRE; VIVIAN BRAGA GOMES DE SOUSA; MARIA MÍRIAM DA CUNHA MELO; PATRÍCIA TEIXEIRA LIMAVERDE; ELIANE MARA VIANA HENRIQUES; ANA VANESKA PASSOS MEIRELES
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A assistência pré-natal consiste na avaliação sistemática da gestante, desde a concepção até o ano após o parto, de modo a garantir o bem estar materno e fetal. O profissional nutricionista atua neste contexto auxiliando na promoção da melhoria do estado nutricional da gestante e minimizando intercorrências nutricionais durante o período de gestação. A avaliação nutricional individualizada no início do pré-natal é importante para estabelecer as necessidades de nutrientes nesse período e deve ser realizada continuamente ao longo da gravidez.
OBJETIVOS
O presente estudo objetivou analisar o perfil nutricional de gestantes de alto risco atendidas no ambulatório de nutrição de uma maternidade escola de Fortaleza.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo transversal quantitativo, cuja amostra compreendeu as gestantes atendidas em primeira consulta de nutrição no pré-natal de alto risco, no período de junho de 2010 a janeiro de 2011, tendo como base os registros eletrônicos coletados destes atendimentos.
RESULTADOS
As gestantes estudadas (n=38) tinham em média 28,35±6,02 anos, eram em sua maioria natural (65,8%) e procedente (94,7%) da capital, casada (50%), sem ocupação (57,9%), com ensino médio completo (47,4%) e com renda mensal superior a um salário mínimo (55,3%). Com relação aos dados gineco-obstétricos, a maioria era multípara (68,4%), com uma média de 3,7±2,0 consultas pré-natal, idade gestacional de 24,7±7,6 semanas, estando a maioria no terceiro trimestre gestacional (50%). Com relação à presença de patologia, a maioria apresentou hipertensão atual (42,1%), sendo que também foram freqüentes hipertensão crônica (15,8%) e diabetes gestacional (18,4%). Com relação ao estilo de vida, a maioria não praticava atividade física (92,1%) e não fumava (97,4%). A maioria das gestantes apresentou estado nutricional pré-gestacional classificado como obesidade grau I (26,3%), apresentando IMC médio de 30,19 ± 7,86 kg/m2. Com relação ao estado nutricional atual, o IMC médio encontrado foi 32,29±7,08 kg/m2, com a maioria sendo classificada como obesidade (68,4%). O ganho de peso gestacional médio encontrado foi de 8,9 kg.
CONCLUSÃO
Observa-se, com este estudo, a necessidade de maior orientação por parte da população e dos outros profissionais sobre a importância do acompanhamento nutricional desde o início do pré-natal, principalmente nas gestações de alto risco, no intuito de prevenir intercorrências na gestação e no parto que possam afetar a saúde da mãe e do concepto.

PS-23-076
ESTILO DE VIDA DE GESTANTES COM DIABETES GESTACIONAL EM UMA MATERNIDADE ESCOLA DE FORTALEZA-CEARÁ
RAQUEL GUIMARÃES NOBRE; ALESSANDRA LESSA DE VASCONCELOS; VIVIAN BRAGA GOMES DE SOUSA; PATRÍCIA TEIXEIRA LIMAVERDE; ELIANE MARA VIANA HENRIQUES; ANA VANESKA PASSOS MEIRELES; JULYANNE TORRES FROTA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Um estilo de vida adequado consiste na combinação de vários fatores que incluem o consumo de uma dieta balanceada, prática de atividade física, controle do peso corpóreo e o não tabagismo. O tabagismo materno consiste em um dos principais fatores de risco para recém-nascido pequeno para a idade gestacional (PIG). A atividade física regular, moderada e controlada desde o início da gestação promove benefícios para a saúde materna e fetal, como redução de partos prematuros e cesáreas, controle do ganho de peso para a gestante, aumento do peso ao nascer e melhoria do estado nutricional para o feto. Em gestantes com diabetes gestacional ou mesmo em gestantes já portadoras de diabetes mellitus sob controle, a atividade física pode contribuir para manter os níveis glicêmicos normais, diminuindo a intolerância à glicose. Entretanto, alguns fatores, como hiperglicemia acima de 250 mg/dl com cetose ou acima de 300 mg/dl sem cetose, e a presença de complicações crônicas do diabetes podem representar contra-indicação à realização de atividade física.
OBJETIVOS
O objetivo do presente estudo foi investigar o estilo de vida de gestantes com diabetes pré-gestacional (tipo I e tipo II) e gestantes com diabetes gestacional internadas em uma maternidade escola de Fortaleza-Ceará.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo transversal quantitativo, cuja amostra compreendeu gestantes, em qualquer período da gestação, com diagnóstico de diabetes pré-gestacional ou gestacional hospitalizadas entre julho e novembro de 2010. As informações foram obtidas por meio de entrevista a partir da aplicação de questionário pré-estabelecido.
RESULTADOS
Foram avaliadas 28 gestantes no período considerado, sendo que 75% (n=21) apresentavam diabetes gestacional e 25% (n=7) diabetes pré-gestacional (tipo I e tipo II). A média de idade das gestantes avaliadas foi de 32,64 ± 7,16 anos. Quanto ao estilo de vida, apenas 28,57% (n=8) das gestantes faziam algum tipo de atividade física, e dessas, 75% fazia exercício físico antes da gestação e apenas duas (25%) faziam exercício físico durante a gestação. Foi observado que 14,29% (n=4) das gestantes tinham o hábito de fumar e três mantiveram o hábito durante a gestação.
CONCLUSÃO
Observa-se com este estudo, a importância da orientação em saúde quanto à melhora do estilo de vida em gestantes, se possível desde o período pré-concepcional, de forma a contribuir para a manutenção de bons níveis glicêmicos e diminuição da morbimortalidade materno-infantil.

PS-23-077

ESTADO NUTRICIONAL E CONSUMO DE GORDURAS TRANS POR ADOLESCENTES DO INTERIOR E DA CAPITAL DO CEARÁ

RAQUEL PESSOA DE ARAÚJO; DANIELLE MARQUES DA COSTA; VANESSA FERNANDES COUTINHO
Instituição: Universidade Gama Filho
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

A adolescência é um período de várias transformações físicas e pscicológicas e de acordo com a Organização Mundial de Saúde corresponde ao período de 10 a 19 anos 11 meses e 29 dias. Nesse período, o adolescente não dá importância às conseqüências dos seus hábitos alimentares, adquirindo hábitos inadequados, como o consumo de fast foods, que podem ser fatores de risco para doenças crônicas como as doenças coronarianas.

OBJETIVOS

Avaliar o estado nutricional e o consumo de gorduras trans por adolescentes do interior e da capital do Ceará.

METODOLOGIA

A pesquisa foi realizada com 15 adolescentes escolares da rede pública do interior e 15, da rede particular da capital do Ceará, no período de outubro a novembro de 2007. Foram aferidos peso, altura, IMC e percentual de gordura corporal dos adolescentes. Foi realizado recordatório 24 horas de três dias não consecutivos; Sendo avaliado o consumo de gordura trans. Os dados foram analisados estatisticamente.

RESULTADOS

A média de consumo alimentar em relação as gorduras trans mostrou-se elevada nos adolescentes da capital (4,25g/dia +/- 3,33), comparado aos parâmetros da ANVISA, 2003 que recomenda não ultrapassar 2g/dia de gorduras trans. Diferente dos resultados encontrados para os alunos da cidade do interior avaliada que mostrou ser baixo (1,52g/dia +/- 1,13).

CONCLUSÃO

A média de consumo de gordura trans dos adolescentes do interior está dentro do padrão recomendado, já os adolescentes da capital apresentaram elevada ingestão deste tipo de ácido graxo, aspecto que tem uma forte relação com o desenvolvimento de doenças cardiovasculares. Em relação ao estado nutricional, a maioria dos adolescentes tanto do interior como da capital encontrava-se eutróficos. Esse estudo sugere que os adolescentes, grandes fãs das guloseimas trans, devem ter o consumo controlado e concientizado através de programas educativos realizados em escolas e divulgações na mídia. Uma vez que as doenças crônico-degenerativas é hoje considerada um problema de saúde pública.

PS-23-078

AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE MULHERES DISLIPIDÊMICAS E NÃO DISLIPIDÊMICAS

RAQUEL RIOS DE SOUZA; NICOLLI DE ARAUJO MUNIZ; ANA PAULA CARNEIRO OLIVEIRA; FERNANDA ROSA GONÇALVES SANTOS; SIMONE SERPA TAVARES; MARINA SOUZA ROCHA
Instituição: FACULDADE SÃO LUIS
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

A dislipidemia é uma alteração crônica do metabolismo dos lipídeos, que pode ser ocasionada pela ingestão de uma dieta rica em gorduras ou quando o organismo produz colesterol e triglicérides em excesso,ou em ambas.Geralmente são acometidos osindivíduos com sobrepeso e obesidade,porém pessoas eutróficas ou desnutridas também podem desenvolver este distúrbio.As incidências de dislipidemias depende dos hábitos alimentares edo estilo de vida das populações.

OBJETIVOS

Verificar o estado nutricional segundo oIMC entre pacientes do sexo feminino portadores enão portadores de dislipidemia.

METODOLOGIA

Os dados deste estudo referem-se a pacientes de uma clinica particular atendidosno período compreendido entre maio de 2009 a maio de 2010,por meio de análise dos prontuários.Foram analisados os dados antropométricos de135 mulheres, coma finalidade de se realizar o cálculo do IMCe posterior classificação do estado nutricional.A faixa etária também foi considerada.Os níveis séricos decolesterol total e triglicerídeosforam utilizados para classifição das mulheres como portadores ounão de dislipidemia,utilizando-se como ponto de corteCT > 190mg/dL eTGC >150mg/dl.

RESULTADOS

No total de36 dislipidêmicas 5 são da faixa etária de 0 a 9 anos onde 0% são desnutridos,60% eutroficas,40% sobrepeso e 0% obesas. Dentre as6 da faixa etária de 10 a 19 anos 0% desnutridas,33% são eutroficas,33% com sobrepeso e33% com obesidade. Das23 na faixa etária de20 a 59 anos observou-se 0% desnutridas,9% eutroficas, 30% comsobrepeso,61% com obesidade. Dentre as2 na faixa etária de 60 anos 50% são desnutridas,0% são eutroficas,50% com sobrepeso e 0% com obesidade. Dototal de 99 não dislipidemicas, das7 na faixa etária de 0 a 9 anos 0% são desnutridas,27% são eutroficas,43% com sobrepeso e 29% são obesas. Dentre as11 na faixa etária de 10 a 19 anos 9% são desnutridas,36% são eutroficas,45% sobrepeso e9% obesidade. Das 73 da faixa etaria de 20 a 59 anos 5% são desnutridas,25% são eutroficas,38% sobrepeso e31% obesas. Dentre as 8 da faixa etária de 60 anos25% são desnutridas,25% eutroficas,50% sobrepeso e0% obesas.

CONCLUSÃO

Em virtude dos resultados analisados, verificou-se que amaior incidência de dislipidêmicas foi em obesas e com sobrepeso na faixa etária de20 a 59 anos, havendo a interferência do estado nutricional no processo dealteração do colesterol sérico. Porém, entre as crianças,a maioria dos dislipidêmicos encontram-se eutroficos, sendo necessário avaliar além do estado nutricional,os hábitos alimentares,assim como estilo de vida.

PS-23-079

PERFIL NUTRICIONAL DE PACIENTES COM DOENÇA RENAL CRÔNICA EM TRIAGEM DE SERVIÇO DE NEFROLOGIA

RENATA OLIVEIRA SILVA; DAIANE CRISTINA GUERRA; PAULA GARCIA CHIARELLO
Instituição: Universidade de São Paulo
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

A Doença Renal Crônica (DRC) é uma síndrome de perda lenta, progressiva e irreversível das funções renais. A determinação da taxa de filtração glomerular (TFG) é o melhor índice para avaliar o nível da função renal, que determina o estágio da doença. Um dos fatores associados ao pior prognóstico da DRC é o encaminhamento tardio, definido pelo estadiamento da mesma. A determinação do perfil nutricional dos portadores de DRC poderá fornecer subsídios para melhorar a assistência nutricional a esta população assim como contribuir para a identificação de prioridades para as políticas públicas de saúde neste âmbito.

OBJETIVOS

Traçar o perfil nutricional de pacientes com DRC em triagem de Serviço de Nefrologia de um hospital terciário.

METODOLOGIA

75 pacientes em triagem de serviço de nefrologia foram selecionados, e considerados encaminhados tardiamente ao serviço(n=22), aqueles com estadiamento 5. Foi feita avaliação antropométrica, utilizando peso habitual, atual e estatura, e de composição corporal, a partir de massas gorda e magra e água corporal total. Os parâmetros bioquímicos analisados foram albumina, proteínas totais, lipidograma, creatinina, uréia e ácido úrico. As médias e desvio padrão de ET e NET foram comparados, e foram considerados estatisticamente significantes valores de $p<0,05$.

RESULTADOS

Apenas taxa de filtração glomerular, índice de massa corporal, LDL - colesterol e creatinina apresentaram diferenças estatisticamente significantes ($p<0,05$) entre os grupos encaminhados tardiamente (ET) e não tardiamente (NET). Os outros parâmetros analisados não demonstraram diferenças estatisticamente significantes ($p>0,05$).

CONCLUSÃO

Há dificuldades em se caracterizar o estado nutricional de portadores com DRC pela falta de padrão de referência específico para as medidas antropométricas desse tipo de paciente. Além do mais, a presença de desnutrição protéico-calórica deve ser associada a fatores catabólicos e a baixa ingestão alimentar, sendo, portanto, necessário avaliar dados de consumo alimentar.

PS-23-080

EDUCAÇÃO NUTRICIONAL POR MEIO DE OFICINAS DE CULINÁRIA: IMPORTANTE ESTRATÉGIA PARA TRATAMENTO DE PACIENTES CANDIDATOS A CIRURGIA BARIÁTRICA

STEFANI ALVES DANTAS; CELSO VIEIRA S. LEITE; LUIZA CRISTINA D DIAS; ALINE GABRIELA S PEREIRA; RENATA M GALVÃO CINTRA
Instituição: Universidade Estadual Paulista IBB e FMB CBotucatu
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

O tratamento cirúrgico da obesidade mórbida é indicado quando o tratamento não cirúrgico é ineficaz e pelo elevado risco de vida que esse quadro implica ao paciente. Para maximização dos resultados da cirurgia bariátrica exige-se entendimento das alterações orgânicas e cumprimento rigoroso do protocolo de reintrodução dos alimentos. No programa de realimentação há progressão da consistência e volume de forma gradativa e monitorada considerando o risco nutricional inerente ao processo. A mudança de hábitos alimentares é a barreira principal para resultados de diferentes tratamentos, inclusive o cirúrgico. Educação nutricional torna-se essencial, inclusive na fase pré-cirúrgica. Oficinas, como método de educação, podem fazer o indivíduo modificar sua realidade sem destruir hábitos ou cultura: o sujeito é capaz de reproduzi-la e atingir melhores resultados em sua saúde por um processo educacional, onde se ensina a "processar" informações e experiências de forma consciente.

OBJETIVOS

Realizar orientação alimentar e nutricional a pacientes portadores de obesidade mórbida por meio de oficinas culinárias, como parte das atividades desenvolvidas por equipe multidisciplinar.

METODOLOGIA

Pacientes (15) obesos de ambos os sexos em fase anterior à cirurgia bariátrica e seus cuidadores receberam orientações para alimentação adequada e na fase pós cirúrgica. Foram aplicadas duas oficinas, sendo preparadas dietas líquida, pastosa, leve e branda, seguidas de degustação. Simultaneamente foram esclarecidos os temas: capacidade reduzida do estômago e reintrodução de alimentos. A avaliação do aprendizado foi realizada por questionário fechado.

RESULTADOS

De acordo com questionário, houve maior aceitabilidade das dietas restritas e modificadas na consistência após o desenvolvimento das oficinas que antes da realização, aspecto essencial no tratamento, desde que não ocorrerão opções para a alimentação do paciente. A compreensão da importância e prática sobre o preparo da alimentação nesta fase auxiliarão no bem estar e sucesso do tratamento.

CONCLUSÃO

Como resultados das oficinas destaca-se que é essencial : (i) orientação prévia sobre a alimentação pos cirurgia (ii) a participação dos cuidadores, na conscientização dos cuidados pré e pós-cirúrgica; (iii) considerar que a expectativa dos pacientes, frequentemente é creditada no procedimento cirúrgico em contraposição às mudanças comportamentais. Estes fatos evidenciam a necessidade de preparo dos pacientes e da interação multidisciplinar.

PS-23-081
AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE GESTANTES ATENDIDAS EM SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA PRÉ-NATAL.
RENATA WALBRUNI
Instituição: Faculdade Integrada do Ceará
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A nutrição em todos os ciclos da vida tem sua importância, porém inúmeros estudos têm reconhecido os efeitos de uma boa nutrição durante a gestação na saúde da mãe e do filho. O estado nutricional materno influencia no peso da criança ao nascer, e este, por sua vez, possui correlação com mortalidade e morbidades infantis, como riscos de defeitos no tubo neural (MAHAN, 2010). Através do consumo alimentar, das condições de vida e da evolução do ganho de peso da gestante, tem-se um prognóstico para a saúde da criança.
OBJETIVOS
A pesquisa teve como objetivo avaliar o estado nutricional, o ganho de peso ponderal e os hábitos alimentares de gestantes que estavam realizando o exame pré-natal.
METODOLOGIA
O estudo em questão foi do tipo quantitativo, onde utilizou-se um questionário abordando questões socioeconômicas, clínicas, antropométricas e alimentares, através do questionário de freqüência alimentar do tipo qualitativo com 28 itens alimentares. A amostra foi composta por 25 gestantes que se encontravam na sala de espera de uma Unidade de Saúde da Família entre os dias 12 e 25 de março de 2010. Para o cálculo do IMC através do peso pré-gestacional, o diagnóstico nutricional e a avaliação do ganho de peso ponderal das gestantes, utilizaram-se os critérios do Instituto de Medicina/EUA (1990).
RESULTADOS
Encontrou-se um grupo com idade média de 29 anos, na sua maioria casadas e desempregadas. Destas, 8% são fumantes e 12% ingeriram bebidas alcoólicas durante a gestação, 48% estavam no 2º trimestre de gestação. Quanto ao estado nutricional, 68% estavam eutróficas antes da gestação, contudo as gestantes de baixo peso e eutróficas apresentaram pouco ganho de peso semanal, enquanto que as obesas apresentaram ganho excessivo. Na alimentação houve um predomínio dos carboidratos, porém destaca-se a presença diária de frutas e verduras, em contrapartida com refrigerantes e frituras semanalmente.
CONCLUSÃO
O ganho de peso durante a gestação é essencial para essa fase da vida, pois serve como reserva energética para a gestação e lactação, porém o acompanhamento desse ganho de peso deve ser realizado com cautela, pois mulheres com sobrepeso e obesas tendem a ganhar mais que o recomendado, aumentando o risco de doenças cardiovasculares, e as que encontram-se com baixo peso, tendem a continuar com baixo peso, prejudicando o desenvolvimento do feto. O nutricionista do pré-natal deve focar nas orientações nutricionais, pois a mortalidade perinatal por baixo peso deve-se também ao estado nutricional da gestante.

PS-23-082
CIRCUNFERÊNCIA ABDMINAL EM IDOSOS E O USO DE DIFERENTES PARÂMETROS DE AVALIAÇÃO
RITA MM GOULART; RITA DE CÁSSIA AQUINO; NATHALY WEHBE DAWALIBI; GEOVANA MC ANACLETO
Instituição: Universidade São Judas Tadeu
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Análises populacionais mostram que o número de pessoas com mais de 60 anos crescerá de forma significativa e na medida em que mais pessoas vivem até idade avançada, aumenta a prevalência de doenças onde a idade é fator de risco, como por exemplo, as doenças cardiovasculares (DCV), tornando necessário o conhecimento de critérios que possibilitem o diagnóstico e o monitoramento dos riscos observados.
OBJETIVOS
Avaliar a circunferência abdominal de idosas participantes de programas de "Universidade Aberta para a Terceira Idade".
METODOLOGIA
Foram estudadas 155 mulheres idosas, com idade maior ou igual a 60 anos, no período de fevereiro de 2009 a dezembro de 2010, participantes de programas de "Universidade Aberta para a Terceira Idade" em três municípios de São Paulo e da Grande São Paulo. Entre os vários parâmetros antropométricos levantados, foi obtida a circunferência abdominal por meio de uma fita métrica inelástica, posicionada dois centímetros acima da cicatriz umbilical e para a aferição da estatura, utilizou-se um estadiômetro fixo à parede, com a idosa em posição ortostática. Os critérios utilizados para avaliar a circunferência abdominal foram os recomendados pelo NCEP/ATP III (Third report of the National Cholesterol Education Program's Adult, 2001) e pela IDF (Internacional Diabetes Federation, 2005), comparados ao Ashwell Shape® (Ashwell et al., 2009). Enquanto o NCEP considera como risco a circunferência da cintura de mulheres maior que 88 cm e o IDF maior que 80 cm, Ashwell Shape® considera a presença de risco se a circunferência da cintura for maior que a estatura dividida por dois. A concordância entre os parâmetros foi estatisticamente avaliada (coeficiente kappa), adotando-se um nível de significância de 5%.
RESULTADOS
As frequências de risco a saúde e a doenças cardiovasculares observadas segundo os critérios NCEP, IDF e Ashwell Shape® foram respectivamente 73,5%, 93,5% e 95,5% da amostra e observou-se boa concordância entre os resultados ($p<0,05$).
CONCLUSÃO
Observou-se alta frequencia de risco cardiovascular na população estudada, principalmente com a utilização do método Ashwell Shape®. É importante considerar que o uso de parâmetros populacionais na avaliação de idosos requer muita atenção, sendo imprescindível a observação conjunta de todos os dados levantados para um melhor diagnóstico clínico e nutricional.

PS-23-083
ASSOCIAÇÃO ENTRE RISCO DE DISFAGIA E RISCO NUTRICIONAL EM PACIENTES HOSPITALIZADOS
RITA DE CÁSSIA AQUINO; CLÁUDIA JULIANA SANTOS; FERNANDA GUILHEMINO MAGALHÃES; JOSEE FERREIRA SILVA; JULIANA SANTOS NOGUEIRA; RITA MONTEIRO GOULART
Instituição: Universidade São Judas Tadeu
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
As alterações no processo de deglutição comprometem a ingestão alimentar e podem ser a principal causa do desenvolvimento de um processo de desnutrição, principalmente em indivíduos hospitalizados e idosos.
OBJETIVOS
Relacionar o risco de disfagia com risco nutricional em indivíduos adultos e idosos hospitalizados.
METODOLOGIA
Estudo transversal, analítico, observacional, não controlado. Foram estudados 100 pacientes, de ambos os gêneros, internados em um hospital geral localizado no município de São Paulo, em outubro de 2010. Selecionaram-se para o estudo todos os pacientes com até 48 horas de internação. Para a identificação do risco de disfagia foram adotados dois instrumentos: Questionnaire for dysphagia screening (QDS) adaptado por Chaves e Andrade (2010) e o recomendado pela "I Consenso Brasileiro de nutrição e disfagia em idosos hospitalizados" da Sociedade Brasileira de Geriatria e Gerontologia (SBGG, 2010). Para identificação do risco nutricional, foi utilizado o instrumento de triagem nutricional (TRINUT), desenvolvido por Aquino (2005). Os resultados dos riscos de desnutrição e disfagia foram dicotomizados entre ausente e presente e foram associados pelo teste de qui-quadrado, adotando-se um nível de significância de 5%. A análise de concordância entre os instrumentos da SBGG e QDS foi realizada segundo o coeficiente kappa, considerando-se os critérios de Landis e Koch (1977).
RESULTADOS
A amostra constituiu-se de 67 adultos e 33 idosos. Verificou-se o risco de disfagia em 65% dos pacientes, segundo SBGG, e 58% segundo QDS, e o risco nutricional foi observado em 71% da amostra. Em relação ao grupo etário, foi observado que o risco de disfagia e o risco nutricional foram mais frequentes em idosos (81,8% e 87,9%, respectivamente). Houve associação estatisticamente significativa entre risco de disfagia e risco nutricional ($p< 0,05$).
CONCLUSÃO
O risco de disfagia e o risco nutricional foram muito frequentes entre os indivíduos hospitalizados, principalmente idosos, e a ambos necessitam de triagem no momento da internação hospitalar para adequada intervenção e consequente, melhorar o prognóstico nutricional.

PS-23-084
CONSUMO ALIMENTAR DE PACIENTES EM HEMODIÁLISE
ROBERTA BARBOSA VASCONCELOS; KELLY CRISTINA MARQUES MESQUITA; MARIERLA LIMA LINHARES; MARIA LEILAH PONTE M. COELHO; ANTONIA JAMILLY MARQUES MESQUITA; ANA CAROLINA MAIA SANCHEZ; DÉBORA BARREIRA JUCÁ; MARIANA APARECI MELO FEITOSA; MILENA CAVALCANTE RIBEIRO; CÁSSIA ANDRADE ARAUJO
Instituição: Nucleo de Apoio em Saúde da Famíla - Eusebio
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A prevalência de desnutrição energético-protéica em pacientes em hemodiálise é elevada tendo relação com a morbi-mortalidade. Diversos fatores são responsáveis por essa desnutrição, entre eles, anorexia levando a uma redução do consumo alimentar. Assim, o conhecimento dos hábitos e consumo alimentar é de fundamental importância para a orientação de uma conduta nutricional adequada
OBJETIVOS
Avaliar o consumo alimentar de pacientes renais crônicos em tratamento de diálise em uma clínica de hemodiálise.
METODOLOGIA
Estudo transversal, de abordagem quantitativa, realizado numa Clínica de Diálise, no qual foi aplicado um questionário de freqüência de consumo alimentar quantitativa, onde os alimentos foram divididos em grupos alimentares. Os alimentos consumidos foram relatados em medidas caseiras e posteriormente transformados em peso. A partir daí foram calculadas a ingestão calórica e a composição da dieta em proteínas, carboidratos, lipídios, potássio, cálcio, fósforo e ferro. Os valores obtidos foram comparados com as recomendações específicas para pacientes renais em hemodiálise.
RESULTADOS
Avaliou-se 87 pacientes e a média de idade foi de 44,99±15,61 anos. O questionário de freqüência alimentar mostrou que as médias diárias em relação às calorias(kcal), carboidratos(%), proteínas(g/kg/d), lipídios(%), fósforo(mg), potássio(mg), ferro(mg) e sódio(mg) consumidas diariamente foram respectivamente: 1727±591,40; 61,11±5,96; 1,4±0,46; 20,01±4,77; 975,17±758,81; 2180,85±668,79; 6,73±3,27; 1724,62±91,05.
CONCLUSÃO
O consumo da maioria dos nutrientes apresentaram-se adequados. No entanto, a ingestão calórica diária, o consumo de lipídios e potássio encontram-se abaixo do recomendado. Este fato é importante, pois uma dieta adequada pode favorecer no prognóstico do paciente.

PS-23-085

COMO MULHERES PÓS-MENOPAUSADAS COM E SEM UTILIZAÇÃO DE TERAPIA HORMONAL OXIDAM SUBSTRATOS ENERGÉTICOS?

ROBERTA DE SOUZA SANTOS; JULIO SÉRGIO MARCHINI; VIVIAN MARQUES M SUEN; ODILON IANNETTA

Instituição: FMRP-USP

Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

A produção diminuída de estradiol contribui para a redução da oxidação lipídica e do metabolismo energético em mulheres pós-menopausadas, contribuindo para o ganho de peso.

OBJETIVOS

Investigar o metabolismo energético e a oxidação de substratos no momento basal e pós-prandial em mulheres pós-menopausadas.

METODOLOGIA

Foram estudadas mulheres com IMC > 25 e < 40 kg/m², com e sem uso de terapia hormonal. Antropometria, composição corporal (DXA) e os níveis de estradiol e FSH plasmáticos foram determinados. Foram classificadas de acordo com o nível de estradiol (E2) em Grupo A: E2 ≤ 39 pg/ml, Grupo B: 40 ≥ E2 ≤ 59 pg/ml, Grupo C: E2 ≥ 60 pg/ml. O metabolismo energético e o efeito térmico do alimento após 5 horas de uma sobrecarga lipídica única (café-da-manhã com 1230 kcal e 35% de lipídios) foram medidos por calorimetria indireta. Para comparação dos grupos, foi testada a normalidade dos dados e aplicado o teste de variância Anova para grupos independentes, com valor de p<0,05.

RESULTADOS

Avaliou-se 25 mulheres (grupo A= 8, B= 13 e C= 4), com idade média de 56 ± 4 anos, menopausadas há 6 ± 5 anos, IMC 30,6 ± 3,2 kg/m², 57,9 ± 4,6% de MM e 42,1 ± 4,6% de MG, não havendo diferença entre os grupos. Os valores de E2 e FSH foram: grupo A- 26,2 ± 5,6 e 73,2 ± 28,7; grupo B- 47,6 ± 7,2 e 40,1 ± 21,9; grupo C- 104,1 ± 57,5 pg/ml e 37,3 ± 20,3 µUI/ml, havendo diferença entre os grupos B e C (p<0,01). Os valores basais foram: gasto energético basal (GEB) de 1302 ± 103 kcal/d, oxidação lipídica (OxLip) de 0,040 ± 0,015 g/min e oxidação de carboidrato (OxCh) de 0,140 ± 0,042 g/min para o grupo A; para o grupo B: 1301 ± 226 kcal/d, 0,033 ± 0,02 g/min e 0,156 ± 0,05 g/min; e para o C: 1326 ± 106 kcal/d, 0,037 ± 0,01 g/min e 0,152 ± 0,02 g/min; não houve diferença entre os grupos. Os valores pós-prandiais do GEB após 30 e 270 minutos aumentaram para: grupo A- 1426 ± 234 e 1462 ± 106 kcal/d; grupo B- 1430 ± 200 e 1428 ± 252 kcal/d; grupo C- 1576 ± 74 e 1561 ± 124 kcal/d. A OxLip pós-prandial aumentou para 0,05 ± 0,016 e 0,065 ± 0,013 g/min para o grupo A; grupo B- 0,046 ± 0,02 e 0,052 ± 0,02 g/min; grupo C- 0,050 ± 0,01 e 0,059 ± 0,01 g/min. A OxCh pós-prandial diminui para: 0,134 ± 0,044 e 0,110 ± 0,04 g/min no grupo A; 0,147 ± 0,05 e 0,136 ± 0,05 g/min no grupo B; e 0,148 ± 0,02 e 0,140 ± 0,02 no grupo C. Não houve diferença entre os grupos no momento pós-prandial.

CONCLUSÃO

Os dados sugerem que a oxidação de substratos energéticos de mulheres pós-menopausadas independe do seu valor de estradiol plasmático.

PS-23-086

CORRELAÇÃO ENTRE PROTEÍNA C-REATIVA (PCR), ADIPOSIDADE CORPORAL E CONSUMO ALIMENTAR DE ADULTOS INGRESSANTES EM PROGRAMA PARA MUDANÇA DE ESTILO DE VIDA (MEV)

RODRIGO MINORU MANDA; FERNANDO MORETO; ERICK PRADO DE OLIVEIRA; ROBERTO CARLOS BURINI

Instituição: UNESP - Departamento de Patologia

Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

A proteína C-reativa (PCR) é considerada marcador sensível do processo inflamatório, sendo associada diretamente com a patogênese de doenças cardiovasculares. O excesso de peso, com aumento da adiposidade corporal, influenciado por fatores ambientais como Inadequação alimentar, são frequentemente associados às concentrações de PCR.

OBJETIVOS

o objetivo do estudo foi verificar se as concentrações de PCR correlacionam-se com adiposidade corporal e indicadores dietéticos.

METODOLOGIA

participaram do estudo 84 indivíduos (adultos, 80%, com idade 52,8 ± 10,8 anos) ingressantes triados clinicamente para programa de mudança de estilo de vida (MEV). Foram submetidos à avaliação laboratorial por meio de coleta sanguínea, para avaliação dos níveis de proteína C-reativa ultra sensível (imunoquimioluminêscencia). Foi mensurado peso e estatura para posterior cálculo do índice de massa corporal (IMC). A circunferência abdominal (CA) foi aferida no ponto médio entre o ultimo arco costal e crista ilíaca. Por meio do recordatório de 24 horas foi avaliado o consumo alimentar desses indivíduos, e posteriormente, quantificado o valor calórico total (VCT), macronutrientes, fibras e porções da pirâmide alimentar brasileira. Adicionalmente, foi calculado o Índice de Alimentação Saudável (IAS) para avaliação da qualidade da dieta. Foi utilizada a correlação de Pearson para correlacionar as concentrações de PCR com composição corporal e indicadores dietéticos, seguido de modelos de ajustes para sexo, idade e IMC. Foi utilizado o software Statistica 6.0 adotando p<0,05.

RESULTADOS

Observou-se correlação positiva (p<0,05) da PCR com IMC (r=0,36), percentual de gordura corporal (r=0,37) e circunferência abdominal (r=0,38). Após ajustes para sexo, idade e IMC, somente a CA apresentou correlação positiva (r=0,16) com PCR (p<0,05). Os indicadores dietéticos não apresentaram correlação significativa com a PCR.

CONCLUSÃO

A composição corporal, caracterizada pela maior adiposidade corporal, é o principal fator relacionado às concentrações elevadas da PCR, independentemente do consumo alimentar, sugerindo que este seja ponto crucial para a patogênese de doenças cardiovasculares.

PS-23-087

CONDUTA NUTRICIONAL NO PRÉ E PÓS-OPERATÓRIO EM PACIENTE SUBMETIDO A COLOSTOMIA TOTAL E ILEOSTOMIA TERMINAL: ESTUDO DE CASO

RONALDO SOUSA OLIVEIRA

Instituição: UNIVERSIDADE DE FORTALEZA

Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

A colostomia/ileostomia é uma derivação intestinal feita cirurgicamente na porção do intestino grosso e intestino delgado respectivamente, com fixação da alça no abdômen. (SONOBE *et al*., 2002).Um pré-operatório bem estabelecido e superada a fase de pós-operatório inicial, surgem os aspectos de manutenção nutricional desses pacientes, diretamente ligados às consequências metabólicas decorrentes de má-absorção (O'KEEFE *et al*.,2006).

OBJETIVOS

Relatar a evolução nutricional no paciente durante o pré e pós-operatório de colostomia total e ileostomia terminal.

METODOLOGIA

Paciente, sexo feminino, 84 anos, aposentada, viúva, foi admitida na emergência relatando dor epigástrica há 3 dias, quatro episódios de hematêmese, pálida e afebril. Ao exame físico foi visualizado abdômen distendido, flácido, doloroso à apalpação e constipação crônica. Possui histórico de óbitos na família do irmão, marido e filho devido a câncer no TGI. Nega diabetes mellitus e hipertensão. Encaminhada a U.T.I. com fortes dores abdominais, cefaléia e com resíduo gástrico, permanecendo com sonda em aspiração por 4 dias. Foi submetida à laparotomia exploradora, sendo realizada colostomia total e ileostomia terminal, por presença de tumor maligno e fecaloma. Ava. Nutr: CB:38cm; %CB:127; P.E:78 kg; P. AJUSTADO:66,75kg; AJ:52 cm; A.E:1,59cm; IMC:30,85 Kg/m² EXCESSO DE PESO; %P.I:153,28 OBESIDADE; PESO IDEAL:63Kg(IMC: 25 Kg/m²).NECESSIDADES ENERGÉTICAS (ESPEN, 2009) 30Kcal/P.AJUSTADO/DIA =2002,5Kcal 40Kcal/P.AJUSTADO/DIA :2670Kcal. Conduta nutricional INFOR. NUTRICIONAIS DA BOLSA DE NUTRIÇÃO PARENTERAL – PRÉ:NITRO8g CARB125g LIP50g Na60mg K60mg Mg10mg OLIGO1ml VIT9ML TOTAL KCAL1150 Kcal INFOR NUTRICIONAIS PÓS NITRO:12g CARBO:125g LIPI:50g Na60mg K60mg Mg10mg OLIGO1ml VITA9ml TOTAL Kcal1250Kcal

RESULTADOS

Com a terapia nutricional parenteral precoce foi observado uma diminuição no quadro infeccioso e a queda dos níveis de leucóciotos de 24.000 mm³ para 10.000mm³; adequação nos níveis de uréia de 50mg\dL para 31mg\dL; beneficiando nos níveis de proteínas totais, de 4 para 6g\dL; albumina de 2,2mg\dL para 4,7mg\dL sem alterações nos níveis de creatinina mantendo-se de,8 a 1mg\dL; de sódio 135Meq\l a 147 Meq\l e potássio 3,5Meq\l a 5,5 Meq\l.

CONCLUSÃO

Neste estudo percebeu-se as vantagens da administração da terapia nutricional parenteral no pré e pós-operatório de forma precoce. A reintrodução da alimentação por via oral no pós-cirúrgico foi realizada gradativamente partindo de uma dieta com líquidos claros respeitando a tolerância individual.

PS-23-088

TERAPIA NUTRICIONAL NO PACIENTE COM HEPATOPATIA INDUZIDA POR ETANOL: UM ESTUDO DE CASO

RONALDO SOUSA OLIVEIRA

Instituição: UNIVERSIDADE DE FORTALEZA

Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

A insuficiência hepática crônica (IHC) é definida como falência global da função hepática, devido a distúrbios crônicos, ocasionado por danos repetitivos ao parênquima hepático por vários agentes etiológicos como o uso do etanol, infecção viral, acúmulo de gordura citoplasmática, ou doença autoimune e nessas condições observa-se alta taxa de mortalidade (KOSKINAS *et al*., 2008).

OBJETIVOS

Ofertar substratos energéticos e proteicos de acordo com a patologia, sinais e sintomas apresentados pelo paciente.

METODOLOGIA

Paciente, 84 anos, sexo masculino, aposentado, foi internado com dores abdominais, febre e melena. Quanto ao exame físico o paciente apresentava, hepatomegalia, icterícia, perda de massa magra e de gordura subcutânea nos membros superiores e inferiores. Portador de Hepatopatia Crônica devido o uso excessivo de etanol. Triagem: Escore 4 (NRS, 2002),16 pontos (ANSG, 1984) risco nutricional; Ava. Nutricional: AJ: 54cm; CB: 24cm; adequação CB:95,65%; CP: 16cm; A.E: 1,73cm; P.E; 65kg (CHUMLEA et al., 1985); PI: 74,82kg (IMC 25 Kg\m²) IMC: 21,71 kg\m² (NSI, 1992). Exames Bioquimicos: Hemoglobina: 9,7g\dL; Hemácias 3,66milhões\mm³; Leucócito: 12.800mm³; Glicose: 198mg\dL; TGO: 81,3UL; TGP:73UL; Bilirrubina total: 1,92mg\dL; Bilirrubina direta: 0,80 mg\dL; Fosfatase Alcalina:433UL; P. Totais: 5,6g\dL; Albumina: 2,9g\dL; Tempo de Protombina: 16,6 seg, Necessidades: 2990,25Kcal, F.A 1,2 (HARRIS-BENEDICT); 25 -30 Kcal\kg (WAITZEBERG, 2009). Conduta Nutricional: Paciente em terapia nutricional enteral por sonda nasogástrica, 200ml a cada 3h, 6 etapas diárias de dieta específica para hepatopatia com adição de 20g de glutamina, totalizando 1308 Kcal. Composição da dieta enteral especifica para hepatopata: D. Calórica: 1,09 Kcal\ml; Proteínas:16%; Proteína isolada da Soja:70%; Caseinato de Ca: 30%; Carboidratos: 56%; Malto: 100%; Lip: 28%; Sat: 6,8%; Poli::9,3% Oleo de Canola:61%; Oleo de girassol: 19% TCM: 20%; Na:400mg\L; K:1160mg\L; Proporção Kcal:N : 158:1.

RESULTADOS

Paciente evolui com ausência de fezes líquidas, vômito, e resíduo gástrico com melhora do quadro clínico.

CONCLUSÃO

O plano nutricional foi estabelecido de acordo com as especificidades da patologia de base, sendo de suma importância acompanhar os sinais e sintomas apresentados para que a conduta nutricional auxilie na evolução do estado nutricional do paciente.

PS-23-089
ANOREXIA NERVOSA AOS 4 ANOS DE IDADE: ESTUDO DE CASO
RONALDO SOUSA OLIVEIRA; ANA CAROLINE FARIAS NASCIMENTO
Instituição: UNIVERSIDADE DE FORTALEZA
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Paciente, sexo masculino, 4 anos de idade, compareceu ao Ambulatório de Nutrição acompanhado pela mãe, para acompanhamento nutricional pela primeira vez com diagnostico de refluxo esofágico, e anorexia nervosa. A mesma realiza tratamento psicológico. Criança induz vômitos principalmente durantes as grandes refeições (almoço e jantar) desde 2 anos de idade e tem aversão a pessoas obesas. Após avaliação nutricional foi detectado Peso adequado para a idade, Estatura adequada para a idade, Vigilância para baixo peso para baixa estatura e Vigilância para baixo IMC para a idade.
OBJETIVOS
Familiariza-lo com novos alimentos atraves de conversações e práticas educativas com os pais e a criança durante os econtros semanais no ambulatório de nutrição,
METODOLOGIA
Foi elaborado plano alimentar de acordo com as necessidades nutricionais da criança, bem como atividades educativas (Apresentação e familiarização dos alimentos que compõe a da pirâmide alimentar, simulações de refeições utilizando os utensílios de medidas caseiras disponíveis no ambulatório de nutrição e receitas que possuem apresentações coloridas e atrativas) objetivando uma ingestão alimentar adequada e adesão a novos hábitos alimentares
RESULTADOS
O paciente passou a consumir as refeições em coletividade com a família, Alcançou um maior poder de concentração diante das refeições, realizar as refeições sem o auxilio da mãe ou do pai, melhorou a aceitação de determinados grupos de alimentos como: grupo dos vegetais, grupo das hortaliças e grupo dos cereais, introdução de novos alimentos em seu consumo diário como: feijão, milho, azeite, ovo, cenoura, chuchu e houve um aumento significativo de peso (3kg em 30 dias).
CONCLUSÃO
Foram obtidos resultados de forma positiva diante da realização de práticas educativas como: a introdução e novos alimentos e melhorias nos hábitos alimentares, e conseqüentemente ganho de peso e estatura aferidos nas consultas de retorno. Desta forma observamos a importância de ações educativas com crianças e seus familiares, além do acompanhamento nutricional.

PS-23-090
CONDUTA DIETOTERÁPICA EM PACIENTE COM CÂNCER PANCREÁTICO SUBMETIDO A DUODENOPANCREATECTOMIA, COLECISTECTOMIA E RECONSTRUÇÃO EM Y DE ROUX.
ROSE CAROLINNE CORREIA DA SILV; MONIQUE MARIA LUCENA SURUAGY DO AMAR; ELISA BATISTA OLIVEIRA E SILV
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O câncer pancreático é responsável por 2% de todos os cânceres novos ao ano e corresponde a 4% do total de mortes por neoplasias no Brasil. A sobrevida média é de 3 a 4 meses e apenas 4% sobrevivem até 5 anos. Sua prevalência entre homens e mulheres é igual. A caquexia, como é conhecida a desnutrição no câncer, está presente em cerca de 30 a 50% dos casos. O tipo mais comum de câncer pancreático é o ductal, representando 95% de todos os tumores exócrinos do pâncreas, principalmente o adenocarcinoma. Os pacientes geralmente apresentam perda de peso, provavelmente causada por aumento do gasto energético basal, diminuição do consumo calórico e má absorção de gorduras devido à insuficiência exócrina causada pela obstrução dos ductos pancreáticos, além de dor abdominal geralmente vaga, em epigástrio, irradiando-se para os hipocôndrios e relacionada à alimentação (pós-prandial). A duodenopancreatectomia (Cirurgia de Whipple), é a cirurgia mais realizada para o câncer da cabeça do pâncreas e o único tratamento com possibilidade de cura para tumores da região peri-ampular. A fístula pancreática é a principal causa de morbidade pós-operatória. A sobrevida média após a cirurgia por câncer de pâncreas é cerca de 20% em 5 anos.
OBJETIVOS
Descrever a avaliação nutricional através de parâmetros bioquímicos, antropométricos, físicos e dietéticos e a conduta dietoterápica instituída em paciente com câncer pancreático submetido a duodenopacreatectomia durante o pré e pós-cirúrgico.
METODOLOGIA
Relato de caso de paciente do sexo feminino, 51 anos, internada na clínica cirúrgica de um hospital escola público, com diagnóstico clínico de carcinoma pancreático e submetida a duodenopancreactomia, colecistectomia e reconstrução em Y de Roux.
RESULTADOS
Paciente com reservas energéticas preservadas, relatando perda de peso antes do internamento e diagnosticada em risco nutricional, com evolução clínica e nutricional satisfatória durante o período de internamento, sendo possível iniciação da ingestão dietética via oral antes da alta hospitalar.
CONCLUSÃO
A conduta e supervisão nutricional em pacientes cirúrgicos em risco nutricional visa manter ou reestabeler o adequado estado nutricional com uma oferta de nutrientes e compostos funcionais qualitativamente e quantitativamente adequados, e evitar a presença de intercorrências clínicas como distensão abdominal pós-prandial, gases e vômitos, prevenindo complicações pós-cirúrgicas decorrentes do manejo nutricional inadequado, constituindo importante parte do tratamento.

PS-23-091
CONDUTA DIETOTERÁPICA ASSOCIADA A RESTRIÇÃO DE AGES (ADVANCED GLYCATION ENDPRODUCTS) DIETÉTICOS EM PACIENTE DIABÉTICO, COM HEPATOPATIA DE ETIOLOGIA MISTA E GASTROPATIA HIPERTENSIVA
ROSE CAROLINNE CORREIA DA SILV; MONIQUE MARIA LUCENA SURUAGY DO AMAR
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A exposição ao parasita Shistosoma mansoni, o consumo de álcool, o diabetes mellitus e um padrão dietético inadequado podem desempenhar papel importante na doença hepática crônica. A hipertensão portal é uma complicação resultante da fibrose hepática, comum à esquistossomose mansônica na fase crônica e à doença hepática de etiologia alcoólica, caracterizando assim a doença hepática mista. Ocorre como consequência da alteração da arquitetura vascular que desequilibra os sistemas vasoconstrictor e vasodilatador, gerando uma circulação hiperdinâmica e alterando os sistemas renina-angiotensina e adrenérgico, aumentando o fluxo portal e a resistência ao fluxo, o que acarreta a formação de varizes esofágicas e/ou gástricas cuja ruptura se caracteriza por hemorragia, precipitando por fim, eventos como edema, ascite e insuficiência hepática severa. AGEs (do inglês advanced glycation end products) ou glicotoxinas dietéticas possuem propriedades pró-inflamatórias, pró-oxidantes, pró-fibróticas e pró-coagulantes, amplamente associadas a doenças crônicas, incluindo o diabetes mellitus e suas complicações macro e microvasculares e à injúria hepática, sendo sua restrição dietética parte importante do tratamento em pacientes com doenças crônicas.
OBJETIVOS
Descrever a conduta nutricional após avaliação bioquímica, antropométrica, física e dietética, em paciente diabético e com hepatopatia de etiologia mista.
METODOLOGIA
Relato de caso de paciente do sexo masculino, 68 anos, internado após episódio de hematêmese e enterorragia devido a varizes esofagogástricas insipientes, com diagnóstico de hepatopatia de etiologia mista, gastropatia hipertensiva e diabetes mellitus descompensada.
RESULTADOS
Paciente compensado, evoluindo positivamente e mantendo acompanhamento médico e nutricional. Abstenção total do consumo de álcool, boa aceitação da dieta e melhoria da glicemia (de 491 a 100,5 mg/dL), enzimas hepáticas (AST - de 180 a 74U/L; ALT – de 122 a 83U/L; G-GT de 325 a 103U/L; desidrogenase lática – de 249 a 210U/L), albumina (de 3,1 a 3,3g/dL), bilirrubina direta (de 0,8 a 0,32mg/dL), hemoglobina (de 8,1 a 12,2g/dL) e hematócrito (de 24,3 a 36,6%).
CONCLUSÃO
A dieta constitui um fator hepatoprotetor e contribui para o controle do diabetes. A avaliação nutricional criteriosa e a supervisão da evolução do paciente são fundamentais para a adequada e bem sucedida conduta dietoterápica, a qual deve incluir a restrição de AGEs a fim de diminuir a exposição a esses fatores dietéticos amplamente deletérios.

PS-23-092
CARACTERÍSTICAS ALIMENTARES, NUTRICIONAIS E METABÓLICAS DE PACIENTES PORTADORES DE TRANSTORNOS MENTAIS EM TRATAMENTO COM PSICOFÁRMACOS
ROSINA GABRIELA AGLIUSSI; ANA CAROLINA DE AGUIAR MOREI; ARLETE OLIVEIRA FARQUHARSON; ALCEU AFONSO JORDÃO JÚNIOR; ERIKSON FELIPE FURTADO; ROSA WANDA DIEZ GARCIA
Instituição: FACULDADE DE MEDICINA DE RIBEIRÃO PRETO-USP
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Pesquisas têm mostrado que pacientes com transtornos mentais, como o Transtorno Afetivo Bipolar (TAB) e a Esquizofrenia (E), apresentam alterações alimentares, nutricionais e metabólicas envolvidas no tratamento medicamentoso.
OBJETIVOS
Investigar aspectos alimentares, nutricionais e metabólicos de pacientes portadores das doenças mentais, TAB e E em uso de psicofármacos.
METODOLOGIA
A amostra foi composta por 27 pacientes dos sexos masculino e feminino, com idade média de 40 anos e DP ±14,8, portadores de TAB e E, em tratamento medicamentoso, atendidos em um ambulatório de psiquiatria. Foram feitas medidas antropométricas e de composição corporal, o consumo alimentar foi analisado através da aplicação de inquéritos alimentares e questionário sobre práticas alimentares, e os níveis séricos de triglicérides, colesterol e frações, glicemia e insulina de jejum foram utilizados para avaliação metabólica.
RESULTADOS
Foi observado que 66% dos pacientes estavam acima do peso, com uma prevalência de 33% de sobrepeso e 33% de obesidade. A média (dp) do IMC foi 28,5kg/m2 (dp±6,2). A disponibilidade per capita de óleo (36,5m/dia) e açúcar (66,5g/dia) foi alta. Entre as manifestações relacionadas ao consumo alimentar após a introdução do medicamento, observou-se um aumento do apetite em 52% dos pacientes, mudança na rotina diária, com aumento da sonolência e diminuição das atividades diárias em 63% dos pacientes, e ganho de peso em 74%, após início do tratamento. Os exames bioquímicos não se mostraram alterados a média (dp) de Colesterol Total foi 180,9mg/dl (dp±36,7); de HDL-col, 47,1mg/dl (dp±12,2); de LDL-col, 107,5mg/dl (dp±29,9) e de Triglicérides 132,2mg/dl (dp±41,4).
CONCLUSÃO
Pacientes com transtornos mentais em tratamento com psicofármacos apresentam alterações na rotina diária, que podem levar a uma diminuição do gasto energético diário e as mudanças no apetite, podem colaborar para o aumento do consumo alimentar, facilitando o ganho de peso. Estratégias de intervenção nutricional logo no início do tratamento podem prevenir o aumento de peso desses pacientes.

PS-23-093

IMPACTO DA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL EM PACIENTE COM

SALUSA MELKA DE LIMA ROSSAS
Instituição: Hospital Universitário Walter Cantídio
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A Anorexia nervosa caracteriza-se pela perda de peso intensa a custa de dieta extremamente rígida, busca desenfreada pela magreza, distorção da imagem corporal e alterações do ciclo menstrual. Não há uma causa única responsável pela anorexia nervosa, acredita-se que sua etiopatogenia seja multifatorial, envolvendo fatores biológicos, genéticos, psicológicos, socioculturais e familiares.É uma doença complexa é que está associada com alto risco de morbi-mortalidade. O curso da doença é freqüentemente marcado por períodos de recaída, remissão ou transição para a bulimia nervosa. A AN não perdeu seu prognóstico desfavorável e que, para muitos dos indivíduos portadores, permanece uma doença mental com curso e desfechos graves.
OBJETIVOS
Este trabalho tem como objetivo recuperar o estado nutricional e oferecer calorias de acordo com as necessidades nutricionais do paciente com a finalidade de normalizar o consumo alimentar da mesma.
METODOLOGIA
A coleta da história clínica foi feita através de um protocolo com perguntas como nome, sexo, data de nascimento, dados sócio-econômicos, cultuais, alimentares e avaliação antropométrica. Houve também revisão de prontuário para melhor conhecimento do diagnóstico e evolução do paciente. A anamnese alimentar foi feita através do recordatório de 24h, questionário de freqüência alimentar e foi aplicado um diário alimentar, onde a paciente registrou tudo o que comeu durante e dia e descreveu o que estava sentindo durante a alimentação, a intensidade da fome, local, se estava acompanhada.
RESULTADOS
Os resultados obtidos demonstraram que o paciente encontra-se em desnutrição moderada, hipotrofia muscular e perda de gordura subcutânea estando em risco nutricional. A paciente faz apenas dois lanches por dia, uma pela manhã e outro à noite. As calorias do recordatório é de 353,5kcal, sendo menos do que o necessário para sua taxa de metabolismo basal. O recordatório é composto por sete alimentos, sem nenhuma variedade de fonte de vitaminas e minerais, estado todos desadequados. As porcentagens de carboidratos, lipídeos e proteínas são 55%, 27,39% e 17,56%, respectivamente. A conduta nutricional foi através de sonda nasogástrica e via oral. Foi ofertado 2056,3 kcal com 1,6g de PTN/kg, 60% de carboidrato e 26,5% de lipídeos.
CONCLUSÃO
A paciente evoluiu com bom ganho ponderal, todavia as relações com os alimentos é algo a ser trabalhado gradativamente. É importante a atuação precoce da equipe multiprofissional a fim de promover a recuperação gradativa do seu estado nutricional.

PS-23-094

IMPACTO DA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL EM PACIENTE COM ANOREXIA NERVOSA

SALUSA MELKA DE LIMA ROSSAS
Instituição: HOSPITAL UNIVERSITÁRIO WALTER CANTIDIO
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A Anorexia nervosa caracteriza-se pela perda de peso intensa a custa de dieta extremamente rígida, busca desenfreada pela magreza, distorção da imagem corporal e alterações do ciclo menstrual. Não há uma causa única responsável pela anorexia nervosa, acredita-se que sua etiopatogenia seja multifatorial, envolvendo fatores biológicos, genéticos, psicológicos, socioculturais e familiares. O curso da doença é freqüentemente marcado por períodos de recaída, remissão ou transição para a bulimia nervosa. A AN não perdeu seu prognóstico desfavorável e que, para muitos dos indivíduos portadores, permanece uma doença mental com curso e desfechos graves.
OBJETIVOS
Este trabalho tem como objetivo recuperar o estado nutricional e oferecer calorias de acordo com as necessidades nutricionais do paciente com a finalidade de normalizar o consumo alimentar da mesma.
METODOLOGIA
A coleta da história clínica foi feita através de um protocolo com perguntas como nome, sexo, data de nascimento, dados sócio-econômicos, cultuais, alimentares e avaliação antropométrica. Houve também revisão de prontuário para melhor conhecimento do diagnóstico e evolução do paciente. A anamnese alimentar foi feita através do recordatório de 24h, questionário de freqüência alimentar e foi aplicado um diário alimentar, onde a paciente registrou tudo o que comeu durante e dia e descreveu o que estava sentindo durante a alimentação, a intensidade da fome, local, se estava acompanhada.
RESULTADOS
Os resultados obtidos demonstraram que o paciente encontra-se em desnutrição moderada, hipotrofia muscular e perda de gordura subcutânea estando em risco nutricional. A paciente faz apenas dois lanches por dia, uma pela manhã e outro à noite. As calorias do recordatório é de 353,5kcal, sendo menos do que o necessário para sua taxa de metabolismo basal. O recordatório é composto por sete alimentos, sem nenhuma variedade de fonte de vitaminas e minerais, estado todos desadequados. As porcentagens de carboidratos, lipídeos e proteínas são 55%, 27,39% e 17,56%, respectivamente. A conduta nutricional foi através de sonda nasogástrica e via oral. Foi ofertado 2056,3 kcal com 1,6g de PTN/kg, 60% de carboidrato e 26,5% de lipídeos.
CONCLUSÃO
Durante o tratamento, a paciente evoluiu com bom ganho ponderal, todavia as relações com os alimentos é algo a ser trabalhado gradativamente. É importante a atuação precoce da equipe multiprofissional nesses pacientes, a fim de promover a recuperação gradativa do seu estado nutricional.

PS-23-095

IMPACTO DA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL EM PACIENTE COM CARCINOMA ESPINOCELULAR

SALUSA MELKA DE LIMA ROSSAS; PRISCILA BENEVIDES FIUZA
Instituição: Hospital IJF
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Carcinoma Espinocelular caracteriza-se por uma lesão eritematosa, com superfície crostosa, descamativa, que não sara. Surge nas áreas do corpo mais expostas e sobre lesões pré-cancerosas atingindo indivíduos que estão constantemente expostos ao sol, só que em idades mais avançadas do que no carcinoma basocelular. Os carcinomas invasivos de células escamosas da pele são freqüentemente descobertos enquanto pequenos e operáveis, menos de 5% apresentam metástase para os linfonodos regionais. Os carcinomas de células escamosas da mucosa (oral, pulmonar, esofágico, etc) são geralmente muito mais agressivos. O tratamento de escolha ainda é a retirada cirúrgica, com ou sem quimioterapia e radioterapia adjuvantes. A avaliação do estado nutricional e diagnóstico precoces são imprescindíveis para a instalação de uma terapia adequada e individualizada.
OBJETIVOS
Este trabalho tem como objetivo avaliar o estado nutricional durante o período de internação e analisar o impacto da intervenção dietética sobre um paciente com carcinoma espinocelular em enfermaria de um hospital público de Fortaleza.
METODOLOGIA
Coletou-se dados da historia clínica, alimentar e antropométrica para acompanhamento e elaboração da dietoterapia. Além disso, foram avaliados os exames bioquímicos. Ao final da avaliação foram prescritos planos alimentares voltados à correção das alterações apresentadas.
RESULTADOS
Os resultados obtidos demonstraram que o paciente encontra-se em desnutrição de acordo com adequação da CB e adequação da PCT, entretanto sob risco nutricional. Foi ofertado de 55% a 65% de carboidratos, 1,5g/kg – 2,0g/Kg de peso corporal de proteína e 20% a 25% de lipídio de acordo com as recomendações preconizadas para o câncer. A dieta foi realizada respeitando a disponibilidade de insumos do hospital e a aceitação do paciente. O plano dietoterápico, adequado às necessidades do paciente, somado à terapêutica médica mostrou um preparo do mesmo para o procedimento cirúrgico com boa evolução do quadro geral.
CONCLUSÃO
O câncer, de modo geral, ocasiona graves alterações metabólicas no indivíduo, interferindo assim no seu estado nutricional. Destarte, uma intervenção nutricional adequada contribui para o prognóstico e qualidade de vida do paciente. O acompanhamento nutricional possibilitou uma melhora no seu estado nutricional e imunológico.

PS-23-096

CONSUMO ALIMENTAR DE MULHERES IDOSAS COM SOBREPESO OU OBESIDADE

SAMANTHA DALBOSCO LINS; AMANDA APARECID DE FARIAS SOUZA; SUELYNE AZEVEDO; ANA CAROLINA MACHADO; LUANA CERCATO; LUCIANA ALVES; MÁRCIA CÂNDIDO; WINNE FONTES; ANNA CAROLINA SOUZA; RUBIANA FERREIRA
Instituição: Núcleo de Nutrição/ UFS
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O crescimento intenso da população idosa nos últimos anos vem sendo acompanhado pelo aumento da pré-obesidade e obesidade, associada ao surgimento de doenças crônicas não-transmissíveis. Estas alterações ocorridas no perfil nutricional podem ser justificadas pela inadequada alimentação, bem como pelo baixo nível de atividade física encontrados no grupo dos idosos.
OBJETIVOS
Avaliar o consumo alimentar e nível de atividade física de mulheres idosas, assistidas em unidade ambulatorial e que apresentavam a condição de sobrepeso ou obesidade, definido a partir do Índice de Massa corporal = 25 Kg/m².
METODOLOGIA
A casuística foi composta por 16 idosas, com condição de sobrepeso ou obesidade, classificada de acordo com o IMC. O consumo alimentar foi investigado mediante aplicação de um Questionário de Frequência Alimentar e, para avaliação do nível e atividade física, foi aplicado o Questionário Internacional de Atividade Física Versão Curta (IPAQ). Um questionário de caráter sociodemográfico foi também utilizado, assim como foi quantificado o número de refeições diárias e consumo hídrico. A análise dos dados referentes à freqüência qualitativa de consumo alimentar foi processada utilizando o programa Statistical Package for Social Sciencies (SPSS).
RESULTADOS
A faixa etária predominante na população avaliada foi de 60 a 69 anos, sendo que 50% não possuíam escolaridade e eram casadas. Quanto aos níveis de atividade física, as classificações ativo e sedentário apresentaram, ambos 31,3%. No que diz respeito ao número de refeições diárias e de lanches diários, 100% fazia três refeições e 56,3% 2 lanches por dia. De acordo com a análise do QFA, no grupo dos alimentos energéticos, houve destaque para o consumo diário de arroz (87,5%) e pão (50%). No grupo dos reguladores, o consumo diário de banana foi significativo (68,8%), porém apresentaram consumo semanal mais elevado: acelga/repolho(72,6%) e tomate(62,6%). Dentre os alimentos construtores, o leite e o feijão foram os mais consumidos diariamente (81,3% e 75%, respectivamente). No grupo dos energéticos extra, os refrigerantes foram bastante consumidos mensalmente (68,8%). As idosas em sua totalidade(100%) relataram o não consumo de bebidas alcoólicas.
CONCLUSÃO
Concluímos que o sobrepeso apresentado é decorrente do baixo nível de atividade física apresentado por grande parte da amostra e pelo inadequado fracionamento e escolha dos alimentos nesta população.

PS-23-097

ESTADO DE GORDURA E DE MASSA MUSCULAR CORPORAL DE PACIENTES COM HANSENÍASE.

SAMANTHA DALBOSCO LINS; CECÍLIA MARIA PASSOS VÁZQUEZ; AMÉLIA MARIA RIBEIRO DE JESUS; OSCAR FELIPE FALCÃO RAPOSO; RAQUEL SIMÕES MENDES NETTO

Instituição: Núcleo de Nutrição/Universidade Federal de Sergipe

Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

A hanseníase é uma doença infecciosa crônica, causada pelo *Mycobacterium leprae*, de grande relevância para saúde pública. A condição nutricional e, consequentemente, a imunidade do indivíduo são considerados fatores decisivos na prevenção e no tratamento da doença.

OBJETIVOS

Este trabalho teve por objetivo avaliar o estado nutricional de pacientes com hanseníase, mediante indicadores antropométricos.

METODOLOGIA

A avaliação do estado de gordura e massa muscular corporal foi realizada a partir dos indicadores antropométricos IMC (Índice de Massa Corporal), PCT (Prega Cutânea Tricipital) e CMB (Circunferência Muscular do Braço). Foram coletados os dados dos indivíduos adultos e idosos com diagnóstico de hanseníase, no período de fevereiro de 2010 a janeiro de 2011, de um Centro de Referência em Aracaju. O tratamento dos dados foi realizado através da análise descritiva das variáveis e do teste exato de Fisher para avaliação das diferenças do gênero em relação às variáveis antropométricas. O nível de significância estatística considerado foi de 5%.

RESULTADOS

Foram avaliados 49 pacientes com idade média de 44 anos, sendo 68% do sexo masculino. De acordo com a avaliação pelo IMC, 64% dos pacientes apresentaram excesso de peso (≥25kg/m²).Com relação à análise da composição corporal 67,3% foram classificados com gordura excessiva (PCT>p75) e 71,4% foram classificados com musculatura insuficiente (CMB< p15). Na avaliação entre os gêneros, os homens apresentaram valores significativamente inferiores às mulheres (p<0,05) para a CMB.

CONCLUSÃO

A avaliação do estado nutricional mostrou que os pacientes com hanseníase, principalmente os homens, apresentam-se com déficit nutricional colocando-os como grupo de alto risco para baixa imunidade e, conseqüentemente o agravo da doença.

PS-23-098

EXCREÇÃO DE SÓDIO E POTÁSSIO EM URINA DE 24HS EM HIPERTENSOS COM E SEM TRATAMENTO ANTI-HIPERTENSIVO.

TATIANA MARIA PALMEIRA SANTOS; SANDRA MARY LIMA VASCONCELOS; PATRICIA MARIA CANDIDO SILVA; NIEDJA CRISTINA PACIÊNCIA TORRES; VIVIANE SANTOS COSTA; DANIELLY CAVALCANTE VIEIRA; THAYS ATAIDE SILVA; PRISCILA NUNES VASCONCELOS; MARIELLENA ANDR CARDOSO FRAGOSO

Instituição: UFAL

Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

O INTERSALT revelou associação positiva entre consumo de sódio (Na) e que a ingestão de potássio (K), medida pela excreção urinária de 24 horas (EU 24Hs), era um importante determinante da Hipertensão Arterial Sistêmica (HAS) independente da pressão arterial (PA) da população, uma vez que um aumento de 30 a 45 mmol (1,02 – 1,53 g) de ingestão de K estava associado a uma redução média na PA Sistólica de 2 a 3mmHg. O controle da HAS é difícil devido a uma série de fatores, entre eles, além da dieta, destaca-se como um dos mais importantes a não adesão terapêutica medicamentosa.

OBJETIVOS

Descrever a EU 24Hs de Na e K de hipertensos com e sem uso de anti-hipertensivo.

METODOLOGIA

Dos 230 hipertensos avaliados em pesquisa que originou este estudo 97 (42%) aceitaram participar, e foram orientados sobre a coleta de urina de 24 Hs, inclusive a não modificar seus hábitos alimentares nem suspender o anti-hipertensivo. Foram avaliados 2x no espaço de 1 ano, sendo na 1ª coleta não coletada EU dos usuários de diuréticos (n=21),agrupados segundo anti-hipertensivo (AH) e comparados quanto a EU de Na e K através do teste da ANOVA com comparações de Tukey, adotando-se p≤0,05.

RESULTADOS

A amostra constituiu-se predominantemente de mulheres (83,6%), com idades de 61,71 ± 11,84. Quanto ao tipo de AH referido a amostra se distribuiu em: 1) sem medicação=40, 2) diuréticos=21, 3)inibidores da enzima conversora da angiotensina-ECA=27 e 4) outros AH=9. A avaliação de EU de Na e K vs medicamentos revelou que não houve diferenças entre os grupos nas duas situações analisadas: sem e com uso referido de diurético. Considerando tal semelhança de excreção inclusive naqueles em uso diuréticos e outros AH com potencial interferência na EU versus aqueles sem medicação, a questão da não adesão ao tratamento surge como uma possibilidade de ocorrência, ainda que não mensurada.

CONCLUSÃO

Diante dos resultados obtidos, pode-se inferir pela não-adesão à terapia medicamentosa a razão para seelhança na EU 24Hs de Na e K nos hipertensos em diferentes classes dos medicamentos mencionados, uma vez que, o esperado seria efeito diurético, natriurético e caliurético e portanto, maior excreção principalmente entre os usuários de diuréticos e inibidor de ECA.

PS-23-099

INGESTÃO DE ENERGIA, MACRONUTRIENTES E VITAMINAS E MINERAIS ANTIOXIDANTES E SUA ASSOCIAÇÃO COM DESBALANÇO REDOX EM HIPERTENSOS SOB ESTRESSE OXIDATIVO

SANDRA MARY LIMA VASCONCELOS; DANIELLY CAVALCANTE VIEIRA; VIVIANE SANTOS COSTA; NIEDJA CRISTINA PACIÊNCIA TORRES; TATIANA MARIA PALMEIRA SANTOS; PATRICIA MARIA CANDIDO SILVA; PRISCILA NUNES VASCONCELOS; THAYS ATAIDE SILVA; CATHERINE CAVALCANTI PADILHA; MICHELE FERRO AMORIM; PATRÍCIA FORTES CAVALCANTI MACÊDO

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS

Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

O estresse oxidativo é parte integrante da fisiopatologia da hipertensão arterial. O desbalanço redox pode sofrer influencia da dieta em termos de ingestão de energia cujo excesso é potencialmente pró-oxidante e de micronutrientes com participação no sistema de defesa antioxidante enzimático (caso do zinco, cobre, ferro e selênio) e não enzimático (caso das vitaminas C e E).

OBJETIVOS

Avaliar a ingestão de energia e vitaminas e minerais antioxidantes e investigar a associação destes com desbalanço redox em hipertensos sob estresse oxidativo.

METODOLOGIA

Foram analisados 7 inquéritos dietéticos recordatórios de 24 horas (IDR24H) de 19 hipertensos, o grupo estudo (GE) e 20 controles (GC), semelhantes quanto aos dados sócio-demográficos, bioquímicos e não obesos segundo IMC.estudados quanto à hipótese oxidativa da hipertensão arterial, totalizando 273 IDR24.A ingestão de energia, vitaminas C e E, minerais zinco, ferro, cobre e selenio foram analisados através do software Diet Pro 4.0 e avaliados segundo o método da EAR como ponto de corte aplicada a indivíduos (exceto Se, não passível de avaliação pelo método da EAR).

RESULTADOS

Nos grupos (GE e GC) predominaram mulheres, de 40 a 50 anos, com glicemia e perfil lipídico normais e IMC adequado e sobrepeso em frequencia semelhante. 70% GC e 47% do GE apresentou consumo de energia acima das necessidades, sendo maior o consumo no grupo controle eutrófico. Em relação às vitaminas, as probabilidades de adequação (PDA) foram semelhantes sendo PDA-vitC: GE=63% e GC=80% e PDA-vitE: GE-78,9% e GC-65%. Quanto aos minerais observou-se 98% de PDA para Zn (GE= 42% e GC=80%), Fe (GE= 79% e GC=80%) e 98% de PD Inadequada para Cu em 100% do GE e do GC. O consumo de Se foi simétrico e semelhante entre grupos (GE=48,12 ±49,34 e GC=37,64±13,60.

CONCLUSÃO

A ingestão de Se, vitaminas C e E e de Fe foi semelhante entre os grupos, predominando ingestão adequada nos 3 ultimos avaliados pelo "método da EAR"; a ingestão de Zn foi predominantemente adequada no GC e a ingestão de Cu foi inadequada em 100% de ambos os grupos. O consumo de energia foi maior entre os controles eutróficos. Os resultados obtidos não são suficientes para estabelecer uma relação causa-efeito, muito embora permitam descrever o perfil de ingestão de energia e nutrientes avaliados Sendo assim, não se pode afirmar que exista uma associação entre o desbalanço redox com a dieta consumida.

PS-23-100

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE MULHERES IDOSAS INSTITUCIONALIZADAS NA CIDADE DE FORTALEZA - CE

SANDRA RAMALHO SANTOS; LIANA DE OLIVEIRA BARROS; TICIHANA RIBEIRO DE OLIVEIRA

Instituição: ESTACIO-FIC

Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

Introdução: O estado nutricional do idoso é uma das condições clínicas mais importantes, uma vez que está diretamente relacionado com os parâmetros clínicos e com as condições de reabilitação do idoso. A avaliação nutricional pode detectar precocemente danos à saúde e auxiliar os profissionais no tratamento para a recuperação e promoção identificando indivíduos em risco nutricional, possibilitando estabelecer programas de intervenção, visando à promoção da saúde.

OBJETIVOS

Objetivo: O presente estudo tem por objetivo avaliar o estado nutricional de mulheres idosas institucionalizadas na cidade de Fortaleza (CE).

METODOLOGIA

Metodologia: A avaliação do estado nutricional foi realizada através das medidas de peso corporal (kg) e estatura (m) para cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC). As idosas foram classificadas adotando-se os pontos de corte recomendados para população idosa, o qual considera eutrofia valores de IMC entre 22 e 27 kg/m2. Valores abaixo e acima deste intervalo foram considerados baixo peso e excesso de peso, respectivamente.

RESULTADOS

Resultados: Foram avaliadas 25 mulheres na faixa etária a partir de 60 anos. Os resultados mostraram que 20% das mulheres idosas encontravam-se eutróficas, 44% com baixo peso e 36% com excesso de peso.

CONCLUSÃO

Conclusão: Os resultados encontrados indicaram uma alta prevalência de idosas com estado nutricional inadequado, indicando a necessidade de medidas de prevenção e promoção na reabilitação da saúde das idosas.

PS-23-101

IMPORTÂNCIA DA TERAPIA NUTRICIONAL ANTOOXIDANTE NA DPOC E A ADEQUAÇÃO DAS DIETAS ENTERAIS E SUPLEMENTOS NUTRICIONAIS DISPONÍVEIS NO MERCADO BRASILEIRO

SEVERIANO J DA SILVA GOMES; VANIA M DA SILVA VASCONCELOS; WANESSA C DA SILVA SOUSA; MAYARA M LIMA PEREIRA
Instituição: Faculdade Novafapi
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A Doença Pulmonar Obstrutiva Crônica (DPOC) é progressiva e esta relacionada a uma reposta inflamatória anormal dos pulmões à inalação de partículas ou gases tóxicos, sobretudo a fumaça do cigarro. Nos últimos anos, a DPOC ocupou a 4ª e 5ª posições entre as principais causas de morte no Brasil. Pacientes com DPOC apresentam um desequilíbrio entre estresse oxidativo e capacidade antioxidante podendo assim prejudicar o bom funcionamento dos pulmões.
OBJETIVOS
Discorrer sobre o papel dos nutrientes antioxidantes na dieta dos pacientes com DPOC, na perspectiva de melhor fundamentar a utilização da terapia nutricional antioxidante no tratamento dessa enfermidade, bem como verificar se as dietas enterais e suplementos nutricionais para DPOC, disponíveis no mercado brasileiro, estão adaptados a esta terapia.
METODOLOGIA
Foram realizadas consultas diretas a sites e materiais informativos de 05(cinco) empresas especializadas em nutrição, disponíveis no mercado brasileiro para verificar se possuíam produtos específicos para DPOC adaptados a terapia antioxidante, sendo estas identificadas por letras. Procedeu-se uma revisão bibliográfica sobre o tema constituído de artigos científicos originais publicados em banco de dados, com intervalo de tempo de pesquisa entre os anos de 1999 e 2010.
RESULTADOS
O papel protetor dos antioxidantes no tratamento de DPOC, onde os mesmos limitam a desnutrição do tecido pulmonar pelas proteases; O alto consumo de vitaminas antioxidantes pode reduzir a perda da função pulmonar em adultos sendo que o estresse oxidativo apresenta papel importante na fisiopatologia da DPOC, neste sentido, a terapia antioxidante parece ser uma estratégia racional para pacientes acometidos pela doença. Das empresas pesquisadas, a empresa A apresenta uma dieta enteral específica para DPOC, porém só dá ênfase a um antioxidante, o selênio. E a empresa E apresenta um suplemento nutricional específico para DPOC, dando ênfase aos antioxidantes vitaminas A, C e E, carotenóides, Selênio e Zinco, estando desta forma respaldada na terapia antioxidante.
CONCLUSÃO
Os antioxidantes têm papel significativo no tratamento e prevenção da DPOC, ressaltando a importância do acompanhamento nutricional para otimizar os resultados dessa terapia. Quanto ao mercado de nutrição clínica especializada, faz-se necessário uma adequação em relação ao fornecimento de antioxidantes nos produtos destinados aos pacientes com DPOC.

PS-23-102

PRÁTICA FITOTERÁPICA RELATADA POR MORADORES DE ASSENTAMENTOS RURAIS EM UMA REGIÃO DO PAÍS PORTADORES DE HIPERTENSÃO ARTERIAL

JULIANA KÊNIA MARTINS SILVA; MÁRCIO GALDINO SANTOS; DAVI BORGES CHAGAS
Instituição: Universidade Federal do Tocantins
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A fitoterapia é uma prática que ganha cada vez mais adeptos em busca de terapias alternativas para o tratamento de diversas patologias. A prescrição de fitoterápicos pelo nutricionista ficou regulamentada pela Resolução CFN nº402/2007.
OBJETIVOS
O objetivo deste ensaio foi analisar o envolvimento de assentados, com os recursos naturais disponíveis para o tratamento da hipertensão, relacionando com sua prevalência.
METODOLOGIA
A base de dados do DATASUS foi usada para avaliar a prevalência da hipertensão no município. A amostra foi composta de 12 indivíduos hipertensos moradores de assentamentos rurais, selecionados pelo método "bola de neve" e inscritos no Sistema HIPERDIA. A coleta de dados se deu por entrevista com questionário semi-estruturado e por caminhadas etnobotânicas para coleta de amostras vegetais. Estes momentos tiveram registro áudio-visual, com posterior transcrição e análise. As plantas coletas foram identificadas no Herbário Tocantins (HTO) sendo que as que continham material fértil foram incorporadas à coleção.
RESULTADOS
Houve alta na prevalência de hipertensão arterial no município, indo de 16,5% em 2007 para 25,2% em 2010, ficando dentro das médias nacionais. Mesmo com melhora do diagnóstico e registro, o avanço da longevidade, mudanças nos padrões alimentares e alterações no estilo de vida podem ter contribuído para esta alta. Sobre a prática fitoterápica, foram citadas 131 espécies usadas para fim medicinal, as quais estão distribuídas em 60 distintas famílias botânicas, sendo 19 citações para tratar a hipertensão arterial e outras 11 para demais doenças crônicas. As plantas mais citadas como terapia à hipertensão foram: alecrim (*Rosmarinus Officinalis*), capim de cheiro (*Cymbopogon citratus* (DC.) Stapf), erva cidreira (*Foeniculum vulgare* Mill.) e mangaba (*Hancornia speciosa* Gomez). Relatos descritos em outros trabalhos desta natureza mostram equidade destas plantas, e também com a relação publicada pela ANVISA na RDC nº10/2010 sobre drogas vegetais com eficácia comprovada. Mesmo sem prescrição de profissionais de saúde, esta prática é muito comum entre populações distantes dos centros urbanos, seja como alternativa terapêutica ou para suprir a falta dos medicamentos.
CONCLUSÃO
Pôde-se observar forte ligação destas pessoas com as plantas, sobretudo no tratamento das doenças, como a hipertensão arterial. A fitoterapia se mostrou um instrumento apropriado para a promoção da saúde e deve ser vista como uma alternativa de resgate ao convívio harmonioso do homem com a natureza.

PS-23-103

EFICÁCIA DA TERAPIA DE NUTRIÇÃO ENTERAL DOMICILIAR NA REDE PÚBLICA DO DISTRITO FEDERAL - DF

NATHÁLIA RAQUEL LOPES GALVÃO; SILVIA DA PENHA DE LIMA MOREIRA; RENATA COSTA FORTES; ANA LUCIA RIBEIRO SALOMON ZABAN
Instituição: Secretaria de Estado de Saude do DF
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A Terapia Nutricional Enteral Domiciliar (TNED) tem a finalidade de melhorar ou manter o estado nutricional dos pacientes, com conseqüente impacto na qualidade de vida dos mesmos e redução de custos aos serviços de saúde. Os dados dos usuários da TNED permitem coordenar os recursos que contribuirão para a adequação da assistência ao paciência.
OBJETIVOS
Avaliar a eficácia do programa de Terapia de Nutrição Enteral Domiciliar (TNED) na rede pública do Distrito Federal em relação à evolução do estado nutricional dos pacientes atendidos.
METODOLOGIA
Estudo do tipo observacional, retrospectivo e analítico, que analisou as variáveis: idade, gênero, doença de base, estado nutricional do no inicio e no decorrer da TNED, vias de acesso e doenças intercorrentes dos pacientes atendidos no programa de terapia enteral domiciiar no DF.
RESULTADOS
Avaliaram-se 600 pacientes (46% do sexo feminino e 54% do sexo masculino). As patologias predominantes foram: 45,9% doenças neurológicas e 31,1% doenças do trato gastrointestinal. A via de acesso oral foi a mais prevalente seguida pelas sondas nasoentéricas (27,4%). A desnutrição foi marcante entre crianças (68,2%) e idosos (74,5%). Foi evidenciado que 25% das crianças recuperaram o estado nutricional assim como 2,8% dos adultos e 14,3% dos idosos. Em todos os resultados obteve-se significância estatística.
CONCLUSÃO
Os resultados apontam eficácia com o uso da TNED em termos de recuperação nutricional apesar das limitações impostas por algumas doenças. Dessa forma, é fundamental definir critérios para avaliar a eficácia desta terapia e estabelecer leis nacionais que desenvolvam este serviço, a fim de disseminar os benefícios da TNED para todos os usuários dos serviços de saúde.

PS-23-104

EVOLUÇÃO PONDERAL DE PACIENTES INCUÍDOS EM UM SERVIÇO DE ATENDIMENTO DOMICILIAR.

SIMONE CLESIA LOPES MELO; NARA DE ANDRADE PARENTE; GERMÂNIA ALVES MARTINS; GERUZA MARIA B.NOGUEIRA LIRA; MARCULINA MARA MESQUITA FARIAS
Instituição: Unimed Fortaleza
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Para determinar o estado nutricional de pacientes hospitalizados pode ser utilizada uma variedade de métodos. Após a admissão hospitalar, cerca de 70% dos pacientes inicialmente desnutridos, sofrem uma piora gradual no seu estado nutricional. Este número contribui para o aumento da morbidade e mortalidade, ocorrendo em até 65% desses pacientes. Este déficit nutricional acarreta o aumento da incidência de infecções hospitalares, cicatrização de feridas lentas, aumentando ainda mais o tempo de internação, além do aumento financeiro para o hospital. O estudo da prevalência da desnutrição no âmbito hospitalar é de grande relevância, já que vários trabalhos têm demonstrado as suas conseqüências para os pacientes hospitalizados.
OBJETIVOS
Avaliar a prevalência de evolução nutricional em pacientes incluídos em um serviço de atendimento domiciliar.
METODOLOGIA
131 Foram coletados os dados de estado nutricional de pacientes inseridos no programa de atendimento domiciliar no ano de 2009. Os dados analisados foram coletados do banco de dados do serviço. Foi considerado o estado nutricional da consulta de inclusão e um mês após sua entrada no programa. Os critérios de exclusão foram, morte do paciente, falta de dados em de uma das duas consultas e idade menor que 60 anos. O estado nutricional dos pacientes estavam classificados em: Desnutrição grave, Desnutrição moderada Desnutrição leve, Eutrofia, Sobrepeso e Obesidade.
RESULTADOS
O total de pacientes avaliados foi de 203. Nestes, as evoluções mais freqüentes foram as de permanência do estado nutricional. O estado nutricional mais frequente foi o de eutrofia, relatado em 79 pacientes na consulta de inclusão com 64 apresentando o mesmo estado um mês após na visita de acompanhamento. Ao passo que, o estado nutricional menos prevalente foi o de desnutrição grave, relatado em 12 pacientes na visita de inclusão com 7 pacientes permanecendo neste estado até a consulta de acompanhamento, um mês após.
CONCLUSÃO
A grande maioria dos pacientes inseridos no serviço de atendimento domiciliar apresenta-se no estado de eutrofia e sua verificação um mês após apresenta estável o estado nutricional do paciente. Percebe-se, no entanto, que o período de um mês pode reduzido para se avaliar uma evolução significativa do estado nutricional do paciente.

PS-23-105

PREVALÊNCIA DE DOENÇAS CRÔNICAS EM IDOSOS DEPENDENTES FUNCIONAIS INSTITUCIONALIZADOS.

SIMONE CLÉSIA LOPES MELO; NARA DE ANDRADE PARENTE; GERMANIA ALVES MARTINS; MARCULINA MARA MESQUITA FARIAS; GERUZA MARIA B.NOGUEIRA LIRA
Instituição: Estácio FIC
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O aumento acelerado da população de idosos é um fenômeno mundial observado desde o final do século XIX. Apesar do processo de envelhecimento não estar, necessariamente, relacionado a doenças e incapacidades, as doenças crônico-degenerativas são freqüentemente encontradas entre os idosos. Diversos estudos demonstram associações importantes entre doenças crônicas e incapacidade funcional dos mesmos.
OBJETIVOS
Verificar a prevalência de doenças crônicas em idosos dependentes funcionais institucionalizados.
METODOLOGIA
O estudo foi realizado nos meses de janeiro e fevereiro de 2010. A população de amostra foi de 85 idosos com grau de escolaridade relativamente baixo, e faixa etária entre 80 e 89 anos, dependentes funcionais, internados em uma instituição geriátrica. Dos idosos avaliados 44 (51,77%) eram mulheres e 41 (48,23%) homens. Os dados analisados foram descritos usando valores percentuais.
RESULTADOS
Foram relatadas as seguintes doenças: Hipertensão, diabetes e dislipidemia. Dentre os idosos, 37,65% eram hipertensos, 28,23% diabéticos, 16,47% diabéticos e hipertensos, 11,76% tinham dislipidemia e 5,89% não apresentavam doenças associadas.
CONCLUSÃO
A hipertensão foi a patologia mais encontrada, seguida de diabetes mellitus e de dislipidemia, representando 94,12% dos pacientes com doenças crônicas. Em outros estudos foram encontrado resultados semelhantes, pois a hipertensão é citada como mais prevalente em idosos de menor escolaridade.

PS-23-106

PREVALÊNCIA DE ALTERAÇÕES GASTROINTESTINAIS EM PACIENTES EM TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL ACOMPANHADOS POR UM SERVIÇO DE HOME CARE.

SIMONE CLÉSIA LOPES MELO; NARA DE ANDRADE PARENTE; GERMÂNIA ALVES MARTINS; MARCULINA MARA MESQUITA FARIAS; GERUZA MARIA B.NOGUEIRA LIRA
Instituição: Unimed Fortaleza
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O Brasil se alinha entre os poucos países do mundo a dispor de uma legislação normativa sobre Terapia Nutricional parenteral e enteral. A Terapia Nutricional Enteral (TNE), é considerada um conjunto de procedimentos terapêuticos empregados para manutenção ou recuperação do estado nutricional por meio de nutrição enteral. A literatura considera as alterações gastrointestinais como indicador de qualidade de TNE. É estabelecido que a freqüência de diarréia deve ser menor ou igual a 10%, a de constipação menor que 20% e a de distensão abdominal menor que 15% para que o serviço seja qualificado como de boa qualidade.
OBJETIVOS
Avaliar a prevalência das alterações gastrointestinais: diarreia, constipação e distensão abdominal em pacientes em TNE assistidos por um serviço de Home Care.
METODOLOGIA
Foram avaliados 259 pacientes de ambos os sexos e idades variadas em terapia nutricional enteral acompanhados pelo serviço de Home Care, foram analisados a freqüência de diarréia, constipação e distensão abdominal no mês de dezembro de 2010. Os dados foram obtidos a partir dos prontuários dos pacientes.
RESULTADOS
Dentre os 259 pacientes avaliados 74,54% não apresentavam nenhuma alteração gastrointestinal. Dos que foram avaliados com alguma alteração, 6,4% apresentaram diarréia, 17% constipação e 2,06% distensão abdominal.
CONCLUSÃO
O serviço está de acordo com o que preconiza a literatura que estabelece a freqüência de diarréia como menor ou igual a 10%, a de constipação menor que 20% e a de distensão abdominal menor que 15%.

PS-23-107

ENTEROPARASITOSES: PREVALÊNCIA EM SORONEGATIVOS E SOROPOSITIVOS PARA O VÍRUS HIV

SÔNIA MARIA DE FIGUEIREDO; IRENE ADAMS; RAPHAELLA MARINO DE OLIVEIRA; REGIANE PENAFORTE SANTOS; GRAZIELLA N. ALMEIDA VIEIRA; POLLYANNA AMORIM NASCIMENTO; ALINE MARCOS PIRES; ÚRSULA PIRES DOS SANTOS; ILZANE GOMES MOURA; THELMA DE FILIPPIS
Instituição: Universidade Federal de Ouro Preto
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Enteroparasitoses é um problema de saúde pública atingindo, principalmente, a população carente dos países em desenvolvimento. Vários estudos descrevem a alta prevalência destas infecções e sua associação com diarréias que ocorrem em pacientes com HIV/AIDS.
OBJETIVOS
Avaliou-se a prevalência de infecções parasitárias intestinais em indivíduos examinados numa unidade de referência para atendimento de pessoas vivendo com HIV/AIDS (PVHA), localizada em Belo Horizonte, MG, Brasil.
METODOLOGIA
A população estudada foi constituída por 32 soropositivos e 45 soronegativos, totalizando 77 indivíduos. A amostragem foi feita por conveniência e, os que concordaram em participar assinaram um termo de consentimento. Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Uni-BH. A coleta e o exame parasitológico de fezes foram feitos utilizando o Paratest® em frascos contendo formol a 10%. As fezes foram analisadas pelo método de Lutz. De cada paciente foi coletada uma amostra e desta elaborou-se três lâminas, sendo duas delas coradas com solução de lugol. A pesquisa de Cryptosporidium spp e Isospora belli foi feita por esfregaços corados pela técnica de Zeihl-Neelsen.
RESULTADOS
Foram encontrados enteroparasitos e/ou leveduras tanto nos pacientes soropositivos (59,4%), como nos soronegativos (53,3%). Leveduras foram mais encontradas entre os soropositivos (34,3%), seguidas pelo Blastocystis hominis (15,6%). Cryptosporidium sp. e Entamoeba coli juntas apresentaram freqüência de 9,3%. O comprometimento da imunidade propicia o crescimento excessivo de leveduras intestinais, como Candida albicans, o que explica a sua elevada freqüência nos soropositivos. A ausência do Cryptosporidium spp entre os soronegativos e a sua presença entre os soropositivos reforça o seu caráter oportunista. Entre os soronegativos observou-se maior prevalência de B. hominis foi (28,8%), seguido pela E. histolytica, E. dispar e E. coli, com freqüências de 11,1%. A elevada incidência de B. hominis observada neste trabalho também tem sido relatada em outros estudos realizados no Brasil, mas a sua patogenia ainda está sob investigação.
CONCLUSÃO
Os resultados desta pesquisa mostraram uma alta prevalência de enteroparasitoses nos dois grupos, evidenciando a necessidade de se investir no diagnóstico, tratamento e prevenção de infecções parasitárias intestinais, especialmente naqueles pacientes imunossuprimidos.

PS-23-108

DISTORÇÃO DA IMAGEM CORPORAL EM ACADÊMICAS DE NUTRIÇÃO EM UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA DE BELÉM- PA.

TAIANARA TOCANTINS ALEMIDA; GLENDA MARREIRA VIDAL; JULIANA BURLAMAQUI CARVALHO; NAYANA ALMEIDA SALGADO; LARISSA CUNHA COSTA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A imagem corporal é a ilustração que se tem na mente do tamanho, imagem e forma do corpo. A distorção dessa imagem muitas vezes é proporcionada por uma expectativa irreal de possuir um "modelo" corporal específico, e com isso maior propensão de atitudes alimentares inadequadas, confluindo para um transtorno alimentar
OBJETIVOS
Avaliar a distorção corporal em acadêmicas de Nutrição de uma Universidade Pública em Belém-PA
METODOLOGIA
A distorção corporal foi investigada por meio da Escala de Figuras de Silhueta Adulto (EFSA) desenvolvida e validada por Kakeshita et al (2009) e pelo Índice de Massa Corporal (IMC), segundo classificação da OMS (1998). A EFSA foi composta de 15 cartões de figuras de silhuetas do sexo feminino. Cada silhueta corresponde a um intervalo de IMC real e um IMC médio. Foi solicitado que a estudante apontasse "qual a figura que melhor representa o seu corpo hoje" (IMC atual) e "qual a figura que melhor representa o corpo ideal para as mulheres em geral"" (IMC ideal). A distorção corporal, foi obtida pela subtração entre o IMC atual e o IMC real (aferido). Resultados positivos indicaram uma superestimação do tamanho corporal, enquanto resultados negativos, uma subestimação. O IMC ideal apontou a percepção das estudantes sobre um corpo saudável
RESULTADOS
Foram entrevistadas 121 universitárias com idade entre 17 a 33 anos. O estado nutricional segundo o IMC real revelou que a maioria das estudantes foram eutróficas,73,6%, (n= 89), 13,3% (n= 16) de baixo peso e 26,5 % (n = 32) apresentaram sobrepeso/obesidade. Ao contrário do que o IMC real revelou, a maioria das entrevistadas se consideraram acima do peso, 53,7%, (n= 65) e 15,7% (n=19) se consideraram com baixo peso. Apenas 30,6% se autodefiniram (n = 37) eutróficas. Desta forma, constatou-se que todas as participantes apresentaram distorção da imagem corporal, sendo que 80,2% (n= 97) superestimaram o tamanho do corpo e 19,8% (n= 24) se consideraram mais magras do que o real. Quanto à percepção do corpo ideal 46,3% (n = 56) das estudantes consideraram saudável as figuras correspondentes ao IMC eutrófico e 53,7% (n= 65) as figuras não correspondentes ao IMC eutrófico
CONCLUSÃO
As universitárias apresentaram dificuldades na percepção do que seria um corpo saudável e todas apresentaram algum grau de distorção da imagem corporal. Esses dados são preocupantes pois a distorção da imagem corporal e percepção errônea do corpo saudável se caracterizam como um fatores de risco para o desenvolvimento de distúrbios alimentares

PS-23-109

INSATISFAÇÃO CORPORAL E ESTADO NUTRICIONAL DE ESCOLARES DE UMA INSTITUIÇÃO PRIVADA DE BELÉM-PA

TAIANARA TOCANTINS ALMEIDA; YUGHI MAIA SIQUEIRA; ELENILMA BARROS SILVA; LARISSA CUNHA COSTA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A prevalência de transtornos alimentares vem aumentando significativamente nos últimos anos, principalmente em crianças. E a insatisfação da imagem corporal tem sido reconhecida como um dos principais fatores associados na determinação desses transtornos
OBJETIVOS
Identificar a prevalência de insatisfação corporal e do estado nutricional de escolares de uma instituição privada de Belém-PA
METODOLOGIA
A insatisfação corporal foi investigada por meio da Escala de Imagem Corporal Children's Figure Rating Scale (Tiggeman e Wilson-Barrett, 1998). O estado nutricional foi avaliado pelo Índice de Massa Corporal/idade (IMC/I), segundo classificação da OMS (1997). A Escala de imagem corporal foi composta por 9 silhuetas numeradas, com extremos de magreza e gordura com altura estável, e era apresentada separadamente, segundo o sexo. A criança selecionava a figura compatível com seu tamanho ("com qual dos desenhos você mais se parece?") e tamanho ideal ("com qual dos desenhos você mais gostarias de se parecer?"). O grau de insatisfação com o corpo foi dado pela diferença entre as figuras real e ideal, sendo que os valores poderiam variar de -8 a 8
RESULTADOS
Foram entrevistadas 41 crianças de 06 a 11 anos, sendo 28 meninas (%) e 13 meninos(%). O estado nutricional revelou 36,58% (n=15) de eutróficos, 63,41% (n=26) com sobrepeso/obesidade e nenhuma apresentou baixo peso. Em relação à insatisfação corporal, 34,14% (n=14) das crianças estavam satisfeitas com o corpo e 65,85% (n= 27) apresentaram-se insatisfeitos. Destes, 48,78% (n= 20) desejavam ter o corpo mais magro, e 17% (n=7) desejavam ter IMC maior. Dos que estavam satisfeitos com o corpo, 57,14% (n=8) estavam em eutrofia e 42,86% (n=6) estavam em sobrepeso. Segundo o gênero, a maioria apresentou algum tipo de insatisfação corporal, tanto do sexo feminino, 67,86% (n= 18), quanto do sexo masculino, 61,53% (n=8)
CONCLUSÃO
Foi constatado que independente do sexo, a maioria da população em desse estudo apresentou insatisfação com o próprio corpo, fato preocupante, uma vez que a insatisfação com a imagem corporal está associada a atitudes e comportamentos alimentares nocivos à saúde

PS-23-110

COMPORTAMENTOS ALIMENTARES ANORMAIS EM ESCOLARES DE UMA INSTITUIÇÃO PRIVADA DE BELÉM- PA

TAIANARA TOCANTINS ALMEIDA; YUGHI MAIA SIQUEIRA; ELENILMA BARROS SILVA; LARISSA CUNHA COSTA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O comportamento alimentar tem suas bases fixadas na infância, transmitidas pela família e sustentadas por tradições. Na sociedade atual as crianças são encorajadas a acreditar que ser magro é uma necessidade, porém, diferentemente dos adultos, elas estão mais susceptíveis à influência de modelos apresentados pela mídia, na razão direta de sua faixa etária e desenvolvimento
OBJETIVOS
Identificar comportamentos alimentares anormais em escolares de uma instituição privada de Belém-PA
METODOLOGIA
Foram envolvidas no estudo 41 crianças de 06 a 11 anos de idade matriculadas nas turmas de 2º, 3º e 4º ano. Para a identificação de comportamentos alimentares anormais foi aplicado o Teste de Atitudes Alimentares (EAT-26) adaptado e validado por Bighetti (2003), que consiste em um questionário auto-aplicativo, com as possibilidades de respostas: 1)Nunca; 2) Raramente; 3) Às vezes; 4) Freqüentemente; 5) Muito freqüentemente; 6) Sempre. Pontuações maiores que 20 (EAT +) são indicativas de sintomatologia relacionada a disfunções alimentares
RESULTADOS
Do total de crianças entrevistadas, 68,29% (n=28) eram do sexo feminino e 31,71% (n=13) do sexo masculino. A maioria (63,4%) dos estudantes foi diagnosticada como sobrepeso/obesidade (n=26) e 36,59% (n=15) estavam em eutrofia. E não houve nenhuma criança com baixo peso. Quanto ao comportamento alimentar, 65,85% (n=27) dos alunos não apresentaram sintomas (EAT -) para o desenvolvimento de transtornos alimentares, mas 34,14% (n=14) apresentaram EAT +, indicando comportamentos alimentares anormais. Destes 57.14% (n=8) são do sexo feminino e 42,85% (n=6) do masculino. Dos alunos que apresentaram EAT+, 44,4% (n=12) eram eutróficos e 55,5% (n=15) acima do peso (sobrepeso/obesidade)
CONCLUSÃO
A prevalência de comportamentos alimentares inadequados foi elevada entre os estudantes, fator preocupante, uma vez que mesmo as crianças eutróficos apresentaram um comportamento alimentar preocupante. Verifica-se a necessidade de implantação de medidas preventivas e corretivas na instituição, a fim de estabelecer hábitos alimentares saudáveis

PS-23-111

PERFIL NUTRICIONAL DE PACIENTES ONCOLÓGICOS EM UNIDADE DE TERAPIA INTENSIVA SOB TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL

THAIS DE CAMPOS CARDENAS; VIVIAN ANHE SAVANE; SUZANA CRISTINA CAMACHO LIMA
Instituição: Instituto do Câncer do Estado de São Paulo - ICESP
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O paciente hospitalizado, na maioria das vezes, necessita de um aporte calórico/protéico aumentado. Essa situação é ainda mais grave em pacientes oncológicos. Para tanto, o estabelecimento do diagnóstico do estado nutricional torna-se imprescindível para a prescrição adequada de terapia nutricional
OBJETIVOS
Traçar o perfil nutricional dos pacientes críticos oncológicos em Unidades de Terapia Intensiva (UTI) submetidos à Terapia Nutricional Enteral (TNE) exclusiva
METODOLOGIA
Estudo retrospectivo e observacional, envolvendo 121 pacientes, entre adultos e idosos, de ambos os sexos com diagnóstico de câncer sob TNE exclusiva internados nas UTI´s de um hospital especializado em oncologia na cidade de São Paulo/SP. Os dados foram coletados no período de Novembro de 2009 à Março de 2010, e obtidos do prontuário dos pacientes através da consulta ao sistema informatizado hospitalar. As variáveis coletadas foram idade, gênero, peso, altura, Índice de Massa Corporal (IMC), perda ponderal em relação ao tempo (1 mês, 3 meses ou 6 meses), fórmula enteral ofertada, necessidades nutricionais, volume ofertado e déficit calórico, motivo pela não administração da dieta, parâmetros bioquímicos, permanência hospitalar, desfecho e complicações
RESULTADOS
De acordo com IMC, observou-se desnutrição em 40,5% dos adultos, e, baixo peso em 74,7% dos idosos. Obtiveram perda significativa e grave de peso 28,6% e 59,5 % dos adultos e 21,5% e 63,3% dos idosos respectivamente. Considerando as características da fórmula enteral utilizada, observou-se que 63,6% utilizaram dieta enteral padrão (hipercalórica e normoprotéica com fibras). Houve adequação calórica e protéica em 75,6% e 77,8% para adultos e 68,1% e 71,5% para idosos respectivamente. Os principais motivos para não infusão da dieta enteral foram: jejum (34,4%) e fisioterapia (23,0%), enquanto que complicações do trato gastrointestinal somaram apenas 8,6% das causas. A avaliação bioquímica mostrou hipoalbuminemia em 74,4% dos pacientes. O tempo médio de internação nas enfermarias foi de 13 dias e na UTI de 17 dias. A incidência de mortalidade foi de 52,9%. As principais complicações foram choque séptico (30,6%) e sepse (20,7%)
CONCLUSÃO
A desnutrição comprometeu parcela significativa da população do estudo, o que pode ser agravado durante a hospitalização pela inadequada oferta calórico/protéica por meio da TNE e tempo elevado de permanência em jejum

PS-23-112

BURITI (MAURITIA FLEXUOSA L.): CARACTERIZAÇÃO FÍSICA E RENDIMENTO DO FRUTO IN NATURA E DA POLPA DESIDRATADA

THEÍDES BATISTA CARNEIRO; JÚLIA GERACILA CARNEIRO
Instituição: Universidade Federal do Piauí- UFPI
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A caracterização física do alimento justifica-se pela própria importância em descrevê-lo e assim documentá-lo.
No entanto, estudos acerca das características de frutos do cerrado são escassos na literatura.
Estudos que ampliem o conhecimento dessas espécies podem ajudar na preservação do Bioma. Um aspecto determinante para esse cultivo econômico é o processo de expansão do mercado, onde um item a considerar é a escolha do método de conservação.
A desidratação é uma técnica milenar utilizada para conservação de alimentos. A desidratação dos frutos contribui para a preservação do produto, concentra o conteúdo de macronutrientes e possibilita sua adição em formulações, ressaltando a qualidade sensorial e nutricional de alimentos. Assim, a desidratação da polpa do buriti seria uma excelente alternativa para conservar e garantir o comércio do fruto em períodos de entressafra.
OBJETIVOS
Caracterizar o fruto in natura e a polpa desidratada do buriti através das determinações físicas e de rendimento.
METODOLOGIA
As análises realizadas foram caracterização física dos frutos através das determinações do peso(g), comprimento (mm) e largura (mm); para cálculo do percentual de casca, polpa e caroço foram utilizadas três amostras constituídas de 100g do fruto íntegro; para rendimento e caracterização física da polpa do buriti desidratada (PBD) calculou-se a porcentagem de rendimento da PBD utilizando-se o peso da polpa inicial antes da secagem e o peso final após secagem em forno secador de bandeja, e para a caracterização física foram obtidos o diâmetro e espessura da amostra e peso (g) medindo-se 100 unidades no formato padrão adotado neste experimento durante o procedimento de desidratação. A análise estatística foi através dos cálculos de média e desvio padrão.
RESULTADOS
Os dados referentes à caracterização física dos frutos do buriti foram 33,66±5,12 para peso (g), 5,25±4,83 comprimento (cm) e 3,91±2,70 largura (cm). O rendimento do fruto do buriti foi para casca 25,13%, polpa 10,98% e caroço 63,88%. Na caracterização física da PBD o peso foi de 2,65±0,12 g e 2,98±0,31 mm de espessura. O rendimento de polpa desidratada obtido foi de 58,32%.
CONCLUSÃO
Os frutos e a PBD avaliados apresentaram-se uniformes quanto às características físicas e obteve-se um bom rendimento para a PBD.

PS-23-113
AVALIAÇÃO DO CONSUMO ENERGÉTICO DE MULHERES NA PÓS-MENOPAUSA
TICIHANA RIBEIRO OLIVEIRA; JOSÉ WELLINGTON OLIVEIRA LIMA; HELENA A. CARVALH SAMPAIO
Instituição: Unversidade Estadual do Ceará
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O climatério e a menopausa são fenômenos naturais que ocorrem nas mulheres com idade por volta dos 45 anos e são representados pelo fim da ovulação e a conseqüente perda da produção de estrógeno pelas células foliculares do ovário. Essas alterações hormonais levam a mulher, após os 50 anos, a apresentar tendência ao aumento de peso. Além disso, sabe-se que o déficit de estrógeno na menopausa induz uma diminuição do metabolismo. Dessa forma hábitos alimentares inadequados podem agravar o aumento de peso e suas co-morbidades associadas que ocorrem nessa fase da vida.
OBJETIVOS
O presente trabalho tem por objetivo avaliar a ingestão alimentar de mulheres na pós-menopausa atendidas em um serviço de atenção ao climatério na cidade de Fortaleza
METODOLOGIA
Foram avaliadas mulheres na pós-menopausa (ausência de menstruação por um ano ou mais). O consumo alimentar foi obtido através de um questionário de frequência alimentar quantitativa, onde foi informado a frequência de consumo (diária, semanal, mensal ou anual), bem como as quantidades em medidas caseiras. Posteriormente, as medidas caseiras foram transformadas em gramas. A partir daí foi calculado o valor calórico total da ingestão alimentar através da tabela de composição TACO – versão II. Para cada mulher, foi calculada a necessidade individual de calorias (EER), levando-se em conta a idade, o peso, a altura e o nível de atividade física desenvolvido de acordo com as Dietary Reference Intake (DRIs) através da equação: EER = 354 – (6,91 x idade) + 1,12 (9,36 x Peso) + (737 x Altura). Foi definido o intervalo EER ± 2DP. O DP (desvio-padrão) é específico por faixa etária, onde 1DP equivale a 128kcal para o grupo estudado. A ingestão total de calorias foi classificada como insuficiente, adequada e excessiva, quando a mesma estava abaixo, dentro e acima deste intervalo, respectivamente.
RESULTADOS
Foram coletadas informações de 84 mulheres com idades entre 42 e 59 anos. Os resultados mostraram que 45,2% tiveram consumo adequado em relação as suas necessidades nutricionais. Observou-se que 35,7% e 19,0% obtiveram consumo energético inadequado e excessivo em relação as suas necessidades, respectivamente.
CONCLUSÃO
Conclui-se que a maioria das mulheres apresentou consumo alimentar condizente com suas necessidades energéticas. Mulheres que atravessam essa fase da vida devem estar conscientes da importância de manter o peso adequado e hábitos alimentares saudáveis visando a promoção de saúde, visto que as alterações hormonais podem ser prejudiciais.

PS-23-114
PERFIL DE PACIENTES COM EXCESSO DE PESO ATENDIDOS EM UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DE BELÉM-PA
VALDILENE VITELLI SILVA; DYANARA ALMEIDA OLIVEIRA; ELISABETH C. DIAS RIBEIRO; JANETE SILVA CONCEIÇÃO; LARISSA CUNHA FEIO COSTA
Instituição: Universidade Federal do Pará
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O excesso de peso é considerado um grave problema de saúde pública, devido à alta prevalência e mortalidade em decorrência das doenças associadas, refletindo na redução da qualidade e expectativa de vida.
OBJETIVOS
O estudo tem como objetivo traçar o perfil de pacientes com excesso de peso atendidos no ambulatório de um hospital universitário em Belém - Pará.
METODOLOGIA
O estudo foi realizado com 27 pacientes com excesso de peso, participantes do "Projeto Multiprofissional aos Pacientes com Distúrbios Nutricionais", no período de abril a novembro de 2010. Os pacientes responderam um questionário, que continha as seguintes variavéis: idade, sexo, estado civil, escolaridade, renda, patologias associadas (hipertensão arterial, diabetes mellitus, dislipidemias), hábitos alimentares e prática de exercícios físicos.
RESULTADOS
Dos pacientes avaliados 62,9% (n= 17) apresentaram obesidade e 37,1% (n=10) sobrepeso. A idade dos pacientes variou entre 20 a 62 anos. Do total de pacientes atendidos, 77,7% (n=21) pertenciam ao sexo feminino. Em relação ao estado civil, 62,7% (n=17) eram solteiros. O perfil socioeconômico revelou que 44,4% (n=12) possuíam apenas o ensino médio completo e 66,6% (n=18) renda mensal de 1 a 2 salários mínimos. Em relação às patologias associadas, 11,1% (n=3) apresentaram diabetes, 44,4% (n=12) hipertensão arterial; 25,9% (n=7) hipercolesterolemia e 18,5% (n=5) hipertrigliceridemia. O padrão alimentar mostrou que 62,9% (n=17) faziam dieta por conta própria; 37,0% (n=10) relataram já terem utilizado remédio para emagrecer; 92,5% (n=25) costumam fazer a refeições em casa; e 33,3% (n=9) realizavam apenas 3 refeições ao dia. Encontrou-se ainda, a maioria, 81,0% (n=22) dos pacientes, em sedentarismo.
CONCLUSÃO
Verifica-se a necessidade do acompanhamento multidisciplinar, visando abordar o paciente em todos os aspectos, seja social, psicológico e cultural. Pois, as condições econômicas, o baixo nível de instrução, as doenças associadas, o sedentarismo e o próprio hábito alimentar dificultam o sucesso no tratamento. Enfatiza-se a importância de estratégias de educação nutricional no tratamento para a modificação do estilo de vida por meio de bons hábitos alimentares.

PS-23-115
PERFIL LIPÍDICO DA DIETA DE PACIENTES PORTADORES DE HIPERCOLESTEROLEMIA FAMILIAR HETEROZIGÓTICA DA CIDADE DE SÃO PAULO
VALERIA ARRUDA MACHADO; CELMA MUNIZ MARTINS; JULIANA TIEKO KATO; JULIANA ROCHA BARBOSA; CAMILA APARECIDA CARVALHO; MARIA CRISTINA OLIVEIRA IZAR; FRANCISCO FONSECA
Instituição: Universidade Federal de São Paulo - UNIFESP
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A hipercolesterolemia familiar (HF) heterozigótica é uma das formas mais comuns de dislipidemia de base genética e associa-se à aterosclerose prematura. Fatores de risco relacionados ao estilo de vida quando estão presentes aumentam a chance de doenças cardiovasculares. Segundo o National Cholesterol Education Program, a quantidade diária de gordura total na dieta deve estar entre 25% a 35% do total calórico consumido no dia, sendo até 7% do tipo saturada, até 10% polinsaturada e até 20% monoinsaturada. Com relação ao colesterol, o consumo alimentar não deve ultrapassar 200 mg por dia. Para portadores de HF, sugere-se que o consumo de colesterol não seja superior a 100 mg por dia, e que o consumo de gordura seja equivalente a 20% das calorias totais, sendo até 6% do tipo saturadas. Essas recomendações estão associadas a reduções entre 18% e 21% nas concentrações de LDL-c em pacientes com HF.
OBJETIVOS
Analisar através de Recordatório alimentar de 24 horas a qualidade e quantidade de lipídios da dieta em portadores de HF.
METODOLOGIA
Foram avaliados prospectivamente 28 pacientes com critérios de HF, atendidos em um ambulatório de dislipidemias genéticas da Universidade Federal de São Paulo. Foi aplicado Recordatório de 24 horas, sendo o cálculo da composição nutricional do cardápio analisado pelo Software de nutrição AVANUTRI
RESULTADOS
A amostra foi composta por 24 mulheres e 4 homens com idade média (DP) de 53 anos (10). Destes, 27 indivíduos (96,4%) estão acima do peso. A ingestão calórica média (DP) foi de 1270 (366,8) kcal, de lipídios foi 26,47 (7) % em relação ao valor calórico total, colesterol 186,23 (95) mg, gordura saturada 7,9 (3,6) %, gordura polinsaturada 4,5 (2,4) % e gordura monoinsaturada 7,6 (3,6) %.
CONCLUSÃO
Nesta população, em que um padrão alimentar saudável é um aspecto importante no tratamento, espera-se que o portador da doença tenha uma alimentação saudável e o peso corporal adequado. Porém, verificou-se um consumo alterado tanto de lipídios totais quanto de suas frações, aumentando assim a chance de eventos cardiovasculares e complicações cardíacas nestes pacientes.

PS-23-116
ÍNDICE DE CONICIDADE: MARCADOR DE RISCO CARDIOVASCULAR EM TRABALHADORES DO MUNICÍPIO DE LIMEIRA.
VANESSA REIS; LAUDICÉIA SOARES URBANO; RENATA FURLAN VIEBIG; MARCIA NACIF
Instituição: CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO CAMILO
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Atualmente no Brasil, cerca de 70% da população possui hábitos de vida sedentários, que associados a padrões alimentares inadequados, tem levado a um aumento da prevalência de sobrepeso e obesidade na população brasileira. Em consequência disto, é cada vez mais frequente o aumento na incidência de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), como as cardiovasculares, diabetes e câncer, que representam a maior causa de morte e incapacidades no mundo inteiro. Para a avaliação da obesidade e distribuição da gordura corporal, estudos têm proposto a utilização do Índice de Conicidade (IC), determinado pelas medidas de peso, estatura e circunferência da cintura, considerando que a obesidade central, mais do que a obesidade generalizada, está fortemente associada às doenças cardiovasculares.
OBJETIVOS
Avaliar a prevalência de obesidade, bem como o risco de doenças cardiovasculares, em trabalhadores de uma empresa de grande porte localizada no interior de São Paulo.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo transversal, realizado com adultos, voluntários, trabalhadores de uma empresa alimentícia, de ambos os sexos, da cidade de Limeira. Avaliou-se as variáveis antropométricas de peso (Kg), estatura (m) e circunferência de cintura (m). As medidas de peso e estatura, foram utilizadas para o cálculo do Índice de Massa Corporal, e a circunferência da cintura (m), usada para avaliação do Índice de Conicidade.
RESULTADOS
Verificou-se que dentre os 120 trabalhadores, 52% (n=62) eram homens e 48% (n=58) mulheres, com idade média de 28,5+5,8 anos. A média de peso encontrada foi de 71,0+13,74 kg, média de estatura de 1,70+0,09 m e de IMC 24,46+3,67 kg/m2. De acordo com a classificação de IMC, observou-se que em média os homens foram categorizados como sobrepeso (25,09+3,24 kg/m2), enquanto as mulheres apresentaram-se em eutrofia (23,80+3,99 kg/m2). Em relação ao Índice de Conicidade, a média encontrada entre os homens foi de 1,21+0,06 e para mulheres de 1,15+0,07 (ambos abaixo do ponto de corte para risco coronariano, de 1,25 e 1,18, respectivamente), sendo 31,3% das mulheres e 16,13% dos homens classificados no grupo de risco
CONCLUSÃO
A atuação do nutricionista é essencial no trabalho de prevenção de doenças cardiovasculares, onde por meio de atendimentos, orientações e palestras, torna-se uma importante chave na melhora da saúde e da qualidade de vida dos funcionários, atuando na melhora da empresa como um todo.

PS-23-117

FATORES NUTRICIONAIS RELACIONADOS ÀS SÍNDROMES HIPERTENSIVAS E REPERCUSSÕES NO RECÉM-NASCIDO

VIVIAN BRAGA GOMES DE SOUSA; JAMILLY ALVES PEREIRA; ANA VANESKA PASSOS MEIRELES; CÍCERA MARÚZIA GRANGEIRO MARTINS; RAQUEL GUIMARÃES NOBRE; PATRÍCIA TEIXEIRA LIMAVERDE; MARIA SORAIA PINTO

Instituição: UFC

Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

As síndromes hipertensivas da gravidez (SHG) representam as complicações clínicas de maior relevância no período gravídico-puerperal, podendo levar a repercussões sobre o concepto, como redução do suprimento de oxigênio e nutrientes, baixo peso ao nascer, maior risco de desenvolver doenças pulmonares agudas e crônicas, restrição do crescimento intra-uterino, prematuridade e morte perinatal. Sobrepeso ou obesidade estão diretamente relacionados com SHG, resultando em prejuízo da saúde materna e do recém-nascido e, por isso, o acompanhamento nutricional é essencial, avaliando o estado nutricional e o consumo de nutrientes relacionados.

OBJETIVOS

Investigar fatores nutricionais relacionados com as síndromes hipertensivas na gestação e as suas repercussões no recém-nascido.

METODOLOGIA

Estudo transversal, descritivo e quantitativo, com 70 puérperas diagnosticadas com SHG e seus respectivos recém-nascidos, hospitalizadas entre o período de janeiro a abril de 2010. Foram excluídas do estudo as pacientes com insuficiência renal crônica, câncer e síndrome consulptiva. Os dados foram obtidos através de prontuários e formulário estabelecido, com dados da gestação, avaliação nutricional e consumo alimentar, posteriormente analisados e avaliados em valores médios e percentuais com desvios padrões.

RESULTADOS

Foram avaliadas 70 puérperas e 65 recém-nascidos. A média de idade das puérperas foi 26,40±7,60 anos (variando de 14 a 42 anos). Ocorreu prevalência de pré-eclâmpsia (44,62%; n=58), a maior parte das pacientes (47,14%; n=33) compareceu em 4 a 6 consultas de pré-natal e a maioria (74,28%; n=52) estavam com peso acima do recomendado. Em relação ao consumo alimentar, a média do valor calórico total foi superior às necessidades das adolescentes (2.562,96±848,60) e inferior às necessidades das adultas (2079,78kcal±644,83), o consumo médio de proteína ultrapassou a recomendação, enquanto que o de fibra e micronutrientes ficou abaixo do recomendado, à exceção do sódio. A maioria dos partos foi a termo (62,86%; n=44) e o diagnóstico clínico de desconforto respiratório (35,83%; n=43) foi o mais prevalente, levando a 14 admissões em UTI neonatal (20%).

CONCLUSÃO

O consumo alimentar inadequado está relacionado às SHG, sendo importante enfatizar o acompanhamento pré-natal efetivo com atenção nutricional no intuito de minimizar as complicações para os recém-nascidos.

PS-23-118

ATENÇÃO NUTRICIONAL NO PRÉ-NATAL DE ALTO RISCO: PERFIL DE GESTANTES COM SÍNDROMES HIPERTENSIVAS EM UMA MATERNIDADE ESCOLA DE FORTALEZA-CEARÁ

VIVIAN BRAGA GOMES DE SOUSA; RAFAELLA FRAGOSO NOGUEIRA; PATRÍCIA TEIXEIRA LIMAVERDE; ANA VANESKA PASSOS MEIRELES; RAQUEL GUIMARÃES NOBRE; MARIA SORAIA PINTO

Instituição: UFC

Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

A má nutrição e a obesidade na gestação são circunstâncias que carregam os maiores riscos de complicações, sendo o estado nutricional durante a gravidez implicado como fator que contribui para a morbimortalidade materno-infantil, apontado por estudos epidemiológicos como problema de saúde pública. O acompanhamento nutricional na hipertensão arterial durante a assistência pré-natal tem como principais objetivos estabelecer o estado nutricional, identificar fatores de risco, possibilitar interferências terapêuticas e profiláticas no sentido de corrigir distorções e planejar a educação nutricional. A avaliação nutricional no pré-natal é importante para detectar carências e estabelecer necessidades de nutrientes no período, devendo ser realizada continuamente ao longo da gravidez.

OBJETIVOS

Avaliar o perfil nutricional de gestantes com síndromes hipertensivas atendidas em ambulatório de alto risco de uma maternidade escola de Fortaleza-Ceará.

METODOLOGIA

O estudo é do tipo transversal, descritivo e quantitativo, cuja amostra compreendeu 20 gestantes hipertensas atendidas em ambulatório de alto risco de uma maternidade escola de Fortaleza-Ceará, no período de setembro de 2007 a fevereiro de 2008, sendo excluídas as que apresentaram patologias concomitantes. Os dados foram coletados através de entrevista com formulário pré-testado, contendo dados de identificação e avaliação nutricional, com abordagem do estado nutricional pré-gravídico e gravídico. O estado nutricional da paciente foi avaliado através dos valores de IMC por semana gestacional.

RESULTADOS

O grupo amostral (n=20) apresentou idade entre 25 e 41 anos, com média de 33±4,9 anos. Quanto à avaliação antropométrica pré-gravídica, a maioria das pacientes iniciou a gestação com desvio ponderal, destas, 12 (60%) apresentavam sobrepeso, 5 (25%) obesidade e 1 (5%) baixo peso. Somente 2 (10%) gestantes iniciaram a gravidez eutróficas. Confrontando o estado nutricional pré-gestacional e atual, observou-se significativo aumento do quadro de obesidade (40%) e conseqüente diminuição de sobrepeso (50%) e eutrofia (5%). O quadro de baixo peso não sofreu alteração.

CONCLUSÃO

Como o sobrepeso e a obesidade têm implicação direta no surgimento das síndromes hipertensivas, o significativo aumento do quadro de obesidade encontrado neste estudo configura-se como risco, destacando-se a necessidade de acompanhamento nutricional durante o pré-natal a fim de garantir a nutrição materna e bom desenvolvimento fetal.

PS-23-119

PERFIL ANTROPOMÉTRICO DE CRIANÇAS INTERNADAS EM UMA UNIDADE DE PEDIATRIA SEGUNDO AS CURVAS DE CRESCIMENTO NCHS E OMS

VIVIAN CARDOSO ASSIS; THAIS ARAÚJO CAVENDISH; MARIA HÉLIDA GUEDES LOGRADO; ELIANE USTRA OLIVEIRA

Instituição: Hospital Regional da Asa Norte

Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

Estudos recentes e dados de instituições internacionais mostram que a desnutrição infantil ainda é uma das principais causas de óbitos, de aumento do tempo de internação hospitalar e de piora de prognóstico clínico. Neste contexto, a avaliação nutricional de crianças internadas torna-se fundamental para uma melhor condução do tratamento clínico e nutricional.

OBJETIVOS

Descrever o perfil socioeconômico, clínico, dietético e antropométrico das crianças internadas em uma unidade de pediatria e analisar comparativamente as prevalências dos déficits nutricionais conforme as curvas do National Center for Health Statistics (NCHS, 1977) utilizando os pontos de corte propostos pela Organização Mundial de Saúde (OMS, 2000) e as novas curvas da OMS (2006/7), segundo pontos de corte do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN, 2009).

METODOLOGIA

Estudo observacional transversal de caráter exploratório em crianças de 1 a 10 anos, internadas na Unidade de Pediatria de um hospital público do Distrito Federal (SES/DF), no período de 01/01/2010 a 10/07/2010. Foram coletados dados socioeconômicos, clínicos, dietéticos e antropométricos no momento da admissão ou até 48 horas de internação. Os índices antropométricos utilizados foram: peso/estatura, estatura/idade, peso/idade e índice de massa corporal/idade, expressos em valor de escore Z, com base nas curvas do NCHS (1977) e da OMS (WHO, 2006, 2007). A classificação antropométrica, segundo o NCHS, considerou os critérios da OMS (2000). Já na classificação segundo curvas da OMS, adotou-se como ponto de corte os valores de escore Z propostos pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN, 2009). Para melhor apresentação e comparação dos dados, estes últimos foram reagrupados em: desnutridos (< - 2DP), eutróficos (mesmos pontos de corte definidos pelo SISVAN) e sobrepeso/obesidade (indivíduos com escore Z acima da eutrofia).

RESULTADOS

Dois terços da amostra composta por 42 crianças apresentaram condições socioeconômicas satisfatórias, porém para mesma proporção foi verificado condições alimentares inadequadas. A diferença entre as prevalências de acordo com os métodos citados foi estatisticamente significativa para os índices peso/idade (P/I) e estatura/idade (E/I) ($p < 0,05$).

CONCLUSÃO

A redução dos pontos de corte sugerida pelo SISVAN identifica um menor percentual de crianças desnutridas por excluir a desnutrição leve.

PS-23-120

ÍNDICE DE MASSA CORPORAL MASCARA A DESNUTRIÇÃO REVELADA PELA ALBUMINA EM PACIENTES EM DIÁLISE PERITONEAL (DP)

VIVIANA TEIXEIRA HENRIQUES; ROBERTO PECOITS-FILHO; JOSÉ CAROLINO DIVINO-FILHO; EDSON ZANGIACOMI MARTINEZ; JOSÉ ABRÃO CARDEAL DA COSTA

Instituição: Universidade de São Paulo

Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

A prevalência de desnutrição em terapia renal substitutiva (TRS) é alta. Esta deve ser investigada, pois implica na sobrevida e qualidade de vida. A utilização de métodos diferentes p/ esta análise faz-se necessário p/ maior confiabilidade dos resultados.

OBJETIVOS

Descrever as características demográficas; avaliar o estado nutricional através do IMC e da albumina e determinar a influência do tempo em DP e da albumina no IMC.

METODOLOGIA

Estudo de coorte prospectivo multicêntrico (BRAZPD). Introduzidos 571 pacientes incidentes em DP, DPAC ou DPA, de diferentes regiões do Brasil entre dezembro 2004 a fevereiro 2007 e avaliados por 12 meses. O estado nutricional foi classificado pelo índice de massa corporal (IMC) WHO, 1998 e a albumina classificada como depleção (< 3,6 mg/Dl) – classificação I, e depleção (valor da mediana período basal < 3,8mg/Dl)- classificação II. Modelo de regressão de efeitos mistos foi utilizado p/ verificar a influência do tempo e da albumina em DP na classificação do IMC.

RESULTADOS

A idade foi 59,34±15.32, idosos 39%, feminino 55,87%, Caucasianos 56%. Distribuição por regiões (%): 2,28 Centro Oeste; 22,59 Nordeste; 10,16 Norte; 51,84 Sudeste; 13,13 Sul. Renda socioeconômica (41,86 entre 2 a 5 salários mínimos (SM) e 36,78 até 2 SM. Escolaridade 56,57% ensino fundamental. Terapia (%): DPA 50,61, DPAC 49,39. IMC (kg/m²) nos períodos basal, 3, 6, 12 meses: 24,52±4,65; 24,79 ± 4,57; 24,85±5,14; 25,78±4,76; Albumina(mg/DL): 4,25±1,34, 3,98±1,25,3,80±1,11, 3,86±1,18. A classificacão do IMC (%): desnutridos 6,13, 5,32, 7,73, 4,58; eutróficos 54,29, 54,82,51,07, 43,79; sobrepeso 28,9, 27,57, 28,33, 33,33; obeso 10,68, 12,29, 12,88, 18,3; Albumina - classificação I (%): depleção 37,13, 45,85; 49,36, 47,06; normal 62,87, 54,15 50,64; 52,94. Mediana albumina basal 3,8. Classificação II (%): 42,21, 49,50; 56,65, 52,29; normal 57,79, 50,50; 43,35, 47,71. A % de desnutridos é baixa pelo IMC qdo comparadas aos que se encontram classificados em depleção pela albumina. A média do IMC no período basal é 24,81; e este valor cresce em uma proporção de 0,08 mensal ($p<0,01$) e diminui em 0,30 qdo havia depleção pela albumina classificação I e 0,22 classificação II ($p<0,01$).

CONCLUSÃO

O IMC é utilizado em estudos epidemiológicos p/ verificar o estado nutricional, no entanto este método possui limitações. A hipoalbuminemia é associada à desnutrição. Mais de um método diagnóstico deve ser empregado especialmente para verificar desnutrição, uma vez que esta é um sério risco para pacientes em TRS.

PS-23-121

EFEITO DA SUPLEMENTAÇÃO DE SIMBIÓTICO EM PACIENTES COM CONSTIPAÇÃO INTESTINAL

VIVIANE CARVALHO PEREIRA; MICHELE SILVA RODRIGUES; FERNANDA KAMP
Instituição: Faculdade Arthur Sá Earp Neto
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A constipação intestinal (CI), uma das principais desordens em pacientes hospitalizados, pode ser decorrente do desequilíbrio da microbiota intestinal. O benefício do uso de prebióticos e de probióticos no tratamento da CI é conhecido, entretanto, pouco se sabe sobre o efeito da suplementação com simbióticos na restauração da função intestinal (FI).
OBJETIVOS
Avaliar o efeito da suplementação com simbiótico sobre a FI de pacientes com diagnóstico de constipação.
METODOLOGIA
O estudo consistiu em 8 dias de intervenção, do qual participaram 24 pacientes (64,7 ± 9 anos) internados em um Hospital Escola, com diagnóstico de CI, divididos em 2 grupos: grupo suplementado com simbiótico (GS, n=12) e com dieta laxativa (GD, n=12). Antes e após a intervenção foram avaliados: a FI, através de formulário próprio, e o estado nutricional, através do índice de massa corporal (IMC).
RESULTADOS
O IMC médio do grupo estudado (22,9 ± 4,7 Kg/m2) não foi afetado pelas intervenções e o classifica como eutrófico. Dentre as causas da CI, a CI habitual (66,7%) e mudanças de hábitos (20,8%) foram as mais prevalentes. Após a intervenção, a frequência de evacuações aumentou tanto no GD (n=11) quanto no GS (n=11) e apenas 2 voluntários não responderam às intervenções. No GS, a consistência e o volume das fezes se normalizaram na maioria dos voluntários (n=6), diferente do GD no qual a maioria apresentou fezes ressecadas/fragmentadas (n=7) e com volume diminuído (n=9) após a modificação. Ao final do estudo, as manifestações clínicas associadas à CI persistiram na maioria dos voluntários do GD (n=11), mas em apenas 6 do GS.
CONCLUSÃO
As modificações dietéticas e a suplementação com simbiótico durante 8 dias melhoraram a frequência das evacuações. Entretanto, o uso de simbiótico pareceu ser mais efetivo na melhora da consistência e volume das fezes, das manifestações clínicas da constipação e, consequentemente, da função intestinal.

PS-23-122

ANÁLISE DE CORRELAÇÃO DAS VÁRIAVEIS NUTRICIONAIS E CLÍNICAS DE ADULTOS PORTADORES DE DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS EM UM HOSPITAL DE BELÉM-PA, 2010.

WANDERSON A. ALVES MENDES; PRISCILA MATOS DE PINHO; SÉRGIO E. MOURA CARMIN; ANA CARLA MOREIRA DA SILV; MARÍLIA DE SOUZA ARAÚJO
Instituição: Universidade Federal do Pará
Área: NUTRIÇÃO CLÍNICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Atualmente, as doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) são responsáveis por 45,9% da carga mundial de doenças. Estima-se que, em 2020, dois terços dessa carga serão atribuídos às DCNT, com um possível deslocamento da epidemia das mesmas para países menos desenvolvidos. As complicações por DCNT implicam não apenas custos econômicos, como também, custos incomensuráveis para os indivíduos, refletindo diretamente na qualidade de vida.
OBJETIVOS
Este trabalho objetiva caracterizar o perfil clínico e nutricional de portadores de doenças crônicas não transmissíveis.
METODOLOGIA
A pesquisa é de caráter transversal descritivo, realizada em um Hospital Universitário. Os pacientes foram selecionados dentre aqueles atendidos pelo departamento de nutrição clínica do hospital, com idade entre 20 e 59 anos e portadores de DCNTs: obesidade (OB) e/ou diabetes mellitus (DM) e/ou hipertensão arterial sistêmica (HAS). Utilizou-se um formulário, com questões referentes à identificação do paciente, dados sócio-demográficos, estilo de vida, dados clínicos, exames laboratoriais, pressão arterial, avaliação antropométrica (peso, altura, índice de massa corporal (IMC), circunferência da cintura (CC) e pregas cutâneas), e consumo alimentar pelo questionário de frequência alimentar simples. Os dados foram analisados no programa Statística versão 6.0, no qual foi realizada a análise de correspondência.
RESULTADOS
Foram atendidas 34 pessoas, das quais 58,82% são mulheres e 41,18% são homens. Quanto à presença de DCNT, 32,35% apresentam diagnóstico de DM, HAS e OB; 23,53% DM e OB; 11,76% DM e HAS; 14,71% OB e HAS; 11,76% apenas DM e 5,88% somente OB. Os pacientes do gênero masculino apresentam circunferência da cintura normal, com grau de confiança de 78,00%, diferentemente do gênero feminino, que apresenta risco elevado para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares (DC) com 76,82% de confiabilidade. Os indivíduos eutróficos estão associados ao triglicerídeo ótimo, CC normal e percentual de gordura classificado como médio, ao nível de confiança de 80,84%, 88,81% e 84,91%, respectivamente. Enquanto que os pré-obesos estão associados ao percentual de gordura acima da média, com 70,19% de confiabilidade. Os classificados com OB grau II apresentam risco elevado para DC de acordo com a CC, com 79,30% de confiança.
CONCLUSÃO
Pode-se concluir que o IMC, enquanto diagnóstico nutricional interfere nos valores de CC e de percentual de gordura, e que estes por sua vez, estão associados ao elevado risco para o desenvolvimento de DC.

PS-23-123

REALIDADE ALIMENTAR DE CRIANÇAS ASSISTIDAS EM CRECHES PÚBLICAS E PRIVADAS DE MANAUS, AM.

LUCIA KIYOKO YUYAMA; JAIME P.L. AGUIAR; MAIRA C. SCHWERTZ; SILVANA BENZECRY; MAURO FISBERG; REGINA FISBERG; MICAL M QUEIROZ; IZEMARA F. PEDRAÇA; JUCIONE P SILVA; RAQUEL R SILVA; MARIA P.S.B. VELOSO
Instituição: Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia-INPA
Área: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A região amazônica apresenta grandes contrastes, de um lado a mega biodiversidade dotada de uma riqueza infindável de cultura e espécies autóctones com potencial nutricional, econômico e social e de outro os processos carenciais. Como melhorar essa triste realidade?
OBJETIVOS
Objetivo Avaliar o consumo alimentar de crianças assistidas em creches públicas e privadas em Manaus, AM
METODOLOGIA
Estudo multicêntrico "Nutri Brasil Infância", após o consentimento livre e esclarecido, foram avaliadas crianças entre 24 a 72 meses de idade, matriculadas em 2 creches públicas (n=217) e 2 creches privadas (n=91) de Manaus. O consumo alimentar nas creches foi medido por meio do método da pesagem direta dos alimentos servidos às crianças em um dia da semana (resto e ingestão). A ingestão de alimentos fora da creche foi avaliada por meio do método recordatório de 24 horas, aplicado ao responsável pela criança. Realizou-se nova coleta de dados de consumo alimentar em 25% da amostra para avaliar a variabilidade intraindividual. Utilizou-se o software Nutrition Data System para avaliar energia e composição química dos alimentos, e as Dietary Reference Intakes para classificar as adequações da ingestão de energia e dos nutrientes nos grupos investigados.
RESULTADOS
As crianças das instituições públicas consumiram mais gorduras poliinsaturadas (5,96±1,23% do VET vs 5,59±0,97% do VET; p =0,006), ácido graxo ômega-6 (8,68±2,31g vs 7,97±2,26g; p=0,015), gordura trans (1,46±0,64% do VET vs 1,25±0,52% do VET; p=0,008), vitamina C (1491,73±2266,76mg vs 918,75±1270,75mg; p=0,024) e sódio (1954,64±321,78mg vs 1828,96±273,78mg; p=0,001), enquanto nas privadas consumiu-se apenas mais zinco (9,30±1,43mg vs 8,75±1,60mg; p=0,005). Constatou-se ainda consumo de sódio, pelos pré-escolares, acima do limite máximo tolerável de ingestão (UL) em ambas as creches.
CONCLUSÃO
A diversidade de frutas regionais e hortaliças não compõem a alimentação das crianças estudadas. Sugere-se a inserção dos mesmos na composição da alimentação dessas crianças concomitante a divulgação de uma alimentação saudável e variada utilizando frutos genuinamente amazônico, ímpar e de uma riqueza em macro e micronutrientes.

PS-23-124

ÁCIDOS GRAXOS TRANS: IDENTIFICAÇÃO DE ALIMENTOS E PREPARAÇÕES EM INQUÉRITOS DIETÉTICOS DE DIABÉTICOS E HIPERTENSOS.

MANUELA MIKA JOMORI; BRUNA MERTEN PADILHA; JÉSSICA MELISSA SANTOS FONTES; ALYNE GOMES SILVA; ANA CÍCERA DE SOUZA SILVA; JULIANA CAVALCANTE DOS SANTOS; LIDIANE DE ALMEIDA PEREIRA; VIVIANE MARIA CARVALHO MATOS; EDILINEI SIMÃO DA SILVA; FRANCIELLE VERÍSSIMO A. DE OLIVEIRA; ISABELA MONTEIRO LINS; CATHERINE CAVALCANTE PADILHA; PRISCILA NUNES VASCONCELOS; THAYS DE ATAÍDE SILVA; MILENA CASTRO FERNANDES; SANDRA M. DE LIMA VASCONCELOS
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
Área: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Os ácidos graxos trans resultam do processo da hidrogenação que transforma os óleos vegetais líquidos em gordura sólida (gordura vegetal hidrogenada). Esta é utilizada pelas indústrias alimentícias para conferir maior durabilidade aos seus produtos. Embora apresentem duplas ligações em suas estruturas como os ácidos graxos insaturados, revelam metabolismo semelhante ao dos ácidos graxos saturados, convergindo para efeitos predispositores de doenças. O consumo de gordura trans tem sido associado ao aumento das concentrações plasmáticas de triacilgliceróis e ao aumento da relação LDL/HDL plasmática, que atuam, por exemplo, intensificando as complicações para diabetes e problemas cardiovasculares.
OBJETIVOS
Nesse contexto, o presente trabalho propõe investigar a presença de alimentos e/ou preparações contendo ácidos graxos trans em inquéritos dietéticos respondidos por diabéticos e hipertensos.
METODOLOGIA
Avaliaram-se 817 inquéritos dietéticos de diabéticos e hipertensos atendidos em Unidades Básicas de Saúde. Para identificar alimentos e/ou preparações contendo ácidos graxos trans, adotou-se como critério a presença de margarina e/ou gordura vegetal hidrogenada como parte de seus ingredientes, identificados em levantamento feito em produtos industrializados mais consumidos por este grupo.
RESULTADOS
A partir da avaliação dos inquéritos, verificou-se que 590 destes foram respondidos por mulheres. Identificaram-se 96 alimentos que continham ácidos graxos trans na sua composição. Dentre eles, encontraram-se 55 tipos de produtos de panificação (biscoitos, bolos, pães), 2 tipos de sorvetes, 13 tipos de produtos de pastelaria, 24 tipos de preparações feitas com caldos de carne ou de frango industrializados e 4 marcas diferentes de margarina. A freqüência de consumo em que estes alimentos apareceram no total dos inquéritos avaliados foi, respectivamente, de: 307 (biscoitos), 51 (bolos), 171 (pães), 11 (sorvetes), 21 (pastelaria), 61 (caldos industrializados) e 165 (margarina) vezes.
CONCLUSÃO
A partir disso, percebeu-se a importância de ações para eliminar o consumo desse tipo de gordura na alimentação de diabéticos e hipertensos. Dessa forma, propõe-se a substituição dos ingredientes contendo ácidos graxos trans por óleo vegetal na sua forma líquida, que não tenha sido submetido ao processo de hidrogenação. Sugere-se ainda o desenvolvimento de receitas adaptadas similares aos alimentos e às preparações identificados, sem a presença da gordura trans, visando o estímulo de práticas alimentares saudáveis.

PS-23-125

COMPARAÇÃO MÚLTIPLA ENTRE A TAXA METABÓLICA BASAL MEDIDA E ESTIMADA: ENSAIO EM MULHERES ADULTAS COM DIABETES TIPO 2.

MARINA FIGUEIREDO FERREIRA; ELIANE DE ABREU SOARES; EMILSON SOUZA PORTELLA; MARIA ELISA BARROS; HAYDÉE SERRÃO LANZILLOTTI
Instituição: Universidade do Estado do Rio de Janeiro
Área: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O diabetes mellitus, alcança caráter epidêmico mundial entre os adultos. As necessidades energéticas ajustadas aos diabéticos podem contribuir para a prescrição dietoterápica e o controle metabólico. A taxa metabólica basal (TMB) é a quantidade de energia necessária para a manutenção das funções vitais do organismo, constituindo o principal componente do gasto energético total.
OBJETIVOS
Verificar diferença entre a TMB medida e as TMB estimadas por diferentes equações de predição em mulheres adultas com diabetes tipo 2.
METODOLOGIA
A TMB observada foi medida por calorimetria indireta utilizando o Vmax Encore, seguindo o protocolo de Harris e Benedict (1919). A TMB estimada foi calculada pelas equações de predição propostas por Harris e Benedict (1919), Schofield (1985), FAO/WHO/UNU (1985), Owen et al (1986), Mifflin et al (1990), Henry e Rees (1991), Henry (2005). A verificação da diferença significativa entre a TMB medida e as preditas foi feita pela análise da variância one way e teste de comparação múltipla de Dunnett´s, que comparou as TMB estimadas com a TMB medida, considerada padrão ouro.
RESULTADOS
Participaram do estudo 11 diabéticas com idade variando entre 41 e 60 anos (média: 53,82 CV= 13,16%, EP=2,13). A média da massa corporal entre as participantes foi de 81,64 kg (CV= 15,91% EP=3,91) e da estatura 1,55 m (CV= 3,61% EP=0,02). As distribuições das variáveis observadas idade (K2=2,975; p valor= 0,226), massa corporal (K2=2,829, p valor=0,243) e estatura (K2=0,611; p valor=0,737) assumiram feição normal segundo o teste de D'Agostino e Pearson Omnibus. O teste de comparação múltipla de Dunnett´s mostrou diferença significativa (confiabilidade 95%) entre a média da TMB medida e as médias das estimadas pelas equações: FAO/WHO/UNU (dm= -151,2; IC=-236,1 a 69,52), Henry e Rees (dm= -133,5; IC=-286,3 a 19,25), Schofield (dm= -120,6; IC= -273,4 a 32,16), Henry (dm= -101; IC= -253,8 a 51,8), Harris e Benedict (dm= -83,27; IC= -236,1 a 69,52), Mifflin et al (dm= 31,36; IC= -121,4 a 184,2) e Owen et al (dm= 7,182; IC= 145,6 a 160,0).
CONCLUSÃO
Os achados mostraram diferença siginficativa entre a TMB medida e as TMB estimadas pelas diferentes equações preditivas, sendo a que mais se aproximou da observada foi a proposta por Owen et al.

PS-23-126

QUESTIONÁRIO DE CONSUMO ALIMENTAR HABITUAL ESTÁ CONGRUENTE COM AS PORÇÕES RECOMENDADAS PELO GUIA ALIMENTAR BRASILEIRO?

MARINA FIGUEIREDO FERREIRA; FERNANDA LISBÔA C. MIRANDA; JULIANA N. DOS SANTOS; ROSEANE M. S. BARBOSA; HAYDÉE SERRÃO LANZILLOTTI
Instituição: Universidade do Estado do Rio de Janeiro
Área: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O questionário de freqüência alimentar (QFCA) é um instrumento de fácil aplicação e de baixo custo e tem sido comumente utilizado para obter informações de consumo alimentar habitual em estudos epidemiológicos. O QFCA semi-quantitativo fornece porções de consumo de alimentos padronizadas que muitas vezes se distanciam daquelas quantidades de alimentos habitualmente ingeridas pela população.
OBJETIVOS
Realizar estudo comparativo dos pesos das porções dos alimentos componentes do QFCA semi-quantitativo com aqueles recomendados pelo Guia Alimentar Brasileiro (GAB)
METODOLOGIA
O questionário semi-quantitativo foi valido por Sichieri (2005) e se destina a indivíduos maiores de 12 anos. O guia teve como referência estudo proposto por Philippi (2008). Foi calculada a razão dos pesos das porções do QFCA semi-quantitativo com aqueles sugeridos pelo GAB, tomando como base as quantidades do guia. Os cálculos foram realizados em planilha Excel, determinando-se os alimentos abaixo ou acima das quantidades recomendadas pelo GAB.
RESULTADOS
Este estudo mostrou uma discrepância nas quantidades de diversos alimentos presentes no QFCA semi-quanitativo quando comparadas com GAB. Diversos alimentos presentes no QFCA encontraram-se acima daqueles recomendados pelo guia alimentar, são eles: biscoito salgado (615%); bolo (171%); pipoca (317%); frutas (120% a 174%); legumes (150% a 260%); peixe (120%); hambúrguer (139%). Ao contrário, outros alimentos presentes no QFCA encontraram-se abaixo do recomendado pelo GAB, como: arroz (20%); batata (88%); aipim (48%) inhame (53%); banana (54%); abacaxi (43%) couve (53%); repolho (44%); cenoura (69%); frango (60%); queijo (25%); lingüiça (40%).
CONCLUSÃO
Na elaboração de um QFCA semi-quantitativo, as quantidades dos alimentos presentes deveriam estar próximas daquelas quantidades de alimentos habitualmente ingeridas pela população brasileira.

PS-23-127

CONSUMO DE COLESTEROL: EXISTE DIFERENÇA NOS FERIADOS?

NARA DE ANDRADE PARENTE; ANTÔNIO AUGUSTO FERREIRA CARIOCA; MARIA OLGANÊ DANTAS SABRI; JOSÉ WELLINGTON OLIVEIRA; HELENA ALVES CARVALHO SAMPAIO
Instituição: UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ
Área: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Refeições não cotidianas, como as praticadas no Carnaval, na Páscoa, no Natal e no Ano-Novo, são principalmente marcadas pelo maior tempo para realizá-las, tendo a inclusão de alimentos específicos, quase sempre ricos em calorias, gorduras e açúcares.
OBJETIVOS
Avaliar a ingestão de colesterol na dieta em feriados prolongados, comparada com o consumo habitual.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo prospectivo de caráter comparativo, realizado nos anos de 2008 e 2009, realizado com 57 funcionários de uma Instituição de ensino superior. O mesmo foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética da Instituição. Os participantes assinaram um termo de consentimento livre e esclarecido. Os dados de ingestão alimentar foram coletados através de registro alimentar, em três períodos, habitual (P1), Natal (P2), Ano Novo (P3) e Carnaval (P4), depois de apropriado treinamento para preenchimento dos dados. Os dados de consumo foram transformados em gramas utilizando Pinheiro et al., (2005) e tais dados foram inseridos no software Diet Win profissional 2.0 para obtenção do valor de colesterol. Para análise de dados foi utilizado pacote estatístico SPSS versão 16.0, sendo utilizado teste ANOVA com repetições para estabelecer diferenças estatísticas entre os períodos. Foi calculado também valor percentual do aumento do colesterol da dieta dos feriados em relação ao habitual. Adotou-se $p < 0,05$ como nível de significância.
RESULTADOS
O consumo de colesterol nos períodos foram em P1 de 216,88±114,49 mg, P2 de 306,86±143,90 mg, P3 de 333,03±173,44 mg e P4 de 348,28±198,24 mg. Houve diferença estatística no consumo de colesterol entre os feriados versus habitual: P2 $p = 0,021$; P3 $p = 0,001$; P4 $p = 0,000$. O aumento percentual de ingestão de colesterol foi de 41,48% no P2, 53,55% no P3 e 60,58% no P4.
CONCLUSÃO
Feriados natalinos, de final de ano e carnaval acarretaram, no grupo estudado, elevação na ingestão de colesterol, configurando risco à saúde. È importante que outros componentes dietéticos de risco sejam investigados nesses feriados anuais.

PS-23-128

REALIZAÇÃO DE REFEIÇÕES E HÁBITO ALIMENTAR DE ADOLESCENTES DE UMA ESCOLA PÚBLICA

ORIONE AZEVEDO DE MENDONÇA; ANNA CECÍLIA QUEIROZ DE MEDE; ÂNGELA NELIGIA ARAÚJO DANTAS; DIANA JOYCE DE SOUZA BARBOS; RAIONARA DE FATIMA MEDEIROS DANTAS; THAIZ MATTOS SUREIRA; NILA PATRICIA FREIRE PEQUENO; THAYSE HANNE C. R. DO NASCIM
Instituição: Universidade Federal do Rio Grande do Norte
Área: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A adolescência é um período caracterizado por diversas mudanças fisiológicas, sociais, somáticas e psicológicas, com um marcado aumento das necessidades de energia e nutrientes para poder proporcionar um crescimento adequado. Apesar disso, vem sendo encontrada uma tendência, entre os adolescentes, para adoção padrões dietéticos caracterizados por omissão de refeições, maior consumo de carboidratos simples, gorduras e menor consumo de frutas e vegetais, cujas possíveis conseqüências referem-se ao aumento no risco para o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis.
OBJETIVOS
O objetivo dessa pesquisa foi conhecer o hábito alimentar de alunos do ensino médio de uma escola pública estadual.
METODOLOGIA
O presente estudo, do tipo observacional transversal, foi realizado por meio da aplicação de questionários de freqüência e hábito alimentar entre 428 alunos do ensino médio, do período matutino e vespertino, no primeiro semestre de 2010. Como critério de inclusão foi estabelecido estar regularmente matriculado na escola, nas séries do ensino médio, e concordar em participar do estudo. Para análise estatística foram utilizados os programas Excel e o GraphPad Instat.
RESULTADOS
Em relação à realização das refeições, foi observado que apenas 8,41% dos adolescentes consumiam as seis refeições diárias preconizadas, sendo que as mais omitidas foram a colação e a ceia, que não são realizados por 60,98% e 85,51% dos jovens pesquisados, respectivamente. Dentre as refeições principais, a mais suprimida foi o desjejum, que não é consumido por 14,72% dos adolescentes entrevistados. A partir da análise estatística (teste exato de Fisher) foi observado que houve relação significativa entre o turno das aulas e a omissão do desjejum ($p < 0,0001$), que foi associado a estudar no horário matutino. Quando questionados sobre a troca de refeições por lanches, 43,69% dos alunos relataram trocar almoço ou jantar por lanches. Foi encontrado também que o maior consumo, tanto de doces quanto de salgados, esteve significativamente relacionado com um menor consumo de frutas ($p < 0,0001$).
CONCLUSÃO
Os hábitos alimentares inadequados observados nos adolescentes, nesse estudo, são preocupantes pois são indicativos de maior risco para o aparecimento de doenças crônicas e menor aporte de nutrientes necessários ao desenvolvimento. Os achados mostram a necessidade de programas de educação alimentar para o público adolescente e sinalizam pontos importantes a serem trabalhados nesse estágio de vida.

PS-23-129

PERFIL DO CONSUMO DE LÍQUIDOS ENTRE ESTUDANTES DO ENSINO MÉDIO

ORIONE AZEVEDO DE MENDONCA; ÂNGELA NELIGIA ARAÚJO DANTAS; DIANA JOYCE DE SOUZA BARBOS; MARESSA MADJA DA COSTA BATIST; ANNA CECILIA QUEIROZ DE MEDE; THAYSE HANNE C. R. DO NASCIM; NILA PATRICIA FREIRE PEQUENO
Instituição: Universidade Federal do Rio Grande do Norte
Área: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Nenhum outro nutriente tem tantas funções no organismo como a água, sendo a sua ingestão diária crucial para a saúde, com papel fundamental, regulando funções vitais do organismo. Entretanto, diversas pessoas ingerem pouca quantidade de água, preferindo consumir outros líquidos, como sucos, refrigerantes e bebidas alcoólicas, panorama que vem aumentando entre os adolescentes.
OBJETIVOS
Em virtude disto, o presente estudo visou conhecer o perfil de consumo de líquidos entre alunos do ensino médio de uma escola estadual.
METODOLOGIA
Para tanto, foi aplicado um questionário de freqüência e hábito alimentar para 193 alunos, dos períodos matutino e vespertino, no primeiro semestre de 2010.
RESULTADOS
Em relação ao consumo de água foi observado que apenas 34,72% dos adolescentes consumiam pelo menos 2 litros/dia, enquanto que 1,55% relataram ingerir menos de 1 copo de água/dia. Esse baixo consumo de água pode comprometer o bom funcionamento do organismo e prejudicar o metabolismo corporal como um todo. Foi encontrado que 30,05% dos alunos consumiam diariamente sucos artificiais/ refrigerantes e que 44,04% bebiam sucos de frutas, todos os dias. O consumo de sucos naturais auxilia no aporte diário de frutas e vegetais, essencial na manutenção da saúde. Entretanto, o elevado consumo de refrigerantes e sucos em pó, ricos em açúcares, pode implicar em maiores riscos para o desenvolvimento de doenças crônicas como obesidade e diabetes. Um resultado bastante preocupante foi a avaliação da ingestão de bebidas alcoólicas, no qual foi encontrado um percentual de consumo diário de 1,04% e consumo semanal de bebidas alcoólicas de 2,59%. É importante ressaltar que o consumo de álcool é contra-indicado entre menores de 18 anos, e o abuso desta substância pode causar alterações nutricionais, comportamentais e metabólicas. Café e chá apresentaram uma freqüência de ingestão diária de 64,25%, o que, dependendo da quantidade ingerida, poderia indicar risco para biodisponibilidade de alguns nutrientes, como o cálcio e ferro.
CONCLUSÃO
Os dados encontrados foram preocupantes pelo fato dos adolescentes estudados não contemplarem os valores recomendados pelo guia alimentar da população brasileira em relação à ingestão hídrica e haver um preocupante consumo de álcool, refrigerantes e sucos artificiais na população estudada.

PS-23-130

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DA BATERIA DE CARDÁPIOS EXISTENTE EM SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO DA DIRETORIA DE ABASTECIMENTO DA MARINHA (DABM)

PAULA DART; WILLY LIEBERENZ; DORA ALVES; ALINE BATISTA
Instituição: Marinha do Brasil
Área: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A Unidade de Alimentação e Nutrição (U.A.N.) tem por objetivo o fornecimento de uma refeição equilibrada visando auxiliar o desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis, além de ser fundamental para garantir a produtividade e a promoção da saúde do trabalhador. O aumento da ingestão energética através da elevação quantitativa do consumo de alimentos e da má qualidade destes pode desencadear no surgimento de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT). Diante do exposto acima, fica evidente a importância de avaliar a composição nutricional dos cardápios oferecidos nos SA da Marinha do Brasil (MB).
OBJETIVOS
O presente trabalho teve como objetivo avaliar a qualidade da bateria de cardápios existentes na Diretoria de Abastecimento da Marinha (DAbM) e compará-los com a RDA (Recommended Dietary Allowances).
METODOLOGIA
Estudo transversal retrospectivo que utilizou da análise da composição de macronutrientes de bateria de cardápios pré-estabelecidas utilizadas nos ranchos (cozinhas e refeitórios) DAbM no período de 1 mês no ano de 2010. Para a análise dos nutrientes foi utilizado o Programa DietWin®.
RESULTADOS
Podemos verificar que as refeições oferecidas estão acima dos padrões propostos pela RDA, ou seja, inadequados nos aspectos quantitativos e qualitativos. Foi encontrado valor energético total de 200% (VET) acima do recomendado. Ao avaliar os carboidratos (CH), estes compreenderam uma média de 60,7%, sendo recomendado de 55% do VET, com a predominância do consumo de CH simples ao invés de complexos. A fração protéica oferecida em média foi de 17%, quando deveria estar até 15% e podemos verificar também que apesar da variação dos tipos de carnes ofertados, as preparações são em sua maioria empanadas, fritas e à base de cremes. Em relação aos lipídios, verificamos uma média de 25%, estando abaixo da recomendação de 30%, e de acordo com as preparações oferecidas a predominância ofertada é de gorduras saturadas ao em vez de poli ou monoinsaturada.
CONCLUSÃO
Concluí-se que as refeições oferecidas nos cardápios avaliados encontram-se inadequadas de acordo com o preconizado pela RDA. Sugere-se que sejam realizadas alterações na qualidade deste a fim de promover melhoria da qualidade de vida do seu efetivo através de uma alimentação nutricionalmente balanceada, ou seja, que forneça macro e micronutrientes em quantidade e qualidade adequadas.

PS-23-131

LEVANTAMENTO DO CONSUMO DE FRUTAS E HORTALIÇAS EM ESCOLARES ADOLESCENTES EM UMA UNIDADE ESCOLAR DE BELÉM-PA

PRICILA FERREIRA DE LUNA; DYANARA DE ALMEIDA OLIVEIRA; ISABELLE C VIEIRA DA SILVA MARTIN; JAMILIE SUELEN PRAZERES CAMPOS; RAHILDA BRITO TUMA
Instituição: Universidade Federal do Pará
Área: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A ingestão adequada de frutas e hortaliças é recomendada pela Organização Mundial de Saúde (OMS), pois são excelentes fontes de vitaminas, fibras e minerais que protegem contra diversas doenças crônicas não transmissíveis. Atualmente, o padrão alimentar dos adolescentes apresenta um consumo excessivo de refrigerantes, açúcares, lanches tipo *fast food* e baixa ingestão de frutas e hortaliças, o qual favorece desvios nutricionais, além da ingestão insuficiente de macro e micro nutrientes.
OBJETIVOS
O objetivo deste estudo foi avaliar o consumo de frutas e hortaliças em escolares adolescentes e compará-lo às recomendações da OMS.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo transversal, realizado como parte do Projeto "Desenvolvimento de um modelo de inquérito dietético para monitorização da segurança alimentar e nutricional de adolescentes brasileiros", constante da aplicação de questionários de auto-resposta sob supervisão de nutricionistas, professores e alunos de nutrição, para levantamento do consumo habitual de alimentos por escolares adolescentes em uma Unidade de Ensino Fundamental e Médio, em Belém-PA.
RESULTADOS
O estudo envolveu 182 adolescentes, destes 47,3% do sexo masculino e 52,7% do sexo feminino. Foi levantado o consumo "referido" de frutas e hortaliças separadamente, o consumo dos dois itens em uma mesma refeição, bem como a quantidade dos alimentos. Posteriormente foi feita a comparação com o padrão de referência preconizado pela OMS. 39,5% do sexo masculino consomem somente frutas, entretanto 47,1% deles consomem quantidade abaixo dos 400 gramas diárias, recomendada pela OMS. Do sexo feminino somente 57,3% consomem e destes 65,5% ingerem uma quantidade abaixo do recomendado. 10,5% do grupo masculino e 9,4% do feminino consomem somente hortaliças e 88,8% de ambos os sexos não atinge a ingestão adequada. Ao observar o consumo de frutas e hortaliças, somente 31,4% do grupo masculino e 7,3% do feminino consomem esses alimentos, sendo que 85,1% do sexo masculino e 57,4% do feminino atingem a ingestão diária recomendada. Observou-se que 18,6% do sexo masculino e 26% do feminino não consomem frutas e/ou hortaliças.
CONCLUSÃO
O estudo identificou que os adolescentes pesquisados não atingiram a ingestão de frutas e hortaliças recomendada pela OMS. Esse padrão de consumo de frutas e hortaliças é preocupante e aponta para a importância de adotar estratégias que estimulem os adolescentes a aumentar o consumo diário desses alimentos.

PS-23-132

ACEITABILIDADE DE PREPARAÇÕES SAUDÁVEIS PARA A PREVENÇÃO E CONTROLE DE DOENÇAS E AGRAVOS NÃO-TRANSMISSÍVEIS

SAMANTHA CAESAR DE ANDRADE; CARLA GRAZIELLE BUENO SILVA; VIVIANE LAUDELINO VIEIRA; ANA CRISTINA D´ANDRETTA TANAKA
Instituição: Faculdade de Saúde Pública / USP
Área: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
As doenças e agravos não-transmissíveis (DANTs), tais como diabetes, hipertensão e obesidade, apresentam importância crescente na atuação do Nutricionista, tendo em vista que a alimentação inadequada constitui-se em um dos fatores de risco para o seu desenvolvimento. Atividades de educação nutricional são estratégias para a promoção da alimentação saudável, sendo necessário trabalhar de modo prático com a população. Receitas culinárias adaptadas podem ser utilizadas como estratégia auxiliar para a prevenção e controle das DANTs.
OBJETIVOS
Avaliar a aceitabilidade de duas preparações com reduzido teor de sódio, açúcar e gorduras e ricas em fibras.
METODOLOGIA
Duas receitas foram selecionadas para análise sensorial: esfiha integral de ricota com escarola e flan de goiaba. As receitas foram testadas em laboratório de técnica dietética por alunos de graduação em nutrição. Para aumentar o teor de fibras e reduzir a quantidade de sódio, gordura saturada e açúcar nas preparações substitui-se farinha de trigo branca por integral, açúcar por adoçante, creme de leite por iogurte desnatado e reduziu-se a quantidade de sal introduzindo condimentos naturais. Houve a participação de 50 provadores não treinados para o teste sensorial no qual foram avaliados a cor, a aparência, o sabor, a textura e realizado avaliação global das receitas, sendo utilizada ficha contendo escala hedônica de cinco pontos, segundo a metodologia de Dutcosky (1992). As preparações que receberam como média de todos os atributos notas 4 (gostei pouco) ou 5 (gostei muito) foram consideradas de boa aceitabilidade.
RESULTADOS
As duas receitas apresentaram boa aceitabilidade por todos os provadores. O atributo melhor avaliado em ambas as preparações foi a textura, sendo 92% para a esfiha e 96% para o flan. Com relação à esfiha, o atributo "cor" apresentou maior rejeição (6%), a mesma porcentagem de rejeição apresentada pelo atributo "sabor" na preparação do flan.
CONCLUSÃO
As receitas foram avaliadas satisfatoriamente em todos os atributos, demostrando sua aplicabilidade em atividades promotoras de alimentação saudável.

PS-23-133
PADRÕES DIETÉTICOS E DE ESTILO DE VIDA EM UMA AMOSTRA DE ADOLESCENTES BRASILEIROS
SEVERINA CARLA V. C LIMA; CLÉLIA OLIVEIRA LYRA; LIANA GALVÃO B. PINHEIRO; CÉLIA MÁRCIA M MORAIS; BETZABETH SLATER; KENIO COSTA LIMA; LUCIA FATIMA C. PEDROSA
Instituição: Universidade Federal do Rio Grande do Norte
Área: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Conhecer o padrão dietético e de estilo de vida em adolescentes tem sido utilizado para investigar a complexa relação entre a ingestão dietética e sua associação com a saúde ou doença.
OBJETIVOS
Descrever os padrões dietéticos e de estilo de vida em adolescentes.
METODOLOGIA
Foi conduzido um estudo transversal com 432 adolescentes de escolas públicas da cidade do Natal, RN, Brasil, com idade entre 10-19 anos. Foi realizada uma análise fatorial com extração de fatores pela análise de componentes principais com rotação varimax, para as variáveis dietéticas e de atividade física. Os padrões dietéticos e do estilo de vida foram obtidos a partir de dois recordatórios de 24h e questionário de atividade física.
RESULTADOS
Foram extraídos dois padrões dietéticos, "dieta aterogênica" positivo em gordura e AGS e negativo em fibra, e "proteína animal" positivo em proteínas, AGP, colesterol e negativo em carboidratos e um padrão para o estilo de vida, "equilíbrio energético" positivo para energia e atividade física, com um poder de explicação de 67%.
CONCLUSÃO
Os dois padrões dietéticos extraídos foram considerados não saudáveis e o padrão estilo de vida como saudável.

PS-23-134
SABERES E SABORES ATRAVÉS DE OFICINAS DE CULINÁRIA: UMA FERRAMENTA DE ADESÃO PARA PORTADORES DE DIABETES
DÉBORA LUCIELLEN SILVA; LUIZA GAZOLA LAGE; MAYSA COSULINO; MÁRCIA CHRISTINA FREITAS; MARÍLIA ALFENAS SÍRIO; SÔNIA MARIA DE FIGUEIREDO
Instituição: Universidade Federal de Ouro Preto
Área: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O Diabetes Mellitus é uma síndrome decorrente da falta de insulina e/ou da incapacidade da insulina de exercer adequadamente seus efeitos. Para evitar complicações é necessário, além da administração da insulina ou hipoglicemiantes orais, uma dieta balanceada e atividade física regular. A dieta deve ser rica em fibras, pois essas retardam o esvaziamento gástrico, reduz a absorção de glicose e gorduras. O uso de adoçantes é recomendado. Há vários anos a visão de saúde passou de mera ausência da doença para a noção de bem estar físico e mental, incluindo uma adequação de vida social. Ocorreu uma mudança no paradigma da saúde, que passou de uma visão biológica curativista para a sócio-ecológica de vigilância e promoção da saúde. A metodologia de "Oficinas" vem sendo sistematizada e aplicada em áreas de saúde, educação e políticas sociais.
OBJETIVOS
Orientar visando a alimentação saudável, respeitando a cultura local e oferecendo uma alternativa de lazer, além de informar sobre como comer bem e adequado sendo portador do Diabetes.
METODOLOGIA
O método delineado buscou suscitar a reflexão sobre práticas alimentares no contexto da contemporaneidade e facilitar o acesso à informação sobre alimentação e saúde, na perspectiva da promoção da saúde e qualidade de vida, superando a abordagem focada na prevenção e tratamento do diabetes focando a I Conferência Internacional sobre Promoção da Saúde.O modelo básico proposto e experimentado consistiu em duas etapas: vivência culinária com debate entre os participantes de uma associação de diabetes e encontro de avaliação para discussão dos saberes apreendidos e aplicados.
RESULTADOS
Oito encontros de Oficinas de Culinária com 20 voluntários, onde o indivíduo é o sujeito de sua história, ele modifica sua realidade sem destruir hábitos e costumes culturais, ocorreu troca de informações e experiências de forma prática e contextualizada e incluiu informação sobre o valor nutritivo dos alimentos e melhor preparo e aproveitamento. Foram várias preparações dietéticas com sugestões e monitoramento das organizadoras do projeto. Houve debate entre os participantes possibilitando reflexão coletiva sobre a relação entre culinária, saúde e prazer após a vivência culinária, já o encontro de avaliação partilhou-se as transformações e os desdobramentos ocorridos no cotidiano e no dia a dia de cada um.
CONCLUSÃO
As oficinas exerceram impacto positivo na saúde e capacitou-os na promoção de hábitos alimentares saudáveis no seu contexto familiar após depoimentos.

PS-23-135
ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DAS PRINCIPAIS ESPECIARIAS CONSUMIDAS POR IDOSOS FREQUENTADORES DE UM PROGRAMA MUNICIPAL DA TERCEIRA IDADE
TATIANE CRISTINA SERAFIM; ANA VLÁDIA BANDEIRA MOREIRA; BÁRBARA SANTOS VALIATI; CAMILA GONÇALVES CHAGAS; BRUNA SANTOS CRUZ
Instituição: Universidade Federal de Viçosa
Área: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A alimentação destaca-se como componente importante capaz de trazer benefícios e proteção à saúde minimizando os efeitos das modificações oriundas do processo natural de envelhecimento. Os antioxidantes, substâncias capazes de seqüestrar ou inibir os radicais livres, os quais são causadores de danos celulares, estão incluídos neste grupo de protetores ao organismo podendo ser obtidos através da alimentação em ingredientes presentes na culinária, tais como as especiarias. Estas são amplamente empregadas, ao longo dos anos, em cosméticos, medicamentos e como tempero para ornamentar e conferir sabor às preparações.
OBJETIVOS
Neste sentido, o presente trabalho teve como objetivo identificar as principais especiarias consumidas pelos idosos do Programa Municipal da Terceira Idade (PMTI) de um município de Minas Gerais, assim como analisar o potencial antioxidante das mesmas.
METODOLOGIA
Para tal foi realizada a aplicação de questionário semi-estruturado de forma aleatória com o universo amostral de idosos freqüentadores do referido Programa durante o período de outubro a dezembro de 2010. Este universo foi composto de 41 idosos. Para identificação das principais especiarias consumidas foi realizado cálculo de prevalência. Para análise da atividade antioxidante utilizou-se como índice o seqüestro do radical livre DPPH. Para tal, foi obtido das principais especiarias consumidas, um extrato hidrometanolico, proveniente de homogeneização e conseqüente filtração.
RESULTADOS
Todos os idosos entrevistados faziam uso de especiarias sendo observado o maior consumo de alho (95,12%), cebolinha (95,12%), salsa (90,24%) e cebola (65,85%). Em relação ao potencial antioxidante o maior valor deste foi obtido na análise da salsa (65,24%) tendo a cebolinha apresentado 30,85%, a cebola 18,57% e o alho 7,64%. Trabalhos anteriores mostram que a salsa submetida a calor úmido mantem seu potencial antioxidante. Além disso, análise anterior do perfil de ácidos graxos da mesma mostrou maior proporção de ácidos graxos da série ômega 3 e ômega 6, tanto no talo quanto na folha da salsa.
CONCLUSÃO
Conclui-se que as especiarias, com destaque para a salsa, possivelmente, contribuem para a prevenção de doenças crônicas não transmissíveis, devido ao seu potencial em combater espécies radiculares. Ressalta-se, deste modo, a importância do consumo de tais especiarias por idosos, visto que este grupo populacional é um dos mais acometidos por tais patologias.

PS-23-136
PREPARAÇÕES DIETÉTICAS: ALTERNATIVAS NA DIETOTERAPIA DO DIABETES MELLITUS
VANESSA MELLO RODRIGUES; GIOVANNA MEDEIROS R FIATES; ANA CLÁUDIA MAZZONETTO
Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina
Área: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Mudanças nos hábitos alimentares são relevantes para maior efetividade no tratamento do Diabetes Mellitus. Entretanto, desenvolver preparações para pacientes diabéticos que aliem boa qualidade sensorial e respeitem a terapia nutricional é um desafio.
OBJETIVOS
Comparar a composição nutricional de receitas dietéticas coletadas em publicações especializadas e testadas em laboratório com receitas similares convencionais.
METODOLOGIA
O trabalho foi desenvolvido na disciplina de Dietoterapia II, por alunos de graduação do curso de nutrição no semestre 2010.2. Os alunos prepararam cinco receitas salgadas e doces. A partir dos ingredientes de cada preparação, calculou-se o valor energético, de carboidratos, de gordura total e saturada, fibras e sódio, comparando-os com os valores de preparações similares tradicionais.
RESULTADOS
Todas as preparações foram degustadas e tiveram boa aceitação. As preparações salgadas convencionais apresentaram cerca de três vezes mais calorias do que as preparações testadas. As preparações tradicionais do bolinho de arroz e pastel apresentaram respectivamente, duas e dezenove vezes mais sódio do que as testadas. As quantidades de gordura total e gordura saturada foram pelo menos cinco vezes maiores nas preparações tradicionais. As três preparações dietéticas doces apresentaram redução de cerca de 50% nos níveis de carboidratos. Em relação ao valor energético, houve redução de aproximadamente 60% na torta de abacaxi, 40% no bolo de chocolate, e 20% no bolo de aveia. Apesar da redução calórica menos expressiva observada no bolo de aveia, esta preparação apresentou cerca de três vezes menos gordura saturada que a preparação convencional. Entre as cinco preparações modificadas, apenas três tiveram seus teores de fibras aumentados.
CONCLUSÃO
A substituição de preparações salgadas fritas por assadas integrais, e a utilização de adoçante dietético nas preparações doces, foram algumas das alternativas propostas, o que resultou de maneira geral em mudanças satisfatórias nos valores finais de calorias, carboidratos, gorduras totais e saturadas, e sódio. No entanto, maior importância deve ser dada ao teor de fibras das preparações modificadas, visto seu importante papel no controle dos níveis glicêmicos. Ressalta-se a importância da utilização da dietoterapia aliada à técnica dietética na melhora do bem estar de indivíduos diabéticos.

PS-23-137

INDICADOR DE QUALIDADE DAS REFEIÇÕES OFERECIDAS EM UM HOSPITAL PRIVADO DE SANTA CATARINA

VANESSA MEURER CAMPOS; LUCIANA FERNANDES WALTER DE MENEZ
Instituição: Hospital Dona Helena
Área: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A dietoterapia é um recurso importante e, muitas vezes, vital para o restabelecimento de enfermos. Neste sentido, instrumentos que avaliem o grau de satisfação em relação às refeições oferecidas aos pacientes hospitalizados podem fornecer subsídios para melhorar a qualidade do serviço e conseqüentemente contribuir para a recuperação e /ou manutenção do seu estado nutricional.
OBJETIVOS
O objetivo deste trabalho foi obter um indicador de qualidade para identificar o grau de satisfação dos pacientes em relação às refeições oferecidas em um hospital privado de Santa Catarina.
METODOLOGIA
Durante um período de 24 meses (janeiro de 2009 a dezembro de 2010) foram entregues aos pacientes internados uma pesquisa para preenchimento sobre a qualidade das refeições oferecidas (café da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia). O número de entrevistas aplicadas foi 2400. Cada paciente teve que classificar todas as refeições como ótima, boa ou ruim. Para fins de análise de desempenho do setor foi estabelecida a meta de 90% ou mais para as respostas positivas (ótima ou boa) em cada mês.
RESULTADOS
O percentual médio de respostas positivas obtidas foram 99,4% no café da manhã, 98,3 % no almoço, 99,0 % no lanche da tarde, 98,2% no jantar e 94,0 % na ceia.
CONCLUSÃO
Constatou-se o nível de aceitação da dieta por parte do paciente neste hospital foi alto no período do estudo. A refeição de menor aceitação foi a ceia. Isto pode estar relacionado ao número reduzido de funcionários que trabalham no setor de nutrição do hospital neste horário, fazendo com que esta refeição tenha que ser mais prática na entrega e recolhimento utilizando-se saches ou utensílios descartáveis, diferente do café da manhã onde se utilizam bandejas e porcelanas, por exemplo. O número reduzido de funcionários implica ainda no atraso da entrega desta refeição o que pode interferir negativamente na expectativa do paciente. Além disso, devido às variações climáticas da região sul, verificou-se a necessidade de adaptação desta refeição (ceia) para inverno e verão, oferecendo bebidas quentes (chás e achocolatado) ou frias (sucos e vitaminas) de acordo com cada estação. Contudo os indicadores de qualidade podem ajudar na melhoria da alimentação hospitalar e pesquisas mais específicas devem ser aplicadas com o intuito conhecer melhor os motivos adversos à aceitação alimentar dos pacientes.

PS-23-138

AVALIAÇÃO DO CONSUMO ENERGÉTICO DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES COM NEOPLASIA

VANESSA TEIXEIRA LIMA OLIVEIRA; RAPHAELA DE MACEDO SILVA; CARINA LEITE DE ARAUJO OLIVEIRA; NILA PA´TRÍCIA FREIRE PEQUENO
Instituição: Universidade Federal do Rio Grande do Norte
Área: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Em conseqüência das modalidades terapêuticas agressivas utilizadas no câncer é comum ocorrer desnutrição energético-protéica (DEP) nos pacientes, pois a terapia além de ocasionar complicações, tais como dor, febre, infecções freqüentes ou graves, causam a redução do apetite e aumentam o requerimento energético, agravando o estado de desnutrição. Tem-se observado, na população infantil portadora de câncer, reduzida ingestão calórica e protéica nas diversas fases da doença, por redução no apetite, dificuldades mecânicas, alterações no paladar, náuseas, vômitos, diarréias, e jejuns prolongados para exames pré ou pós-operatórios, decorrentes da quimioterapia e da radioterapia.
OBJETIVOS
Diante disso, o presente trabalho teve como objetivo realizar a avaliação do consumo energético de crianças e adolescentes com neoplasia.
METODOLOGIA
Trata-se de uma pesquisa exploratória do tipo aleatória, com amostra (n=31) composta por crianças e adolescentes com neoplasia. A avaliação do consumo energético foi quantificada tomando-se por base PHILIPPI (2002). Foi realizada uma entrevista onde aplicou-se o recordatório 24 horas com as crianças maiores de dez anos ou com os pais para os menores de dez anos, para se conhecer e analisar seus hábitos e costumes alimentares. O entrevistado foi questionado sobre todos os alimentos e bebidas consumidos e as respectivas quantidades, no período de 24 horas, anteriores a entrevista.
RESULTADOS
Segundo a distribuição percentual do consumo energético de crianças de 2-7 anos, houve baixo consumo energético em 54% das crianças, 38% tiveram um consumo maior que o recomendado e 8% um consumo dentro do proposto. Segundo a distribuição percentual do consumo energético proposto para crianças de 7-12 anos, 70% consomem menos que o recomendado, 20% consomem dentro do proposto e 10% acima da recomendação. Considerando o grupo de adolescentes, observou-se que 88% tiveram ingestão energética acima do recomendado e 12 % abaixo.
CONCLUSÃO
De acordo com os resultados obtidos, verificou-se inadequação no consumo de energia nas três faixas etárias pesquisadas, o que nos leva a concluir que a avaliação do consumo energético é uma ferramenta muito importante tornando os resultados relevantes e passíveis a muitas investigações, além de retratar melhor a realidade vivenciada pelas crianças e adolescentes em tratamento oncológico.

PS-23-139

DISTRIBUIÇÃO DE GORDURA CORPORAL DE IDOSOS PARTICIPANTES DE UM GRUPO DE CONVIVÊNCIA

VANESSA TEIXEIRA LIMA OLIVEIRA; JÉRSICA SANTOS; DINARA LESLYE MACEDO E SILVA CALAZANS
Instituição: Universidade Federal do Rio Grande do Norte
Área: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O processo de envelhecimento acarreta alterações nos compartimentos corporais, como a diminuição da massa magra e aumento de tecido adiposo, o que pode comprometer o estado de saúde nesta fase da vida. O aumento de tecido adiposo, juntamente com as alterações fisiológicas inerentes à idade, pode contribuir para a incidência de doenças crônicas não transmissíveis, comprometendo a qualidade de vida da população idosa.
OBJETIVOS
O trabalho teve por objetivo traçar o perfil antropométrico a partir da distribuição de gordura corporal de idosos participantes de um grupo de convivência.
METODOLOGIA
O estudo foi realizado com 43 idosos, de ambos os gêneros, participantes de um grupo de convivência. Para obtenção dos dados antropométricos foi realizado o índice de massa corporal (IMC) (Lipschitz, 1994), a partir do peso e altura aferidos. Quanto aos dados referentes a distribuição de gordura corporal foram aferidos, circunferência da cintura (CC) (OMS, 1998) e circunferência do quadril (CQ), para obtenção da razão cintura/quadril (RCQ) (Bray e Gray, 1998).
RESULTADOS
Observou-se que 72% eram do gênero feminino e 28% do gênero masculino. Com relação ao IMC verificou-se que 34,88% estavam em eutrofia, 39,54% em sobrepeso e 25,58% em baixo peso. Quanto à distribuição de gordura corporal, considerando a CC, 16,13% dos idosos do gênero feminino apresentaram risco elevado, enquanto que 70,97% apresentaram risco muito elevado de complicações metabólicas associadas à obesidade. Para o gênero masculino diagnosticou-se que 16,67% apresentaram risco elevado, enquanto que 41,67% apresentaram risco muito elevado. Considerando a RCQ, para o gênero feminino, 6,45% apresentavam risco moderado, 29,03% risco alto e 64,52% risco muito elevado para a ocorrência de doenças cardiovasculares. Para o gênero masculino verificou-se que 16,67% apresentou risco baixo, 41,66% risco moderado, 25% risco alto e 16,67% risco muito alto para ocorrência de doenças cardiovasculares.
CONCLUSÃO
Diante do apresentado, ver-se que nesta fase da vida há, provavelmente, maior vulnerabilidade para o desenvolvimento de complicações metabólicas associadas à obesidade e doenças cardiovasculares, com ênfase para o gênero feminino. O que reforça a importância do acompanhamento nutricional periódico, através da prática da alimentação saudável e incentivo a atividade física, a fim de melhorar a qualidade de vida dos idosos e reduzir a incidência de doenças crônicas não transmissíveis, comuns na idade.

PS-23-140

APLICAÇÃO DE ESTATÍSTICA PARA AVALIAR ACEITAÇÃO POR COMENSAIS DE UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

MARIANE SILVEIRA MAGALHÃES; EMANUEL DIEGO DOS SANTOS PENHA; ANTONIO AUGUSTO FERREIRA CARIOCA; NADJA MARIA AGRA DINIZ; FERNANDA MARIA MACHADO MAIA
Instituição: Universidade Estadual do Ceará
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
As Unidades de Alimentação e Nutrição devem levar em consideração os aspectos sensoriais das preparações, já que são essenciais para que o cardápio seja mais atrativo. Sendo assim, destaca-se o desafio do nutricionista na elaboração de cardápios, assim como a necessidade do mesmo em dispor de meios para avaliar a aceitação das preparações pelos clientes.
OBJETIVOS
Desenvolver metodologia para identificar preferências de pratos protéicos.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo analítico, realizado em uma unidade de alimentação na cidade de Fortaleza-CE que oferta duas opções de preparações protéicas durante o almoço. O estudo foi realizado durante os meses de Dezembro de 2010 e Janeiro de 2011. Foi realizado o teste qui-quadrado para identificar a preferência em determinado dia. Para identificar a preferência quando ao tipo de carne e ao modo de cocção foi realizada uma ANOVA com esses dois fatores e a aceitação (votos positivos/votos total) como variável dependente. Adotou-se $p<0,05$ com nível de significância. Foram calculados também os percentis 90, 50 e 10 para identificar pontos de corte de preferência.
RESULTADOS
Foram 7210 votos, durante 15 dias de pesquisa, sendo avaliadas 23 preparações diferentes. Dos dias avaliados, apenas em 6,67% não foi encontrada diferença estatística entre as preparações. Não houve diferença de aceitação entre as preparações que continham carne vermelha (77,61±0,13%) e branca (77,05±0,11%) (p=0,131). Houve diferença entre os modos de cocção (p=0,003), sendo encontrada diferença entre preparações cozidas (82,67±8,44%) e assadas (68,89±13,06%). Não havendo tal diferença quando comparadas com preparações fritas (80,53±7,67%). Utilizando percentis para classificar a aceitação obtivemos P90 = 90,69%, P50 = 77,89% e P10 = 60,24%.
CONCLUSÃO
A metodologia desenvolvida é de fácil aplicação para verificar aceitação e identificar preferências entre as preparações protéicas. A partir dessa avaliação, podem ser realizados ajustes no planejamento de cardápio e provavelmente o desperdício devido à diminuição do rejeito. A determinação de pontos de corte, no caso desse estudo P10, pode ser usada para rastrear preparações que necessitam de maior atenção durante a produção. Recomenda-se que cada unidade de alimentação e nutrição realize esse tipo de pesquisa, a fim de traçar o perfil de aceitação dos pratos protéicos.

PS-23-141
TERMÔMETROS: COMO SUBSTITUIR O ESPETO PELO INFRAVERMELHO NA DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS?
MARIANE SILVEIRA MAGALHÃES; ANTONIO AUGUSTO FERREIRA CARIOCA; EMANUEL DIEGO DOS SANTOS PENHA; NADJA MARIA AGRA DINIZ; FERNANDA MARIA MACHADO MAIA
Instituição: Universidade Estadual do Ceará
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Uma forma de evitar a contaminação microbiana durante a preparação e distribuição do alimento é controlando as temperaturas das preparações. O controle de temperatura consegue influenciar as atividades respiratórias, metabólicas e enzimáticas e o crescimento microbiano, sendo capaz de inativá-los ou retardá-los. Os alimentos colocados em distribuição do tipo bufê, na qual os próprios clientes servem-se das preparações que ficam expostas, devem ter rigorosamente controlado seu tempo e temperatura de exposição.
OBJETIVOS
Obter equação para predição da temperatura no centro geométrico a partir da aferição da temperatura superficial por meio do termômetro infravermelho.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo analítico, realizado em uma unidade de alimentação e nutrição da cidade de Fortaleza-CE, durante 5 dias. Utilizaram-se dois tipos de termômetros, sendo o primeiro tipo espeto da marca Delt e o segundo tipo laser da marca Delt. A comparação dos equipamentos deu-se durante a espera para distribuição de alimentos, sendo a mensuração realizada de forma pareada, em diferentes preparações. A mensuração da temperatura foi realizada seguindo recomendações do fabricante. Para análise dos resultados utilizou-se regressão linear, no qual foi utilizado pacote estatístico SPSS 19.0. Adotou-se $p<0,05$ como nível de significância.
RESULTADOS
Foram aferidas as temperaturas em preparações diferentes, entre protéicas, acompanhamentos, guarnições e saladas quentes e frias, totalizando 90 medições. Na regressão linear obteve-se o modelo $y=1,8217x – 22,369$ com $R^2=0,903$ e $p<0,001$. Sendo "y" a temperatura do termômetro infravermelho. Devido à inconsistência de recomendações e legislações relativas ao ponto onde deve ser aferida a temperatura na distribuição, existe a prática de se medir no centro geométrico com o termômetro de espeto. Entretanto, a superfície é o, local mais indicado para que seja realizado esse monitoramento, já que apresenta temperaturas de maior risco durante a distribuição.
CONCLUSÃO
A equação obtida permite que seja estimada a temperatura no centro geométrico do alimento, a partir da temperatura na superfície. Tal fato é importante, pois permite a substituição entre os métodos, levando em consideração que a aferição realizada pelo termômetro infravermelho é mais rápida, possivelmente causando menos transtornos durante o fluxo de distribuição e, pela ausência do contato, provavelmente diminui o risco de contaminação cruzada entre as preparações.

PS-23-142
CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE UM HOSPITAL PÚBLICO DO RIO GRANDE DO NORTE
MARINA C B MELO; ILSY G S MEDEIROS; NÁDIA B PIMENTEL
Instituição: Secretaria Estadual de Saúde Pública do RN
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Em um hospital, a Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) tem a finalidade de comprar, receber, armazenar e processar alimentos, para distribuir refeições aos clientes/pacientes (NONINO-BORGES et al, 2006).
Alimentos podem transmitir doenças, e por isso, UAN hospitalar tem destaque. Apesar disso, a legislação não prevê normas específicas de funcionamento e por isso, utiliza-se as mesmas que determinam o funcionamento e estrutura de cozinhas industriais.
Segundo Souza e Campos (2003), é importante informar os funcionários da UAN de um hospital sobre o controle no processamento, armazenamento e condições higiênico-sanitárias. Eles têm responsabilidade particular, por alimentarem pessoas com sistema imunológico comprometido (SOUSA, CAMPOS, 2003).
OBJETIVOS
Verificar as condições higiênico-sanitárias numa UAN de um hospital público da região metropolitana do RN.
METODOLOGIA
A coleta de dados realizou-se no mês de fevereiro de 2011, em um hospital público da região metropolitana do RN. As condições higiênico-sanitárias foram caracterizadas através da Lista de Verificação de Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, contida na Resolução da ANVISA, RDC nº 275, de 21/10/2002, que avalia em 164 questões, os itens: Edificação e instalações; Equipamentos, móveis e utensílios; Manipuladores, Produção e transporte do alimento; e Documentação.
As respostas foram classificadas em adequadas, inadequadas e não aplicáveis. Ao final o estabelecimento foi classificado em grupo 1, 2 ou 3, de acordo com legislação.
RESULTADOS
Após aplicação da lista de verificação, o estabelecimento foi classificado em GRUPO 3 (0 a 50% de atendimento dos itens), pois se observa adequação em apenas 38% dos itens, inadequação em 47% e não aplicáveis em 15%. Quanto aos resultados de acordo com classificação, obtivemos: Edificação e instalações: 34% adequado, 57% inadequado e 9% não aplicáveis; Equipamentos, móveis e utensílios: 38% adequado e 62% inadequado; Manipuladores: 57% adequado, 36% inadequado e 7% não aplicável; Produção e transporte do alimento: 36% adequado, 24% inadequado e 40% de itens não aplicáveis; Documentação: 42% adequado, 42% inadequado e 18% de itens não aplicáveis.
CONCLUSÃO
Os resultados permitem-nos concluir que as condições higiênico-sanitárias da UAN do hospital estudado encontravam-se inadequadas. É importante tentar solucionar os problemas detectados, para que o alimento consiga realizar sua função principal de nutrir e preservar a saúde do consumidor.

PS-23-143
CONTROLE DE TEMPERATURA DE DIETAS HOSPITALARES COM UTILIZAÇÃO DE CARRO TÉRMICO
MARTA N. C. M. VIEIRA; BRUNA B. ROCA; CAMILA CREMONEZI JAPUR; CECÍLIA VILELA REIS
Instituição: Curso de Nutrição e Metabolismo - FMRP
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A manutenção da temperatura dos alimentos durante a distribuição é um dos pontos críticos de controle na produção de refeições.
OBJETIVOS
O objetivo deste estudo foi analisar as vantagens de utilização do carro térmico em relação ao carro convencional para o transporte da alimentação.
METODOLOGIA
A temperatura das preparações e alimentos da dieta geral de hospital terciário foi mensurada durante a sua distribuição, em 2 dias consecutivos (D1 e D2), em enfermarias selecionadas aleatoriamente para teste de carro térmico (CT-equipamento aquecido a 75°C em ponto de energia na UAN e no refeitório) e carro convencional (CC- isotérmico), no tempo 0 (T0-imediatamente após o porcionamento na esteira); no tempo 1 (T1-início da distribuição no refeitório) e no tempo 2 (T2-final da distribuição no refeitório e consequentemente, início da distribuição aos pacientes restritos ao leito). No D2, entre T1 e T2 o carro térmico foi desligado da rede elétrica. Para realizar as mensurações de temperatura foram solicitados 4 porcionamentos adicionais por dia de teste, sendo 2 para cada carro. A temperatura foi aferida com termômetro tipo espeto. Os dados foram tabulados no Microsoft Excel e obtidas médias e desvios-padrão comparados com a legislação.
RESULTADOS
Das preparações quentes, 62,5% foram porcionadas em temperatura inferior à preconizada pela legislação (60°C), em D1 e D2. No D1 pode-se observar menor variação de temperatura do T0 ao T2 intra-alimento nas mensurações no CT, em comparação ao CC. No D1, o aquecimento do CT durante a distribuição na enfermaria proporcionou a troca de temperatura entre as preparações e variação média entre as preparações, entre T0 e T2 em +3,5°C, o que não ocorreu no D2, quando a falta de aquecimento resultou na perda média de 10,2°C. Verifica-se a ocorrência de temperatura igual a 60ºC ao final da distribuição em apenas 1 preparação (25%) no D1, acondicionada no CT, mantido aquecido no intervalo entre T1 e T2. O CC apresentou diminuição da temperatura em 100% das avaliações (-0,8 e -15,5°C). A utilização de CT para o transporte de refeições não se mostrou eficaz para manutenção da temperatura preconizada na legislação, nas condições em que foi realizado o teste, o que pode ter sido influenciado pela temperatura apresentada durante o porcionamento.
CONCLUSÃO
Pode-se concluir que ocorre menor perda de temperatura com o uso do carro térmico em relação ao convencional, embora o equipamento não tenha sido eficaz para manutenção da temperatura igual ou acima de 60°C.

PS-23-144
DIMENSIONAMENTO DO PORCIONAMENTO E ÍNDICE DE REJEIÇÃO DA ALIMENTAÇÃO PORCIONADA EM PRATOS E BANDEJAS EM RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS
CAROLINA ALBUQUELQUE; MARTA N. C. M. VIEIRA; REGINA Y.D. CARRETA; EDUARDO C. BENEDICTO; DANI SUDAN
Instituição: Curso de Nutrição e Metabolismo - FMRP
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O tamanho de utensílios e porções tem sido apontados como fatores determinantes no aumento de consumo de alimentos.
OBJETIVOS
Analisar o porcionamento e índice de rejeição em restaurantes universitários que utilizam diferentes utensílios.
METODOLOGIA
Foram estudadas 2 unidades: refeitório I (RI), onde o usuário serve-se em bandejas (B) e refeitório II (RII), onde se utiliza pratos (P). Foram pesados P e B, durante o horário do almoço, após o porcionamento das refeições (quantidade inicial - QI) e no momento da devolução para a higienização (quantidade final - QF). Uma balança, tarada, foi posicionada no fim da pista das preparações e identificado o sexo do usuário. Foi determinado o peso médio entre as bandejas (657,2g) e pratos (678,2g). Foram calculadas a média da quantidade porcionada (QI) e desperdiçada pelo comensal (QF) e o índice de rejeição (IR), obtido pela equação QF/QI x 100.
RESULTADOS
A coleta de dados foi efetuada durante 3 dias no RI e 1 dia no RII, totalizando 422 registros QI e 342 QF. A QI e QF médias foram respectivamente 616,35±121,55 e 89,12 ± 24,73 no RI e 459,80 ± 88,78 e 43,75 ± 8,16 no RII. Foi observada diferença significativa respectivamente entre as médias de QI e QF dos homens ($p<0,0001$) do RI (702,30 ±194,75 e 71,63±66,09)) e RII (522,58±123,22 e 37,98±47,70), diferença que também foi observada entre QI e QF entre as mulheres ($p<0,0001$). O IR foi superior no RI, tanto na avaliação global (14,45% no RI e 9,51% no RII) como nas avaliações entre sexo masculino (10,2% no RI e 7,27% no RII) e feminino (20,09% no RI e 12,47% no RII). O estudo apresentou limitações como a impossibilidade de pesagem por tipo de preparação, de separação das partes não comestíveis no momento da pesagem de QF, assim como realizar pesagem simultânea nos refeitórios.
CONCLUSÃO
Verificou-se que tanto o porcionamento como o índice de rejeição são maiores no restaurante com utilização de bandeja em relação ao restaurante no qual os clientes se servem a alimentação no prato. Estes resultados indicam a necessidade de rever o sistema de distribuição de refeições e, em especial, a escolha do item no qual os usuários irão servir suas refeições, para favorecer um porcionamento compatível com a ingestão real e redução de geração de resíduos.

PS-23-145

AVALIAÇÃO DA ESTRUTURA FÍSICA DE UMA UNIDADE PRODUTORA DE REFEIÇÕES (UPR) COMERCIAL EM BELÉM - PA.

NADJA LOBATO DA SILVA; ELISÂNGELA Mª GOMES TORRES; DANIELLE MIRANDA CABRAL; KARLA DANIELLA LEITE ALCÂNTARA; PRYCYLA GREYCE FREITAS DE MELO; LARISSA DA CUNHA FEIO COSTA

Instituição: Universidade Federal do Pará

Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

O planejamento físico de uma UAN é importante tanto na questão econômica, como na funcionalidade da cozinha, pois evita cruzamentos desnecessários de gêneros alimentícios e funcionários; má utilização de equipamentos ou a falta dos mesmos limitando o cardápio; localização desapropriada; falta de ventilação e mesmo a elevação dos custos (TEIXEIRA, 2004).

OBJETIVOS

Avaliar as condições físicas e estruturais de uma Unidade Produtora de Refeição (UPR) no município de Belém – PA.

METODOLOGIA

A avaliação da estrutura física foi realizada por meio de aplicação do *check list* do SENAC (2008). O *check list* foi categorizado em 2 áreas: 1) Estrutura Física e Ambiência; e 2) Higiene e Saúde, somando o total de 47 itens analisados destas categorias. As opções de respostas para o preenchimento do *check list* foram: sim, quando o estabelecimento atendia os itens observados; não, quando não foram atendidos os itens observados.

RESULTADOS

A UPR opera como uma central de preparo e distribuição de uma grande rede de restaurantes, a qual utiliza o Cook Chill, um sistema de alta tecnologia no preparo dos alimentos, atuando com um rigoroso controle da temperatura, diminuindo assim os riscos de contaminação. Na 1ª categoria observou-se que 84,2% estavam em conformidade e 15,8% não estavam em conformidade. Já na 2ª categoria 100% dos itens observados estavam em conformidade. Do total de itens avaliados constatou-se que 93,62% encontravam-se adequados, em contrapartida 6,38% inadequados, pois não havia a utilização de cantoneiras no revestimento das paredes; o teto da área de estoque possuía algumas aberturas que não eram equipadas com telas de proteção possibilitando a entrada de insetos e roedores; as portas não encontravam-se equipadas com molas ou sistema de vaivém, prejudicando a limpeza e o fluxo de produção. Além disso, não havia a utilização de carros transportadores de recipientes.

CONCLUSÃO

A pesquisa mostrou que a referida UPR dispõe de uma boa estrutura em relação à Higiene e Saúde. No entanto a categoria Estrutura Física e Ambiência apresentou algumas falhas no que diz respeito ao planejamento físico, principalmente nos quesitos paredes, teto, portas e operacionalização, o que sugere a necessidade de revisão e correção dos mesmos a fim de permitir melhor acessibilidade do pessoal, facilitar a higienização e diminuir o risco de acidentes e contaminação dos alimentos.

PS-23-146

UTILIZAÇÃO DA GASTRONOMIA FUNCIONAL EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

NATÁLIA QUARESMA COSTA; NATÉRCIA FREITAS RIBEIRO; NÍVEA MARIA DA COSTA SOUSA; CLÉLIA DE MOURA F CAMPOS

Instituição: UFPI

Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

A alimentação é fator primordial na rotina diária dos indivíduos, a sua obtenção tornou-se um problema de saúde pública, já que o excesso ou falta podem causar doenças. Nas unidades de alimentação e nutrição (UAN), a qualidade está associada a aspectos intrínsecos do alimento, à segurança, ao atendimento, e ao preço. A Gastronomia Funcional permite preparar alimentos com foco na melhoria da qualidade de vida e da longevidade, pois apresentam componentes ativos que podem ser capazes de prevenir ou reduzir o risco de algumas doenças. Portanto é de grande importância avaliar a utilização da gastronomia funcional na UAN universitária, visto que apresenta um grande público consumidor, em início de vida adulta com um estilo de vida desequilibrado que envolve maus hábitos alimentares e sedentarismo.

OBJETIVOS

Avaliar a utilização da gastronomia funcional em uma unidade de alimentação e nutrição universitária.

METODOLOGIA

Trata-se de uma pesquisa de campo do tipo descritiva, exploratória, transversal. Realizada em uma UAN Universitária, no período de agosto a dezembro de 2010. Verificou-se 46 cardápios servidos no almoço e jantar durante o mês de agosto.Sendo os dados registrados em formulário próprio onde se anotou as seguintes informações: alimentos/ingredientes funcionais, componente(s) bioativo(s), possíveis benefícios e forma de preparo.

RESULTADOS

Foi verificado que os cardápios são ricos em alimentos funcionais, entretanto alguns não são utilizados de forma adequada. Dos carotenóides somente a abóbora sofreu cozimento, a cenoura e a beterraba na maioria das vezes estavam na forma crua. O tomate não sofreu cozimento, os molhos para tomate, catchup e a cebola são submetidos a exposições prolongadas a altas temperaturas. Os frutos são servidos na forma in natura, e a casca retirada no momento da ingestão sendo a maçã e a azeitona ingeridas com a casca. Dos glicosinolatos o palmito sofreu cocção. Entre seus possíveis benefícios segundo Fagundes & Costa, (2003) estão atividade antioxidante, anticancerígena, redução de níveis de colesterol total, triglicerídeos, LDL-colesterol, detoxificação do fígado, ação antimutagênica, melhora sistema imune, entre outros benefícios.

CONCLUSÃO

Sendo o cardápio um dos objetivos do trabalho do nutricionista, pode ser utilizado como ferramenta para auxiliar na educação alimentar, na promoção da saúde e na qualidade de vida valorizando a alimentação e prevenindo o organismo dos reflexos da má alimentação.

PS-23-147

AVALIAÇÃO DA QUANTIDADE DE ÓLEOS E GORDURAS UTILIZADOS NA PREPARAÇÃO DO CARDÁPIO SEMANAL DE UMA UNIDADE PRODUTORA DE REFEIÇÃO (UPR) E O IMPACTO À SAÚDE DO COMENSAL E AO MEIO AMBIENTE

NILMA M. VARGAS LESSA; ANA PAULA ARRUDA BATISTA; LUCYANA THAYSE MONTEIRO FERNADES

Instituição: Unileste

Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

O consumo de óleos e gorduras está diretamente relacionado à saúde, pois quando consumidos em excesso são prejudiciais, podendo contribuir para várias doenças crônicas. Além disso, óleos e gorduras usados em processos de fritura, representam maiores riscos de poluição ambiental, quando descartados de forma inadequada. Portanto, conhecer a quantidade de óleos e gorduras nas preparações das refeições, bem como seu descarte é essencial para garantir a saúde do comensal e equilíbrio do meio ambiente.

OBJETIVOS

Esse estudo teve como objetivo avaliar a quantidade de óleos e gorduras presentes no cardápio semanal de uma Unidade Produtora de Refeição (UPR) e o impacto à saúde do comensal e ao meio ambiente.

METODOLOGIA

Trata-se de uma pesquisa de caráter descritivo, na qual foi realizada uma observação sistemática da produção do cardápio semanal proposto por uma Unidade Produtora de Refeição. Para coleta de dados utilizou-se ficha técnica, elaborada pelas pesquisadoras, bem como um questionário adaptado de RABELO & FERREIRA (2008) para avaliar o descarte e reciclagem de óleos e gorduras. A análise do tipo e quantidade de gordura dos cardápios foi realizada no programa Diet-Pro 5.

RESULTADOS

Observou-se uma variação de concentração de gorduras totais nos cardápios, sendo a maior concentração de (1624,81g) em um dos cardápios e menor concentração de (518,88g) em outro, assim como cardápios com altas concentrações de gorduras poliinsaturadas (50,62%). Quanto ao impacto ao meio ambiente, observou-se que UPR realiza descarte adequado em galões, que são recolhidos por uma empresa terceirizada. Além de receber treinamento quanto ao descarte.

CONCLUSÃO

Conclui-se que apesar de alguns cardápios conterem altas concentrações de gorduras, a mesma em sua maioria eram gorduras poliinsaturadas, sendo essas consideradas benéficas para a saúde. No entanto, mesmo as gorduras sendo benéficas, deve-se ressaltar que em excesso predispõe a obesidade. Observou-se também grandes variações nas concentrações de gorduras dos cardápios, isso demonstra a necessidade de manter uma ficha técnica para as preparações, bem como a realização de treinamentos periódicos aos funcionários. Embora ainda não haja um modelo de descarte ideal desses óleos e gorduras utilizados, a UPR não polui o meio ambiente uma vez que esses são acondicionados em galões e recolhidos por uma empresa terceirizada, a qual o destina da melhor forma.

PS-23-148

ELABORAÇÃO DE FICHAS TÉCNICAS DE SALADAS PARA UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE UM CENTRO UNIVERSITÁRIO

ODETE SANTELLE; MIRIAM CASTRO OLIVEIRA; SARA OLIVEIRA VIEIRA

Instituição: Centro Universitário Adventista de São Paulo

Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

O desperdício em unidades produtoras de alimentação coletiva pode ser reflexo de ausência de controle, uma vez que este pode ser influenciado por uma série de fatores: planejamento inadequado do número de refeições, treinamento ineficiente dos funcionários etc. Para haver maior controle na unidade o nutricionista utiliza-se de fichas técnicas de preparo (FTP), que irão compor um receituário com diferentes tipos de preparações. Uma FTP de salada de hortaliças deve apresentar, entre outros ítens, o peso bruto e o peso limpo da matéria prima, bem como a porção estimada para o consumo de cada comensal.

OBJETIVOS

O objetivo deste trabalho foi elaborar fichas técnicas de saladas de hortaliças para um restaurante universitário ovo-lacto-vegetariano como instrumento no planejamento das refeições.

METODOLOGIA

Foram utilizados seis vegetais frequentemente servidos em saladas cruas na unidade em estudo. Os dados foram coletados na última semana do mês de outubro de 2009. Utilizou-se uma balança digital com capacidade de 6 kg e um formulário para anotações do peso bruto e do peso limpo de cada vegetal. A média de freqüência dos comensais foi obtida através dos dados da catraca eletrônica do restaurante.

RESULTADOS

O trabalho resultou na elaboração de seis fichas técnicas de saladas das seguintes hortaliças: alface americana, alface lisa, alface crespa, cenoura crua, rúcula, tomate, incluindo os dados observados no processo de preparo das saladas, desde pré-preparo até a distribuição, estabelecendo o peso per-cápita, o valor nutricional, o custo total, custo por pessoa, rendimento de uma caixa padrão do vegetal adquirida no fornecedor.

CONCLUSÃO

Consideramos que a implantação do uso das fichas técnicas de preparação de saladas no restaurante em questão produzirá vários resultados favoráveis, desde a possibilidade da divulgação do valor nutricional das preparações e seus benefícios para a saúde dos comensais, até o controle do estoque e dos custos dos gêneros, bem como a garantia de evitar substituições improvisadas no cardápio.

PS-23-149
MODIFICAÇÕES NO CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR A PARTIR DA INTEGRAÇÃO COM O PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS
PANMELA SOARES; SUZI BARLETTO CAVALLI; LEONARDO MELGAREJO
Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A alimentação escolar deve proporcionar a formação de hábitos alimentares saudáveis na infância e adolescência, para isso, devem ser oferecidas refeições variadas, seguras e ricas em vegetais e frutas. Nesse sentido, o planejamento do cardápio se constitui em uma importante ferramenta de educação nutricional e de prevenção de doenças, melhorando, recuperando ou mantendo a saúde do público atendido. O fornecimento de alimentos via Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), a partir de 2003, vem se caracterizando como um novo desafio, no que se refere à elaboração dos cardápios.
OBJETIVOS
O objetivo deste trabalho foi analisar a oferta de vegetais e frutas a partir das modificações dos cardápios da alimentação escolar com a inserção de alimentos fornecidos via PAA.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo de natureza descritiva, realizado em um município do Estado de Santa Catarina no mês de setembro de 2010. A metodologia utilizada foi a análise documental dos cardápios de 2003 a 2010, exceto o ano de 2006 que não foi disponibilizado. Os cardápios foram avaliados semanalmente, calculando-se a frequência dos alimentos em 5 dias letivos.
RESULTADOS
A partir da execução do PAA no município em 2007, verificou-se uma maior oferta de vegetais e frutas nos cardápios escolares. A presença de saladas era de 0% em 2003, 2004 e 2005, aumentando para 5% em 2007, 30% em 2009 e 40% em 2010. O mesmo ocorreu com as preparações à base de legumes, aumentando gradativamente de 10% em 2003, para 15% em 2004, 20% em 2005 e 2007, 40% em 2009 e 50% em 2010. A oferta de frutas variou de 5% em 2003 para 20% em 2004, 15% em 2005, 25% em 2007, 95% em 2009 e 80% em 2010. A presença de feijão nos cardápios era de 0% em 2003, 2004 e 2005, aumentando para 5% em 2007 e para 20% em 2008, 2009 e 2010, ou seja, o feijão não estava presente nos cardápios até o ano de 2007, começando a ser oferecido 1 vez por mês quando o PAA foi iniciado. A partir de 2008 até 2010 sua frequência tornou-se semanal.
CONCLUSÃO
Considerando os resultados obtidos, observa-se uma modificação nos cardápios escolares do município a partir do fornecimento de uma maior quantidade de vegetais e frutas para alimentação escolar, podendo assim o PAA estar influenciando de forma positiva na melhoria da qualidade nutricional da alimentação servida.

PS-23-150
COMPRAS SUSTENTÁVEIS NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
PANMELA SOARES; SUZI BARLETTO CAVALLI; SUELLEN SECCHI MARTINELLI; LEONARDO MELGAREJO
Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Sabe-se que o consumo afeta a produção na medida em que as escolhas dos consumidores influenciam as decisões dos produtores. Nesse contexto, o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) apresenta-se como grande comprador institucional, podendo apresentar-se como precursor na adoção de critérios de sustentabilidade social, ambiental e de viabilidade econômica para aquisição de alimentos. Dessa forma, o PNAE assume substancial e decisiva missão no crescimento econômico com impactos positivos em termos sociais e ambientais, diante da quantidade de alimentos adquiridos e servidos para milhões de estudantes em todo o país.
OBJETIVOS
O objetivo deste estudo foi avaliar a sustentabilidade na aquisição de alimentos da agricultura familiar para a alimentação escolar.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo de natureza descritiva, realizado em um município do Estado de Santa Catarina no mês de setembro de 2010. Como técnicas para coleta de dados foram utilizadas a observação direta, a análise documental e entrevistas semi-estruturadas com os agentes envolvidos no processo de planejamento, produção e aquisição de alimentos para a alimentação escolar.
RESULTADOS
Observou-se que o fornecimento de alimentos da agricultura familiar a partir do ano de 2007 contribuiu com a redução dos impactos negativos ao ambiente, tendo em vista a produção nas proximidades das unidades escolares e a entrega pelos próprios agricultores. A origem da matéria-prima mostra-se como um fator determinante na busca pela sustentabilidade, já que o transporte proveniente de localidades distantes é responsável por gerar grande impacto ambiental. A aquisição de alimentos da agricultura familiar representou também um importante mecanismo de escoamento da produção do seguimento atingido, auxiliando os agricultores a inserirem seus produtos no mercado, além de possibilitar o desenvolvimento econômico local.
CONCLUSÃO
Os resultados indicaram que a aquisição de alimentos da agricultura familiar para a o PNAE vem ao encontro da busca atual pela sustentabilidade ambiental, social e econômica, o que foi relacionado à proximidade entre a produção e as unidades escolares; à inserção dos produtos da agricultura familiar no mercado; ao desenvolvimento econômico da região; e o estímulo ao consumo de alimentos produzidos localmente. No entanto os gestores devem exercer influência direta na cadeia produtiva de alimentos destinados ao PNAE, exigindo a certificação e a adoção de sistemas de rastreabilidade e aumentando o uso de alimentos orgânicos.

PS-23-151
QUALIDADE NUTRICIONAL, SENSORIAL, REGULAMENTAR E DE SUSTENTABILIDADE DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR A PARTIR DO RECEBIMENTO DE VEGETAIS E FRUTAS DO PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS
PANMELA SOARES; SUZI BARLETTO CAVALLI; LEONARDO MELGAREJO
Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é considerado um dos maiores programas relacionados à alimentação e nutrição do mundo e o maior da América do Sul. Criado na década de 1940 tem passado por diversas transformações nos últimos anos, destacando-se o recebimento de alimentos do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) desde 2003.
OBJETIVOS
Objetivou-se analisar a qualidade nutricional, sensorial, regulamentar e de sustentabilidade da alimentação escolar a partir do recebimento de vegetais e frutas do PAA.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo de natureza descritiva, realizado em um município do Estado de Santa Catarina no mês de setembro de 2010. Como técnicas para coleta de dados foram utilizadas a observação direta, a análise documental e entrevistas semi-estruturadas com os agentes envolvidos no processo de planejamento, produção, aquisição e distribuição dos alimentos.
RESULTADOS
A partir do fornecimento de alimentos do PAA para o PNAE foi identificada a inclusão de alimentos nos cardápios, como a amora preta e a batata doce. Segundo os entrevistados, a experiência com o PAA levou a um melhor conhecimento da produção local, possibilitando a introdução de novos itens no cardápio. Observou-se um aumento da oferta de vegetais e frutas, possibilitado pela integração com o PAA, tendo em vista que os alimentos são produzidos nas proximidades das unidades escolares e entregues pelos próprios agricultores, permitindo o fornecimento de alimentos mais sensíveis a deterioração. Esse processo contribuiu com a qualidade regulamentar pelo cumprimento da resolução do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, no que se refere à aquisição de alimentos da região e a formação de hábitos alimentares saudáveis.
CONCLUSÃO
As análises indicaram que houve melhoria na qualidade nutricional, sensorial, regulamentar e de sustentabilidade da alimentação escolar, em face do aumento da oferta de vegetais e frutas nos cardápios escolares e por contribuir com o desenvolvimento sustentável da região, além de que pode estar auxiliando no respeito e resgate dos hábitos alimentares da população atendida, uma vez que adquire alimentos produzidos nas proximidades escolares. Contudo, enfatiza-se a necessidade da integração de todos os agentes envolvidos, desde o planejamento dos cardápios até a produção e recebimento dos produtos, com o objetivo de potencializar o desenvolvimento local, a partir da produção/fornecimento de alimentos de qualidade em suas diversas dimensões.

PS-23-152
MONITORAMENTO DE TEMPO E TEMPERATURA DE PREPARAÇÕES QUENTES E FRIAS EM RESTAURANTE SELF-SERVICE
PATRÍCIA HENRIQUES; FERNANDA VIANA; YURI CANTARINO
Instituição: Universidade Federal Fluminense
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O hábito de realizar refeições fora de casa está se tornando cada vez mais rotineiro, e uma das formas de atender esta demanda são os restaurantes self-service a quilo, nos quais o consumidor tem acesso a uma refeição variada podendo escolher os componentes de seu prato, e pagar um preço razoável. Porém, alguns restaurantes expõem as preparações nos bufês por um longo período de tempo e, sob temperatura inadequada, colocando em dúvida a qualidade da refeição servida.
OBJETIVOS
O objetivo deste trabalho foi avaliar o binômio tempo x temperatura de preparações quentes e frias servidas rotineiramente em restaurante tipo self-service.
METODOLOGIA
Foram medidas as temperaturas de três preparações quentes e três frias por cindo dias em quatro tempos: ao final da cocção (T0), no início da distribuição (T1), uma hora após o início da distribuição (T2) e no final da distribuição (T3), em cinco dias consecutivos do mês de outubro de 2010. Utilizou-se um termômetro digital do tipo espeto com variação de - 50°C a 150°C e um relógio digital. O tempo para aferição da temperatura foi de 1 minuto, ou até o momento em que se estabilizasse o valor no termômetro. Antes e após cada medição o termômetro era higienizado com álcool 70%.
RESULTADOS
Verificou-se que todas as preparações quentes não estavam em temperatura adequada ao final da cocção. No entanto, apesar de não ficarem dentro da margem estabelecida de temperatura, permaneciam por um tempo de exposição tolerável de acordo com a legislação. Já os alimentos frios apresentaram risco de contaminação por não serem mantidos por tempo e temperatura adequada durante a distribuição, além disso, ficaram expostas por mais de 2h sem serem desprezadas, como verificado com a preparação de salada com maionese que ficou mantida a 11,3ºC por mais de 4h.
CONCLUSÃO
Diante dos resultados evidencia-se a falta de controle do binômio tempo x temperatura colocando em risco a saúde do consumidor. Neste contexto e principalmente tratando-se de um campo de atuação onde a presença de responsável técnico ainda é muito discreta, o monitoramento de todo o processo produtivo é um grande desafio. Desta forma, os responsáveis por restaurantes comerciais devem disponibilizar especial atenção desde a compra da matéria-prima até a distribuição dos alimentos para que sejam minimizados os riscos de contaminação.

PS-23-153

PERFIL DO PROCESSO DE FRITURA DE PASTELARIAS E ROTISSERIAS DE SETOR CENSITÁRIO CENTRAL DE UMA CAPITAL BRASILEIRA.

POLIANA CRISTIN MENDONÇA FREIRE; GISELLE DA SILVA FREITAS; LORRANY CRISTIN BOEL LOBO; TÂNIA APARECIDA P. CASTRO FERREIRA
Instituição: Universidade Federal de Goiás
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A fritura de imersão é um processo complexo e oferece riscos à saúde humana. Na literatura há poucos estudos sobre como este processo acontece no Brasil, além de não haver ainda regulamento específico sobre o assunto, exceto no quesito temperatura (máximo de 180ºC) e algumas recomendações de um informe técnico.
OBJETIVOS
Identificar o perfil do processo de fritura e descarte de óleos e/ou gorduras utilizados em pastelarias e rotisserias de um local restrito.
METODOLOGIA
Aplicou-se um questionário estruturado em todos os estabelecimentos registrados como pastelarias e rotisserias na Vigilância Sanitária Municipal, do Setor Censitário Central de uma capital brasileira (n=18), abordando os temas: identificação do estabelecimento, caracterização do processo de fritura e do descarte do óleo e/ou gordura utilizado.
RESULTADOS
A maioria dos estabelecimentos (77,77%) utilizam fritadeira elétrica e fritura descontínua e 22,22%, tacho de alumínio e fritura contínua. Quanto aos resíduos dos alimentos que permanecem na fritura, 33,33% dos locais relataram que são retirados a cada fritura, 33,33% sempre que produzidos e 33,34% ao final da comercialização do dia. A temperatura máxima de fritura foi 250ºC em 5,55% da amostra; 200ºC em 11,11%; 180ºC em 11,11% e nos 72,23% restantes, não há controle. Quando o óleo e/ou gordura diminui pela metade, 88,88% dos estabelecimentos os repõem no mesmo dia. Um dado relevante foi que a maioria (66,66%) utiliza gordura vegetal hidrogenada e o restante (33,34%), óleo de soja, armazenando-os de um dia para o outro, por até sete dias, com exceção de um local, que o descarta no mesmo dia. Quanto aos fins de descarte, 77,77% dos locais visitados os destinam para doação e em 22,23%, para comercialização. O descarte do óleo e/ou gordura utilizados na fritura é feito, por todos os estabelecimentos, quando cheiram mal, escurecem e/ou apresentam maior viscosidade.
CONCLUSÃO
Falta informação e esclarecimentos aos manipuladores e proprietários das pastelarias e rotisserias quanto aos procedimentos que reduzem os efeitos maléficos da fritura e garantam um alimento seguro do ponto de vista nutricional, sanitário e que seja viável economicamente. Faz-se necessário que haja regulamentação específica sobre o assunto. Para tanto, mais pesquisas devem ser realizadas. Aliado a isso, mais fiscalização e informação devem ocorrer, já que, nem no único quesito regulamentado (temperatura), os estabelecimentos o cumprem e/ou conhecem.

PS-23-154

QUALIDADE DE ÓLEOS E GORDURAS UTILIZADOS NO PREPARO DE BATATA FRITA POR AMBULANTES DE RUA.

PRISCILA PEREIRA PESSOA; KARLA PATRÍCIA DE ARAGÃO COELHO RIBEIRO; LUCIANA MARIA RADEKE PINTO; ANTÔNIO AUGUSTO FERREIRA CARIOCA; CAROLINNE REINALDO PONTES
Instituição: Universidade Estadual d Ceará
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A procura de alimentos fritos tem aumentado nos últimos anos, o que pode trazer risco à saúde pela toxicidade de substâncias formadas durante o processo de fritura. Fatores como temperatura de fritura, quantidade de água liberada pelo alimento, quantidade de partículas queimadas e acumuladas no recipiente, e repetidos aquecimentos e resfriamentos do óleo, assim como presença de compostos polares totais, são determinantes na análise de frituras por imersão.
OBJETIVOS
Analisar a qualidade de óleos e gorduras utilizados no preparo de batatas fritas por ambulantes do centro de uma cidade.
METODOLOGIA
O estudo foi do tipo observacional de caráter descritivo. Entrevistaram-se doze vendedores ambulantes de batatas-fritas, do centro de uma cidade, escolhidos aleatoriamente no mês de janeiro de 2010. Utilizou-se o termômetro digital tipo espeto e questionário sobre: tipo de óleo usado na fritura; descarte e destino do óleo; tipo de equipamento; freqüência de troca de óleo e sua complementação; quantidade de alimentos fritos por dia; modo de armazenamento e volume de óleo utilizado por dia. Foram observados ainda, os aspectos do óleo utilizado.
RESULTADOS
Verificou-se que 100% dos ambulantes usavam óleo vegetal de soja; 100% usavam tachos; 100% complementavam o óleo do recipiente com óleo virgem; 59% trocavam o óleo todos os dias; 25% não trocavam o óleo; 8% trocavam 2 vezes/semana e 8% trocavam 3 vezes/semana. A média de temperatura dos óleos foi de 141,4°C. 100% dos óleos apresentaram inconformidades com mais de uma característica indesejável, como presença de fumaça, espuma, escurecimento e/ou resíduo. Quanto ao descarte do óleo, três ambulantes não descartavam, sete descartavam ao fim do dia de trabalho e dois quando observavam que estava queimado. Quanto ao destino do óleo quando descartado, dois ambulantes doavam e um vendia para outras pessoas para alguma outra finalidade, no caso, produção de sabões; três jogavam no lixo; dois despejavam na pia; e um jogava no esgoto.
CONCLUSÃO
Houve falta de informação dos ambulantes quanto à importância do controle de temperatura do óleo durante seu armazenamento e fritura e quanto à melhor forma de descartar o óleo e a importância do controle da temperatura do óleo. Entretanto, os óleos foram considerados de qualidade razoável, pois os doze pontos de venda analisados atenderam aos critérios de maior importância estabelecidos, como temperatura, tipo de óleo e a freqüência de troca.

PS-23-155

CAPACITAÇÃO DE FUNCIONÁRIOS DE UMA UAN DE BRASÍLIA PARA REDUÇÃO DO DESPERDÍCIO E CUSTOS

RAQUEL ADJAFRE; ALESSANDRA ADJAFRE; CECÍLIA DOWSLEY; GABRIELLA VILLAS BÔAS
Instituição: AlimentaVida - Consultoria em Nutrição
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O treinamento de funcionários de uma UAN deve ser considerado como um esforço contínuo, planejado, organizado, especialmente projetado para auxiliar os indivíduos a desenvolverem da melhor maneira possível suas capacidades e atribuições. É de suma importância a correta identificação dos aspectos que realmente necessitam de treinamento, para que as necessidades possam ser atendidas. Em algumas UANs, o desperdício de matérias-primas representa elevado custo. Deste modo, torna-se desejável a existência de padronização das etapas de recebimento e armazenamento para a redução do desperdício e, conseqüentemente, dos custos com matéria-prima.
OBJETIVOS
Padronizar as etapas de recebimento e armazenamento de gêneros alimentícios de uma UAN, por meio de treinamentos, para redução do desperdício e dos custos de matéria-prima.
METODOLOGIA
Este estudo é do tipo exploratório com intervenção e foi realizado com funcionários de uma unidade de alimentação e nutrição institucional de Brasília. Para a realização deste treinamento foram promovidas aulas expositivas e práticas e elaborados materiais impressos. A avaliação dos resultados ocorreu mediante avaliação de procedimentos de recebimento e armazenamento de mercadorias realizados pelos funcionários, preenchimento das planilhas de controle de recebimento de mercadorias e dos questionários de avaliação respondidos ao final do treinamento pelos funcionários
RESULTADOS
As etapas de recebimento e armazenamento foram realizadas conforme o estipulado durante os treinamentos, o que demonstra que o treinamento foi bem planejado e executado.
CONCLUSÃO
Deste modo, os treinamentos de funcionários não devem ser vistos como uma despesa a mais e sim como fator de racionalidade e economia para as organizações.

PS-23-156

AVALIAÇÃO DO CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO EM PADARIAS

RAYSSA GOMES DA COSTA; KALINE COELHO DANTAS; HEBE LORENA SANTOS B. COSTA; ISABEL LORENA FELIPE FONSECA; DELAYNE AZEVEDO DE O. ALEXANDRE; ANA MARIA GOMES DOS SANTOS; REDIANNE M. DA FONSECA; THAYSE HANNE C. R. DO NASCIMENTO
Instituição: FACISA- UFRN
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A aplicação de Boas Práticas de Fabricação é requisito primordial para a qualidade higiênico-sanitário. As padarias são estabelecimentos que manipulam diferentes alimentos e, hoje, oferecem inclusive refeições completas e preparações mistas – essa última, o segundo tipo de alimento mais envolvido em surtos alimentares no Brasil. Além disso, esse setor requer um rigoroso controle de higiene já que as sujidades derivadas da produção dificultam a manutenção da limpeza do local, e facilitam a multiplicação de pragas, havendo também, uma enorme preocupação com as matérias – primas empregadas que são bastante perecíveis. Ressalta-se, por fim, que os surtos causados pela ingestão de água e alimentos são um problema de saúde pública no país, e que as diarréias agudas correspondem à principal doença dentre os viajantes, corroborando para a relevância do presente estudo em uma cidade turística.
OBJETIVOS
Avaliar o controle higiênico-sanitário de alimentos em panificadoras.
METODOLOGIA
Realizou-se a coleta de dados a partir da consulta de 100% dos Termos de Inspeção Sanitária-TIS emitidos pela Vigilância Sanitária-VISA municipal para padarias em 2010. Os resultados foram expressos em percentual, considerando o total de TIS.
RESULTADOS
Identificou-se 19 TIS expedidos em 2010, dos quais 13 em inspeções e 6 reinspeção, de 13 padarias de pequeno e médio porte. Diagnosticaram-se como principais problemas: Ambiente sujo e desorganizado (68%); Lixeiras inapropriadas (47%); Mesa de manipulação de madeira (47%); Equipamentos enferrujados (42%); Ausência de pia, sabonete líquido antisséptico inodoro, e papel toalha reciclável, na área de manipulação (42%); Material em desuso na área de manipulação (37%); Ausência de Alvará sanitário (32%); Produtos mal armazenados (32%); Utensílios guardados sem proteção (32%); Nas reinspeções, destacaram-se: Manipuladores com vestimenta incorreta (26%); Ausência de Alvará sanitário (21%); Produtos mal armazenados (21%); Ambiente sujo e desorganizado (21%).
CONCLUSÃO
Constatou-se que as irregularidades notificadas são preliminares para a implantação de Boas Práticas de Manipulação e que representam riscos para a saúde dos consumidores, merecendo atenção dos responsáveis pelas padarias e órgãos de vigilância sanitária. Sugere-se que cada estabelecimento elabore e implante seu Manual de Boas Práticas visando à melhoria da qualidade final dos produtos comercializados.

PS-23-157
ANÁLISE DA DENSIDADE ENERGÉTICA DE PREPARAÇÕES SERVIDAS EM UMA UNIDADE DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA.
RITA DE CÁSSIA AKUTSU; CAROLINA SARTORI; CAMILA REIS; THIAGO MIRANDA; KARIN ELEONORA SAVIO; RAQUEL BOTELHO
Instituição: Universidade de Brasília
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A desnutrição, frequentemente observada em pacientes hospitalizados, está associada a um pior prognóstico da doença. No Brasil, o Inquérito Brasileiro de Avaliação Nutricional Hospitalar (IBRANUTRI), realizado em 1996, mostrou que dos 4000 pacientes avaliados, 48,6% estavam desnutridos, sendo que foi encontrada desnutrição grave em 12,7% dos casos.
Uma das medidas que pode ser utilizada para que os pacientes alcancem a necessidade energética diária, mesmo havendo uma diminuição na ingestão alimentar, é a oferta de alimentos e preparações com maior densidade energética (DE) na dieta. Esta estratégia tem sido recomendada em países em desenvolvimento para acelerar o ganho de peso em crianças sob risco de desnutrição. Esta estratégia é válida também para a recuperação de indivíduos adultos e idosos em risco nutricional.
OBJETIVOS
Analisar a densidade energética de preparações da dieta pastosa, da dieta hipocálica e hipossódica, e das vitaminas e mingaus da ceia servidos aos pacientes de uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar.
METODOLOGIA
Foram coletados dados por meio de observação direta e elaboradas fichas técnicas de 12 preparações da dieta pastosa, nove da hipocálica e hipossódica e cinco vitaminas e quatro mingaus em 3 dias da semana, para o cálculo da densidade energética (DE) de acordo com o "Food and energy-containing beverages method". As DE foram classificadas de acordo com o CDC, 2005.
RESULTADOS
Observou-se que 16,7% das preparações da dieta pastosa apresentaram DE entre 0,7 e 1,5kcal/g (DE baixa), 58,3% DE menor que 0,6kcal/g (DE muito baixa) e 25% DE menor que 0,6kcal/g (DE média). A análise da dieta hipossódica e hipocálica mostrou que 20% apresentaram DE baixa, 30% DE muito baixa e 50% DE média. Todas as vitaminas e mingaus apresentaram DE baixa.
CONCLUSÃO
Os resultados indicam que os pacientes que recebem as preparações analisadas correm o risco de ingerir uma quantidade de energia inferior às suas necessidades energéticas, ficando evidente a necessidade de padronização, planejamento de cardápios e atenção aos esquemas dietéticos individualizados dentro da UAN estudada.

PS-23-158
AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES DE SEGURANÇA DO TRABALHO E DOS ALIMENTOS NOS RESTAURANTES COMUNITÁRIOS DO DISTRITO FEDERAL
RITA DE CÁSSIA AKUTSU; GABRIELA ANDRADE CRUZ
Instituição: Universidade de Brasília
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Restaurantes Comunitários são unidades de alimentação destinadas ao preparo e à comercialização de refeições saudáveis, a preços acessíveis à população, localizadas preferencialmente em grandes centros urbanos com mais de 100 mil habitantes.
O público beneficiário é formado por trabalhadores formais e informais de baixa renda, desempregados, estudantes, aposentados, moradores de rua e famílias em situação de risco de insegurança alimentar e nutricional.
OBJETIVOS
Avaliar as condições de segurança do trabalho e dos alimentos nos nove Restaurantes Comunitários do Distrito Federal.
METODOLOGIA
Foi realizado estudo transversal exploratório com o objetivo de avaliar o conforto ambiental, a temperatura de exposição dos alimentos, as condições de segurança e a estrutura físico administrativa dos Restaurantes Comunitários, utilizando-se o check-list da RDC-216.
RESULTADOS
Os resultados dos blocos A (edificação e instalações) e H (documentação e registros) destacaram-se por apresentarem menores níveis de itens bem avaliados. No bloco A, 44,4% das unidades tiveram classificação Satisfatória Com Restrição. Verificou-se que essas unidades não foram inicialmente construídos para produzirem alimentação. No bloco H, verificou-se que não havia documentação (Manual de Boas Práticas - MBP, Procedimentos Operacionais Padronizados - POPs e demais registros de controle) em 50,0% das unidades. Em relação ao conforto ambiental, verificou-se que apenas 11,1% de todas as unidades apresentaram temperatura adequada; porém, todos os ambientes apresentaram excesso de umidade e 88,8% das unidades apresentaram valores superiores a 26ºC em todas as áreas analisadas.
CONCLUSÃO
Apesar dos avanços tecnológicos que vêm sendo incorporados às Unidades de Alimentação e Nutrição, em relação à matéria-prima, aos métodos de trabalho e aos equipamentos, os locais destinados ao preparo das refeições apresentam, em geral, condições físicas inadequadas, tais como ruído excessivo, temperatura elevada, iluminação deficiente, arranjo físico e instalações precárias. Tais condições comprometem a produção de alimentação saudável destinada a uma população em insegurança alimentar.

PS-23-159
AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICAS E SANITÁRIAS EM UNIDADES ESCOLARES.
RITA DE CASSIA BERTOLO MARTINS; FERNANDA BRIGUENTE FERREIRA; VIVIANE SABIÃO; LUCIA HELENA P RAMOS EDUARDO
Instituição: Faculdades Adamantinenses Integradas
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A alimentação destinada ao escolar, oferecida pelas escolas públicas deve obedecer a padrões higiênicos e sanitários satisfatórios, sendo uma condição necessária para a promoção e manutenção da saúde do escolar. A deficiência nesses padrões torna-se o fator responsável pelo acontecimento de surtos de doenças transmitidas por alimentos.
OBJETIVOS
O objetivo deste estudo foi o de avaliar as condições higiênicas e sanitárias em unidades escolares de um município da região oeste paulista.
METODOLOGIA
Participaram do estudo 16 escolas da rede pública, localizadas nas diferentes regiões do município, incluindo área rural, envolvendo todos os ciclos de estudo: infantil, pré-escola, fundamental e ensino médio. Para identificar as condições de cada unidade de alimentação escolar, foi utilizado um formulário padrão elaborado a partir das legislações sanitárias vigentes, que consiste em uma lista de sessenta itens, subdivididos em quatro categorias: Higiene Pessoal (HP), Higiene dos Alimentos (HA), Higiene do Ambiente (HAmb), Higiene de Equipamentos e Utensílios (HEU). Esta coleta de dados ocorreu por observação direta em dois momentos, com um intervalo de 4 meses, tendo uma intervenção educativa in loco na fase intermediária, planejada a partir dos pontos críticos identificados na primeira avaliação. Para classificar o nível de adequação de cada categoria analisada, foi considerado satisfatório o percentual de 75%.
RESULTADOS
Como resultados da 1ª avaliação, apenas a categoria Higiene dos alimentos apresentou adequação média aceitável de 75,6% ±12,77. Os resultados obtidos para as categorias HP, HAmb e HEU foram de 68,93%±11,48; 59,69%±23,48 e 55,01±24,1, respectivamente. Após a intervenção em cada unidade escolar, verificou-se na 2ª avaliação, melhora no percentual de adequação para as categorias HP e HA de 80,26%±16,2 e 79,16%±6,83, respectivamente. As demais categorias não apresentaram melhora na 2ª avaliação.
CONCLUSÃO
Pode-se concluir que a intervenção resultou em melhora das condições de higiene e sanitárias no preparo da alimentação escolar no município avaliado e que há necessidade de planejamento a médio e longo prazo de alterações, principalmente com relação à estrutura do ambiente de preparo, bem como aos equipamentos e utensílios usados nas Unidades de alimentação escolar.

PS-23-160
AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL E DA ACEITABILIDADE DE REFEIÇÕES SERVIDAS EM INSTITUIÇÃO FILANTRÓPICA
RODOLFO CASTILHO CLEMENTE
Instituição: Instituição filantrópica do interior de São Paulo
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O estudo de Insegurança Alimentar e Nutricional se tornou muito freqüente em todas as regiões do Brasil nos últimos anos. Instituições filantrópicas para pessoas de baixa renda tem sido criadas com o propósito de reduzir os prejuízos causados a estas pessoas pela falta de acesso aos alimentos.
OBJETIVOS
Avaliar o valor energético e aceitabilidade de refeições servidas em uma instituição filantrópica.
METODOLOGIA
Foi efetuada durante 20 dias a pesagem dos alimentos, tanto a matéria-prima como o prato pronto, bem como o resto da refeição servida utilizando uma balança eletrônica portátil, com capacidade de até 15 kg. Para a avaliação do conteúdo nutricional foi utilizada a Tabela Brasileira de Composição dos Alimentos (TACO, 2007). Foi calculado o conteúdo de calorias, proteínas, carboidratos, lipídeos e fibras. Para análise da adequação de fibras e da distribuição percentual de energia fornecida pelos macronutrientes, foi adotada a recomendação apresentada pelo Guia Alimentar da População Brasileira, que distribui o valor energético em 10 a 15 % de proteínas, 55 a 75 % de carboidratos, 15 a 30 % de lipídeos e 25 g de fibras. Para o cálculo de aceitabilidade das preparações foram avaliados os Indicadores de Aceitação, Rejeição e Repetição das refeições de acordo com peso da preparação, peso do resto de cada preparação e o número de pessoas servidas e que repetiram a refeição.
RESULTADOS
O valor médio e o desvio padrão da distribuição nutricional das refeições foram de 332,9 ± 181 calorias, 22,7 ± 3,6% de proteínas, 62,6 ± 8,2% de carboidratos, 14,7 ± 6,6% de lipídeos e 5,3 ± 5,4g de fibras. O valor mínimo foi de 111,2 calorias, 12,1% de proteínas, 43,6% de carboidratos, 3,6% de lipídeos e 0,8g de fibras. O valor máximo foi de 770,4 calorias, 27,1% de proteínas, 84,35% de carboidratos, 34,8% de lipídeos e 17,4g de fibras. Quanto à aceitabilidade das refeições, as médias foram de 95,9 ±1,9% de aceitação, 4,1 ± 1,9% de rejeição e 78,4 ± 16,1% de repetição. Os valores mínimos foram de 92,6% de aceitação, 0% para rejeição e 42,1% de repetição. Os valores máximos foram de 10% para aceitação, 7,4% de rejeição e 100% de repetição. Com isto se nota que, os índices de aceitabilidade estiveram dentro do padrão recomendado.
CONCLUSÃO
As preparações servidas foram bem aceitas e garantiram um adicional energético bastante variado aos beneficiados.

PS-23-161

AVALIAÇÃO QUALITATIVA DAS PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO (MÉTODO AQPC) EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

SIMONE DE FÁTIM VIANA CUNHA; NARA NUNES LAGE
Instituição: Universidade Federal de Ouro Preto
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) têm como função primordial oferecer uma refeição nutricionalmente adequada de acordo com o perfil da clientela além de apresentar um bom nível de sanidade. O cardápio elaborado pelo nutricionista que atua em UAN é uma ferramenta a ser utilizada no sentido de transformar o seu conhecimento sobre os alimentos em ato de nutrir, de maneira mais saudável, as pessoas que estão sob sua responsabilidade, clientes e funcionários.
OBJETIVOS
O estudo objetivou fazer uma avaliação qualitativa das preparações do cardápio de uma UAN através da aplicação do Método AQPC.
METODOLOGIA
A avaliação qualitativa foi realizada no cardápio de uma UAN, localizada em Mariana, MG, no período de 04 de outubro a 04 de novembro de 2010. Para tal análise utilizou-se o Método AQPC elaborado por Veiros, 2002. Esse método auxilia na avaliação global do cardápio, considerando as preparações que o compõem.
RESULTADOS
Com relação às cores foram verificados índices de ocorrência de 66,60% de cores iguais. O cardápio ofertou em 56,60% dos dias alimentos ricos em enxofre, como por exemplo, cebola; ervilha; repolho; lentilha; maçã; melancia e etc. Com relação ao aparecimento de frituras, de maneira isolada e, também, associada aos doces, pode-se perceber um baixo índice de ocorrência, 23,30% para ambos. Observou-se índice de ocorrência de 100% para frutas, folhosos e doces, pois estes alimentos eram oferecidos todos os dias pela UAN. Pôde-se também observar que houve uma variação das técnicas de cocção empregadas nas preparações, evitando a monotonia e a repetição dessas técnicas. Com relação às guarnições viu-se que 53,30% correspondiam à oferta de AC2 (grupo mais enérgico) e 46,60% à AC1 (legumes e verduras quentes). Quanto às saladas observou-se que elas foram, na maioria das vezes, servidas cruas. Já, a avaliação dos tipos de cortes viu-se que os mais utilizados foram rodelas, rasgados e cubos.
CONCLUSÃO
Através da análise nutricional qualitativa das preparações alimentares pôde-se perceber que o cardápio da UAN estudada apresentou bons resultados com relação à ocorrência de folhosos; frutas; frituras; tipos de guarnições e técnica de cocção para saladas. Por outro lado, mostrou que, possivelmente, existiu monotonia de cores e cortes.

PS-23-162

ADEQUAÇÃO NUTRICIONAL DO ALMOÇO OFERECIDO EM UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

SUELEM TORRES DE FREITAS; KYRIA JAYANNE CLÍMACO CRUZ; MARIA DA CRUZ MOURA E SILVA; LÍVIA PATRÍCIA RODRIGUES BATISTA; NARA VANESSA DOS ANJOS BARROS; NATÁLIA QUARESMA COSTA; LEILIANE RODRIGUES BATISTA; SUELY CARVALHO SANTIAGO BARRETO; JAUDIMAR VIEIRA MOURA MENEZES; SUELI MARIA TEIXEIRA LIMA; MARIA EUZA FEITOSA C. COELHO
Instituição: Universidade Federal do Piauí
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Os Restaurantes Universitários (RU) são estabelecimentos públicos, que se destinam a produzir e oferecer refeições variadas e nutricionalmente balanceadas, buscando a manutenção do equilíbrio energético e a prevenção de doenças associadas à má alimentação, além de auxiliar no aproveitamento acadêmico.
OBJETIVOS
Analisar a adequação dos cardápios do almoço de um RU em relação à energia, macronutrientes, fibras e sal.
METODOLOGIA
A adequação foi avaliada mediante a análise dos per capitas médios de cada alimento, alguns já padronizados pelo serviço de nutrição, utilizando-se a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos e as recomendações para o perfil da clientela.
RESULTADOS
As refeições analisadas continham em média 1192,07 Kcal, 180,16g de carboidratos, 52,86g de proteínas e 30,27g de lipídios, alcançando cada um desses valores uma adequação de 120,41%, 121,32%, 142,4% e 110,07%, respectivamente, caracterizando uma grande oferta de energia e macronutrientes. Tal aporte poderá acarretar excesso de peso nos comensais, caso mantenham o elevado consumo de nutrientes por todo o dia e negligenciem a atividade física. O excesso de peso está comprovadamente associado ao aumento do risco para hipertensão arterial, hipercolesterolemia, diabetes mellitus, doenças cardiovasculares e algumas formas de câncer. Os cardápios analisados também apresentaram um alto teor de fibras (16,32g). Se por um lado, altos teores de fibras são indicados para a melhoria do funcionamento intestinal, por outro, podem gerar interferências na absorção de nutrientes, como zinco e cálcio, podendo causar a deficiência destes. Em relação ao sal, constatou-se a utilização média de 4g no almoço, o que indicou um alto consumo, portanto, aumento dos riscos de doenças cardiovasculares.
CONCLUSÃO
As refeições apresentaram energia e nutrientes acima das necessidades estabelecidas para a clientela, sendo necessário realizar ajustes na sua composição, visando à melhoria da qualidade de vida e saúde dos estudantes.

PS-23-163

MÉTODO PARA A GARANTIA DA QUALIDADE NO ABASTECIMENTO DE CARNE BOVINA EM UNIDADES PRODUTORAS DE REFEIÇÕES

SUELLEN SECCHI MARTINELLI; SUZI BARLETTO CAVALLI; ROSSANA PACHECO DA COSTA PROENÇA; PEDRO PAULO PIRES
Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O processo de aquisição da carne bovina em Unidades Produtoras de Refeições (UPR) é um fator determinante para a garantia da qualidade das refeições. Além dos processos efetivados nas unidades, como recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição, a qualidade da carne baseia-se na garantia de sua procedência, processamento e transporte. Assim, faz-se necessário a atuação das UPRs também no controle da cadeia produtiva, desde a produção primária até o recebimento.
OBJETIVOS
O objetivo do estudo foi desenvolver um método visando auxiliar gestores e nutricionistas no processo de aquisição de carne bovina para UPRs, considerando aspectos de qualidade nutricional, sensorial, regulamentar e de sustentabilidade.
METODOLOGIA
No intuito de atender o objetivo proposto, a estratégia de trabalho adotada foi a realização de uma pesquisa descritiva de desenvolvimento, delineada pelo método de estudo de caso. As etapas da pesquisa foram: identificação de informações relevantes sobre o abastecimento de carne bovina; concepção de um modelo de método de garantia da qualidade nutricional, sensorial, regulamentar e sustentabilidade no abastecimento de carne bovina; aplicação do método no local do estudo; revisão do método a partir do confronto com o estudo de caso e elaboração de estratégias para a aplicação. Coletaram-se os dados em uma Unidade Produtora de Refeições, por meio do acompanhamento do planejamento do cardápio, política de abastecimento, recebimento, pré-preparo e preparo da carne bovina. Os dados foram confrontados com os critérios previamente definidos, culminando na definição de ações corretivas.
RESULTADOS
O método desenvolvido denominou-se: Método de Garantia da Qualidade Nutricional, Sensorial, Regulamentar e Sustentabilidade no abastecimento de carne bovina em Unidades Produtoras de Refeições – GQCB. O Método é exposto em etapas de aplicação, formulários com instruções para coleta e análise de dados, modelos de documentos e glossário, assim como formulários para gerenciamento das ações de melhoria.
CONCLUSÃO
Além de contribuir com as discussões sobre a qualidade da carne bovina em toda a cadeia produtiva, o GQCB visa auxiliar gestores no sentido de proporcionar ferramentas para instrumentalizá-los nas ações de aquisição. Dessa forma, poderá colaborar com a oferta de refeições à base de carne bovina, nutricionalmente e sensorialmente mais adequadas aos comensais, cumprindo critérios regulamentares e sendo ambientalmente mais sustentável.

PS-23-164

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICAS NA PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES COMERCIALIZADAS EM UMA FEIRA LIVRE.

SUENNE TAYNAH ABE SATO; ANA CAROLINE VIEIRA DE ALMEIDA; BRUNO DE CÁSSIO VELOSO DE BARROS
Instituição: Universidade Federal do Pará
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O comércio de alimentos em vias públicas é uma prática antiga e universal que vem crescendo nas últimas décadas devido às mudanças socioeconômicas. Esta forma de comércio apresenta um alto potencial econômico e seu desenvolvimento vincula-se a necessidade de alimentação rápida e barata. No entanto, os alimentos comercializados por ambulantes representam um grave problema de Saúde Pública, pois são importantes veiculadores de doenças, principalmente por contaminação microbiológica resultante de más práticas de manipulação, suscintando preocupações em relação a segurança alimentar e nutricional.
Estatisticamente, dentre os casos de contaminação decorrentes de alimentação inadequada, 85% poderiam ser evitados, simplesmente se as pessoas manipulassem corretamente os alimentos.
OBJETIVOS
A presente pesquisa teve como objetivo obter características relacionadas à higiene em barracas que comercializam alimentos em uma feira livre e traçar o perfil dos envolvidos nesta atividade.
METODOLOGIA
A pesquisa contou com doze pontos de venda de alimentos, e doze manipuladores. Foram avaliados através de análise visual e entrevistas, seguido de preenchimento de uma Lista de Verificação.
RESULTADOS
Dos entrevistados, 83,3% eram mulheres. A idade média foi de 40 anos. 50% concluiram até o ensino médio. 75% receberam curso de capacitação. O uso da touca foi verificado em 75% dos entrevistados; 91,7% não utilizavam uniformes. 83% apresentaram-se utilizando adornos. 58,3% apresentavam unhas compridas e 66,7% utilizavam esmalte nas unhas. 100% havia disponibilidade de água corrente, fogão e freezer. 8,3% utilizavam o tipo de lixeira adequada, com tampa e pedal.100% dos estabelecimentos foram considerados visivelmente sujos.
58,3% dos manipuladores serviram os alimentos em recipientes sem tampa e expuseram-os sobre os balcões sem nenhuma proteção. Em 100% não havia alguém exclusivo para o recebimento de dinheiro. 92% dos manipuladores relatou reaproveitar as sobras.
CONCLUSÃO
O nível de instrução diminuído, torna as doenças veiculadas por alimentos mais freqüentes, devido ao menor entendimento sobre aspectos higiênico-sanitários.
Conclui-se que ainda há muita necessidade de uma melhor orientação às pessoas que manipulam alimentos, bem como intensificar as fiscalizações. Pois, a maioria ainda não foi conscientizada a respeito dos riscos das toxinfecções alimentares. Cabe a nós, profissionais da saúde, a conscientização, e ao governo um maior investimento nas campanhas preventivas.

PS-23-165
AVALIAÇÃO DO RESTO INGESTÃO DE ARROZ EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE BELO HORIZONTE.
SÔNIA MARIA DE FIGUEIREDO; TALITA RIBEIRO CORRÊA
Instituição: Universidade Federal de Ouro Preto
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O resto dos alimentos e sobras não aproveitáveis produzidas em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) estão diretamente relacionados com o custo da refeição. Evitar o desperdício é, além dos aspectos sócioambientais, uma questão de gerenciamento de recursos. Os pontos de desperdício devem ser identificados e estudados para que seja feito o planejamento e a implantação de melhorias. Desta forma, significativos benefícios para os resultados da organização podem contribuir como estratégia para a melhoria da qualidade e redução dos custos.
OBJETIVOS
O objetivo deste trabalho foi avaliar a sobra de arroz em um restaurante popular em Belo Horizonte. Atualizando assim o per capita real consumido
METODOLOGIA
Metodologia: o indicador de resto ingestão de arroz foi obtido a partir da pesagem de amostras representativas das bandejas. Foram coletadas 1190 bandejas em 12 dias de trabalho. A cada 30 minutos recolheu-se resto de arroz em 15 bandejas aleatórias. As amostras foram colocadas em sacos plásticos e identificadas com o horário da coleta. Considerou-se o fator de cocção 2,6.
RESULTADOS
Resultados: A média de arroz produzida durante o período foi de 459kg diários, a do resto ingestão total diário foi de 244kg constituído de 83% de arroz, sendo que a média do per capita planejado foi de 122g in natura e o per capita real consumido foi de 102g. A sobra foi 55g de arroz cozido por bandeja, essa sobra equivale a R$35.535,00 anualmente. A média de consumidores foi de 3645 comensais por dia. O horário de maior sobra compreendeu 14:00h.
CONCLUSÃO
os resultados apontam perda excessiva de arroz. Frente a estes resultados, se torna necessário a elaboração de medidas corretivas, tais como revisão das práticas gerenciais e operacionais deste serviço. A falta de treinamento, rotatividade e motivação dos funcionários pode fazer com que haja variação no porcionamento e, consequentemente, reste mais arroz nas bandejas. Recomenda- se que haja um treinamento constante e um melhor planejamento para evitar desperdício e reduzir custos. Avalia-se positivamente a implantação de um projeto de minimização de resíduos no restaurante, incluindo a redução do consumo e do desperdício, a reutilização e, como última opção a reciclagem do lixo ou um estudo para diminuir o impacto ambiental de resíduos que este tipo de equipamento produz

PS-23-166
HIGIENE E SAÚDE DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE RESTAURANTES VOLTADOS À COMUNIDADE UNIVERSITÁRIA DE ANÁPOLIS-GO.
TATHIANE PESSOA SOUZA; SARA ALINE LUIZ SOARES; VANDERLI MACHADO CAIXETA; FABÍOLA PEDROSA P MARQUES; LIDIANE SIMÕES; JULIANA KÊNIA M SILVA
Instituição: Fac. Anhanguera de Anápolis/Vigilância Sanitária
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
As pessoas que manipulam alimentos em estabelecimentos comerciais exercem uma função importante no cuidado da higiene dos mesmos, pois as mãos são o principal veículo de transmissão de microrganismos patogênicos. Sendo assim, avaliar as condições de higiene e saúde de manipuladores de alimentos de restaurantes comerciais revela-se fundamental para a melhora e/ou manutenção da saúde dos comensais.
OBJETIVOS
O objetivo do presente trabalho foi avaliar as condições de higiene e saúde de manipuladores de alimentos de restaurantes que atendem a universitários da cidade.
METODOLOGIA
Os dados foram coletados através de um questionário baseado na Resolução RDC nº 216/2004, da ANVISA. Foram avaliados 10 restaurantes localizados entre dois centros universitários da cidade. Após inspeção realizada por um fiscal da Vigilância Sanitária Municipal, foi preenchido o questionário contendo 17 questões acerca do itens presentes na referida legislação. Em cada questão foi marcado sim ou não, conforme a realidade em que o estabelecimento se encontrava, sendo que a alternativa sim representa a adequação à legislação. Para cada questão foi avaliada a ocorrência (%) de adequações (sim) e inadequações (não) dos estabelecimentos avaliados, onde se fez um paralelo mostrando onde estão concentradas as maiores falhas em relação ao controle de higiene e saúde de manipuladores ou se existe esse controle no estabelecimento.
RESULTADOS
Os resultados obtidos mostram que as questões referentes a atestados de saúde ocupacional (ASO), presença de lesão ou sintomas de enfermidades, presença de cartazes de orientação sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos, supervisão e capacitação periódica em higiene pessoal, manipulação de alimentos e doenças transmissíveis; requisitos para visitantes na UAN; conhecimento de Boas Práticas de Fabricação; e o POP de higiene e saúde dos manipuladores, apresentaram um elevado número de respostas negativas (aproximadamente 90%), revelando um problema a ser sanado. Em outra posição, as questões relativas ao uso de cabelos presos por redes, toucas ou outro acessório apropriado; a ausência de barba e as unhas cortadas e sem esmalte e base apresentaram o maior número de respostas positivas (aproximadamente 80%).
CONCLUSÃO
Os resultados enfatizaram que o trabalho de capacitação e conscientização das exigências higiênico-sanitárias e o comprometimento dos manipuladores de alimentos são pedras fundamentais para condução de atividades norteadas por boas práticas de fabricação.

PS-23-167
PERFIL HIGIÊNICO-SANITÁRIO DAS PANIFICADORAS DOS GRANDES SUPERMERCADOS DA CIDADE DE ANÁPOLIS (GO).
TATHIANE PESSOA SOUZA; FABÍOLA PEDROSA P MARQUES; NEIVA NOGUEIRA DA SILVA; LIDIANE SIMÕES; JULIANA KÊNIA M. SILVA
Instituição: PUC Goiás/Vigilância Sanitária de Anápolis
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O pão é o alimento mais antigo do mundo, sendo conhecido no Brasil apenas no século XIX através dos imigrantes. Hoje no Brasil existem mais de 63 mil panificadoras, e estas vem buscando formas de garantir a qualidade de seus produtos.
OBJETIVOS
Este estudo teve como objetivo verificar a adequação físico-estrutural e de boas práticas de fabricação de alimentos de panificadoras localizadas em grandes supermercados da cidade de Anápolis (GO), às normas básicas de vigilância sanitária.
METODOLOGIA
Através da utilização de lista de verificação baseada na RDC n. 216/2004, foram analisadas 12 panificadoras localizadas nos grandes supermercados da cidade de Anápolis (GO). Foram levantadas 10 características, denominadas de blocos, sendo que cada bloco recebeu uma nota, a qual foi comparada a um peso previamente estabelecido pelo autor, de acordo com o grau de risco sanitário apresentado pela característica. Cada bloco recebeu então uma nota, de acordo com o peso do bloco. As notas dos blocos foram somadas, estabelecendo-se a nota geral do estabelecimento.
RESULTADOS
Os resultados das inspeções realizadas pela vigilância sanitária municipal apresentaram índices preocupantes, principalmente no que diz respeito à higienização dos manipuladores e dos locais de produção dos alimentos. Dos estabelecimentos visitados, 83,3% apresentaram resultados insatisfatórios em relação a 10 critérios analisados e apenas 16,7% obtiveram resultados satisfatórios. Nenhuma das 12 panificadoras vistoriadas atingiu a pontuação de excelência (100).
CONCLUSÃO
Através dos dados analisados podemos concluir que há uma grande deficiência nas condições higiênico-sanitárias nos estabelecimentos deste ramo de alimentação.

PS-23-168
QUALIDADE FÍSICO-ESTRUTURAL E APLICAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM LANCHONETES LOCALIZADAS NA REGIÃO CENTRAL DE ANÁPOLIS-GO.
TATHIANE PESSOA SOUZA; INÊS SILVA; PATRÍCIA M.FERREIRA MEDEIROS; FABÍOLA PEDROSA P. MARQUES; LIDIANE SIMÕES; JULIANA KÊNIA M. SILVA
Instituição: Fac. Anhanguera de Anápolis/Vigilância Sanitária
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
As Boas Práticas de Fabricação de Alimentos (BPFs) são obrigatórias pela legislação brasileira, para as indústrias e estabelecimentos produtores de alimentos e estão pautadas em leis específicas. As unidades produtoras de alimentos devem analisar itens importantes como a qualidade da matéria prima, os equipamentos, as instalações, as condições higiênico-sanitárias do ambiente de trabalho, etc., para a não ocorrência de doenças transmitidas por alimentos.
OBJETIVOS
O objetivo do presente trabalho foi verificar a adequação físico-estrutural e de boas práticas de fabricação de alimentos de lanchonetes da região central de uma cidade às normas de vigilância sanitária por aplicação de lista de verificação.
METODOLOGIA
Foram visitadas 20 lanchonetes localizadas na região central da cidade, segundo disponibilidade da vigilância sanitária municipal. Concomitantemente à visita fiscal, foi preenchida em cada estabelecimento, uma lista de verificação de boas práticas de fabricação, baseada na Resolução RDC nº 216, de 2004. Foram consideradas na elaboração do check list 9 subdivisões da legislação, chamadas neste trabalho de blocos, sendo que para cada um dos blocos avaliados, foi determinada uma nota, denominada de nota do bloco, considerando o número de itens em conformidade, o número máximo de itens avaliados para o bloco, denominado de constante do bloco e número de itens que não se aplicavam ao estabelecimento. Além disso, para cada bloco foi atribuído um peso, de cinco (5) a quinze (15), definido como peso do bloco, cujas notas foram determinadas considerando o risco higiênico-sanitário de cada bloco, chegando-se a uma nota final para o estabelecimento, utilizando-se fórmula específica.
RESULTADOS
Após a determinação da nota, os estabelecimentos foram divididos em 3 grupos de acordo com a nota obtida, segundo a RDC nº 275, de 2002. Por meio dos resultados obtidos, dezesseis (80%) dos estabelecimentos produtores de alimentos não oferecem uma alimentação segura do ponto de vista higiênico-sanitário. Do total de estabelecimentos vistoriados, quatro (20%) não atingiram as mínimas exigências de adequação às normas da VISAM, foram classificados no grupo três de 0 a 50% de atendimento às adequações segundo a RDC, e nenhum atingiu 75% de adequações.
CONCLUSÃO
Os estabelecimentos avaliados, em sua totalidade apresentaram não-conformidades superiores a 25%, sendo classificados como reprovados e insatisfatórios para produção de alimentos seguros, necessitando de adequações imediatas à legislação sanitária vigente.

PS-23-169
PREVALÊNCIA DE FATORES DE RISCO CARDIOVASCULAR EM TRABALHADORES DE UAN BENEFICIADA PELO PAT NO ESTADO DO CEARÁ
TATIANA BRITO OLIVEIRA; DIEGO BASTOS PORTO; THAÍS LEITE MACEDO
Instituição: UNIFOR
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A morbimortalidade tendencial da população indica incidência crescente de patologias cardiovasculares, sendo a Hipertensão Arterial Sistêmica (HAS), a mais freqüente. No Brasil, sua prevalência oscila em torno de 30% da população. Segundo recentes estudos, estão associados às complicações da HAS, idade, raça, obesidade, sedentarismo, tabagismo, fatores dietéticos, dentre outros. Entre os maiores consumidores de sal, está o Brasil, com ingestão média de 15,09 gramas diários. O Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) objetiva melhorar as condições nutricionais de trabalhadores, sendo imprescindível na promoção de alimentação saudável dos beneficiados. Estudos para avaliar repercussões do Programa na saúde de trabalhadores, principalmente em relação às doenças associadas à nutrição, são, portanto, necessários.
OBJETIVOS
Verificar fatores associados à HAS em empresa beneficiada pelo PAT.
METODOLOGIA
Estudo com 51 trabalhadores de Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). Foram aferidos peso e altura com posterior cálculo de Índice de Massa Corporal (IMC). Utilizou-se questionário e avaliou-se, com Programa Avanutri Revolution®, dez cardápios de almoço quanto ao teor de sódio usando per captas das fichas técnicas. Tais valores foram comparados com as exigências do PAT e da VI Diretriz Brasileira de Hipertensão.
RESULTADOS
Os pesquisados apresentam, em média, 43,12 anos, sendo 94,12% do sexo masculino. Comparadas a homens, mulheres apresentam valores menores de idade, IMC, pressão sistólica (PS) e diastólica (PD). A média da PS é de 12,43 ±1,46mmHg e a PD é de 8,18 ±1,14mmHg. Dos entrevistados, 5,88% são negros, 74,5% pardos e 19,61% brancos. Quanto ao estado nutricional, a média do IMC foi 27,89kg/m2 ± 3,95. Em 23,53% encontrou-se obesidade grau I, 1,96% grau II e 1,96% grau III. Dos estudados, 56,86% são sedentários, 15,69% tabagistas; 56,86% ingerem bebidas alcoólicas, destes, 13,79% apresentam consumo leve, 72,41% moderado e 13,79% pesado; 23,53% fazem uso de medicação anti-hipertensiva; 76,47% têm acompanhamento médico regular. 52,94% das pessoas têm histórico familiar de doenças cardiovasculares, das quais 81,48% ditas HAS. 86,28% afirmam não adicionar sal às refeições. Quanto ao consumo de embutidos, carnes salgadas e frituras 11,76% ingerem diariamente. O valor médio obtido de teor de sódio foi de 2053,96mg.
CONCLUSÃO
Identifica-se elevada prevalência de fatores de risco para HAS. É, portanto, imprescindível a integração de ações primárias nas UAN´s para prevenção de complicações de morbidades.

PS-23-170
ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR: ANÁLISE DA ACEITABILIDADE
TATIANE PALMEIRA ELEUTÉRIO; HELENICE FERREIRA REIS; ELIETE FERNANDES FLÁVIO; ROSANI SILVEIRA P GUIMARÃES
Instituição: Faculdade de Saúde Ibituruna
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A alimentação equilibrada é um dos recursos vitais para a manutenção e ou recuperação da saúde.Na área hospitalar o Serviço de Nutrição e Dietética (SND) é o setor responsável pela produção de refeições com a finalidade de comprar, receber, armazenar, processar e distribuir os alimentos aos pacientes internados.A alimentação para tais pacientes, na maioria das vezes, é modificada quantitativa e qualitativamente em relação à dieta normal visando a adequação da alimentação à situação clínica.Durante o período de hospitalização pode ocorrer perda de peso por diversos fatores, destacando-se dentre eles a baixa ingestão alimentar, resultado não só dos sintomas gastrintestinais desencadeados por muitas doenças, mas muitas vezes, do preconceito do paciente em relação à alimentação servida no ambiente hospitalar, que, comumente, é vista como de baixa qualidade. Na unidade hospitalar além da identificação dos pacientes em risco nutricional, o nutricionista deve estar alerta para que a ingestão alimentar assegure ao paciente a quantidade e a qualidade de alimentos adequados às suas expectativas e necessidades nutricionais. A adaptação do cardápio hospitalar, o ambiente onde são realizadas as refeições e o estado emocional estão diretamente envolvidos com a aceitação alimentar pelo paciente internado.
OBJETIVOS
Avaliar os fatores que interferem na aceitabilidade da alimentação oferecida pelo SND aos pacientes internados.
METODOLOGIA
Trata-se de uma pesquisa quantitativa conduzida com 50 pacientes internados há mais de dois dias, através de entrevistas realizadas no ambiente hospitalar, utilizando-se de questionário estruturado.
RESULTADOS
Observou-se que a aparência (92%), consistência das preparações culinárias (90%), sabor (82%), adequação da temperatura dos alimentos (100%), variedade do cardápio (98%), higiene dos alimentos (98%), horários de distribuição (90%) e a quantidade das refeições servidas (94%) estava entre bom e ótimo. 90% dos pacientes se consideravam bem atendidos. No que diz respeito à apresentação (100%), simpatia (94%) e cordialidade (94%) dos funcionários do SND a classificação foi ótima.
CONCLUSÃO
Conclui-se que a aceitabilidade da alimentação oferecida pelo SND era alta, pois, dentre os critérios avaliados (características sensoriais, qualidade do atendimento, tipos e higiene de utensílios, tipos e temperatura das preparações alimentícias) todos foram classificados como adequados, ressaltando que, a maioria dos critérios obteve avaliação ótima.

PS-23-171
AVALIAÇÃO DO INDICE DE RESTO-INGESTÃO DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR EM NATAL/RN.
VALTÊMIA PORPINO G. COSTA; BEATRIZ G. UBARANA CUNHA; KATIUSCIA BORGES DOS SANTOS; VALERIA DE MELO SOUSA
Instituição: MEJC/UFRN
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Uma alimentação equilibrada é de fundamental importância para o restabelecimento de enfermos, a dietoterapia tem papel na recuperação e manutenção da saúde. Apesar da disponibilidade de alimentos nas unidades hospitalares para os pacientes, boa parte deles pode ingerir uma quantidade insuficiente para atender as necessidades nutricionais. A ingestão insuficiente pode ser atribuída a inadequações das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN`s) ocasionando desperdício de alimentos na forma de restos alimentares que pode ser devido a alguns fatores, como: planejamento inadequado das refeições, preferências alimentares e porcionamento inadequado.
OBJETIVOS
Verificar se há ocorrência de desperdício de alimentos em uma UAN hospitalar.
METODOLOGIA
A pesquisa foi realizada durante 10 dias em uma UAN que fornece aproximadamente 800 refeições por dia entre desjejum, lanches, almoço, jantar e ceia. Empregou-se o método de pesagem de amostra representativa das bandejas fornecidas aos pacientes no desjejum, almoço e jantar. Após as coletas realizamos a média do indicador de resto-ingestão em cada refeição, consideramos como desperdício de alimentos os valores acima de 20% (Mezomo, 2002).
RESULTADOS
As 1386 dietas verificadas (correspondentes a 437 desjejuns, 469 almoços e 480 jantares) foram distribuídas em duas unidades no hospital. Para o desjejum os valores de resto-ingestão variaram de 12 a 24%, sendo a média de 17%, o almoço apresentou uma variação de 17 a 30% e média de 23% e com relação ao jantar variou de 12 a 32% e apresentou média de 22%. Os índices do almoço e jantar são considerados superiores ao limite aceitável e o desjejum apresentou valor adequado considerando a clientela atendida.
CONCLUSÃO
Os resultados demonstram uma grande perda de alimentos, principalmente nas refeições maiores (almoço e jantar) incompatível com o bom funcionamento de uma UAN, podendo contribuir negativamente no tratamento dietoterápico dos clientes/pacientes, sendo necessária uma revisão nas práticas gerenciais e operacionais.

PS-23-172
AVALIAÇÃO DO ALMOÇO SERVIDO A PARTICIPANTES DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR EM UMA INSTITUIÇÃO DE NATAL/ RN
VALTÊMIA PORPINO G. COSTA; JORDANA CAMILLE CAMPOS SILVA
Instituição: FARN
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A preocupação com a organização do trabalho tem sido uma constante desde o advento da administração cientifica, porém recentemente, as empresas vêm dando atenção a satisfação do trabalhador na execução de suas tarefas como requisito para atingirem qualidade de vida, além de altos índices de produtividade. No Brasil, as políticas de alimentação para o trabalhador se fundamentam na idéia de que a força de trabalho é elemento chave para produção econômica. O Programa de Alimentação do Trabalhador —PAT busca benefícios para as empresas, o governo e o trabalhador, tais como: melhoria do estado nutricional do trabalhador e consequentemente diminuição dos gastos com saúde, aumento da produtividade, redução dos acidentes de trabalho e o absenteísmo.
OBJETIVOS
Analisar a dieta consumida pelos trabalhadores e comparar os valores encontrados com os parâmetros preconizados pelo Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT).
METODOLOGIA
O estudo foi realizado com 118 funcionários de uma instituição na cidade de Natal-RN. Durante quatro dias foram observadas e coletadas as porções dos alimentos servidos pelos funcionários durante o almoço. A análise nutricional das dietas foi realizada através da tabela de composição de alimentos Tucunduva (2002), a média dos dados obtidos foram comparados com as recomendações dos parâmetros nutricionais do PAT, presente na Portaria Interministerial n°66 (2006).
RESULTADOS
Em relação as dietas são consumidos em média 945 kcal, sendo 48% de carboidratos, 28% de proteínas e 24% de lipídios,o conteúdo energético do cardápio é insatisfatório, tendo em vista que ultrapassou os valores recomendados pela portaria, com relação a distribuição de macronutrientes, as proteínas encontram-se em excesso e carboidratos abaixo do recomendado, a gordura saturada apresentou o valor de 2,3g sendo este acima do preconizado. As fibras e o sódio ficaram em média 9,8 g e 1402mg respectivamente, estando as fibras dentro da recomendação e o sódio bem acima do recomendado.
CONCLUSÃO
E necessário uma adequação dos cardápios servidos aos valores preconizados pelo PAT, bem como uma maior conscientização dos funcionários com relação às porções das preparações buscando uma alimentação saudável.

PS-23-173
ANÁLISE MICROBIOLÓGICA EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR
VANESSA MEURER CAMPOS; LUCIANA FERNANDES WALTER DE MENEZ
Instituição: Associação Beneficente Evangélica de Joinville
Área: NUTRIÇÃO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
As análises microbiológicas devem ser realizadas para avaliar a qualidade microbiológica do processo produtivo e do alimento visando diagnosticar um possível agente etiológico causador de surto de toxiinfecção alimentar. Além de avaliarem o grau de contaminação por microorganismos deteriorantes, bem como de orientarem o monitoramento, indicam medidas corretivas em pontos críticos de controle.
OBJETIVOS
Buscou-se avaliar as condições higiênico-sanitárias de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) em um hospital privado do sul do Brasil, através da análise microbiológica de alguns alimentos.
METODOLOGIA
Foram coletadas, por empresa especializada, amostras de 7 alimentos preparados no setor de nutrição do hospital. Os alimentos foram escolhidos de forma aleatória e faziam parte do cardápio dos pacientes ou dos funcionários no dia da coleta. Os alimentos analisados foram: patê de frios, bisteca suína grelhada, iscas de frango refogadas, salada de frutas, peixe (cru antes do preparo), cachorro quente e vitamina de banana. Foram pesquisados nas amostras *Coliformes Termotolerantes*, *Salmonella sp*, *Bacillus cereus* e *Staphylococcus aureus*. Os resultados foram analisados e comparados com os padrões estabelecidos pela Resolução n. 12 de 02 de janeiro de 2001 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.
RESULTADOS
A amostra de salada de frutas apresentou um valor de 210 UFC/g para *Coliformes Termotolerantes* (valor de referência = 50 UFC/g). Foi encontrado ainda resultado acima dos padrões recomendados para *Staphylococcus aureus* na amostra de peixe cru, com 630 UFC/g (valor de referência = 500 UFC/g). Para estes dois alimentos foram realizadas novas coletas no mês seguinte, após implantação de medidas corretivas em pontos críticos de controle. As amostras dos demais alimentos bem como a segunda coleta da amostra da salada de frutas e do peixe cru encontraram-se de acordo com os padrões microbiológicos para os microorganismos analisados.
CONCLUSÃO
Os resultados obtidos permitiram evidenciar falhas no controle higiênico sanitário da UAN do hospital estudado. Com isso foi possível melhorar cuidados higiênicos no preparo dos alimentos que apresentaram contaminação. Assim sendo, a realização das análises microbiológicas oferecem subsídios para medidas corretivas na preparação das refeições e reiteram a necessidade de programas de educação continuada aos manipuladores envolvidos com a produção de alimentos.

PS-23-175
PERFIL SOCIODEMOGRÁFICO E PRÁTICA DE ALEITAMENTO MATERNO DE MÃES ATENDIDAS EM BANCO DE LEITE HUMANO
MARIANA NUNES PASCOAL; LÍVIA ASSIS MIRANDA; ISADORA MACIEL PEREIRA; SIMONE CARDOSO LISBOA PEREIRA; LUANA CAROLINE DOS SANTOS
Instituição: Universidade Federal de Minas Gerais
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O Banco de Leite Humano (BLH) é um centro especializado responsável pela promoção, proteção e apoio ao aleitamento materno e atividades de coleta, processamento e distribuição de leite humano. O conhecimento do perfil das mulheres que buscam este serviço é fundamental para direcionamento de ações educativas, favorecendo a promoção da amamentação e aumento do número de doações.
OBJETIVOS
Avaliar o perfil sociodemográfico e a prática de aleitamento materno de mães atendidas em BLH.
METODOLOGIA
Estudo retrospectivo realizado com mulheres atendidas por um BLH referência em Minas Gerais, que buscaram auxílio em 2009. Os dados foram obtidos por questionário semiestruturado contendo informações sociodemográficas, referentes à gestação, além de práticas de aleitamento materno. Realizou-se análise descritiva dos dados e aplicação dos testes Kolmogorov-Smirnov, exato de Fisher, Kruskall-Wallis e Mann-Whitney, com significância de 5%.
RESULTADOS
Foram atendidas 2225 mulheres, com mediana de 28,00 (IC95%: 27,69-28,29) anos, e 1,00 (IC95%: 1,43-1,52) filho, sendo que 71,1% declararam-se casadas. Quanto à escolaridade, 70% possuíam apenas o nível fundamental (26,2%) ou médio (43,8%). Das avaliadas, apenas 1,6% não realizaram o pré-natal e 85,5% relataram mais de 6 consultas, realizadas principalmente em serviço público (51,4%). Observou-se que 59,2% das mães não receberam orientações sobre aleitamento materno anteriormente e 62,8% realizaram o parto em hospital público. As complicações durante o parto foram citadas por 15%. A maioria das mulheres (76,9%) buscou o BLH para receber orientações sobre o aleitamento materno, seguidas por peito cheio (17,8%), dores ao amamentar (14,1%), ferimentos nos seios (12,6%) e interesse na doação do leite (2,3%). O aleitamento materno exclusivo foi referido por 60,3% das mães. Observou-se que as complicações no parto foram mais comuns em mulheres que realizaram o pré-natal em serviço público ($p<0,001$) e o aleitamento materno exclusivo em mães mais jovens ($p<0,001$); além disso, o número de filhos foi superior em mães com menor escolaridade ($p<0.001$).
CONCLUSÃO
A grande variedade de características entre as mulheres atendidas e a intensa procura por orientações no BLH, faz deste serviço um importante centro de apoio para mães e lactentes, sendo necessária a elaboração de ações e campanhas de divulgação que promovam o aumento de doações e a conscientização para a importância do aleitamento materno.

PS-23-176
QUALIDADE DA DIETA, ASPECTOS SOCIODEMOGRÁFICOS E NUTRICIONAIS DE USUÁRIOS DE SERVIÇO DE ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE
MARIANA NUNES PASCOAL; PAULA MARTINS HORTA; LUANA CAROLINE DOS SANTOS; ALINE CRISTINE SOUZA LOPES
Instituição: Universidade Federal de Minas Gerais
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A transição nutricional observada em âmbito mundial contribuiu para o aumento da ocorrência de doenças e agravos não transmissíveis (DANT) e denotou importância do desenvolvimento de índices de qualidade da dieta para avaliar características dietéticas e sua relação com o desenvolvimento dessas doenças e aspectos sociodemográficas da população.
OBJETIVOS
Avaliar o índice de qualidade da dieta (IQD) e relacioná-lo aos aspectos sociodemográficos e perfil nutricional de usuários de Serviço de Atenção Primária à Saúde.
METODOLOGIA
Estudo transversal realizado com usuários de uma Unidade Básica de Saúde de Belo Horizonte/MG, encaminhados ao atendimento nutricional pelas Equipes de Saúde da Família e Serviço de Promoção à Saúde - Academia da Cidade, cujos critérios de encaminhamento incluíram obesidade e/ou comorbidades desestabilizadas. Os dados foram coletados mediante aplicação de questionário previamente testado, contendo informações sociodemográficas, consumo alimentar, medidas antropométricas, percepção corporal e de saúde. Utilizou-se o IQD proposto por Fisberg et al. (2004). Realizou-se análise descritiva dos dados e aplicação dos testes Kolmogorov-Smirnov, correlação de Pearson e Spearman, T de Student Simples e análise de variância (ANOVA), Mann-Whitney e Kruskal-Wallis, com nível de significância de 5%.
RESULTADOS
Foram avaliados 126 indivíduos, 94,4% mulheres, com média de 51,90 ±11,43 anos. Desses, 50% declaram ser profissionais do lar, com mediana de 7,00 (IC95%: 6,15-7,47) anos de estudo e renda per capita de R$415,00 (IC95%: 427,10-533,00). Observou-se elevada prevalência de excesso de peso (88,9%) e valores preditores de morbidades. A insatisfação com a forma corporal foi relatada por 86,5% dos usuários e 52,4% consideraram sua saúde boa. A média do IQD foi 67,32± 11,53 pontos (42,9% dieta que necessita de modificação e 0,8% dieta inadequada) e constatou-se associação significativa entre renda per capita e escore de frutas ($r=0,182$; $p=0,043$), lipídeos ($r=-223$; $p=0,013$) e colesterol ($r=-0,195$; $p=0,030$); escolaridade e consumo de leite ($r=0,212$; $p=0,017$), variedade da dieta ($r=0,332$; $<0,001$), colesterol ($r=-0,259$; $p=0,003$) e ácidos graxos saturados ($r=-0,177$; $p=0,047$); além de razão cintura/quadril e variedade da dieta ($p=0,033$).
CONCLUSÃO
Tais resultados sugerem a necessidade de ações de promoção à saúde voltadas para o incentivo de uma alimentação mais saudável e melhora do poder de aquisição de alimentos.

PS-23-177
PERFIL DO ESTADO NUTRICIONAL DAS CRIANÇAS DE UMA ESCOLA EM FORTALEZA-CE
MARIANA VIEIRA FERNANDES; PRISCILA BENEVIDES FIUZA
Instituição: Escola Waldorf Micael
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A alimentação adequada é um dos principais fatores para a saúde e desenvolvimento saudável da criança, pois é principalmente na infância que se faz necessário o fornecimento de energia e nutrientes indispensáveis para o bom funcionamento do organismo, assim como é o momento em que se formam os hábitos alimentares do indivíduo. As necessidades nutricionais de cada indivíduo diferem dos demais por sua constituição genética, suas características morfológicas e fisiológicas, bem como por sua atividade e eficácia metabólica, sendo assim, a alimentação infantil uma peça fundamental na monitoração do desenvolvimento pondero-estatural e intelectual da criança. Ressalta-se ainda que os distúrbios nutricionais mais prevalentes durante a infância, provenientes dos inadequados hábitos alimentares, são a obesidade e o baixo peso.
OBJETIVOS
Avaliar o estado nutricional de crianças pertencentes a uma escola particular de Fortaleza – Ceará.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo descritivo, de abordagem quantitativa, realizado mediante avaliação antropométrica de 40 crianças entre 7 e 9 anos de idade, a partir das variáveis de peso, altura e idade, onde foi utilizado o gráfico do Índice de Massa Corporal (IMC), o peso para idade e a altura para idade, segundo a organização mundial da saúde.
RESULTADOS
RESULTADOS: Verificou-se por meio da mensuração do IMC que 32,5% das crianças apresentaram baixo peso, em outras 25% diagnosticou-se eutrofia e em 42,5% constatou-se o sobrepeso. A partir do peso para idade 29% das crianças apresentaram baixo peso, 26% estavam na faixa de normalidade e 45% encontravam-se acima do peso recomendado. Com relação à altura para idade 19% das crianças avaliadas encontraram-se com baixa estatura, 79% estavam adequadas e apenas 2% apresentaram altura elevada para idade.
CONCLUSÃO
Foi evidenciado que a maioria das crianças avaliadas é atingida pelo excesso de peso, podendo desenvolver sérias complicações quando adultas. Assim faz-se necessário ressaltar a importância e as vantagens de uma alimentação adequada utilizando práticas educativas voltadas para o estímulo de hábitos alimentares saudáveis desde a infância, por meio de estratégias que proponham a prevenção de agravos. Como forma de prevenção de tais agravos torna-se indispensável o acompanhamento apropriado para que as crianças possam alcançar uma melhor qualidade de vida.

PS-23-178
ESTRATÉGIAS DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR PARA GESTANTES ATENDIDAS EM UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE EM FORTALEZA-CE
MARIANA VIEIRA FERNANDES; PRISCILA BENEVIDES FIUZA
Instituição: Unidade de Saúde Maurício Matos Dourado
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A assistência pré-natal é alvo de destaque na atenção materno-infantil, tema de constante preocupação das políticas públicas de saúde no Brasil. Grande parte do sucesso da gestação depende da qualidade do pré-natal, onde são realizadas medidas preventivas tais como: orientações sobre alimentação, exercícios e técnicas para facilitar a amamentação, avaliação do estado nutricional e planejamento de cuidados. Apesar da amamentação ser um processo fisiológico, precisa ser aprendido e/ou aperfeiçoado, e são as estratégias de Educação Alimentar as facilitadoras desse processo. As abordagens educativas participativas mostram que os indivíduos tendem a compreender seu próprio corpo e observá-lo, e passam a se tornar sujeito de sua conduta alimentar.
OBJETIVOS
Aprimorar as técnicas de amamentação e hábitos alimentares saudáveis das gestantes como estratégia de educação em saúde.
METODOLOGIA
O presente estudo utilizou o relato de experiência das mães que constituíam um grupo de 20 gestantes de todas as idades que freqüentavam o referido posto de saúde. Foi realizada atividade de educação nutricional através de palestras sobre as técnicas de amamentação, importância do leite materno, alimentação da mãe durante a gestação e amamentação, além do esclarecimento das dúvidas mais recorrentes das gestantes, e dinâmicas contando com a participação de uma equipe interdisciplinar de profissionais da saúde como forma de enfocar todos os aspectos da relação mãe-filho para verificar o entendimento das gestantes com relação aos assuntos expostos.
RESULTADOS
Pôde ser verificado que as gestantes apresentaram interesse em participar das atividades desenvolvidas pela exposição do assunto ter sido realizada de modo informal, o que estimulou e aumentou o envolvimento destas com o tema apresentado, além de tornar claras as dúvidas e inseguranças, minimizando os riscos presentes no período da gestação. Observou-se também que a participação da equipe interdisciplinar auxiliou na integração das gestantes e permitiu que estas tivessem oportunidade de esclarecer em maior amplitude as freqüentes dúvidas despertadas no período durante e pós-gestação.
CONCLUSÃO
A utilização de estratégias em educação nutricional é fundamental no pré-natal, pois permite o desenvolvimento de atividades direcionadas aos princípios das práticas de alimentação saudável, o que proporciona maior segurança e qualidade de vida para mãe e bebê, tanto no período da gestação como da lactação.

PS-23-179
PREVALÊNCIA DE DISLIPIDEMIAS EM CRIANÇAS DO SEMI-ÁRIDO NORDESTINO.
MARÍLIA GOMES DE S BEZERRA; CINTHYA V DE SOUZA ROCHA; ELLAINE SANTANA DE OLIVEIRA; THIAGO LEAL B HIPÓLITO; JOILANE ALVES PEREIRA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
No Brasil, tem-se dado pouca importância a avaliação precoce de distúrbios lipídicos na infância, o que aumenta o número de sujeitos que não são identificados ou são subtratados e, portanto, permanecem com um perfil lipídico desfavorável, elevando o risco de eventos coronarianos, com início prematuramente na infância.
OBJETIVOS
Avaliar a prevalência de dislipidemias em crianças de uma cidade do semi-árido nordestino.
METODOLOGIA
Estudo de caráter epidemiológico, descritivo e transversal. A amostra foi composta por 89 crianças com idade entre 5 e 10 anos, cujos pais assinaram termo de consentimento livre e esclarecido. As frações lipídicas foram avaliadas por meio do método Esterase-Peroxidase, utilizando-se o aparelho Micronal Colorimétrico Fotoelétrico, na determinação do HDL-colesterol, utilizou-se o mesmo aparelho e método acima descrito, logo após precipitação das lipoproteínas de baixa densidade, já o LDL-colesterol foi obtido através da fórmula de Friedewald. Os triglicerídeos foram medidos fotometricamente após reação enzimática (glicerol peroxidase automatizado). Os pontos de corte adotados foram propostos pelas normas das II Diretrizes Brasileiras sobre Dislipidemias.
RESULTADOS
Encontraram-se as seguintes médias para colesterol total 145,73 (+27,07); triglicerídeos 89,06 (+ 35,05); HDL-c 47,59 (+12,48); LDL-c 80,32 (+ 22,53); VLDL-c 18,49 (+ 9,93). Foram encontrados níveis elevados de colesterol, triglicerídeos e LDL em 19,78%; 13,19% e 3,30% da amostra, respectivamente. O HDL reduzido foi observado em 41,76% da amostra. O VLDL-c apresentou uma prevalência de 92,31% abaixo do recomendado.
CONCLUSÃO
É elevada a prevalência de dislipidemias na amostra, o que proporciona maior risco para DCV. Nesse sentido, ressalta-se a importância de um acompanhamento nutricional adequado a fim de reduzir os fatores de risco nesta população.

PS-23-180
ESTADO NUTRICIONAL DE ESTUDANTES EM MUNICÍPIO DO SEMI-ÁRIDO NORDESTINO
MARÍLIA GOMES DE S BEZERRA; THIAGO LEAL B HIPÓLITO; ELLAINE SANTANA DE OLIVEIRA; CINTHYA V DE SOUZA ROCHA; JOILANE ALVES PEREIRA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O conhecimento e acompanhamento da situação nutricional constituem instrumentos essenciais para a aferição das condições de saúde e qualidade de vida da população. A antropometria é um método importante na avaliação do estado nutricional e possibilita a detecção precoce de alterações na saúde de indivíduos e coletividades.
OBJETIVOS
Avaliar o estado nutricional de estudantes de um município do semi-árido nordestino.
METODOLOGIA
Estudo de caráter epidemiológico, descritivo e transversal. Realizado com 144 estudantes matriculados em escolas públicas localizadas em município do semi-árido nordestino. O estado nutricional foi avaliado por meio de análises dos indicadores antropométricos das curvas de crescimento da OMS (2007). As variáveis analisadas foram: estatura-idade, peso-idade e IMC-idade. O peso corporal e altura foram realizados conforme metodologia descrita pelo Ministério da Saúde, através do Sistema Nacional de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN).
RESULTADOS
A distribuição dos escolares nos estratos etários foi: 5 a 9 anos com 91 estudantes (63,19%), 10 a 19 anos com 53 estudantes (36,80%). Para os indivíduos de 5 a 9 anos observou-se que 82,41% estavam com peso adequado para idade e 83,51% com estatura adequada para idade e aqueles com faixa etária de 10 a 19 anos apresentaram 75,47% estatura adequada para idade. O percentual de baixa estatura para idade entre os estudantes conforme faixas etárias foram de 16,48% para os de 5 a 9 anos e 24,52% para os de 10 a 19 anos. No parâmetro IMC por Idade observou-se nos estudantes de 5 a 9 anos uma prevalência de 8,79% para magreza e 8,78% para excesso de peso; na faixa etária de 10 a 19 anos encontrou-se percentuais iguais a 11,32% e 11,31%, para magreza e excesso de peso, respectivamente.
CONCLUSÃO
Observou-se maior inadequação de estatura para idade entre os adolescentes, sugerindo possível carência alimentar durante um longo período. Verificaram-se também percentuais semelhantes de magreza e excesso de peso, reforçando a tendência já descrita na literatura quanto à transição nutricional.

PS-23-181
PERFIL LIPÍDICO DE ADOLESCENTES MATRICULADOS NA REDE PÚBLICA DE ENSINO EM MUNICÍPIO DO NORDESTE BRASILEIRO
MARÍLIA GOMES DE S BEZERRA; ELLAINE SANTANA DE OLIVEIRA; CINTHYA V DE SOUZA ROCHA; THIAGO LEAL B HIPÓLITO; JOILANE ALVES PEREIRA
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O consumo de alimentos de grande densidade energética, com altos teores de açúcar e gorduras, ou excessivamente ricos em sódio tem se ampliado, em conseqüência disso, tem crescido também os casos de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), inclusive entre adolescentes. Identificar essas alterações precocemente possibilita a adoção de medidas preventivas e curativas adequadamente.
OBJETIVOS
Avaliar o perfil lipídico de estudantes da rede pública de ensino em município do nordeste brasileiro.
METODOLOGIA
Foram avaliados 53 adolescentes, após autorização dos responsáveis, por meio da assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Para análise do perfil lipídico, foram realizadas determinações de colesterol total (CT); triglicérides (TG); HDL - colesterol (HDL-c); LDL - colesterol (LDL-c) e VLDL-colesterol (VLDL-c), as frações lipídicas foram avaliadas por meio do método Esterase-Peroxidase, utilizando-se o aparelho Micronal Colorimétrico Fotoelétrico. Na determinação do HDL-colesterol, utilizou-se o mesmo aparelho e método acima descrito, logo após precipitação das lipoproteínas de baixa densidade, já o LDL-colesterol foi obtido através da fórmula de Friedewald. Os triglicerídeos foram medidos fotometricamente após reação enzimática (glicerol peroxidase automatizado). Para classificação dos resultados positivos foram utilizadas as normas da III Diretrizes Brasileira sobre Dislipidemias (2001).
RESULTADOS
Ao avaliar perfil lipídico verificou-se maior proporção de adolescentes com níveis adequados de CT (62,26%), TG (71,70%), HDL (77,35%), LDL (83,02%) e níveis reduzidos de VLDL (92,45%). Entretanto verificou-se uma prevalência considerável de adolescentes com níveis limítrofes de CT (24,53%), TG (18,87%) e LDL (17,09%), bem como de HDL diminuído (22,64%).
CONCLUSÃO
Embora, a amostra avaliada tenha apresentado perfil lipídico satisfatório em uma proporção maior de adolescentes, ressalta-se a necessidade de atitudes preventivas, a fim de se evitar o desenvolvimento de doenças cardiovasculares e demais complicações associadas a essas alterações.

PS-23-182
PERFIL DA POPULAÇÃO ATENDIDA NO PROGRAMA FÁBRICA DE CUIDADOS
MARINA CARNEIRO S MEDEIROS; MONIQUE PEREIRA PAULINO; MARIA LÚCIA TEIXEIRA POLÔNIO
Instituição: Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Estudos têm comprovado o papel relevante da dieta como fator de promoção da saúde. Apesar dos reconhecidos efeitos benéficos de uma dieta adequada, no que diz respeito à prevenção de doenças crônico-degenerativas como hipertensão arterial, dislipidemias, diabetes mellitus e câncer, torna-se difícil seguir uma conduta que contribua para a melhoria do estado de nutrição e saúde. O papel do profissional de saúde deve ir de encontro às mudanças do hábito alimentar, buscando resgatar o conceito de uma dieta saudável, sem torná-la monótona e inexeqüível.
OBJETIVOS
Avaliar o perfil nutricional da população atendida no ambulatório do Programa Fábrica de Cuidados.
METODOLOGIA
O estudo foi realizado no período de março a dezembro de 2010 e os atendimentos ocorreram uma vez por semana no turno da tarde. Foram coletados dados sócio-demográficos e de saúde dos prontuários dos clientes internos (alunos, professores e funcionários) e externos (comunidade e adjacências) atendidos no referido ambulatório.
RESULTADOS
Foram atendidos 104 clientes, sendo 83 do sexo feminino e 21 do sexo masculino. Quanto ao tipo de consulta, 41 (39,4%) foram de 1ª vez e 63 (60,6%) foram consultas subseqüentes. A faixa etária da população atendida teve a seguinte distribuição: 03 (2,9 %) clientes com idade inferior a 03 anos; 10 (9,1%) entre 10-18 anos; 18 (17,3%) entre 19-30 anos; 55 (52,9%) entre 31 e 60 anos e 18 (17,3%) com mais de 61 anos de idade. Quanto ao estado de saúde da clientela, 17,3% apresentou obesidade; 25% obesidade e diabetes e/ou hipertensão; 16,3% sobrepeso; 6,7% sobrepeso e diabetes e/ou hipertensão; 34,6% estavam eutróficos e procuraram o serviço para orientação nutricional preventiva.
CONCLUSÃO
Observou-se neste estudo que o excesso de peso, nas suas formas sobrepeso e obesidade foi o quadro clínico freqüente. Além disso, tanto o sobrepeso quanto à obesidade, foram identificados associados a outras patologias crônicas, como diabetes, hipertensão arterial. Tal fato vem corroborar com estudos epidemiológicos que apontam à obesidade como um grave problema de Saúde Pública. É imprescindível incentivar a população a procurar o ambulatório de nutrição mais precocemente, ou seja, antes da doença se instalar.

PS-23-183
CONHECIMENTO DOS GRANDUANDOS DE NUTRIÇÃO SOBRE ADITIVOS ALIMENTARES
MARINA CARNEIRO S MEDEIROS; ANA ALICE TABORDA; TAINÁ MARQUES MOREIRA; MARIANA LUIZ MARQUES; ELIANE MARIA COSTA; MARIA LÚCIA TEIXEIRA POLÔNIO
Instituição: Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Os aditivos são definidos pela FAO/OMS como substâncias não nutritivas, com a finalidade de melhorar a aparência, sabor, textura e conservação dos alimentos. Os aditivos alimentares vêm despertando preocupação quanto aos possíveis efeitos adversos à saúde.
OBJETIVOS
Avaliar qualitativamente o consumo de aditivos alimentares em alunos ingressantes de um curso de nutrição.
METODOLOGIA
Estudo realizado com 89 alunos de uma universidade pública. Os alunos responderam a um questionário que apresentava as questões: "A alimentação de hoje em dia é diferente da alimentação de quando você era criança?", "Já ouviu falar de aditivo alimentar? Tem idéia do que seja?", "Alimentos coloridos podem prejudicar a saúde? Como isto pode acontecer?", "Se você desconfiasse que esses alimentos industrializados pudessem fazer algum mal para o seu organismo, ainda assim você comeria? Por quê?".
RESULTADOS
Para os entrevistados a alimentação se modificou ao longo dos anos. Para eles, há maior consumo de produtos industrializados como refrigerantes, biscoitos recheados, congelados e fast food. O consumo de alimentos menos saudáveis foi registrado por 30 indivíduos. Apenas 14 entrevistados disseram que a alimentação atual melhorou em relação à quando era criança. Em relação aos aditivos alimentares e qual a função destes, 42 disseram conhecer, enquanto 43 nunca tinham ouvido falar. Somente 16 entrevistados definiram adequadamente, 15 responderam inadequadamente, 41 não responderam e 16 relataram não saber o que é aditivo. Destacam-se algumas respostas: "incremento nutricional aos alimentos, suplemento, agrotóxico e gordura trans". 69 alunos acreditam que alimentos coloridos possuem substâncias capazes de prejudicar o organismo. Apesar do conhecimento que os alunos mostraram em relação aos aditivos e por serem alunos do curso de Nutrição, 48 disseram que consumiriam esses alimentos mesmo sabendo que os fariam mal, as justificativas seriam: são rápidos e práticos e a falta de opção em obter produtos melhores; enquanto 33 disseram não consumir por serem prejudicial à saúde, e 7 disseram que consumiriam, mas não em excesso.
CONCLUSÃO
Há necessidade de reeducação alimentar, já que a maioria dos participantes mesmo conhecendo o mal que os alimentos industrializados, bem como os aditivos, fazem ao organismo, os continuariam consumindo. É preciso divulgar e alertar sobre a importância de consumir outros tipos de alimentos e reduzir o consumo dos industrializados.

PS-23-184
CONSUMO DE ALIMENTOS E BEBIDAS DE ALTO VALOR ENERGÉTICO POR GRADUANDOS DO CURSO DE NUTRIÇÃO DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA
MARINA CARNEIRO S MEDEIROS; MONIQUE PEREIRA PAULINO; ELIANE MARIA COSTA; MARIA LÚCIA TEIXEIRA POLÔNIO
Instituição: Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O consumo de alimentos industrializados de alto valor calórico e baixo valor nutritivo tem contribuído para o aumento de doenças crônicas não transmissíveis na população. A substituição de alimentos in natura por alimentos processados tem sido justificada pela falta de tempo, fácil preparo, sabor, cor e aroma que atuam como atrativos para o consumo desses produtos. A presença de aditivos alimentares nesses alimentos também pode acarretar riscos à saúde quando consumidos em grandes quantidades.
OBJETIVOS
Avaliar o consumo por universitários de alguns produtos industrializados de sabor doce.
METODOLOGIA
Foi aplicado um questionário de freqüência alimentar (diário, 1 a 2 /semana, 3 a 5 /semana, 15 em 15 dias, raramente e nunca), destacando sabor e marca dos produtos doces mais consumidos pelos alunos do primeiro e segundo períodos do curso de nutrição de uma universidade pública.
RESULTADOS
Foram avaliadas nove marcas e cinco sabores de refrigerantes. Os sabores mais consumidos foram: cola (42,7%) e guaraná (24,4%). Quanto à freqüência de consumo, 31,4% consumiam de 1 a 2/semana; 19,8% raramente, 11,6% diariamente e 11,6%, de 3 a 5/semana. Nos sucos industrializados, analisaram-se sete marcas e nove sabores. Os mais consumidos foram maracujá (15,2%) e uva (14,1%), mas 22,8 % relataram consumir diversos sabores. Com relação à freqüência, 25,8% consumiam de 3 a 5/semana, 19,1% raramente, 14,6% de 1 a 2/semana e 15,7% diariamente. Já nos biscoitos recheados, foram analisadas seis marcas e quatro sabores, destacando-se chocolate (45,3%) e morango (11,6%) como os mais consumidos. Foi observado que 21,4% consumiam de 1 a 2/semana e 28,6% raramente. Quanto às guloseimas (balas e chicletes), foram avaliadas dez marcas e sete sabores, com destaque para menta (10,2%) e chocolate (12,5%). Quanto à freqüência, (29,2%) diário e (22,5%) de 3 a 5/semana. Quatro marcas e oito sabores de sorvete foram analisados, com ênfase no sabor chocolate (23,9%). A freqüência de sorvete foi de 14,4% de 3 a 5/semana, 31,1% de 15/15 dias e 40% raramente consumiam.
CONCLUSÃO
Esse estudo apontou um elevado consumo de guloseimas, seguido por sucos industrializados, biscoitos recheados e refrigerantes, que quando consumidos em excesso favorecem o aparecimento de doenças crônicas não transmissíveis. Como se trata de alunos ingressantes do curso de nutrição é importante ressaltar a relevância da alimentação saudável como elemento promotor de saúde e nutrição.

PS-23-185
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: UM OLHAR PARA A LEGISLAÇÃO
MONIQUE I S GONÇALVES; MARINA C B MELO; RENATA A M NEVES
Instituição: UFRN
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A Constituição Federal de 1988 reconhece que todo ser humano tem direito a alimentação adequada. Baseado nisso, percebe-se que, atualmente, alimentação saudável e educação nutricional são ferramentas importantes no combate às mudanças dos padrões alimentares. Um forte aliado nesse processo é o PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar), que através da oferta de alimentos e desenvolvimento de atividades educativas em nutrição, busca incentivar hábito de vida saudável.
Sabendo da importância desse programa, este trabalho busca apresentar a situação atual da alimentação escolar no Brasil sob o olhar da legislação, tendo em vista que o arcabouço jurídico deve evoluir de acordo com a complexidade do dinamismo e das relações sociais.
OBJETIVOS
Apresentar a situação da alimentação escolar no Brasil sob o olhar da legislação, mostrando avanços, apresentando modificações trazidas pela Lei nº 11.947 (16/6/2009); e identificando na lei pontos importantes sobre a alimentação saudável na escola.
METODOLOGIA
Estudo de caráter exploratório, com realização de levantamento bibliográfico enfocando a Legislação sobre Alimentação Escolar.
RESULTADOS
É de grande abrangência a legislação que orienta a alimentação escolar no Brasil. O conhecimento da legislação pelos envolvido no PNAE e pela sociedade viabiliza o bom funcionamento do programa.
A evolução do sistema de leis que regem a execução do PNAE foi modificada de acordo com a complexidade e o dinamismo das relações sociais. A Lei nº 11.947 de 16 de junho 2009, possibilita o enfrentamento de problemas sociais atuais, como: oferecer alimentos saudáveis, adquirir gêneros da agricultura familiar, auxiliar o desenvolvimento e apoio à cultura local. Após essa lei, escola passa a ser compreendida como espaço privilegiado para a promoção de saúde e nutrição, demonstrando dessa forma preocupação com o quadro epidemiológico/nutricional brasileiro (Transição Epidemiológica e Nutricional). Cita-se também a extensão do direito à alimentação escolar para alunos da Educação para Jovens e Adultos.
CONCLUSÃO
Podemos destacar a nova legislação como marco ao PNAE, podendo ser aplicada em áreas, como: cardápios, educação alimentar e nutricional, responsabilidade social, desenvolvimento local. Apesar dos avanços, a realidade muitas vezes enfrenta obstáculos que dificultam a efetividade das ações exigidas pela lei. A exigibilidade se mostra um grande aliado para a modificação dessa realidade.

PS-23-186
INTRODUÇÃO PRECOCE DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS NA ALIMENTAÇÃO INFANTIL
MAYSA HELENA DE AGUIAR TOLONI; GIOVANA LONGO-SILVA; TULIO KONSTANTYNER; JOSÉ AUGUSTO CARRAZEDO TADDEI
Instituição: Universidade Federal de São Paulo
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Introdução: nos últimos anos, grandes mudanças ocorreram nos hábitos alimentares da população principalmente em relação à substituição de alimentos caseiros e naturais por alimentos industrializados, muitos deles com baixa qualidade nutricional. A influência do mercado publicitário, a globalização, o ritmo acelerado de vida nas grandes cidades, o trabalho fora do lar e o desenvolvimento econômico e social contribuíram para tais mudanças. Por outro lado, a introdução de alimentos altamente calóricos e de baixo valor nutricional desde o início da vida, além do abandono precoce do aleitamento materno, podem representar maiores riscos tanto para morbimortalidade infantil como para aumento da obesidade e suas conseqüências durante a infância, adolescência e maturidade.
OBJETIVOS
Objetivo: identificar e quantificar a exposição precoce a alimentos industrializados, introduzidos progressivamente no mercado ao longo das últimas décadas, na alimentação de crianças frequentadoras de berçários de creches públicas e filantrópicas.
METODOLOGIA
Metodologia: estudo transversal com amostra composta por 366 crianças, de ambos os sexos, na faixa etária entre nove e 38 meses, regularmente matriculadas em berçários de sete creches públicas e filantrópicas do município de São Paulo. Utilizando-se questionário estruturado e pré-codificado foi avaliada a introdução de alimentos. Para cada alimento analisado foi registrada a idade em meses de introdução.
RESULTADOS
Resultados: os resultados indicam que foram oferecidos, até os 12 meses de idade, alimentos até poucos anos inexistentes no mercado brasileiro, como são macarrão instantâneo (85,8%), salgadinhos (89,6%), petit suisse (97,8%) e papa industrializada (54,6%).
CONCLUSÃO
Conclusão: Os achados desse estudo, em consonância com o apontado por outros inquéritos pontuais realizados com grupamentos infantis, apontam para necessidade de incluir os alimentos industrializados nas normas e orientações alimentares para pais, responsáveis e educadores. A orientação isolada de que estariam contra-indicados para uso antes dos 12 meses de idade é pouco realista, já que, como demonstrado acima, o consumo ocorre em proporções altíssimas mesmo entre lactentes urbanos pertencentes a famílias de baixa renda e mães jovens e com baixa escolaridade.

PS-23-187
TEMPO DE AMAMENTAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO SOCIOECONÔMICA-AMBIENTAL E DE SAÚDE DE CRIANÇAS INSTITUCIONALIZADAS EM CRECHES.
MELISSA GUIMARÃES SILVEIRA; MARIA DE FÁTIMA PÍCCOLO BARCELOS; IZAARA CARVALHO ALVARENGA
Instituição: Centro Universitário de Lavras - UNILAVRAS.
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
As crianças de 0 a 6 anos apresentam crescimento expressivo, com desenvolvimento e aquisição de habilidades, afetados significativamente pelo desmame precoce e condições de vida. A crescente difusão, nas últimas décadas, do atendimento à criança em creches ou instituições congêneres e a grande vulnerabilidade deste grupo, chamam atenção para a importância da avaliação do estado nutricional e das condições de vida dessas crianças.
OBJETIVOS
Este trabalho teve como objetivo avaliar o estado nutricional de crianças usuárias, em tempo integral, de todas as creches públicas de um município do Sul de Minas Gerais, por meio da análise da prática do aleitamento materno e de suas condições socioeconômica-ambientais e de saúde.
METODOLOGIA
Foram aplicados questionários aos responsáveis para caracterização da amostra de estudo de acordo com as variáveis socioeconômica-ambientais, de saúde e prática de aleitamento materno (tempo de amamentação, introdução de líquidos e outros alimentos). Os dados obtidos, para um total de 125 crianças, foram analisados através do pacote estatístico Epi-Info 6.04.
RESULTADOS
A maioria das crianças era aleitada ao nascer (80,8%), porém a duração da amamentação curta e a introdução de outros alimentos muito precoce, sendo estes ingeridos na forma líquida e semi-sólida, aos 3 meses de vida, por toda a amostra. Entre as mães consultadas, 45,6% relataram não ter recebido orientação sobre amamentação, e a insuficiência ou ausência de leite foi a justificativa mais citada (32%) para o desmame precoce. Quanto às condições supostamente determinantes da capacidade de cuidado junto à criança, encontrou-se 26,4% de mães adolescentes, 39,2% cursaram entre a 5ª e 8ª séries, 20% estavam desempregadas e 47,2% não podiam contar com a presença do pai ou companheiro diretamente, ficando a seu encargo o sustento da família. Quanto à situação de moradia, 74,4% eram próprias e com relativa densidade familiar (várias famílias compartilhando uma mesma residência). Segundo relato dos responsáveis, 56% das crianças apresentavam verminoses, 24,8% diarréia e 40% anemia, verificando-se associação significativa entre essas últimas.
CONCLUSÃO
Há muito por fazer para melhorar os indicadores de aleitamento materno na região, ainda distantes das atuais recomendações da Organização Mundial de Saúde, merecendo destaque as políticas locais para incentivo ao aleitamento e promoção da saúde da população de baixo nível socioeconômico, para a qual o papel protetor dessas ações é muito importante.

PS-23-188
EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL REALIZADA EM GRUPOS DE MULHERES NO CENTRO DE SAÚDE DA FAMÍLIA - CFS.
KELLY CRISTINA MARQUES MESQUITA; ANA CAROLINA MAIA SANCHEZ; ANTONIA JAMILLY MARQUES MESQUITA; CÁSSIA ANDRADE ARAUJO; DÉBORA BARREIRA JUCÁ; MARIA LEILAH PONTE M. COELHO; MARIERLA LIMA LINHARES; MARIANA APAREC. MELO FEITOSA; MILENA CAVALCANTE RIBEIRO; ROBERTA BARBOSA VASCONCELOS
Instituição: Escola de ormação em saúde da famíla V.S.
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Os hábitos alimentares da população vêm sofrendo adaptações ao longo dos anos, por conseqüência das mudanças no padrão do consumo alimentar com a adoção de novos hábitos, criados pela indústria alimentar e marcados pelo excesso de produtos artificiais de baixo valor nutricional em detrimento do consumo de frutas, hortaliças e alimentos regionais. Uma alimentação adequada é essencial para a saúde humana, além do acesso a alimentos saudáveis, é necessária uma compreensão da importância de higienização dos alimentos, utensílios e pessoal para proporcionar uma boa nutrição. Nesse sentido, a educação alimentar e nutricional pode ser considerada fundamental, pois a aprendizagem decorrente dessa educação influencia as escolhas alimentares das pessoas ao longo de suas vidas.
OBJETIVOS
O presente estudo tem o intuito de expor atividades de educação nutricional realizada em grupos de mulheres do centro de saúde da família.
METODOLOGIA
As ações em educação nutricional desenvolvidas, foram realizadas através do uso de folder educativo contendo informações sobre: o consumo da água; conhecimento adequado de higienização pessoal, dos alimentos e utensílios, slids e vídeos contendo informação sobre como alimentar-se melhor para obter um pele bonita, cabelos brilhantes e fortes, corpo saudável, além de preparações de receitas nutritivas.
RESULTADOS
As atividades apresentaram bons resultados, com efetiva participação dos grupos, que apresentaram e compartilharam idéias no roda de discussão e no momento de preparação das receitas. Considerando-se que o objetivo principal da Educação Nutricional para populações é contribuir para a segurança alimentar e nutricional em nível familiar, auxiliando a desenvolver a capacidade da população de selecionar e usar melhor os alimentos disponíveis para satisfazer as suas necessidades nutricionais, esta prática além de favorecer o exercício de levar o "saber" científico para o "saber" popular, potencializa o despertar das aptidões, estimula a criatividade e enriquece o aprendizado com as novas experiências, envolvendo, inclusive, a oportunidade de comprovação da importância de desenvolvimento de material educativo auto-explicativo que atenda a todos os níveis de escolaridade.
CONCLUSÃO
As atividades de educação nutricional realizadas proporcionaram uma forma mais interativa de comunicação com os grupos, proporcionando a troca de saberes entre mediadores e mulheres.

PS-23-189
EDUCAÇÃO NUTRICIONAL E ALIMENTAR: ESTRATÉGIA PARA UMA CORRETA FORMAÇÃO DOS HÁBITO ALIMENTARES.
KELLY CRISTINA MARQUES MESQUITA; ANA CAROLINA MAIA SANCHEZ; ANTONIA JAMILLY MARQUES MESQUITA; CÁSSIA ANDRADE ARAUJO; DÉBORA BARREIRA JUCÁ; MARIA LEILAH PONTE M. COELHO; MARIERLA LIMA LINHARES; MARIANA APAREC. MELO FEITOSA; MILENA CAVALCANTE RIBEIRO; ROBERTA BARBOSA VASCONCELOS
Instituição: Escola Formação em Saúde da Família V.S.
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
É fato incontestável a importância da alimentação saudável, completa, variada e agradável ao paladar para a promoção da saúde. Nos últimos anos observa-se o aumento do consumo de gorduras saturadas e hidrogenadas; substituição do consumo de alimentos ricos em nutrientes por alimentos energeticamente densos e pobres em vitaminas, minerais e fibras; aumento do consumo de alimentos salgados e gordurosos. O consumo exagerado desses alimentos tem gerado níveis preocupantes de carências nutricionais específicas.
OBJETIVOS
Trabalhar formas de preparo que minimizem o desperdício dos alimentos e aproveitamentos de sobras de alimentos para novas preparações.
METODOLOGIA
O grupo formado, de 13 mulheres, assistiu 10 aulas teóricas com temas relacionados à alimentação e 15 aulas práticas, onde aprenderam a preparar receitas de baixo custo e alto valor nutricional e estas foram oferecidas aos seus filhos para avaliarmos aceitação.
RESULTADOS
Para avaliação das aulas teóricas foi utilizada a classificação de: ótimo, bom, regular, insuficiente e não compareceram para cada tema exposto, onde houve variação de 58,8% a 92,3% para ótimo; 7,6% a 46,15% para bom; 0% para regular e insuficiente; e 7,6% a 15,38% para não compareceram. As aulas práticas foram avaliadas nos seguintes quesitos: dificuldade de preparo onde 69,23% não apresentou nenhuma dificuldade, 7,69% apresentou dificuldade por gostar de cozinhar e 23,07% não compareceram em algum dos encontros; tempo de preparo 76,92% responderam que as receitas eram práticas fáceis de preparo, 23,07% faltaram algum dia do encontro; em relação ao custo da receitas 69,23% das mães acharam que as preparações eram de baixo custo e davam para ser feitas em casa, 7,69% observaram que uma das receitas apresentadas era de alto custo e não tinha condição de comprar o material para prepará-la em casa e 23,07% faltaram algum dia do encontro; no quesito aceitação das preparações pelas crianças foi observado que 61,53% das crianças tiveram boa aceitação de todas as preparações, 2 (15,38%) não aceitavam a preparação do dia e 23,07% faltaram algum dia do encontro.
CONCLUSÃO
Conclui-se que o trabalho realizado foi de grande relevância, na busca de modificação e melhora do hábito alimentar das mães participantes e de sua família, pois pessoas bem informadas têm mais possibilidades de participar ativamente na promoção da boa alimentação.

PS-23-190
CARACTERIZAÇÃO DO PERFIL ALIMENTAR DE IDOSOS ATENDIDOS NA CENTRO DE SAÚDE DA FAMÍLIA.
KELLY CRISTINA MARQUES MESQUITA; ANA CAROLINA MAIA SANCHEZ; ANTONIA JAMILLY MARQUES MESQUITA; CÁSSIA ANDRADE ARAUJO; DÉBORA BARREIRA JUCÁ; MARIA LEILAH PONTE M. COELHO; MARIERLA LIMA LINHARES; MARIANA APAREC. MELO FEITOSA; MILENA CAVALCANTE RIBEIRO; ROBERTA BARBOSA VASCONCELOS
Instituição: Escola de Formação em Saúde da Familia V.S.
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O envelhecimento bem sucedido é acompanhado de qualidade de vida e bem estar, sendo fomentado ao longo dos estados anteriores de desenvolvimento. É sabido que o envelhecimento causa alterações metabólicas que podem interferir na alimentação e no estado nutricional do idoso.
OBJETIVOS
Caracterizar o perfil alimentar de idosos atendidos no Centro de Saúde da Família (CSF).
METODOLOGIA
Participaram da pesquisa idoso de ambos os sexos com idade igual ou superior a 60anos, que estivessem regularmente cadastrados no CFS de ocorrência do estudo e realizado atendimento nutricional em ambulatório ou visita domiciliar no período do primeiro semestre de 2010. A entrevista foi estruturada de acordo com o formulário de marcadores de consumo alimentar, utilizado pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional - SISVAN. Este documento é constituído de 10 itens, que investigam o consumo alimentar baseados nos últimos sete dias da data da entrevista. A tabulação dos dados foi realizada através do sistema informatizado da Vigilância Alimentar e Nutricional, SISVAN Web.
RESULTADOS
Os resultados apontaram que 90,71% dos entrevistados não consumiam saladas cruas, 74,42% não utilizam legumes e verduras cozidas nenhum dia nos últimos sete dias da entrevista e apenas 41,85% dos participantes mencionou ingerir frutas frescas ou salada de frutas, sendo que mais de 50% relataram consumir feijão e leite os sete dias da semana, o grupo de alimentos industrializados teve baixo consumo com exceção dos biscoitos não recheados (doces e salgados).
CONCLUSÃO
O perfil alimentar dos idosos não diferiu de trabalhos apresentados com a população adulta/idosa de outros pesquisadores. O inadequado consumo de fibras e a pouca variedade de alimentos na mesa foi um problema prevalente neste grupo. Com isso torna-se evidente a necessidade de iniciativas em saúde pública que visem promover uma melhora no hábito alimentar desta população. Considerando situação socioeconômica, preferência alimentar, para promover a esta

PS-23-191
AVALIAÇÃO DO CONSUMO DE AÇUCARES E REFRIGERANTES POR ADOLESCENTES ESCOLARES DE UMA ESCOLAR PÚBLICA EM BELÉM - PA
MICHEL GARCIA MACIEL; PRYCYLA GREYCE MELO; RAHILDA BRITO TUMA; JAMILIE SUELEN CAMPOS
Instituição: Universidade Federal do Pará
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Estudos sobre a alimentação de grupo de adolescentes brasileiros indicam a ocorrência de inadequação alimentar com excesso de açúcares e gorduras (Albano & Souza, 2001). Um aspecto relevante da dieta dos adolescentes é o consumo excessivo de doces e bebidas com adição de açúcar, incluindo refrigerantes (Fisberg et al, 2000). Dados brasileiros recentes da Pesquisa de Orçamento Familiar (POF) revelam que o consumo de refrigerantes nos últimos anos aumentou em até 400% na população (Levy-Costa et al, 2005).
OBJETIVOS
Objetivo: Avaliar o consumo de açucares e refrigerantes em adolescentes escolares.
METODOLOGIA
Estudo transversal, realizado como parte do Projeto "Desenvolvimento de um modelo de inquérito dietético para monitorização da segurança alimentar e nutricional de adolescentes brasileiros", constante da aplicação de questionários de auto-resposta sob supervisão de nutricionistas, professores e alunos de nutrição, para levantamento do consumo habitual de alimentos por escolares adolescentes em uma Unidade de Ensino Fundamental e Médio, em Belém - PA.
RESULTADOS
Da amostra de 182 adolescentes, 47,3% são do sexo masculino e 52,7% do feminino. O consumo de refrigerantes foi referido por 52,19% da amostra. O consumo médio de refrigerante foi de aproximadamente 328,7 mL/dia. O consumo de açucares foi de 74,7%, sendo 49,2% do sexo masculino e 50,8% do sexo feminino. O consumo médio de açucares,
incluindo açúcar simples e doces (alimentos ricos em açúcar), e sua ingestão foi contabilizada em gramas e porções, seguindo os critérios da Pirâmide Alimentar Adaptada (Philippi et al, 1999). O consumo médio de açucares foi de aproximadamente 85,26 g/dia. Em relação às porções, o valor diário recomendado é de 1-2 porções, sendo que 41,5% dos
adolescentes ingeriram acima de 2 porções.
CONCLUSÃO
O estudo identificou que os adolescentes pesquisados possuem elevada ingestão de refrigerantes e doces. Esse alto consumo de alimentos ricos em açúcar aponta para a importância dos adolescentes reduzirem o consumo desses alimentos. Devem ser adotadas estratégias educativas que enfatizem a redução do consumo de açúcares na alimentação e os benefícios decorrentes da adoção de uma dieta equilibrada.

PS-23-192
ALEITAMENTO MATERNO EM UMA MATERNIDADE FILANTRÓPICA DE BELO HORIZONTE, MG: CONHECIMENTO DAS PUÉRPERAS
MICHELE PEREIRA NETTO; CAROLINA MARTIN MACHADO; DANIELA DA SILVA ROCHA
Instituição: UFBA/UFJF
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A ciência é unânime ao reconhecer o leite materno como fonte segura de nutrição para o humano no início de vida, cujos benefícios ecoam para a idade adulta. O leite humano é recomendado como o alimento ideal para a criança nos seus primeiros meses de vida devido aos seus benefícios que envolvem: benefícios nutricionais, imunológicos, emocionais, ortodônticos, socioeconômicos e desempenha um papel importante no desenvolvimento intelectual e no relacionamento afetivo das mães com os seus bebês. Entretanto, apesar da importância dessa prática, é de amplo conhecimento a existência de fatores que se interpõem ao efetivo desenvolvimento da mesma, tais como a atuação dos serviços de saúde, a educação materna, a classe socioeconômica, as crenças relacionadas com o aleitamento, o apelo da indústria para o uso de leite e bicos artificiais e o retorno precoce das nutrizes ao trabalho.
OBJETIVOS
Investigar o conhecimento sobre aleitamento materno de puérperas atendidas em uma maternidade filantrópica.
METODOLOGIA
Estudo transversal no mês de agosto e setembro de 2008, em um hospital filantrópico, que atende à população de baixa renda por meio do Sistema Único de Saúde. Participaram do estudo 300 puérperas que tiveram recém-nascidos normais e que se encontravam no hospital no primeiro dia após o parto, antes da alta hospitalar. Estas mulheres foram entrevistadas individualmente, utilizando um questionário semi-estruturado.
RESULTADOS
A amostra caracterizou-se por mulheres na faixa etária de 15 a 45 anos. A maioria delas não concluiu o ensino médio e informaram ter mais de um filho. A maioria das mães (81%) referiu ter recebido orientação sobre aleitamento materno durante o pré-natal. E destas 72,4% relataram ter sido o médico obstetra o responsável pela orientação. A principal função do leite materno referida pelas mães foi proteger a criança contra doenças (79,0%), 83% informaram que amamentação deve ser em livre demanda, 87,3% relataram que existe fatores que estimulam a produção o leite materno.
CONCLUSÃO
A partir da observação da baixa escolaridade das puérperas e um número significante de primíparas esperava-se uma quantidade superior de respostas incorretas ao questionário aplicado, no entanto as respostas das mães fizeram concluir que o conhecimento ao aleitamento materno por parte dessas puérperas foi satisfatório.

PS-23-193
IMPACTO DA SUPLEMENTAÇÃO DE FERRO E VITAMINA A NO CONTROLE DA ANEMIA EM CRIANÇAS
MICHELE PEREIRA NETTO; HATANNE CARLA FIALHO MORAES; DANIELA DA SILVA ROCHA; SYLVIA DO CARMO C FRANCESCHINI; JOEL ALVES LAMOUNIER
Instituição: UFMG/UFV/UFJF
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A anemia ferropriva ainda é uma das principais deficiências nutricionais no Brasil e no Mundo, fato que justifica a busca por novas estratégias de controle da mesma. Neste contexto, a suplementação de vitamina A associada ao ferro tem sido sugerida tanto no tratamento quanto na prevenção da anemia em crianças.
OBJETIVOS
Investigar a eficiência da suplementação medicamentosa com vitamina A e ferro no tratamento e prevenção da anemia ferropriva em lactentes.
METODOLOGIA
Realizou-se um ensaio clínico randomizado, no qual 84 crianças foram acompanhadas durante 12 semanas. Os grupos de suplementação foram divididos em AI, de crianças anêmicas, que receberam 3 mg de ferro/kg/dia; AII, também de crianças anêmicas, que receberam além do ferro mais 1.000UI de palmitato de retinol; NI, de crianças não anêmicas, que receberam 1 mg/kg/dia de ferro e NII, também de crianças não anêmicas, que além do ferro receberam vitamina A. Os dados laboratoriais foram obtidos no período inicial e final do estudo. As medidas antropométricas e efeitos positivos e negativos relatados pela mãe foram verificados mensalmente. Para as análises estatísticas utilizou-se o Epi Info e SPSS. Os testes usados para medir os efeitos da intervenção foram: Mann-Whitney, Wilcoxon e Qui-quadrado.
RESULTADOS
A anemia esteve presente em 30,9% das crianças. A suplementação reduziu a prevalência de anemia e aumentou os níveis de hemoglobina, hematócrito, VCM e HCM; contudo sem diferenças estatísticas entre os grupos. Já o CHCM só aumentou no grupo de crianças anêmicas que receberam vitamina A. A frequência de anemia reduziu em 70% após a intervenção no grupo de anêmicos (AI+AII), demonstrando a eficiência da suplementação na redução da anemia. Entretanto, entre os não anêmicos no início do estudo, 6,7% se tornaram anêmicos no final do acompanhamento, demonstrando que a dose profilática não foi suficiente para prevenir a anemia em todas as crianças. Com relação aos dados antropométricos não houve diferença entre os grupos. Sobre os efeitos da suplementação, percebeu-se maior predominância dos positivos do que negativos e, com tendência crescente ao longo do estudo, ou seja, com o avanço do tempo, os efeitos positivos foram mais relatados que os negativos.
CONCLUSÃO
A hipótese que a vitamina A associada ao ferro teria melhor eficiência no tratamento e prevenção da anemia em crianças não se confirmou.

PS-23-194

ANEMIA NO SEGUNDO ANO DE VIDA EM CRIANÇAS NASCIDAS A TERMO E SEM BAIXO PESO NO MUNICÍPIO DE VIÇOSA - MINAS GERAIS

MICHELE PEREIRA NETTO; HATANNE CARLA FIALHO MORAES; DANIELA DA SILVA ROCHA; SYLVIA DO CARMO C FRANCESCHINI; JOEL ALVES LAMOUNIER
Instituição: UFMG/UFV/UFJF
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Estratégias de controle da anemia têm sido descritas, contudo esta continua sendo uma das principais carências nutricionais no Brasil, afetando especialmente, menores de 2 anos. Entre os fatores de risco associados à anemia destacam-se os biológicos, dietéticos e socioeconômicos.
OBJETIVOS
Avaliar a prevalência de anemia e deficiência de vitamina A, e investigar os fatores de risco associados à anemia em crianças nascidas a termo e sem baixo peso.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo transversal conduzido com 104 lactentes. A amostra foi selecionada no Banco de Dados de Nascidos Vivos do Município. Foram coletados dodos sobre a identificação da criança (sexo, data de nascimento, duração da gestação), condições socioeconômicas (escolaridade e ocupação dos pais, estado civil da mãe, renda, número de residentes no domicílio e de cômodos), condições de habitação (destino do lixo e dejetos, abastecimento de água), variáveis maternas (número de gestações, assistência pré-natal, anemia) morbidades, vacinação e práticas alimentares. Além disso, procedeu-se o recordatório 24 horas, avaliação antropométrica e exames laboratoriais (eritrograma, ferritina e retinol). O estudo foi aprovado pelos Comitês de Ética das Instituições envolvidas. As análises estatísticas foram conduzidas no SPSS utilizando o Modelo de Regressão Linear generalizado de Poisson para verificar a associação da anemia com as variáveis do estudo.
RESULTADOS
As prevalências da deficiência de vitamina A e anemia foram de 9,6% e 26%, respectivamente. A anemia se associou ao uso de composto ferroso no pós-parto pela mãe, uso anterior de composto ferroso pela criança, data de início do pré-natal, tempo de aleitamento materno predominante e condição de trabalho paterna. As demais variáveis investigadas não se associaram a anemia. Desta forma, na amostra estudada, os lactentes filhos de mulheres que iniciaram o pré-natal tardiamente e não usaram o composto ferroso após o parto, com pais desempregados, que nunca receberam composto ferroso e que mantiveram o aleitamento materno predominante por mais de 4 meses apresentaram significantemente maior prevalência de anemia.
CONCLUSÃO
O cuidado à saúde de gestantes e puérparas parece ter um impacto importante na prevalência de anemia em lactentes. Destaca-se, ainda, a importância da suplementação preventiva no combate a esta deficiência.

PS-23-195

ESTADO NUTRICIONAL E FATORES DE RISCO PARA DOENÇA RENAL EM HIPERTENSOS E DIABÉTICOS.

MICHELI DE LIMA; DAIANE CRISTINE TREVISAN; RITA DE CÁSSIA BERTOLO MARTINS
Instituição: Faculdades Adamantinenses Integradas
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
As transições demográfica, nutricional e epidemiológica ocorridas no século passado determinaram um perfil de risco para a população resultando no aumento preocupante da prevalência de doenças crônicas como o diabetes e a hipertensão. A doença renal crônica tem como principais grupos de risco pessoas portadoras de Diabetes e Hipertensão. Acarreta, além dos custos financeiros, outros associados à dor, ansiedade, depressão, e conseqüentemente a uma menor qualidade de vida para os pacientes e suas famílias.
OBJETIVOS
Este estudo foi desenvolvido tendo como objetivo identificar fatores de risco em hipertensos e diabéticos, usuários do Sistema Único de Saúde (SUS), para o desenvolvimento da Doença Renal.
METODOLOGIA
Foram entrevistados 75 indivíduos atendidos no Centro de Saúde (n=58) ou internados na Santa Casa de Misericórdia (n=17). Foram coletados: peso, altura, circunferência da cintura, consumo alimentar (Questionário de Frequência do Consumo Alimentar e Recordatório Alimentar de 24h) e resultados dos exames laboratoriais.
RESULTADOS
Quanto ao estado nutricional dos adultos (n=31), verificou-se que 87,1% apresentavam sobrepeso ou obesidade. Entre os idosos atendidos na Unidade de Saúde (n=27), 65,4% apresentavam excesso de peso e todos os indivíduos apresentavam obesidade abdominal. Quanto ao consumo alimentar, 77,2% dos entrevistados no Centro de Saúde referiram um consumo hipocalórico, 63,8% apresentaram dieta hipoglicídica, 36,2% dieta hiperproteica e 51,7% com consumo normolipídico. A ingestão de fibras foi insuficiente para 93,5% dos adultos e 64,3% dos idosos. A freqüência de consumo alimentar revelou alimentação inadequada, com baixa ingestão de verduras, legumes e frutas. Os exames laboratoriais não estavam registrados no prontuário clínico do Centro de saúde, no entanto, obtiveram-se os resultados diretamente como 41,37% dos entrevistados e esses não se encontravam atualizados. Verificou-se que não faz parte do protocolo de atendimento os exames específicos para doença renal.
CONCLUSÃO
Pode-se concluir que há riscos para doença renal, porem, há necessidade de maior conscientização desses indivíduos, com relação às medidas preventivas aos agravos da hipertensão e diabetes, além da necessidade da elaboração de um protocolo para possibilitar melhor assistência dos profissionais da saúde a esse grupo, bem como o registro das informações referentes à evolução clínica em prontuário.

PS-23-196

NÚMERO DE DIAS DE AVALIAÇÃO DA DIETA PARA A ESTIMATIVA DO CONSUMO HABITUAL DE NUTRIENTES DE CRIANÇAS BRASILEIRAS

MICHELLE ALESSANDRA CASTRO; ELISEU VERLY JR; JACKELINE VENANCIO CARLOS; MAURO FISBERG; REGINA MARA FISBERG
Instituição: Faculdade de Saúde Pública - FSP/USP
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O consumo alimentar habitual é a exposição de interesse de muitos estudos epidemiológicos, visto que os efeitos da dieta na saúde humana não ocorrem a curto prazo. Métodos que avaliam a ingestão diária, como o recordatório alimentar de 24 horas e o registro alimentar, permitem estimar o consumo habitual quando aplicados repetidas vezes em cada indivíduo de estudo.
OBJETIVOS
Descrever o número de dias de avaliação da dieta a fim de estimar a ingestão habitual de energia e nutrientes de crianças brasileiras.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo transversal realizado no ano de 2007 que coletou dados de 2981 crianças de 1 a 6 anos, pertencentes a creches e pré-escolas da rede pública e particular de ensino localizadas em nove cidades brasileiras. O consumo alimentar na creche e pré-escola foi avaliado por meio da pesagem direta de alimentos, enquanto o consumo em outros locais foi medido pelo registro alimentar preenchido pelo pai ou responsável. O número de dias de avaliação da dieta foi calculado por faixa etária (1 a 2 anos; 3 a 6 anos) com base na razão de variâncias do nutriente bem como no coeficiente de correlação hipotético (r) entre a ingestão observada e a ingestão habitual. Nas análises, foram utilizados coeficientes de correlação de 0,8 e 0,9 por conferirem, respectivamente, acurácia de 80% e 90% na classificação das crianças em níveis (quantis) de ingestão do nutriente.
RESULTADOS
Considerando r=0,8 entre a ingestão observada e a ingestão habitual, são necessários de 2 a 37 dias de avaliação dietética de crianças de 1 a 2 anos e de 2 a 16 dias na avaliação de crianças de 3 a 6 anos. Elevando-se o coeficiente de correlação para 0,9, o número mínimo de dias entre menores de três anos aumenta para 6 e o número máximo para 90, enquanto nas crianças com idade entre 3 e 6 anos o número de dias varia de 6 a 38. Em ambas as faixas etárias, cálcio foi o nutriente cujo número de dias foi menor. No grupo de 1 a 2 anos, o maior número de dias foi observado para fibras e no grupo de 3 a 6, para sódio.
CONCLUSÃO
O número de dias de avaliação da dieta é elevado, sendo necessários ao menos 16 dias para estimar, simultaneamente, a ingestão habitual de energia e nutrientes de crianças com idade entre 1 e 2 anos e 37 dias nas crianças com 3 a 6 anos. Além disso, o número de dias varia segundo o nutriente e a idade da criança.

PS-23-197

PERFIL NUTRICIONAL DOS IDOSOS DE UMA ÁREA RURAL DE UM MUNICÍPIO DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO QUE PARTICIPARAM DA "11ª CAMPANHA NACIONAL DE VACINAÇÃO DOS IDOSOS"

MICHELLE DA SILVA ESCOBAR
Instituição: Prefeitura Municipal de Quissamã/RJ
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Nas últimas décadas, a expectativa de vida do brasileiro aumentou significativamente, como conseqüência dos avanços da medicina e de melhorias nas condições sanitárias do país. Porém, alterações fisiológicas, processos patológicos crônicos e situações individuais que ocorrem com o envelhecimento, geralmente, interferem no estado nutricional do idoso.
OBJETIVOS
Traçar o perfil nutricional dos idosos do bairro de uma área rural de um município do estado do RJ que participaram da "11ª Campanha Nacional de Vacinação dos idosos" no período de 25 de abril a 08 de maio de 2009.
METODOLOGIA
Os idosos que compareceram a Unidade de Saúde da Família de tal bairro para serem vacinados, também foram avaliados antropometricamente, sendo aferidos o peso, estatura, circunferência da cintura e do quadril. Calculou-se, por conseguinte, o Índice de Massa Corporal (IMC) e a relação cintura/quadril (C/Q) por sexo. O IMC considerado normal foi de 22-27 kg/m2. Os valores abaixo ou acima dessa faixa foram considerados baixo peso e sobrepeso respectivamente. Para os idosos do sexo masculino, a relação C/Q maior que 1,0 e, para os idosos do sexo feminino, a relação C/Q maior que 0,85 foram consideradas de risco para doenças cardiovasculares.
RESULTADOS
Foram avaliados antropometricamente 76 idosos, sendo 43 do sexo masculino e 33 do sexo feminino.Quanto ao sexo masculino, 7 idosos apresentaram-se com baixo peso, 21 com peso adequado e 15 idosos com excesso de peso. Apenas 2 idosos apresentaram risco para doenças cardiovasculares. Em relação ao sexo feminino, apenas 1 idosa apresentou-se com baixo peso, 12 com peso adequado e 20 idosas com excesso de peso. Observou-se que 24 idosas apresentaram risco para doenças cardiovasculares.
CONCLUSÃO
Sugere-se intervenção nutricional, visando prevenir ou retardar possíveis patologias decorrentes de uma alimentação inadequada,a fim de prolongar a qualidade de vida dos idosos. É fundamental que, além da identificação do diagnóstico nutricional e das orientações alimentares adequadas, sejam investigados outros fatores que podem explicar o diagnóstico encontrado.

PS-23-198
A POLÍTICA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (PNAN) COMO NORTEADORA DAS AÇÕES DA ÁREA TÉCNICA DE NUTRIÇÃO DE UM MUNICÍPIO DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO
MICHELLE DA SILVA ESCOBAR; VIVIANE SOARES GOMES; JAQUELINE SILVEIRA DE FREITAS; ALINE FERREIRA DA SILVA; ALBA VALÉRIA DIAS ABREU
Instituição: Prefeitura Municipal de Quissamã/ RJ
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Os riscos nutricionais, de diferentes categorias e magnitudes, permeiam todo o ciclo da vida humana, assumindo várias configurações epidemiológicas em função do processo saúde/doença de cada população. A Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), criada no ano de 1999 e integrante da Política Nacional de Saúde, tem como propósito contribuir para a prevenção e controle dos riscos nutricionais e das doenças e agravos não transmissíveis.
OBJETIVOS
Desenvolver ações de alimentação e nutrição, a partir das diretrizes da PNAN, a fim de amenizar e/ou reduzir os agravos nutricionais no município de um município do estado do Rio de Janeiro.
METODOLOGIA
Considerando uma das diretrizes da PNAN, sendo ela, o monitoramento da situação alimentar e nutricional, o município em destaque tem ampliado e aperfeiçoado o Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN), concentrando sua atenção na gestante e no crescimento e desenvolvimento da criança até 7 anos. Com base em outra diretriz da PNAN, que é a prevenção e controle dos distúrbios nutricionais e das doenças associadas à alimentação e nutrição, é assegurado um apoio alimentar às crianças de 6 meses a 4 anos que apresentam baixo peso ou desnutrição (distribuição de leite em pó integral e sustagem) e às gestantes com déficit ponderal, de acordo com a idade gestacional (distribuição de cesta de alimentos). Em relação às carências de micronutrientes, especialmente no controle da deficiência de ferro, é fornecido suplementação medicamentosa de sulfato ferroso para crianças entre 6 e 18 meses de vida e para gestantes a partir da 20ª semana e mulheres até 3º mês pós-parto.
RESULTADOS
Atualmente, tem-se 90% de crianças cadastradas no SISVAN, porém, apenas 35% são acompanhadas. Tem-se 55 crianças inseridas no Programa Municipal do Leite e Sustagem e 22 gestantes inseridas no Programa da Cesta de Alimentos. Quanto ao Programa de Suplementação de Ferro, observa-se uma cobertura de 30% de crianças entre 6 e 18 meses. Vale lembrar que o quantitativo de indivíduos inseridos nos programas varia bastante durante todo o ano, de acordo com o estado nutricional das crianças de 6 meses a 4 anos, das gestantes e do número de crianças de 6 a 18 meses.
CONCLUSÃO
Os diferentes setores da sociedade devem desempenhar papéis distintos e complementares no planejamento e implementação de medidas de incentivo, apoio e proteção à alimentação.

PS-23-199
ANÁLISE QUALITATIVA DE PROPAGANDAS VEICULADAS EM DUAS EMISSORAS DE TELEVISÃO. SÃO PAULO, 2010
MILENA BAPTISTA BUENO; DENIA VELLOSO PIMENTA; DANIELA FAGIOLI MASSON
Instituição: Universidade Paulista
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Atualmente o tempo gasto com o hábito de assistir televisão pelas crianças brasileiras tem aumentado significativamente e, muitas vezes, os comercias que são televisionados no intervalo da programação assistida por este público apresenta um grande número de produtos alimentícios que são ricos em açúcares, gorduras e sódio.
OBJETIVOS
Desta maneira, o presente trabalho tem como objetivo analisar os comerciais de produtos alimentícios voltados ao público infantil apresentados em duas emissoras de canal aberto de televisão de São Paulo.
METODOLOGIA
Os comerciais das duas maiores emissoras de canal aberto de São Paulo foram obtidos por meio de gravação, em VHS. O período de estudo foi de dez dias do mês de julho do ano de 2010, das 8 as 14 horas. A categorização dos comerciais foi feita em 17 grupos. O grupo "alimentos e bebidas" foi dividido em 22 alimentos. Em seguida, os alimentos e bebidas foram agrupados novamente em três grupos: alimentos fonte de açúcar; fonte de sódio; fonte de gordura. Os comerciais foram anotados de acordo com a quantidade de vezes que foram transmitidos. Caso um produto tenha sido anunciado duas ou mais vezes no mesmo intervalo da programação, este foi contabilizado pela quantidade de apresentações.
RESULTADOS
Foram transmitidos 2.167 comercias, sendo que a maior freqüência (25%) foram os categorizados no grupo de alimentos e bebidas, seguido por brinquedos (11%) e programação interna (11%). Os alimentos mais televisionados foram refrigerantes (16%), iogurtes/ bebidas fermentadas (18%) e bolachas (tanto recheadas como sem recheio) (11%), sem diferença segundo o dia da semana. Restaurantes do tipo *fast foods* representaram 5% das propagandas avaliadas. Cerca de 50% dos comercias de produtos alimentícios televisionados foram classificados como fontes de açúcares.
CONCLUSÃO
O consumo dos alimentos mais televisionados durante os comercias de duas grandes emissoras do município de São Paulo deve ser moderado, informação que deve ser esclarecida a população infantil assim como para toda a sociedade com maior clareza pela midia.

PS-23-200
REFLEXO DA TRANSIÇÃO NUTRICIONAL NA AVALIAÇÃO ANTROPOMÉTRICA DE CRIANÇAS MATRICULADAS EM ESCOLA MUNICIPAL INFANTIL
MÔNICA A. FONTES SILVA; IZABELA R. SILVA FREIRE; LUANA CAROLINE SANTOS
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O frequente monitoramento do estado nutricional constitui instrumento eficiente para aferição das condições de saúde da população infantil e permite o rápido direcionamento de estratégias para prevenção e controle de desvios detectados. Essas ações adquirem especial importância no âmbito escolar em virtude do tempo que a criança passa nesse ambiente bem como pela potencialidade desse local como alvo de promoção de modos mais saudáveis de vida.
OBJETIVOS
Caracterizar o perfil nutricional de pré-escolares no tocante ao período de atividades e sexo.
METODOLOGIA
Trata-se de estudo transversal realizado em escola municipal infantil que atende crianças com idade inferior a 3 anos em período integral (7-17h20) e aquelas com idade superior a 3 anos em período parcial (7-11h20/13-17h20). Realizou-se avaliação antropométrica (peso e estatura), que possibilitou o cálculo dos índices estatura/idade (E/I) e Índice de Massa Corporal (IMC) por idade – IMC/I. Esses foram analisados segundo as curvas de crescimento da Organização Mundial da Saúde e classificados segundo critérios do Sistema Nacional de Vigilância Alimentar e Nutricional. Análise descritiva foi realizada bem como aplicação dos testes kolmogorov-smirnov, qui-quadrado e t de student.
RESULTADOS
Foram avaliadas 124 crianças, 53,2% meninos, com média de idade de 4,38 ± 1,35 anos. Verificou-se dentre as menores de 5 anos (n=74), 24,3% de excesso de peso e 16,2% de déficit estatural (8,1% de baixa estatura para a idade e 8,1% de estatura muito baixa para idade). Já entre as maiores de 5 anos, constatou-se 18% de excesso de peso e 4% de déficit estatural. Não houve diferenças dessas prevalências segundo os grupos etários ou sexos (p>0,05). Não foi identificado comprometimento nutricional no tocante à magreza em ambos os grupos etários. Observou-se que a prevalência de excesso de peso foi maior entre as crianças que frequentavam a escola em período parcial (22,2%; 22,4% meninas e 16,6% meninos), com diferenças significativas entre as oito turmas de ensino (p=0,017).
CONCLUSÃO
Os resultados corroboram o cenário global da transição nutricional, em virtude da alta prevalência de excesso de peso, e denotam a importância de ações diferenciadas para promoção de melhorias no estado nutricional segundo o período que a criança permanece na escola bem como entre as turmas de ensino.

PS-23-201
ÍNDICE DE MASSA CORPORAL (IMC), ANEMIA E ADESÃO AO PRÉ NATAL EM GESTANTES RESIDENTES NOS MUNICÍPIOS DO CONSÓRCIO DE SEGURANÇA ALIMENTAR E DESENVOLVIMENTO LOCAL DO NORTE DE ALAGOAS - CONORTE
MONICA LOPES DE ASSUNÇÃO; SILVANY BARROS OLÍMPIO; ANDRÉA MARQUES SANTOS; HAROLDO DA SILVA FERREIRA
Instituição: Universidade Federal de Alagoas
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O período embrionário/fetal é o mais vulnerável do ciclo de vida. Intercorrências nutricionais podem ocasionar alterações deletérias, reversíveis ou não, a depender do período de organogênese, tipo e magnitude do agravo sofrido. Neste contexto, o estado clínico-nutricional materno exerce importante influência sobre o desfecho de uma gravidez.
OBJETIVOS
Conhecer o estado nutricional e a adesão ao pré-natal em gestantes residentes nos 12 municípios do CONORTE.
METODOLOGIA
Estudo de desenho transversal, envolvendo amostra probabilística representativa das famílias do CONORTE. As gestantes que foram localizadas nos domicílios sorteados responderam um questionário com informações socioeconômicas e de saúde. Os dados de estatura e massa corporal foram aferidos para permitir o cálculo IMC (Kg/m^2). O IMC por idade gestacional foi utilizado para identificação das inadequações nutricionais (déficit ponderal ou excesso de peso). Para realizar o diagnóstico de anemia, procedido segundo um nível de hemoglobina < 11g/dL, coletou-se uma gota de sangue por punção da polpa digital para leitura em um fotômetro portátil (HemoCue®).
RESULTADOS
Foram entrevistadas 88 gestantes (15 a 49 anos; 23,3 ± 6,6). Destas, 25 (31,2%) eram adolescentes. A realização de pré natal foi referida por 64 (72,7%) gestantes, enquanto que 24 (27,3%) não o realizavam. A proporção de adesão ao pré-natal foi equivalente entre adolescentes e não adolescentes: 72,0% e 71,8%, respectivamente. A frequência de anemia encontrada foi de 51,3%, valor superior a média brasileira e da região Nordeste. Entre as gestantes anêmicas, 68,3% estavam realizando pré natal. O diagnóstico do estado nutricional foi realizado em 67 gestantes, em razão das demais não possuírem cartão da gestante nem lembrarem a idade gestacional. A mediana de altura foi de 1,56 m (1,42 a 1,72). O sobrepeso foi o agravo mais prevalente, acometendo 40,3% (n=27) das mulheres. Por outro lado, 14,9% (n=10) apresentaram baixo peso. Não houve associação entre excesso de peso ou baixo peso e estar fazendo pré-natal. Contudo, o baixo peso (P=0,01) e o excesso de peso (P<0,01) prevaleceram de forma estatisticamente significativa entre as gestantes adolescentes.
CONCLUSÃO
A proporção de adesão ao pré-natal foi alta, mas aquém do desejável (100%). A prevalência de anemia apresentou magnitude que a caracteriza como importante problema de saúde pública. A frequência de desvios ponderais foi elevada, sobretudo, entre as gestantes adolescentes.

PS-23-202
AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL E CONSUMO ALIMENTAR DE CRIANÇAS INSTITUCIONALIZADAS DO MUNICÍPIO DE VIÇOSA-MG
NAIARA SPERANDIO; SYLVIA DO CARMO CASTRO FRANCESCHINI; REGINA MARA FISBERG; MAURO FISBERG; SILVIA ELOIZA PRIORE
Instituição: Universidade Federal de Viçosa
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Na infância há necessidade do fornecimento de alimentos em qualidade e quantidades suficientes para atender às exigências nutricionais visando otimizar o potencial de crescimento e minimizar os riscos à saúde
OBJETIVOS
Objetivou-se comparar o estado nutricional e o consumo de nutrientes entre pré-escolares de instituições públicas e particulares de Viçosa-MG.
METODOLOGIA
Trata-se de estudo transversal onde avaliou-se 350 crianças, de ambos os sexos, com idade entre dois e cinco anos. A avaliação antropométrica constou da aferição do peso e estatura. A partir dessas medidas obteve-se o índice IMC/I, utilizado para classificação do estado nutricional infantil. Adotou-se como referência antropométrica a *World Organization Health*, 2006. Os pontos de corte utilizados foram: abaixo de – 2 escore-Z, baixo peso; entre -2 e +1 escore-Z, eutrofia e acima de +1 escore Z, excesso de peso. A avaliação dietética constou da pesagem direta de alimentos nas instituições e do registro alimentar preenchido pelos pais, referente à ingestão no domicílio. Os dados foram tabulados no programa *Nutrition Data System* (NDS). Avaliou-se a ingestão calórica e de carboidrato, lipídio, proteína, ferro, cálcio, vitamina A, vitaminas C e D, fibras e sódio. A adequação de proteínas, ferro, vitamina C e vitamina A foi calculada de acordo com a Necessidade Média Estimada (EAR), já o consumo de cálcio, sódio, Vitamina D e fibras foi avaliado com base nos valores da Ingestão Adequada (AI). Foram calculadas as medianas de consumo de nutrientes e estas ajustadas pela variabilidade intraindividual através da análise de variância (ANOVA).
RESULTADOS
Encontrou-se maior prevalência de excesso de peso em crianças de instituições particulares ($p<0,05$). Não foram encontradas diferenças ($p>0,05$) em relação ao consumo mediano dos nutrientes citados entre as instituições públicas e particulares, e em ambas as instituições o consumo mediano de Vitamina D e cálcio foi abaixo da AI. O consumo de sódio nas creches públicas e particulares foi três vezes maior ao Nível Superior Tolerável de Ingestão (UL).
CONCLUSÃO
Avaliar o consumo de nutrientes na infância consiste em corrigir possíveis erros alimentares que podem repercutir de forma negativa na vida adulta.

PS-23-203
RESULTADOS PRELIMINARES DA APLICAÇÃO DO NEWEST VITAL SIGN EM PACIENTES ATENDIDAS PELO SUS PARA PREVENÇÃO OU TRATAMENTO DO CÂNCER DE MAMA
NARA BESERRA SALES; ANTÔNIO AUGUSTO FERREIRA CARIOCA; PATRÍCIA MARIANO DOS SANTOS; NARA DE ANDRADE PARENTE; DAIANNE CRISTINA ROCHA; MARIA OLGANÊ DANTAS SABRY; HELENA ALVES CARVALHO SAMPAIO
Instituição: Universidade Estadual do Ceará - UECE
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A comunicação pode ser considerada como um determinante da saúde, tendo em vista o papel exercido pelos pacientes como agentes ativos, interferindo em todas as etapas do processo terapêutico. Nesse contexto, o baixo letramento, compreendido como uma barreira para essa comunicação bem-sucedida em saúde, está inevitavelmente ligado aos desafios na auto-gestão dos pacientes.
OBJETIVOS
Determinar o letramento em saúde de pacientes atendidas pelo SUS.
METODOLOGIA
Trata-se de estudo transversal, realizado em um serviço de referência na prevenção e no tratamento do câncer de mama e aprovado pelo Comitê de Ética da Instituição. Foram avaliadas 121 mulheres que freqüentam o serviço. Para a determinação do letramento em saúde, foi aplicado o instrumento Newest Vital Sign (NVS). Os dados obtidos foram tabulados no Excel 2007. Para cada questão respondida corretamente, foi dado um ponto. Ao final, o somatório dos pontos indicou o nível de letramento. Um total de pontos até 1 indica alta probabilidade de letramento limitado; de 2 a 3, possibilidade de letramento limitado e acima de 4, letramento adequado.
RESULTADOS
Das 122 participantes, 48 (39,3%) apresentaram alta probabilidade de letramento limitado, 38 (31,2%) possibilidade de letramento limitado e 36 (29,5%) letramento considerado adequado. Verifica-se, portanto, uma baixa prevalência de letramento adequado.
CONCLUSÃO
Os resultados encontrados estão de acordo com os de outras pesquisas evidenciando baixas habilidades numéricas, de escrita e de leitura, com potencial para efeitos adversos na saúde. Os achados apontam, ainda, que o NVS pode ser utilizado, pois se constitui em um instrumento de fácil e rápida aplicação, podendo direcionar o atendimento em saúde para uma melhor qualidade.

PS-23-204
NEWEST VITAL SIGN: EXISTE CORRELAÇÃO ENTRE O TEMPO DE REALIZAÇÃO COM O ACERTO DE QUESTÕES?
NARA BESERRA SALES; ANTÔNIO AUGUSTO FERREIRA CARIOCA; PATRÍCIA MARIANO DOS SANTOS; NARA DE ANDRADE PARENTE; DAIANNE CRISTINA ROCHA; MARIA OLGANÊ DANTAS SABRY; HELENA ALVES CARVALHO SAMPAIO
Instituição: Universidade Estadual do Ceará - UECE
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O estudo do Letramento em Saúde e em Nutrição tem crescido no mundo nos últimos tempos, embora seja ainda incipiente no Brasil. Os autores propalam que deveria haver aplicação de instrumentos de aferição de letramento para a obtenção de resultados positivos em saúde. O Newest Vital Sign (NVS) é um instrumento que avalia letramento em saúde, constituído por um rótulo nutricional de um sorvete, onde o entrevistado responde perguntas associadas a ao conteúdo do referido rótulo, em um total de seis questões. Isto permite medir a compreensão dos avaliados sobre a capacidade de utilização de números e conceitos matemáticos e interpretações de rótulos nutricionais.
OBJETIVOS
Correlacionar o tempo gasto para realização do NVS com o número de questões respondidas corretamente por pacientes usuários do Sistema Único de Saúde.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo transversal, realizado nos anos de 2010 e 2011, previamente submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Instituição. Foram entrevistadas 107 mulheres. O NVS foi traduzido para o português, aplicado e contabilizado o tempo de realização do teste e o número de questões certas. Para análise dos dados foi utilizado o SPSS versão 16.0, sendo realizada análise descritiva dos dados e teste de associação de Pearson, para avaliar o grau de correlação entre os dados, adotando-se $p < 0,05$ como nível de significância.
RESULTADOS
O tempo de realização do teste foi em média $4,97 \pm 1,68$ minutos, com mínimo de 2 minutos e máximo de 15 minutos. A média de número de questões certas foi de $2,66 \pm 1,73$ questões, com o mínimo de 0 e máximo de 6. Houve associação quando se comparou tempo de realização com o número de questões certas dos participantes ($r = -0,221$; $p = 0,022$), sendo essa associação classificada como fraca.
CONCLUSÃO
Os participantes que gastaram mais tempo na realização do NVS erraram mais questões, evidenciando que o instrumento aponta para dificuldades de compreensão do conteúdo. A utilização deste tipo de instrumento na rotina de atendimento, pode contribuir para um planejamento educativo em saúde mais direcionado à compreensão dos pacientes.

PS-23-205
PERFIL ALIMENTAR DE ADOLESCENTES DA REDE PÚBLICA DE ENSINO DE BRASÍLIA-DF
MARCELLA CHAVES FIGUEIREDO; NATACHA TORAL
Instituição: Departamento de Nutrição, Universidade de Brasília
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Diversos estudos sobre hábitos alimentares de adolescentes identificaram uma frequência reduzida de práticas saudáveis, incluindo o baixo consumo de frutas, hortaliças, cereais integrais, e o excesso de açúcar e gordura. A inadequação da alimentação é um importante fator de risco para o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis, e considerando ainda a prevalência crescente de excesso de peso nessa fase da vida, destaca-se a importância da realização de estudos de caracterização do perfil alimentar de adolescentes.
OBJETIVOS
Avaliar o consumo alimentar de adolescentes de 7ª e 8ª séries da rede pública de ensino de Brasília-DF.
METODOLOGIA
Foi avaliada uma amostra representativa de adolescentes de 7ª e 8ª séries de 10 escolas públicas de Brasília-DF. Foram aferidos peso e altura para avaliação do estado nutricional pelo Índice de Massa Corporal segundo a idade. Por meio de questionário, foi avaliado o consumo alimentar com um Recordatório 24 horas. Para a avaliação da adequação de ingestão de energia, macronutrientes, fibras, sódio, ferro e cálcio utilizaram-se as Dietary Reference Intakes. Também foi avaliado o teor de gordura saturada e colesterol das dietas.
RESULTADOS
O estudo incluiu 849 participantes com média de idade de 13,9 anos, sendo 59,4% do sexo feminino. Constatou-se que 18,1% apresentaram algum grau de excesso de peso. A necessidade energética estimada média foi de 1889kcal e o consumo calórico médio de 2180kcal. Observou-se ainda que 37,6% e 23,8% consumiam acima das recomendações de carboidratos e proteínas respectivamente, e que 54% ingeriam abaixo do percentual recomendado de lipídios. A ingestão média dos componentes dietéticos foi: 19,3g de gordura saturada, 218,1mg de colesterol, 20,0g de fibras, 10,1mg de ferro, 2.200,2mg de sódio e 542,0mg de cálcio. Foi verificado que 96%, 82% e 36% dos estudantes não atingiram as recomendações de ingestão de cálcio, fibras e ferro, respectivamente. Cerca de 40% dos participantes ultrapassaram o limite máximo recomendado de sódio em suas dietas.
CONCLUSÃO
A ingestão alimentar dos adolescentes está inadequada principalmente em relação ao desequilíbrio de macronutrientes, ao elevado consumo de sódio e baixa ingestão de fibras e micronutrientes, sobretudo cálcio. Tal situação reforça a necessidade de serem desenvolvidas e implementadas estratégias de educação nutricional que estimulem a adoção de práticas alimentares adequadas nessa fase da vida.

PS-23-206
PREVALÊNCIA DE ANALFABETISMO FUNCIONAL EM SAÚDE EM PACIENTES ATENDIDOS PELO SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE VERSUS FAIXA ETÁRIA.
DAIANE CRISTINA ROCHA; HELENA ALVES SAMPAIO; MARIA OLGANE DANTAS SABRY; NATALIA VALE CANABRAVA; NARA ANDRADE PARENTE; PATRÍCIA MARIANO DOS SANTOS
Instituição: UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARA
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O analfabetismo funcional é entendido como a não capacidade de usar informações escritas e impressas. Pessoas analfabetas funcionais em saúde são susceptíveis a ter dificuldades significativas com a leitura de rotina requisitada, tais como frascos de comprimido, instruções de auto-atendimento e educação em saúde. Os analfabetos funcionais estão propensos a necessitar de mais compromisso e têm maiores taxas de hospitalização, implicando custos adicionais para o sistema. O Teste de Alfabetização Funcional de Saúde em Adultos (TOFLHA) é considerado uma ferramenta eficaz para identificar o grau de alfabetização funcional em saúde, viabilizando o desenvolvimento de estratégias educativas apoiadas no grau encontrado.
OBJETIVOS
Verificar qual a prevalência de analfabetismo funcional em saúde e sua relação com a faixa etária, em um grupo populacional atendido pelo Sistema Único de Saúde.
METODOLOGIA
Realizou-se um estudo do tipo descritivo, transversal e quantitativo. A amostra foi constituída por 144 pacientes atendidos em ambulatórios da rede pública no período de agosto de 2010 a janeiro de 2011. Aplicou-se o TOFLHA traduzido para o português, e os pacientes foram categorizados como tendo letramento funcional em saúde adequado, marginal ou inadequado. De acordo com a idade apresentada, os pacientes foram distribuídos nas seguintes faixas etárias: 20 a 29 anos, 30 a 39 anos, 40 a 49 anos e 50 a 59 anos.
RESULTADOS
Dentre os pacientes, 48 (33,3%) estavam com letramento funcional em saúde adequado, 12 (8,4%) marginal e 84 (58,3%) inadequado. Considerando a distribuição dos pacientes segundo faixa etária, tinham letramento funcional em saúde inadequado: 17% dos pacientes com 20-29 anos, 37% daqueles com 30-39 anos, 56% daqueles com 40-49 anos e 64% dos pacientes com 50-59 anos. Observou-se, portanto, que quanto maior a faixa etária, maior o percentual de pessoas com letramento funcional em saúde inadequado.
CONCLUSÃO
Dada a possível vulnerabilidade detectada nos pacientes estudados, é importante adotar medidas para ajudar essas pessoas a compreender corretamente as orientações para cuidados de saúde, com ênfase nas faixas etárias mais avançadas.

PS-23-207
ALFABETIZAÇÃO NUTRICIONAL: UMA AVALIAÇÃO SEGUNDO O PROCEDIMENTO CLOZE
NATALIA VALE CANABRAVA; HELENA ALVES SAMPAIO; MARIA OLGANE DANTAS SABRY; ANTONI AUGUSTO FERREIRA CARIOCA; MARIA DA PENHA BAIAO PASSAMAI; CAROLINA OLIVEIRA PRAXEDES
Instituição: UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARA
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Atualmente há uma preocupação crescente com o letramento/alfabetização científica e em saúde. Na Alfabetização Nutricional (AN) busca-se medir o nível de compreensão da população acerca das orientações dadas sobre alimentação e dieta saudáveis.
OBJETIVOS
Avaliar a compreensão de leitura dos pacientes a respeito de orientações relacionadas à alimentação e nutrição.
METODOLOGIA
Foram entrevistadas 47 pessoas, sendo 9 homens e 38 mulheres, em dois Centros de Saúde da Família (CSF). A pesquisa foi devidamente submetida e aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Instituição e os pacientes assinaram um terno de consentimento livre e esclarecido. Utilizou-se a Técnica de Cloze para avaliar a AN dos entrevistados, a partir de um texto retirado da Diretriz 6: Gorduras, açúcares e sal, do Guia Alimentar para População Brasileira (Brasil, 2006). O teste Cloze é considerado um instrumento válido e confiável para medir a competência na compreensão de leitura de textos. Foi entregue, para leitura a seguinte frase: "As gorduras e açúcares são fontes de energia. O consumo frequente e em grande quantidade de gordura, açúcar e sal aumenta o risco de doenças como obesidade, hipertensão arterial, diabetes e doenças do coração. Utilize sempre o sal fortificado com iodo (sal iodado). Reduza o consumo de alimentos e bebidas concentradas em gordura, açúcar e sal." As palavras sublinhadas foram suprimidas, deixando-se o espaço em branco. Os dados foram tabulados com apresentação em freqüência simples.
RESULTADOS
Observou-se maior prevalência de mulheres (80,85%) entre os entrevistados. A média de idade para o sexo masculino foi de 41,6±11,38 anos e para as mulheres de 40,6±11,01 anos. Houve baixa prevalência de acertos: apenas 23,4% acertaram a primeira palavra, 14,8% a segunda palavra, 8,5% a terceira palavra e 14,8% deixaram toda a sentença em branco.
CONCLUSÃO
Os pacientes avaliados demonstraram baixo nível de compreensão de leitura, o que pode comprometer a auto-gestão do cuidado em saúde e merece ser avaliado pelos profissionais de saúde, no que tange às ações educativas realizadas.

PS-23-208
LETRAMENTO NUTRICIONAL DE MULHERES ATENDIDAS PELO SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE (SUS)
DEBORA ALMEIDA SILVA; MARIA OLGANÊ DANTAS SABRY; NATALIA DO VALE CANABRAVA; HELENA CARVALHO SAMPAIO; MARIA DA PENHA BAIAO PASSAMAI; FERNANDO ÁTILA NASCIMENTO SAOUZA
Instituição: UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARA
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O Sistema Único de Saúde (SUS) foi criado para que toda a população brasileira tenha acesso ao atendimento público de saúde. No SUS diariamente são realizadas medidas e orientações educativas por meio dos profissionais de saúde visando o bem estar da população. O Nutritional Literacy Scale (NLS) é um instrumento que avalia a compreensão da população sobre informações no campo da Nutrição. O NLS original foi criado a partir do Short Test of Functional Health Literacy in Adults (S-TOFHLA) usado para verificar o conhecimento a respeito da saúde. O questionário apresenta uma linguagem fácil, porém sua aplicabilidade na população brasileira não vem sendo discutida.
OBJETIVOS
Avaliar o grau de letramento nutricional de um grupo populacional constituído por mulheres que utilizam o SUS.
METODOLOGIA
A pesquisa foi realizada em um serviço de referência na prevenção e tratamento de câncer de mama e contou com a participação de 38 mulheres, com idade de 22 a 35 anos, escolhidas aleatoriamente. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Instituição e as mulheres assinaram um termo de consentimento livre e esclarecido. O instrumento utilizado, o NLS, foi traduzido para o português. O mesmo contém 28 questões com 4 opções de resposta, considerando-se apenas 1 resposta como correta. Para interpretação dos resultados, utilizaram-se as classificações: letramento adequado 15 – 28 questões corretas, letramento marginal 8 – 14 questões corretas e letramento inadequado 0 – 7 questões corretas. Os questionários foram respondidos pelos entrevistados e não houve nenhuma intervenção por parte do pesquisador para não ocorrer indução nas respostas.
RESULTADOS
Das 38 mulheres entrevistadas, 34 apresentaram grau de letramento adequado totalizando 84,47% e 4 apresentaram letramento marginal, totalizando 10,53%. Não foi detectado letramento inadequado.
CONCLUSÃO
O Nutritional Literacy Scale demonstrou ser aplicável em grupo populacional brasileiro. O estudo deve ser continuado, a fim de se verificar se o mesmo é fidedigno no que tange a permitir uma interpretação correta de letramento nutricional adequado.

PS-23-209
AVALIAÇÃO DE HÁBITOS ALIMENTARES E FREQUÊNCIAS DE CONSUMO ALIMENTAR DURANTE INTERVALO ESCOLAR DE ADOLESCENTES DE ESCOLAS PARTICULARES
NATÁLIA SALES DE CARVALHO; ANTÔNIA ROZIMAR MACHADO E ROCHA; MARÍLIA BATISTA PINHEIRO BORGES; DEUSDEDIT MATOS CAPISTRANO; ALANE NOGUEIRA BEZERRA; EVELYN FREITAS MOTA; JANAÍNA CUNHA MARTINS; DÉBORA MARIA DE ALMEIDA SILV
Instituição: Universidade Estadual do Ceará
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Padrões de consumo têm sido largamente utilizados na avaliação de dietas, especialmente no estudo de sua associação com doenças. Diversas mudanças no hábito alimentar têm favorecido o aparecimento de enfermidades, como obesidade e câncer. O padrão alimentar de adolescentes se reveste de importância na medida em que nesta faixa etária são adotados padrões de dieta que constituem a base do hábito alimentar no futuro. Pode-se constatar que lanches e alimentos industrializados ocupam maior espaço na alimentação deste grupo, os quais costumam ser ricos em gorduras saturadas e carboidratos refinados.
OBJETIVOS
Tendo em vista que a detecção e a correção precoce de práticas alimentares incorretas, através de programas de reeducação alimentar, favorecem a prevenção de determinadas doenças, este estudo objetiva conhecer o perfil do consumo alimentar de estudantes dos anos finais do Ensino Fundamental e de todo o Ensino Médio.
METODOLOGIA
A amostra compôs-se de 89 estudantes de três escolas da rede particular de ensino. Para avaliar o consumo de alimentos utilizou-se um Questionário de Freqüência de Consumo Alimentar (QFCA), composto por nove perguntas objetivas, as quais também abordavam sobre instalações das cantinas e dos locais de alimentação.
RESULTADOS
Como resultado observou-se que 53% dos estudantes ingerem diariamente uma quantidade possivelmente satisfatória de água e a maioria (64%) possui o hábito de fazer refeições com o acompanhamento de líquido. Quanto ao lanche no colégio, observou-se que mais da metade compram alimentos na escola e que uma parcela significativa (22%) não realiza essa refeição. 28,1% consomem de 3 a 5 vezes por semana refrigerantes e salgados de forno; enquanto refrescos naturais, sanduíches integrais e frutas apresentam uma taxa de rejeição de 73%, 80,9% e 82%, respectivamente. Quanto à infra-estrutura e higiene das cantinas, 15% e 12% dos alunos caracterizam esses aspectos como inadequados, respectivamente, podendo estar relacionado com o nível de exigência da classe social na qual estão inseridos. Por fim, 61% dos alunos afirmaram nunca terem participado de projetos na escola que abordam o tema da alimentação saudável.
CONCLUSÃO
Os motivos mais apontados pelos adolescentes para não terem uma alimentação saudável são falta de tempo e disciplina própria, falta de preocupação sobre saúde e inconveniência em ter refeições saudáveis. Percebe-se, assim, a necessidade de as escolas desenvolverem programas educativos que promovam hábitos alimentares saudáveis.

PS-23-210
ASSOCIAÇÃO ENTRE CONSUMO ALIMENTAR E CIRCUNFERÊNCIA ABDOMINAL DE ADULTOS INGRESSANTES EM PROGRAMA DE MUDANÇA DO ESTILO DE VIDA
NATASHA AP. GRANDE DE FRANÇA; ERICK PRADO DE OLIVEIRA; GABRIELA KAISER F. CASTANHO; FERNANDA FUTINO GONDO; KÁTIA CRISTINA PORTERO-MCLELLA; ROBERTO CARLOS BURINI
Instituição: Universidade Estadual Paulista
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A hiperadiposidade abdominal está associada positivamente com o risco de doença cardiovascular. A circunferência abdominal (CA) é o índice antropométrico mais utilizado para estimar a quantidade de gordura visceral abdominal e seu aumento está diretamente associado com a alimentação e atividade física.
OBJETIVOS
Associar o consumo dietético com a CA de indivíduos adultos ingressantes em programa de mudança de estilo de vida.
METODOLOGIA
Participaram desse estudo 1578 ingressantes no programa de mudança de estilo de vida, sendo 74,5% mulheres. A avaliação da composição corporal foi realizada pelas medidas de peso e estatura, para posterior cálculo do índice de massa corpórea (IMC). A CA foi mensurada no ponto médio entre a última costela e a crista ilíaca. A % de gordura corporal (%GC) foi mensurada por bioimpedância. Foi aplicado recordatório de 24 horas para obtenção da quantidade de macronutrientes (% de carboidratos, % de proteínas, % de lipídios) consumidos e também a ingestão dos grupos da pirâmide alimentar brasileira. Análise estatística: para comparação dos indivíduos com CA normal e alterada foi utilizado teste *t* de Student e para calcular a chance de ter CA alterada conforme o consumo dietético foi realizado *odds ratio* ajustado para sexo, idade e valor calórico total da dieta. Foi utilizado o software SAS versão 9.1 e o nível de significância adotado foi de 5%.
RESULTADOS
Os indivíduos com CA alterada apresentaram maior idade (53,5±11,2 anos vs 51,7+11,1 anos), IMC (31,8±4,9 kg/m² vs 24,9+2,9 kg/m²), %GC (37,2±7,9 % vs 26,5+5,2 %), consumo de lipídio total (30,5±8,6 % vs 28,8+8,2 %) e lipídio saturado (8,7±4,2 % vs 8,2+3,6 %). Além disso, menor consumo de frutas (2,1±2,7 porções vs 2,5+2,8 porções) e variedade de alimentos da dieta (11,7±4,0 itens vs 12,3+4,4 itens). O baixo consumo de carboidrato (<50% vs > 70% do valor calórico total da dieta) OR=1,715 (1,140 - 2,577) elevou a chance de CA alterada, enquanto que o consumo >3 porções de fruta OR=0,68 (0,485 - 0,955) foi fator protetor para CA alterada.
CONCLUSÃO
O baixo consumo de carboidrato foi o principal componente da dieta associado à maior chance de CA alterada, enquanto que o consumo adequado de frutas foi considerado fator protetor para CA alterada.

PS-23-211
O CONTEÚDO DE GORDURA TRANS RELACIONADO COM DISPONIBILIDADE, PREÇO E ACESSO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS CONSUMIDOS POR CRIANÇAS E ADOLESCENTES DE DUAS REGIÕES COM CONDIÇÕES SOCIOECONÔMICAS DISTINTAS
NATHALIE KLIEMANN; BRUNA MARIA SILVEIRA; DANIELE PAGLIARINI SILVA; ROSSANA P. C. PROENÇA
Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O padrão alimentar de crianças e adolescentes vem se modificando, sendo determinado principalmente por fatores como preço, disponibilidade e acesso. São consideradas mudanças significativas o aumento da alimentação fora de casa e o maior consumo de produtos industrializados, muitas vezes contendo gordura trans. Como o consumo deste tipo de gordura apresenta reflexos negativos para a saúde, a Organização Mundial da Saúde, na Estratégia Global para Promoção da Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde, estabeleceu como meta a eliminação total do consumo de gordura trans.
OBJETIVOS
Avaliar se a disponibilidade, o preço e o acesso dos produtos alimentícios consumidos comumente por crianças e adolescentes podem apresentar relação com o conteúdo de gordura trans.
METODOLOGIA
Estudo transversal descritivo, no qual se observou disponibilidade, preço e o rótulo de produtos alimentícios para determinar a presença de gordura trans, em dois estabelecimentos de venda de alimentos localizados em regiões com condições socioeconômicas distintas, ambos próximos a escolas públicas. Os produtos alimentícios analisados foram: balas, barras de cereais, bebidas, biscoitos, chocolates, doces e salgadinhos.
RESULTADOS
Encontrou-se menor disponibilidade de produtos alimentícios sem gordura trans nos dois estabelecimentos. Os produtos com gordura trans apresentaram uma média de preço estatisticamente significante menor, comparados com os produtos sem gordura trans. Na análise por região, observou-se que a região com pior condição socioeconômica apresentou menor acesso a produtos sem gordura trans, pois estes eram mais caros.
CONCLUSÃO
Evidenciou-se que a disponibilidade e o preço e, consequentemente, o acesso, podem apresentar relação com o conteúdo de gordura trans em produtos alimentícios disponíveis à venda e comumente consumidos por crianças e adolescentes. O menor acesso a produtos sem gordura trans pela região menos favorecida pode afetar as escolhas alimentares e, consequentemente, as condições de saúde desta população.

PS-23-212
RELAÇÃO ENTRE A PRESENÇA DE GORDURA TRANS E O TAMANHO DA PORÇÃO EM RÓTULOS DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS
NATHALIE KLIEMANN; MARIANA KRAEMER; BRUNA MARIA SILVEIRA; ROSSANA PACHECO DA COSTA PROEN; DAVID ALEJANDRO GONZÁLEZ CHICA
Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A Estratégia Global para Promoção da Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde da Organização Mundial da Saúde, estabeleceu como meta a eliminação total do consumo de gordura trans industrial, devido aos efeitos deletérios para a saúde. Apesar disto, a resolução brasileira nº 360 estabelece que podem ser considerados como "zero trans", os alimentos que apresentarem teor de gorduras trans menor ou igual a 0,2g na porção. O tamanho da porção é regulamentado pela resolução nº 359, que permite uma variabilidade de mais ou menos 30% do valor recomendado. Sendo assim, a indústria de alimentos dispõe de um intervalo de possibilidade de valores de porção para rotular, o que pode influenciar na informação nutricional do produto.
OBJETIVOS
Analisar a relação entre a presença de gordura trans e o tamanho da porção notificada na informação nutricional dos rótulos dos produtos alimentícios.
METODOLOGIA
Estudo transversal descritivo, no qual se analisou as informações nutricionais dos rótulos de produtos alimentícios disponíveis para venda em um grande supermercado. Para determinar a presença de gordura trans nos produtos alimentícios consideraram-se o uso de denominações de gorduras hidrogenadas na lista de ingredientes. Estimou-se a prevalência de falsos negativos, ou seja, aqueles produtos que na informação nutricional reportaram não ter gordura trans por porção, mas que apresentam algum destes componentes na lista de ingredientes.
RESULTADOS
O percentual de produtos alimentícios com gordura trans na lista de ingredientes foi maior entre os produtos com tamanho de porção com o máximo de variabilidade e que excederam à variabilidade permitida (≥30%). Quase 40% dos produtos apresentaram falsos negativos, sendo o percentual estatisticamente significante maior entre aqueles produtos com tamanho de porção adequada ou abaixo do preconizado.
CONCLUSÃO
O elevado percentual de falsos negativos entre aqueles produtos que seguem a porção recomendada pela legislação demonstra que o tamanho de porção indicado nos rótulos é pequeno e insuficiente para demonstrar a presença de gordura trans. A leitura unicamente da informação nutricional pode ser pouco confiável, sendo necessário recorrer sempre à lista de ingredientes.

PS-23-213
CARACTERIZAÇÃO DE CUIDADORES DE PACIENTES COM DOENÇA DE ALZHEIMER.
NILA PATRÍCIA FREIRE PEQUENO; VANESSA TEIXEIRA DE LIMA OLIVEIR; CARINA LEITE DE ARAÚJO OLIVE; ELISABETH CREPALDI
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A doença de Alzheimer (DA) é uma das várias formas de demências que causam deterioração das funções mentais e do comportamento, levando a alterações progressivas da memória. Esse fato vem se configurando como um considerável problema, uma vez que exige do cuidador dedicação exclusiva.
OBJETIVOS
O estudo objetivou caracterizar um grupo de cuidadores de pacientes com Doença de Alzheimer quanto aos aspectos sociais, econômicos e nutricionais.
METODOLOGIA
A amostra (n=20) foi delineada por conveniência, sendo utilizada a técnica de aplicação de questionário, identificando perfil socioeconômico e conhecimento quanto à prática da alimentação saudável para portadores da Doença de Alzheimer.
RESULTADOS
Houve prevalência absoluta de indivíduos do gênero feminino (100%), a maioria, filhas e esposas (85%) com mais de 50 anos (75%). Quanto à escolaridade, 45% possuíam nível médio, 10% ensino fundamental, 35% graduação e 10% pós-graduação. Boa parte da renda familiar (50%) está compreendida entre 6 a 10 salários mínimos. Na prática da alimentação saudável, 73% oferecem cereais integrais diariamente, 100% oferecem, pelo menos 1 porção de frutas ao dia. No que se refere ao consumo de hortaliças, 84% oferecem diariamente. Para a oferta de leguminosas, 88% oferecem diariamente. Quanto ao consumo de carne vermelha, 56% oferecem três vezes por semana. Com relação ao consumo de peixes, 50% oferecem duas vezes por semana. No que se refere ao consumo de aves e ovos, 50% oferecem duas vezes por semana. Para a oferta de leite e derivados, 95% oferecem diariamente. Quanto à oferta de queijos, iogurtes e leite fermentado, 76% oferecem diariamente. Quanto ao consumo de frituras, 57% oferecem uma vez por semana. Com relação ao azeite, margarina e manteiga, 64% e 85%, respectivamente, oferecem diariamente. Para a oferta de sobremesas com doces, 42% oferecem todos os dias.
CONCLUSÃO
Diante dos resultados obtidos, conclui-se que a responsabilidade de cuidar, na maioria das vezes, recai sobre as mulheres com um nível de escolaridade mediano e com uma renda familiar acima de cinco salários mínimos. Quanto à alimentação, percebe-se que a maioria tem um considerável conhecimento sobre o assunto. Diante disso, verificou-se ainda, a importância do grupo no qual acontecem trocas de informações, o que possivelmente motiva ainda mais esses cuidadores refletindo na melhor assistência ao portador da Doença de Alzheimer.

PS-23-214

AVALIAÇÃO ANTROPOMÉTRICA E CONSUMO DA MERENDA ESCOLAR POR ESTUDANTES DO ENSINO MÉDIO.

NILA PATRÍCIA FREIRE PEQUENO; KADIDJA KELLY FERREIRA DA SILVA; IZABEL CRISTINA DE OLIVEIRA; CAMILA FABIANE MACEDO MIRANDA; ANNA CECÍLIA QUEIROZ DE MEDEIROS; THAYSE HANNE CÂMARA R. DO NASCIMENTO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O diagnóstico do estado nutricional de estudantes permite conhecer a situação nutricional e subsidiar a elaboração de propostas de intervenção para sua melhoria, dentre elas, o estímulo à adoção de hábitos alimentares saudáveis e a otimização dos cardápios da merenda escolar.
OBJETIVOS
Realizar avaliação antropométrica em estudantes do ensino médio e avaliar o consumo da merenda escolar.
METODOLOGIA
A pesquisa foi realizada em estudantes do 1º, 2º e 3º anos do ensino médio, convidados a participar voluntariamente. Para a avaliação antropométrica participaram 344 estudantes que foram pesados descalços em balança antropométrica digital e medidos em estadiômetro portátil. Utilizou-se o Índice de Massa Corporal (IMC) para a idade (OMS 2006/2007) para a classificação dos adolescentes, e a classificação do IMC (OMS 1996/1997) para os estudantes adultos. Para a análise do consumo da merenda escolar, um questionário foi aplicado a 663 estudantes contendo informações acerca da freqüência e aceitação do consumo da merenda, e sobre a freqüência de substituição da merenda escolar por alimentos trazidos de casa ou comprados em lanchonetes.
RESULTADOS
Na avaliação antropométrica pôde-se constatar que, dentre os 344 alunos analisados, 83,4% são adolescentes e 16,6% adultos. Quanto ao gênero, 58,4% feminino e 41,6% masculino. Segundo a classificação do IMC para a idade para os adolescentes, 85,4% apresentaram-se na eutrofia, 4,1% com magreza e 10,5% com sobrepeso ou obesidade. Já entre os adultos, 72,0% apresentaram-se na eutrofia, 8,7% com magreza, e 19,3% com sobrepeso ou obesidade. Quanto ao consumo da merenda escolar, dos 663 alunos avaliados, 58% opinaram que gostam da merenda que é servida na escola, entretanto, 49,2%, relataram não consumir ou consome raramente a merenda. Dos cardápios oferecidos, o de maior preferência é o cachorro quente com 17,9%, e o de menor aceitação, a sopa com 52,4% de rejeição. Com relação à substituição da merenda por lanches, 87,1% não trazem lanches de casa, enquanto que 36,8 % costumam comprar lanche com uma freqüência de 2 a 5 vezes por semana.
CONCLUSÃO
Faz-se necessário que sejam realizadas orientações que possam contribuir para a diversificação e uma maior aceitabilidade dos cardápios da merenda escolar, contribuindo para a adoção de hábitos alimentares mais saudáveis da comunidade escolar, propiciando aos alunos uma dieta equilibrada, necessária à manutenção de um estado nutricional adequado.

PS-23-215

DÚVIDAS, DE GESTANTES ATENDIDAS EM UM NÚCLEO DE APOIO A SAÚDE DA FAMÍLIA (NASF), SOBRE ALEITAMENTO MATERNO

NILMA M. VARGAS LESSA; FRANSUELEM A. DASMASC FRÓIS
Instituição: Unileste / Clínica Estaçõa Bem Estar
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O aleitamento materno tem seus benefícios reconhecidos pela comunidade científica. Apesar do consenso sobre o aleitamento, no Brasil esta prática ainda está distante do preconizado pela OMS. Ainda são altas as taxas de desmame precoce. E, isso está ligado, muitas vezes, ao desconhecimento por parte das gestantes sobre a técnica de amamentação suas vantagens e benefícios.
OBJETIVOS
Considerando a necessidade de conhecer as dúvidas sobre aleitamento para definir políticas e programas de incentivo ao aleitamento, esse estudo teve como objetivo investigar o conhecimento de gestantes atendidas no pré-natal.
METODOLOGIA
Realizou-se um estudo do tipo transversal de caráter descritivo com gestantes, atendidas, em postos de saúde, no Núcleo de Apoio à Saúde da família (NASF). As gestantes eram abordadas nos dias de atendimento de pré-natal, em diferentes horários, no período de julho a novembro de 2010. Cada gestante selecionada recebia explicações sobre o estudo e só era entrevistada se concordasse em participar. As mesmas deveriam atender aos critérios estabelecidos: serem maiores de dezoito anos e assinar o termo de consentimento.
Utilizou-se um questionário contendo 28 perguntas adaptado de Pegegoni *et al.* (2002) com o objetivo de obter dados de identificação sócio-demográficos e o conhecimento sobre aleitamento materno.
RESULTADOS
Foram entrevistadas 80 gestantes, com faixa etária de 18 a 30 anos. A maioria delas tinha o 2ºgrau incompleto.
Cerca de 70% das mães afirmaram não ter recebido orientação sobre amamentação. Apesar de 67 (83,75%) das gestantes confirmarem a duração ideal do aleitamento materno, 32 (40%) acreditam que os alimentos deveriam ser introduzidos antes de 6 meses, e que isso não influencia na amamentação. Mais da metade das gestantes 49 (61,25%) afirmaram conhecer os benefícios do aleitamento materno, o mais citado foi saúde para a criança 40 (50%), e apenas 6% citaram algum benefício do aleitamento para a mulher. Quanto aos problemas do ingurgitamento mamário e fissuras nos mamilos, 34 (42,5%) não sabiam como resolvê-los. Sendo que 16 (20%) ainda acreditavam que existe leite materno fraco.
CONCLUSÃO
Concluiu-se que grande parte das gestantes entrevistadas no estudo ainda tem dúvidas básicas sobre o aleitamento. E, esse baixo nível de conhecimento, por parte das gestantes, sobre essas questões fundamentais para o sucesso da amamentação, reafirma a importância do incentivo e da orientação para o aleitamento durante o pré-natal.

PS-23-216

QUALIDADE NA GESTÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PERMISSIONÁRIOS EM UMA INSTITUIÇÃO PÚBLICA DE ENSINO

NILMA MORCERF DE PAULA; MARIA ELIZA DE ASSIS PASSOS; VERA LÚCIA VALENTE MESQUITA; ROSANGELA ALVES PEREIRA; ROSANA POSSE LOPEZ; CAMILA BATISTA RODRIGUES; LÚCIA PEREIRA ANDRADE
Instituição: Universidade Federal do Rio de Janeiro
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A falta de tempo aliada à distância entre o local de trabalho e a residência, características do estilo de vida contemporâneo, influenciam no aumento do consumo de refeições fora do lar. Concomitantemente, observa-se o crescimento do número de estabelecimentos que comercializam refeições em atendimento à essa demanda. Faz-se necessário identificar as condições em que os serviços de alimentação se apresentam de modo a assegurar as condições ideais de funcionamento para o oferecimento de refeições saudáveis e seguras, visando contribuir para a qualidade de vida dos indivíduos.
OBJETIVOS
Avaliar o conhecimento dos gestores dos serviços de alimentação permissionários de uma instituição pública de ensino sobre questões de qualidade na gestão de serviços de alimentação.
METODOLOGIA
A amostra não probabilística, do tipo intencional, foi constituída de nove gestores. O instrumento utilizado para obtenção dos dados foi entrevista individual estruturada e para a análise dos dados, estatística descritiva.
RESULTADOS
Os gestores apresentam a média de idade de 41,5 ± 12,3 anos e o 2º grau completo (43%). Apenas três entrevistados realizaram curso com ênfase em gestão de negócios. Todos os gestores relataram conhecer as normas da Vigilância Sanitária apesar de apenas três(3), efetivamente, terem conhecimentos sobre o Manual de Boas Práticas. A maioria (64%) dos gestores relacionou a expressão "segurança de alimentos" com higienização e armazenagem de alimentos demonstrando percepção inadequada e conhecimento precário sobre o real significado. Dentre nove itens apresentados, o fator "atendimento ao cliente" foi citado como o mais importante para o sucesso do negócio e o menos importante, a "análise financeira". Apesar do item mais importante estar relacionado ao cliente, oito (8) gestores não sabem como proceder para realizarem um bom atendimento enquanto um (1) relatou proceder algum tipo de pesquisa com o público atendido. Com relação aos conhecimentos necessários para a gestão de serviços de alimentação as respostas não foram conclusivas.
CONCLUSÃO
Evidencia-se ausência de conhecimentos necessários para o gerenciamento de serviços de alimentação. Fato preocupante, já que o ato de preparar o alimento para população deve seguir padrões de qualidade, higiene e promover a satisfação. O diagnóstico situacional pôde fornecer subsídios futuros para implantação, execução e avaliação de intervenções na área de gestão de serviços de alimentação.

PS-23-217

ESTUDO DA OCORRÊNCIA DE ENTEROPARASITOS EM HORTALIÇAS COMERCIALIZADAS

ORIONE AZEVEDO DE MENDONCA; GRAZIELLE LOUISE RIBEIRO DE OLIV; MARESSA MADJA DA COSTA BATIST; ADELYANNE NICOLY MORAIS DOS SANT; RACHEL APARECIDA COSTA ARAÚJO; FÁBIO JOBSON FERREIRA CAMPOS; DÉBORA DE ALMEIDA ALOISE
Instituição: Universidade Federal do Rio Grande do Norte
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Um dos componentes essenciais para uma alimentação adequada são as hortaliças, na qual estas possuem um papel importante para o suprimento das necessidades nutricionais diárias, sendo amplamente consumidas pela maioria da população. Entretanto, a maior parte desses indivíduos desconhecem uma grande probabilidade da existência de parasitas nos vegetais. Soma-se a este fato, o hábito alimentar de consumir hortaliças in natura, possibilitando a exposição de uma grande parcela da população às formas de transmissão desses parasitas.
OBJETIVOS
Desta forma, o objetivo do trabalho realizado visou-se estimar a presença de parasitas em hortaliças comercializadas na feira livre, buscando contribuir para melhor esclarecimento aos horticultores e a manipuladores de alimentos sobre as possíveis formas de evitar a contaminação dessas hortaliças que serão consumidas pela população.
METODOLOGIA
Para o estudo, foi elaborado o nosso próprio protocolo, estabelecendo-se em 31 o número de amostras de alfaces adquiridos em pontos distintos: três sacolões, uma feira livre e no açude. As amostras dos cinco locais de coleta apresentaram múltipla contaminação.
RESULTADOS
Foram encontrados índices elevados de Hymenolepis, consideráveis níveis de Entamoeba, Ascaris, Ancylostoma, Strongyloides e Fasciola, além da presença de Giardia lamblia, Toxoplasma gondii, Enterobius, Trichuris, Taenia e outras larvas. Devido às baixas condições sanitárias, tanto nas áreas rurais como nas áreas urbanas, os parasitas intestinais possuem condições propícias para disseminarem, sendo as hortaliças o principal veículo de transmissão.
CONCLUSÃO
Partindo do pressuposto que o alface mal higienizado para consumo constitui um importante meio de disseminação de cistos, ovos e larvas de parasitas, percebeu-se que o trabalho na promoção de melhores condições de vida para a comunidade, tanto pode amenizar a disseminação desse problema quanto o surgimento de outras doenças que estão vinculadas aos parasitas.

PS-23-218
COMPORTAMENTO ALIMENTAR DE ESTUDANTES DE MEDICINA
OSVALDINETE LOPES DE OLIVEIRA; MARILICE CHARÃO TEODORO; PÂMELA LUJÁN NARVÁEZ; KARINA ROSA ROLIM; THIAGO ALEXANDRE CORBELE; LEONARDO MACEDO LUCENA
Instituição: Universidade Federal de Mato Grosso do Sul
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Estudos científicos evidenciam o comportamento alimentar da sociedade ocidental associado ao sedentarismo como um importante fator de risco para doenças crônicas, diminuindo o tempo e a qualidade da vida dos indivíduos. Entre estudantes universitários esses hábitos de risco também são comuns, inclusive os da área da saúde, não obstante o conhecimento teórico dos benefícios de uma alimentação saudável na promoção da saúde a longo prazo.
OBJETIVOS
Conhecer o comportamento alimentar de universitários do curso de Medicina de uma Universidade pública, refletindo sobre a incorporação dos conhecimentos científicos de nutrição no seu comportamento alimentar.
METODOLOGIA
A amostra constituiu-se de acadêmicos de ambos os sexos que aceitaram participar mediante o preenchimento do termo de consentimento livre e esclarecido. Para avaliar o comportamento alimentar utilizou-se uma adaptação do questionário autoaplicável "Como está sua alimentação" proposto pela Coordenadoria Geral da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (CGPAN) do Ministério da Saúde, em sala de aula.
RESULTADOS
Participaram da pesquisa 108 acadêmicos porque não foi possível conseguir todos os 20 alunos do 6.º ano. A maioria do sexo masculino 51,85%, com idade entre 20 e 25 anos. Entre os estudantes, 15% não realiza o desjejum ou só ingere café ou chá. O consumo de carboidrato foi menor que 6 porções diárias para 70,4%, sugerindo uma dieta desequilibrada, 10% consome frutas raramente e somente 15% ingere a quantidade mínima diária de 3 porções recomendadas. O consumo de peixe, embora citado na literatura médica como saudável, é raro para 58,3% dos acadêmicos. Somente a metade (48,2% e 45,5%) consome diariamente a famosa dupla brasileira: arroz e feijão, respectivamente. O consumo de leite é diário para 44,4% e a ingesta de água está abaixo do recomendado para 70,4%. Verificou-se ainda que 18,5% bebe refrigerante de 1 a 3 vezes ao dia. Um 15,7% dos acadêmicos adiciona sal aos alimentos já prontos e 20% ingere bebidas alcoólicas de 1 a 6 vezes por semana. O Hábito de observar o rótulo dos alimentos ingeridos quase sempre ou sempre foi relatado apenas por 18,0% deles.
CONCLUSÃO
O conhecimento científico sobre a relação nutrição e saúde parece não ter grande impacto no comportamento alimentar desses acadêmicos, uma vez que mantêm hábitos alimentares que sugerem risco para a saúde em longo prazo. É fundamental a incorporação desses conhecimentos na vida cotidiana, pois o exemplo de vida do médico é impactante na comunidade onde se insere.

PS-23-219
VIGILÂNCIA NUTRICIONAL DE ADOLESCENTES EM ESCOLA PÚBLICA
OSVALDINETE LOPES DE OLIVEIRA; DEISI CARNEIRO COSTA; VALDIR BORGES VIEIRA; FLÁVIO GONÇALVES FARIA; DEBORA OTTO GNUTZMANN; ROBERTA STABULLO SOARES
Instituição: Universidade Federal de Mato Grosso do Sul
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
É principalmente na adolescência que os hábitos são consolidados e o estilo de vida estabelecido. Atividades de avaliação e educação em saúde nessa fase influenciam a adoção de práticas saudáveis capazes de prevenir doenças crônicas na vida adulta. O Programa Saúde na Escola (PSE) na perspectiva de ampliar as ações específicas de saúde aos alunos da rede pública de ensino estabelece como responsabilidade das Equipes de Saúde da Família (ESF) a vigilância em saúde de crianças e adolescentes, interagindo com as escolas para a promoção da saúde. Visando a formação de profissionais com foco nas necessidades do SUS, o Programa de Educação pelo Trabalho para a Saúde (PET-Saúde) propõe inserir acadêmicos da área da saúde nas ESF promovendo a interação ensino-serviço-comunidade e oportunizando uma experiência multiprofissional na formação de futuros profissionais de saúde, através do qual foi desenvolvido este estudo.
OBJETIVOS
Realizar vigilância nutricional de adolescentes no âmbito escolar visando o desenvolvimento de estratégias de educação em saúde e nutrição, além de ressaltar a importância do PET-Saúde para a formação acadêmica e sua contribuição na comunidade.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo transversal com adolescentes de uma escola pública. A amostra foi constituída de 12 turmas da 3a à 9a séries do ensino fundamental escolhidas aleatoriamente, totalizando 448 adolescentes com idade de 10 a 19 anos. Para o diagnóstico nutricional utilizou-se o Índice de Massa Corporal (IMC) percentilar para idade e sexo, calculado a partir dos dados de peso e altura e classificado de acordo com o padrão de referência da OMS, 2007 em escore-z.
RESULTADOS
Os resultados mostram que 5,58% dos adolescentes apresentavam magreza, 13,6% sobrepeso, 4,9% obesidade e 1,3% obesidade grave. Os dados convergem para os encontrados em adolescentes de menor renda pelo IBGE na PNAD de 2008/2009. Ressalta-se que o sobrepeso foi maior no sexo feminino (18,1%) e a magreza no sexo masculino (9,3%). A faixa de idade entre os 11 e 13 anos concentra grande parte dos alunos com sobrepeso (57,4%). Os casos de obesidade foram mais frequentes aos 12 anos de idade (45,5 %).
CONCLUSÃO
Os resultados indicam a necessidade de implementação de estratégias de prevenção dos problemas nutricionais especialmente nos primeiros anos da adolescência para promoção estilo de vida ativo e saudável. Ainda evidencia intensamente a necessidade de profissionais de Nutrição na Atenção Primária inseridos nas ESF atuando com abordagem prioritariamente familiar.

PS-23-220
PRÁTICAS ALIMENTARES E EXCESSO DE PESO EM PACIENTES HIPERTENSOS
OSVALDINETE LOPES DE OLIVEIRA; ALZIRA MESSIAS PEDRO; DULCYANE FERREIRA OLIVEIRA; LILIAM CHIMENES SILVA; JULLYETH AP. DELMONDES OLIVEIRA; THAINÁ SOARES MIRANDA SILVA; ANA CAROLINA HAGA KUNIYOSHI
Instituição: Universidade Federal de Mato Grosso do Sul
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A hipertensão arterial é um importante fator de risco para acidente vascular cerebral, infarto agudo do miocárdio e doença renal crônica. Modificações de estilo de vida são de fundamental importância no processo terapêutico da hipertensão. Alimentação adequada, sobretudo quanto ao consumo de sal, controle do peso e prática de atividade física são essenciais para favorecer o tratamento e prevenir complicações. Contudo, o modo de vida da sociedade moderna, tornou-se um grande desafio para a saúde coletiva na busca pela promoção de modos de vida mais saudáveis.
OBJETIVOS
Verificar a prevalência de excesso de peso e conhecer algumas práticas alimentares de pacientes hipertensos de uma Unidade Básica de Saúde da Família (UBSF).
METODOLOGIA
Estudo transversal com dados secundários coletados pela Equipe de Saúde na própria UBSF por ocasião das consultas de rotinas de todos os pacientes hipertensos que procuraram o serviço no mês de janeiro de 2011 utilizando um questionário estruturado. A avaliação nutricional foi realizada mediante o Índice de Massa Corporal (IMC) com base na recomendação da OMS. Para os adultos adotou-se os pontos de corte para sobrepeso o IMC > 25 e ≤ 30 e para obesidade o IMC> 30. Para avaliar excesso de peso nos idosos utilizou-se os pontos de corte sugeridos pelo Ministério da Saúde no Brasil de IMC> 27.
RESULTADOS
Foram avaliados 128 hipertensos, destes 53,1% são idosos. Quanto à ingesta diária de alimentos 46,9% relata consumo de frutas, verduras e legumes, 39,8% gorduras extras, 37,5% condimentos, 43% doces e 37,5% admite adicionar sal ao alimento já porcionado. Quase a metade 45,3% não pratica nenhum tipo de exercício físico diariamente. O excesso de peso corporal foi encontrado em 78,1% dos pacientes sendo mais freqüente entre aqueles com menos de 60 anos (85%).
CONCLUSÃO
É extremamente preocupante o elevado índice de excesso de peso corporal em indivíduos já com enfermidades crônicas, associadas ao sedentarismo e ao consumo de doces, gorduras e alimentos ricos em sódio como condimentos e sal. É de fundamental importância a implementação de estratégias de educação em saúde e nutrição, prioritariamente com abordagem familiar, a fim de sensibilizar os indivíduos para a importância de hábitos alimentares adequados, da manutenção do peso saudável e da vida ativa na promoção à saúde e no controle da Hipertensão arterial.

PS-23-221
PERFIL ALIMENTAR DOS ALUNOS INGRESSANTES NO SEGUNDO SEMESTRE DE 2010 DE UM CURSO DE NUTRIÇÃO.
PAMELLA PAES DE ANDRADE; CARINA FORTUNATO VIANA; HOSANA XAVIER SILVA; MARIA LÚCIA TEIXEIRA POLÔNIO
Instituição: Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A promoção de uma alimentação saudável é fundamental para garantir a saúde e nutrição adequada. O grande consumo de alimentos industrializados ricos em aditivos alimentares, aumenta o risco para doenças crônicas não transmissíveis. Os corantes artificiais tem sido alvo de estudos comprovando efeitos adversos à saúde.
OBJETIVOS
Avaliar o perfil alimentar dos alunos ingressantes do curso de nutrição.
METODOLOGIA
Trata-se de uma pesquisa quanti-qualitativa. Foi aplicado um questionário semi-estruturado a 89 alunos.
RESULTADOS
Quanto às preferências alimentares, 51(57,3%) preferiram massas, 40 (45%) carnes, 33 (37,1%) vegetais, 17 (19,1%) doces, 13 (14,6%) frituras; 11(12,4%) frutas, 6 (6,7%) frutos do mar e 6 (6,7%) produtos lácteos. Quanto às guloseimas 46 (51,7%) tinham preferência por balas, 47 (52,8%) por doces; 43(48,3%) por biscoitos, 34 (38,2% por chicletes, 8 (10%) não tiveram preferências. Em relação a cor da guloseima ser um atrativo para consumo 61 (68,5%) responderam sim, 25 (28%) não. Quando perguntados se consumiam alimentos coloridos 47 (52,8%) responderam sim, e 41 (46,1%) não. Sob o aspecto da rotulagem de alimentos industrializados 64 (71,9%) afirmaram ler os rótulos, destes que os lêem, 51 (79,6%) se interessam pela rotulagem nutricional, 9 (14,6%) aditivos, 3 (4,7%) validade. Dos entrevistados 51 (57,1%) não compreendiam o rotulo, 37 (41,6%) compreendiam. Com relação aos aditivos alimentares 44 (49,4%) tinham ouvido falar e 45 (50,6%) não sabiam do que se tratava. Quando questionados se os alimentos industrializados faziam mal à saúde 82 (92,1%) disseram que sim, talvez, 4 (4,5%). Se os alimentos coloridos prejudicariam a saúde, 77 (86,5%) disseram que prejudicavam. Dentre os efeitos adversos à saúde provocados pelos aditivos, foram citados alergia 31 (40,3%), doenças crônicas não transmissíveis, 8 (10,4%), 4 (5,2%), os demais não souberam informar.
CONCLUSÃO
Este estudo demonstrou que os alunos de nutrição lêem os rótulos, porém não compreendem as informações ali contidas. Não sabem informar o que é aditivo alimentar, apesar de consumir relativamente guloseimas ricas em corantes artificiais. Também a maioria acredita que esses produtos fazem mal à saúde, mas não souberam informar os efeitos adversos à saúde provocados por eles. Além das guloseimas, o grupo estudado apresentou preferência por massas e produtos altamente calóricos e de pouco valor nutritivos em seus hábitos alimentares usuais.

PS-23-222

CONSUMO DE PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS SALGADOS E POSSÍVEIS EFEITOS À SAÚDE.

PAMELLA PAES DE ANDRADE; CRISTIANA NAZARÉ S BARCELLOS; TAMIRIS FONTES ELGARTEN; MARIA LÚCIA TEIXEIRA POLÔNIO
Instituição: Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Os alimentos industrializados fazem parte do cotidiano das pessoas, muitas vezes pela sua praticidade, modismo ou hábitos. No mercado existem inúmeros alimentos salgados largamente consumidos pela população. Em muitos casos, os indivíduos consomem esses produtos em apenas um dia podendo ultrapassar a ingestão máxima de aditivos, sódio e gordura saturada tornando-os suscetíveis a desencadear alergia, originando ou agravando doenças cardíacas, renais e câncer.
OBJETIVOS
Descrever o consumo de alimentos salgados por acadêmicos de nutrição e seus efeitos à saúde.
METODOLOGIA
Identificaram-se produtos salgados consumidos (biscoito salgado, batata chips, mortadela, linguiça, salsicha, carne salgada, tempero pronto, molho de tomate, sopa industrializada, macarrão instantâneo e vegetal em conserva, de diversas marcas e sabores) através de questionário aplicado a 89 universitários.
RESULTADOS
Foram citadas sete marcas e seis sabores de biscoitos salgados sendo consumidos diariamente por 32,6% e de uma a duas vezes por semana (19,1%). As batatas chips (quatro marcas e seis sabores), tiveram um consumo de 14,6% de três a cinco vezes por semana, 19,1% de uma a duas vezes por semana, 59,7% raramente. Nas mortadelas, 52,8% são consumidas de uma a duas vezes por semana. O consumo de lingüiça, salsichas e carnes salgadas foi raro entre o grupo estudado. Nos temperos prontos, das quatro marcas e sabores citados, 43,0% declararam consumir de forma diária ou de três a cinco vezes por semana. Nos molhos prontos de tomate, o consumo diário e de três a cinco vezes por semana foi de 43,8%. Nas sopas industrializadas, 27% declararam consumi-las raramente e 67,4% nunca. O macarrão instantâneo apresentou um consumo diário (6,7%), de uma a duas vezes por semana (13,5%), quinzenal (19,1%) e raramente (60,7%). Os vegetais em conserva mostraram que 56,2% dos entrevistados os consomem quinzenalmente.
CONCLUSÃO
Dos alimentos citados, o molho de tomate, biscoito salgado e temperos prontos foram aqueles que apresentaram maior consumo. Em contrapartida, os embutidos foram menos consumidos, destacando-se a mortadela que apresentou consumo maior na categoria de uma a duas vezes por semana. Vale ressaltar que esses alimentos são ricos em sódio, gordura saturada e aditivos alimentares e o consumo elevado desses produtos aumenta a vulnerabilidade para determinadas doenças. Esses efeitos deletérios dependem da frequência e quantidade, além do biótipo da pessoa.

PS-23-223

PROMOVENDO EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL COM ADOLESCENTES: UMA EXPERIÊNCIA DE INTEGRAÇÃO UNIVERSIDADE-ESCOLA

PAMELLA PAES ANDRADE; CAROLINA MOURA SILVA; THAIS SANTOS SILVA; CRISLENE HENRIQUE FAUSTINO; THAIS SALEMA SOUZA
Instituição: Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
As escolas são identificadas como espaços potenciais para o desenvolvimento de ações de ensino, pesquisa e extensão por parte dos cursos de graduação em nutrição, contribuindo para a promoção da alimentação saudável e a construção de conhecimentos de diversos atores envolvidos.
OBJETIVOS
Realizar atividades junto a adolescentes do 3º ano de uma escola pública, visando avaliar o perfil alimentar, promover práticas educativas integradas e oportunizar um espaço de prática para os estudantes de nutrição.
METODOLOGIA
As atividades ocorreram em junho de 2010 e se dividiram em 3 etapas: 1. Diagnóstico: aplicação de questionário auto-preenchido com perguntas sobre freqüência alimentar, percepção corporal, nutrição e saúde; realização de dinâmica de grupo para levantar temas de interesse dos adolescentes; diálogo com professores e direção; 2. Planejamento: análise dos resultados dos questionários, da dinâmica de grupo e das demandas do corpo docente para definição de objetivos, conteúdos e estratégias a serem adotadas; 3. Realização das práticas educativas.
RESULTADOS
Participaram das ações 77 adolescentes, sendo 58% do sexo feminino e 42% do masculino, com idades entre 16 e 20 anos. Observou-se que dentre as seis refeições preconizadas, o almoço foi a mais prevalente (72%) e o café da manhã a mais omitida (11%). Alimentos como salgados fritos, hambúrgueres e embutidos são consumidos, mais de 3 vezes por semana, por 34% dos adolescentes. Quanto aos doces, biscoitos recheados, refrigerantes e sucos industrializados, a prevalência foi de 35%. Verificou-se também, que 57% deles se encontravam insatisfeitos com seu corpo e cerca de 30% consideravam-se acima do peso. As práticas educativas envolveram: apresentação do perfil alimentar e das percepções dos adolescentes, de forma lúdica e participativa; construção coletiva de mural sobre o tema "A influência da África na cultura alimentar brasileira", respondendo demanda da direção em função da Copa do Mundo; elaboração e distribuição de um jornal com as dúvidas dos adolescentes.
CONCLUSÃO
Percebe-se que as temáticas alimentação e nutrição mobilizam o interesse de estudantes e professores, quando abordadas de forma reflexiva, participativa e contextualizada com a realidade. Portanto, faz-se necessário incentivar a parceria universidade-escola no sentido de potencializar ações de nutrição e o surgimento de novas experiências de ensino-aprendizagem nos diferentes níveis de formação, tanto no que se refere aos conteúdos abordados, bem como aos métodos desenvolvidos.

PS-23-224

CONSUMO ALIMENTAR DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES ESTUDANTES DE UMA ESCOLA MUNICIPAL

PATRICIA CAMACHO DIAS; ALLINE SANTOS CORRÊA; LUANA SILVA MONTEIRO; LUCIANA SPESSOTO DOS SANTOS; DANIELE MENDONÇA FERREIRA; LUCIENE BURLANDY; PATRICIA HENRIQUES; SILVIA FREITAS
Instituição: Universidade Federal Fluminense
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
As práticas alimentares de crianças e adolescentes brasileiros vêm sendo associadas, em diferentes estudos, ao maior risco de doenças crônicas não-transmissíveis, com reflexos no perfil epidemiológico na fase adulta. Dentre os determinantes desse processo destacam-se a maior oferta e disponibilidade de alimentos industrializados com alta concentração de gordura, açucares e sal; e a relação custo caloria sabor destes produtos, que vêm sendo consumidos preferencialmente em detrimento de alimentos frescos.
OBJETIVOS
O objetivo deste trabalho foi identificar e avaliar o consumo alimentar de escolares e alguns de seus determinantes, em uma escola pública municipal.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo transversal, cujo grupo investigado foi composto de alunos de ambos os sexos, com idades entre 6 e 14 anos, matriculados em 2010 em uma escola municipal. A avaliação do consumo alimentar foi realizada através de um questionário semi-estruturado preenchido pelos pais com a ajuda dos filhos. Os dados foram analisados por estatística descritiva e apresentados através de distribuição percentual.
RESULTADOS
Foram avaliados 297 escolares (48,0% meninos e 52,0% meninas) com média de idade de 8,6 anos. Na análise dos dados referentes à freqüência alimentar verificou-se que apenas 23,4% dos escolares consumiam frutas e 19,1% consumiam legumes e verduras diariamente, sendo que os principais motivos para o não consumo desses alimentos foram: preço elevado (23,8%) e não gostar de frutas (21,7%) nem de legumes e verduras (50,0%). Entretanto, constatou-se que 30,0% consumiam refrigerantes e 28,0% biscoitos recheados diariamente. Em relação ao consumo de alimentos gordurosos destaca-se que 14,0% consumiam preferencialmente preparações fritas, 20,0% consumiam a pele ou a gordura aparente das carnes e 57,2 % consumiam queijo amarelo. O perfil de práticas alimentares observado corrobora com os achados mais recentes, com destaque para o consumo elevado de alimentos que são fontes de gordura, especialmente saturadas, de açúcar refinado e baixo consumo de alimentos naturais (não industrializados), como frutas, legumes e verduras.
CONCLUSÃO
Diante do panorama atual, identifica-se a necessidade de avançarmos na análise dos reais determinantes das práticas alimentares, com vistas à implementação de políticas públicas, ações e estratégias que facilitem o acesso, incentivem e promovam o consumo de alimentos saudáveis.

PS-23-225

PERCEPÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL POR CRIANÇAS E ADOLESCENTES E RELAÇÃO COM O CONSUMO ALIMENTAR

PATRICIA CAMACHO DIAS; DANIELE MENDONÇA FERREIRA; PATRICIA HENRIQUES; SILVIA FREITAS
Instituição: Universidade Federal Fluminense
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
As práticas alimentares adotadas atualmente na infância e adolescência tem sido consideradas pouco saudáveis. No entanto, embora os indivíduos reconheçam uma alimentação saudável (AS) existem dificuldades na adoção de tais práticas, em especial pela maior oferta e disponibilidade de alimentos industrializados, e a relação custo, caloria e sabor.
OBJETIVOS
O objetivo deste estudo foi relacionar a percepção dos escolares sobre sua alimentação (saudável ou não saudável) com o consumo alimentar, bem como comparar o consumo entre os que declararam ter alimentação saudável com os que declararam não ter.
METODOLOGIA
Participaram do estudo 192 crianças (64,6%) e 105 adolescentes (35,4%) com idade entre 6 e 14 anos, estudantes de uma escola municipal. Para a obtenção dos dados utilizou-se um questionário semi-estruturado, preenchido pelos pais/responsáveis junto com as crianças e adolescentes. O consumo alimentar foi avaliado através da freqüência de consumo de 16 alimentos/grupos alimentares considerados saudáveis (frutas, verduras/legumes, arroz, feijão, leite, carnes) e não saudáveis (suco industrializado, refrigerante, biscoito recheado, biscoito salgado, doces, chocolate, queijo, embutidos, bolo recheado e salgadinhos). Verificou-se também a freqüência das refeições e se os alunos substituíam o almoço ou jantar por lanches. A percepção dos alunos sobre sua própria alimentação foi avaliada através da pergunta "Você acha que sua alimentação é saudável?".Os dados foram analisados por estatística descritiva e teste de Mann-Whitney ($p < 0,05$).
RESULTADOS
Os indivíduos que relataram ter AS (72,3%) consumiam mais frequentemente frutas (4 a 6 vezes/semana) e feijão (1 ou mais vezes/dia) e menos biscoitos salgados (1 a 3 vezes/semana). Em relação aos outros alimentos, não se observou diferença significativa entre os que afirmaram e os que negaram ter alimentação saudável. Quanto à freqüência das refeições, não houve diferença significativa entre os dois grupos, porém, o que relatou não ter AS apresentou maior percentual de substituição de refeição por lanches (43,6% vs 29,5%), sendo o jantar a refeição mais substituída (25,8% vs 16,7%).
CONCLUSÃO
Houve pouca diferença na comparação dos grupos, todavia tanto as frutas quanto o feijão são considerados importantes marcadores para alimentação saudável especialmente para crianças, sugerindo que a percepção dos escolares pode se aproximar dos parâmetros mais comumente adotados como saudáveis em uma alimentação.

PS-23-226

FATORES PREDISPONENTES DA DIETA PARA ALTERAÇÃO DO COLESTEROL EM CRIANÇAS OBESAS.

PATRÍCIA COLOMBO-SOUZA; JANE DE ESTON ARMOND; NEIL FERREIRA NOVO; MARCELA MARIA PANDOLFI
Instituição: Universidade de Santo Amaro
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A obesidade vem aumentando de forma alarmante sendo considerada epidemia mundial que atinge todas as faixas etárias. Sabe-se que 60% das crianças de 6 a 12 anos que estão acima do peso têm ao menos um fator de risco para doenças cardiovasculares.
OBJETIVOS
Caracterizar as crianças obesas segundo as variáveis alimentares e compará-las aos valores de colesterol total (CT).
METODOLOGIA
Foi realizado um estudo caso-controle onde as 81 crianças obesas de 5 a 10 anos, foram divididas com CT alterado (caso) e sem CT alterado (controle). Foram excluídas do estudo crianças com suspeita de causa secundária de obesidade, com patologias e em uso de medicamentos que interferissem no perfil lipídico. Para avaliação nutricional foi utilizado o IMC (índice de massa corporal) e classificada como obesa a criança com IMC > ao percentil 95 de acordo com o Centers for Disease Control and Prevention (CDC). O perfil lipídico foi coletado do exame mais próximo da data da anamnese e utilizada a I Diretriz de Prevenção de Aterosclerose na Infância e na Adolescência como ponto de corte. A dieta foi avaliada qualitativamente. Para análise dos resultados foram aplicados os testes de Mann-Whitney, Qui-quadrado e exato de Fisher fixando-se em 0,05 o nível de rejeição da hipótese de nulidade.
RESULTADOS
92,2% das crianças foram amamentadas, 66,7% compram comida na rua: balas, pirulitos e chicletes (81,5%), salgados fritos (64,8%), salgadinho de pacote (51,8%); respectivamente, a média de consumo per capita de açúcar por mês na família foi de 1,65 quilos e de óleo, 0,81litros. A maioria das crianças apresentou inadequação qualitativa das refeições. A média de valor de CT encontrado foi de 161mg/dl, onde 60,5% estava alterado, média de HDL de 45,9mg/dl, sendo 42,0% alterada, média de LDL 96,4mg/dl, 40,7% alterada e média de triglicérides (TG) de 95,9mg/dl, 38,4% alterado. Quando comparadas as crianças obesas com CT normal e alterado não foram encontradas diferenças estatísticas para gênero, idade, aleitamento materno e qualquer variável referente à alimentação da criança. Diferenças estatísticas foram encontradas para as variáveis: comida de rua ($p=0,036$), LDL ($p<0,0001$) e TG ($p<0,0001$).
CONCLUSÃO
Os fatores predisponentes para alteração do CT desta amostra foram o consumo de comida de rua. As crianças com CT apresentaram alteração no LDL e TG concomitantemente. Todos estes fatores são agravantes para doenças cardiovasculares futuras colaborando para a mortalidade precoce.

PS-23-227

OS ASPECTOS HIGIÊNICO-SANITÁRIOS DE FEIRAS LIVRES E SEUS RISCOS À SAÚDE PÚBLICA.

PATRICIA CRISTINA MOURA VIEIRA; KATHLEEN NAZARE BOUTH PRICKEN
Instituição: Universidade Federal do Pará
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
As feiras livres são um dos mais importantes locais de abastecimento de alimentos em campos e cidades, devido a sua grande variedade de produtos e preços mais acessíveis, atraindo uma elevada demanda de consumidores. As condições higiênico-sanitárias inadequadas do ambiente e do manipulador, a temperatura de armazenamento, a higiene e conservação dos utensílios e equipamentos são pontos críticos e de risco para a qualidade dos alimentos, embora estes pré-requisitos não sejam observados na maioria destes locais de comercialização. Deste modo, a ausência desses fatores resulta em um cenário propício a proliferação de vetores e pragas, sendo frequentemente associados a surtos de doenças transmitidas por alimentos que constituem um dos principais problemas de saúde publica. Dessa maneira, é de suma importância o controle higiênico-sanitário adequado.
OBJETIVOS
O presente estudo teve por objetivo avaliar as condições higiênico sanitária em feiras livres, com fundamento na Resolução RDC nº 216/04 da Agência Nacional Vigilância Sanitária - ANVISA, a qual estabelece as técnicas de boas práticas para serviço de alimentação.
METODOLOGIA
O trabalho consistiu em uma pesquisa exploratória de inspeção por meio de observação e avaliação da realidade higiênico sanitária em cinco feiras livres de Belém, classificadas como A, B, C, D e E. Foram avaliados os seguintes aspectos: ambiente e instalações, equipamentos e utensílios, manipuladores, qualidade e conservação dos alimentos. Os aspectos supracitados basearam-se na já referida resolução RDC nº 216/04, regulamentada pela ANVISA.
RESULTADOS
Os resultados do presente trabalho revelaram que as cinco feiras visitadas apresentaram sérios problemas de cunho higiênico, sanitário, econômico e social. Em relação aos meios de conservação, utensílios, instalações, equipamentos e a presença de água encanada, nenhuma das cinco feiras seguiu às recomendações. E somente uma delas atendeu às normas referentes ao ambiente e ao armazenamento.
CONCLUSÃO
Em face dos resultados acima expostos, concluímos que é necessário dar maior atenção às recomendações da ANVISA, tanto pelo Governo, quantos pelas entidades da sociedade civil, uma vez que a realidade presente nestes espaços públicos é fonte de graves problemas de saúde pública, haja vista a grande relação existente entre as doenças e a qualidade dos alimentos ingeridos.

PS-23-228

AVALIAÇÃO DO ALMOÇO SERVIDO EM UMA ESCOLA MUNICIPAL FRENTE ÀS DIRETRIZES DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO DO ESCOLAR

PATRÍCIA HENRIQUES; PATRICIA CAMACHO DIAS; DANIELE MENDONÇA FERREIRA; PRISCILA LEVI SOUZA
Instituição: Universidade Federal Fluminense
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Os alimentos oferecidos aos alunos durante sua permanência na escola têm por finalidade suprir, parcialmente, as necessidades nutricionais, de acordo com a recomendação do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que objetiva melhorar a capacidade de aprendizagem e o rendimento escolar dos estudantes, além de contribuir para o crescimento e desenvolvimento infantil através da formação de bons hábitos alimentares.
OBJETIVOS
O objetivo do trabalho foi avaliar a adequação de energia e macronutrientes dos cardápios oferecidos no almoço em uma escola municipal, de acordo com as recomendações do PNAE.
METODOLOGIA
A avaliação foi feita durante um período de cinco dias através da quantificação dos alimentos em medidas caseiras e unidade de alimentos que posteriormente foram convertidas em gramas. A adequação teve como parâmetro as diretrizes do PNAE que recomendam a oferta de 350 calorias, 9 gramas de proteínas e 48 g de carboidratos por refeição servida. Para o cálculo da ingestão de calorias e de nutrientes utilizou-se duas tabelas de composição química de alimentos.
RESULTADOS
Verificou-se que todos os cardápios oferecidos ao longo da semana de estudo não correspondiam ao planejado e nem tão pouco atendiam as recomendações do PNAE. As calorias oferecidas nos cardápios estavam abaixo da recomendação (variando de 14% a 67%) assim como os carboidratos (variando de 11% a 54%) em todos os dias avaliados. As proteínas e os lipídeos encontraram-se superiores às recomendações somente em apenas um dia do cardápio. Nos dias restantes a oferta de proteínas oscilou entre 53% e 101% e a de lipídeos variou de 12%% a 82% de adequação. Destaca-se que no período avaliado não houve uma correspondência entre o cardápio planejado e o executado, pois ocorreram problemas administrativos relacionados ao pagamento dos fornecedores de alimentos.
CONCLUSÃO
O desvio no planejamento, ocorrido no período do estudo, pode explicar em parte a inadequação verificada. Entretanto, não se pode afirmar que esses resultados sejam recorrentes na escola, sendo importante investigar a oferta de alimentos por um período mais prolongado.

PS-23-229

PERFIL DE LETRAMENTO FUNCIONAL EM SAÚDE EM PACIENTES ATENDIDOS PELO SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE

PATRÍCIA MARIANO SANTOS; ISABELLA BARBOSA PEREIRA; LUÍZA MOURA DE LIMA; NARA BESERRA SALES; NARA DE ANDRADE PARENTE; NATÁLIA DO VALE CANABRAVA; FERNANDO ÁTILA NASCIMENTO SOUZA; ANTÔNIO AUGUSTO FERREIRA CARIOCA; MARIA DA PENHA BAIÃO PASSAMAI; MARIA AURISTELA MAGALHÃES COELHO; MARIA OLGANÊ DANTAS SABRY; HELENA ALVES DE CARVALHO SAMPAIO
Instituição: Universidade Estadual do Ceará - UECE
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Letramento em saúde pode ser definido como a capacidade que o indivíduo tem de ler e interpretar informações na área da saúde, executando ações de acordo com o que foi entendido. Esse letramento tem se tornado o foco de muitas discussões no campo da saúde, pois influencia diretamente o insucesso de ações de prevenção, controle e tratamento de doenças. Determinar esses níveis é muito importante para a melhoria da qualidade dos serviços prestados pelo sistema de saúde brasileiro (Sistema Único de Saúde – SUS).
OBJETIVOS
Determinar o perfil de letramento funcional em saúde
METODOLOGIA
O estudo consiste de uma pesquisa transversal, com abordagem quantitativa, em que foram entrevistadas 119 pacientes presentes na sala de espera de ambulatórios de um hospital público, sendo aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Instituição. A coleta de dados foi realizada mediante a aplicação da versão traduzida para o português do short Test of Functional Health Literacy in Adults – TOFHLA (PARKER et al., 1995), contendo 36 questões de compreensão textual e 4 questões de numeramento em saúde. A classificação de letramento funcional é feita com base na pontuação do TOFHLA e consiste em letramento inadequado (0-53 pontos), letramento marginal (54-66 pontos) e letramento adequado (67-100 pontos). A análise de percentual e média foi realizada mediante a utilização do software Excel 2007.
RESULTADOS
A maioria dos indivíduos é do sexo feminino (80,67%), comparado aos 19,33% do sexo masculino e 77,3% têm idade superior a 40 anos. Foram identificados 68 (57,14%) indivíduos com letramento inadequado, 11 (9,24%) com letramento marginal e 40 (33,61%) com letramento adequado.
CONCLUSÃO
Um grande número de pacientes, atendidos pelo SUS, possui baixo letramento em saúde (inadequado e marginal), o que pode estar comprometendo sua compreensão das ações educativas recebidas e sua participação no controle da doença. Os profissionais de saúde devem investigar nível de letramento durante as consultas realizadas.

PS-23-230
LETRAMENTO FUNCIONAL EM SAÚDE VERSUS CONTROLE GLICÊMICO DE PACIENTES DIABÉTICOS: RESULTADOS PRELIMINARES
PATRÍCIA MARIANO SANTOS; ANTÔNIO AUGUSTO FERREIRA CARIOCA; MARIA OLGANÊ DANTAS SABRY; HELENA ALVES DE CARVALHO SAMPAIO
Instituição: Universidade Estadual do Ceará - UECE
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Diante da crescente prevalência das doenças crônicas, o conhecimento da capacidade dos indivíduos quanto à compreensão de leitura em saúde se torna fundamental para identificar formas de minimizar os efeitos adversos da baixa compreensão, principalmente em pacientes diabéticos devido à complexidade da doença e de seu tratamento.
OBJETIVOS
Avaliar a relação existente entre o controle glicêmico de pacientes diabéticos e o nível de letramento funcional em saúde.
METODOLOGIA
Trata-se de uma pesquisa transversal, com abordagem quantitativa, em que foram entrevistados 23 pacientes ambulatoriais portadores de diabetes melito tipo 2, em um hospital público de nível terciário. A coleta de dados foi realizada mediante a aplicação da versão traduzida para o português da versão breve do Test of Functional Health Literacy in Adults – TOFHLA, a qual contém 36 questões de compreensão textual e 4 questões abrangendo numeramento em saúde. A categorização de letramento funcional foi: letramento inadequado/marginal (0-66 pontos) e letramento adequado (67-100 pontos). O controle glicêmico foi considerado adequado quando a glicemia de jejum estava menor que 126 mg/dl e a hemoglobina glicada menor que 6,5%. Um ou ambos marcadores elevados foi considerado evidência de controle inadequado. Os dados foram processados no software Excel 2007. A associação entre o letramento funcional em saúde e o controle glicêmico foi realizada mediante a utilização do teste Exato de Fisher, pelo pacote estatístico SPSS versão 16.0, adotando-se $p < 0,05$ como nível de significância.
RESULTADOS
O letramento adequado foi verificado em apenas 13,04% (n=3) dos pacientes avaliados. Dentre os pacientes com letramento inadequado, 85,00% (17) possuíam um controle glicêmico inadequado, com glicemia de jejum e/ou hemoglobina glicada elevadas. Já dentre os pacientes com letramento adequado, verificou-se que 100% possuem o controle glicêmico insatisfatório, sem diferença estatística (p de Fisher = 1,000).
CONCLUSÃO
Não houve associação entre o nível de letramento em saúde e o controle glicêmico no grupo estudado, mas o pequeno número de indivíduos com letramento adequado pode ser um fator confundidor dos achados. Espera-se que a continuidade do estudo permita conclusões mais definitivas.

PS-23-231
AVALIAÇÃO DE UM ESTUDO PILOTO COM ENTREVISTAS DOMICILIARES A IDOSOS DE UM MUNICÍPIO NO INTERIOR DE SÃO PAULO
PATRÍCIA MORAES FERREIRA; ROSÂNGELA MARIA GIAROLA; JOSÉ EDUARDO CORRENTE
Instituição: Faculdade de Medicina de Botucatu- UNESP
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Em Epidemiologia Nutricional são desenvolvidos estudos com aplicação de questionários de frequência alimentar (QFA), utilizando como método a entrevista domiciliar. Neste estudo, o grupo a ser estudado é composto por idosos. Foi realizado um estudo piloto para testar o instrumento de coleta de informações e capacitar os entrevistadores na abordagem das questões e depois tentar solucionar limitações percebidas pelo pesquisador.
OBJETIVOS
Avaliar o resultado de estudo piloto quanto ao tempo de execução das entrevistas e à compreensão das perguntas pelos entrevistados; definir estratégias para condução das perguntas; e analisar as sugestões propostas pelos entrevistados.
METODOLOGIA
O estudo foi conduzido no bairro onde está cadastrado o maior número de idosos em unidade básica de saúde do município. Foram sorteados 9 indivíduos e convidados para entrevistas domiciliares. A entrevistadora fez as perguntas do QFA quantitativo e validado, utilizando registro fotográfico para visualização das porções dos alimentos; realizou avaliação antropométrica; aplicou um questionário socioeconômico e de saúde; seguido da pergunta: Foi difícil responder essas perguntas?; e pediu sugestões para melhorias no estudo. Os dados foram analisados utilizando-se o programa SPSS 16.0.
RESULTADOS
Foram entrevistados 2 homens e 7 mulheres, com idade entre 61 e 78 anos; e a renda familiar média foi de 3.751 reais. O tempo total das entrevistas variou de 42 minutos a 1 hora e 25 minutos, tendo o QFA ocupado a maior parte do tempo da entrevista (média de 45 minutos). Quando feita a pergunta "Foi difícil responder essas perguntas?", 6 indivíduos responderam que não e 3 disseram que sim, sendo a dificuldade atribuída à necessidade de detalhamento das porções de alimento consumidas. Durante o estudo surgiram outras estratégias para visualizar as porções propostas no QFA, como a utilização de desenho e a verificação do tamanho real dos utensílios utilizados no porcionamento dos alimentos; e foram feitas 3 sugestões de melhores horários para entrevistar mulheres, sendo todos no período da tarde, pois a manhã é reservada para preparo do almoço.
CONCLUSÃO
O tempo de entrevista foi longo, sendo este resultado do detalhamento das perguntas do QFA, que gerou também as dificuldades percebidas pelos idosos para responder às perguntas. Além disso, através deste estudo foi possível estabelecer novas estratégias de visualização das porções e determinar melhores horários para entrevistas com mulheres.

PS-23-232
PERFIL E AUTO-AVALIAÇÃO DO ESTADO DE SAÚDE DE IDOSOS ATENDIDOS EM UM PROGRAMA NUTRICIONAL PARA A TERCEIRA IDADE
PATRÍCIA MORAES FERREIRA; GILBERTO PAIXÃO ROSADO
Instituição: Universidade Federal de Viçosa
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A auto-avaliação do estado de saúde é um indicador válido do estado de saúde. Tem se revelado fortemente correlacionado com medidas objetivas de morbidade e de uso de serviços. Esse indicador produz uma classificação global do estado de saúde, capaz de captar, além de sinais e sintomas de doenças, o impacto que essas doenças geram no bem-estar físico, mental e social dos indivíduos.
OBJETIVOS
Analisar o perfil e a auto-avaliação do estado de saúde de idosos; e identificar fatores associados à auto-avaliação positiva da saúde.
METODOLOGIA
Foram feitas entrevistas logo após o atendimento nutricional a todos os idosos atendidos no período de fevereiro a junho de 2009 (32 idosos), em um programa para a terceira idade. Foi feita a pergunta: O que acha da sua saúde?. Os discursos daqueles que opinaram sobre a própria saúde foram transcritos e interpretados através de análise qualitativa. Foram feitas análises quantitativas, com freqüências simples e tabelas cruzadas seguidas de teste qui-quadrado entre a variável "auto-avaliação positiva da saúde" e as variáveis "possuir até três problemas de saúde", "ter menos de 70 anos", "ser ativo no trabalho", a um nível de significância de 5% e utilizou-se o software SPSS 15.0 para análise dos dados.
RESULTADOS
Predominou o sexo feminino, idades entre 60 e 78 anos. 65,62% dos idosos teve uma auto-avaliação positiva da saúde e 34,37% teve uma auto-avaliação negativa. Não foi encontrada associação significativa entre a auto-avaliação positiva da saúde e as variáveis "ter até 3 problemas de saúde" (IC:0,69-6,961; X2=0,065), "ter menos de 70 anos"(IC:0,88-1,602; X2=0,907); "ser ativo no trabalho"(IC:0,792-2,063; X2=0,365). Com os discursos, a auto-avaliação da saúde associou-se a "não possuir doenças graves, se alimentar bem e conseguir participar bem das atividades do programa", "fazer os exercícios com disposição", "possuir apenas dois problemas de saúde: pressão alta e problema no joelho", "não ficar de cama, andar bastante e tomar os remédios direitinho", "não sentir dores, alimentar e dormir bem".
CONCLUSÃO
Neste trabalho, o discurso dos idosos foi importante para analisar os fatores associados à auto-avaliação positiva de saúde, bem como perceber que o conceito de boa saúde se associou mais a outros fatores determinantes da saúde, do que a ausência de doença. Os idosos valorizaram mais a capacidade de realização de atividades de vida diária, a ausência de dores e doenças graves, o que demonstra o perfil da maioria desse grupo: indivíduos que buscam qualidade de vida.

PS-23-233
INTERVENÇÃO NUTRICIONAL EM HIGIENE ALIMENTAR REALIZADA EM ESCOLA MUNICIPAL
PATRÍCIA PINHEIRO FREITAS; ELIZABETH CHAVES MORAES; PAULA VALÉRIA OLIVEIRA JACINTO; REGIANE ALMEIDA SILVA; ROSELI GOMES ANDRADE
Instituição: Universidade Federal de Minas Gerais
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O Programa Nacional de Alimentação Escolar contempla em suas diretrizes a educação alimentar e nutricional no processo ensino aprendizagem. Sabe-se que a escola é um ambiente de propagação e aquisição de conhecimentos e que envolve a família e a comunidade. Também é um local onde os alunos realizam pelo menos uma refeição, fato que corrobora a importância de desenvolver trabalhos incentivadores de práticas alimentares saudáveis dentro da mesma. Neste contexto, a inserção da higiene alimentar como uma das estratégias de educação nutricional torna-se relevante, uma vez que a contaminação através dos alimentos pode provocar graves problemas à saúde, em virtude do desenvolvimento de intoxicações e infecções alimentares.
OBJETIVOS
Realizar intervenção nutricional com ênfase nos aspectos relacionados à higiene alimentar através de atividade educacional com alunos de uma Escola Municipal.
METODOLOGIA
O trabalho surgiu a partir da demanda da instituição para educação em higiene prévia a inserção de distribuição do almoço através do self service. A intervenção consistiu em aula expositiva e dinâmica com duração aproximada de 30 a 40 minutos, sendo direcionada a todos os alunos da escola dos turnos da manhã e tarde. As palestras foram ministradas por acadêmicas do curso de nutrição e abordaram o tema alimentação e higiene.
RESULTADOS
Durante o desenvolvimento do trabalho observou-se grande interesse e interação dos estudantes nas atividades aplicadas, sobretudo nas dinâmicas. Adicionalmente, verificou-se que no intervalo para o lanche muitos alunos lavaram as mãos adotando as técnicas corretas ministradas durante as atividades.
CONCLUSÃO
O programa de intervenção através da educação nutricional em higiene alimentar foi efetuado com sucesso, já que contou com grande aceitação por parte dos alunos e da equipe escolar. No entanto ressalta-se que para a obtenção de resultados efetivos é essencial que os programas de educação nutricional sejam desenvolvidos a longo prazo e que incluam não só os alunos, mas também a família e toda a comunidade escolar.

PS-23-234

INTERVENÇÃO NUTRICIONAL NA ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE: ESTIMULO A ADOÇÃO DE HÁBITOS ALIMENTARES SAUDÁVEIS

PATRÍCIA PINHEIRO FREITAS; JORGE HENRIQUE ROCHA JÚNIOR; MARIA TEREZA GOUVEIA RODRIGUES; LUANA CAROLINE SANTOS; ALINE CRISTINE SOUZA LOPES
Instituição: Universidade Federal de Minas Gerais
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A urbanização acelerou o ritmo de vida e restringiu o tempo para o preparo das refeições, desencadeando o aumento no consumo de alimentos ricos em açúcar, gorduras e sódio, e consequentemente o aumento de doenças crônicas.
OBJETIVOS
Investigar a efetividade de intervenção nutricional individual sobre a adoção de hábitos alimentares saudáveis em usuários de Serviço de Atenção Primária à Saúde.
METODOLOGIA
Realizou-se estudo de intervenção com todos os usuários encaminhados por Serviço de Promoção da Saúde, para acompanhamento nutricional individual em Unidade Básica de Saúde, entre 08/2007 e 12/2009. Investigou-se, dados socioeconômicos, hábitos e consumo alimentar no ingresso e, semestralmente, após a intervenção. Realizou-se análise descritiva e testes t-student pareado, Wilcoxon e McNemar ($p<0,05$).
RESULTADOS
Foram reavaliados semestralmente 48 participantes e após um ano, 28. Com um ano de acompanhamento observou-se redução do consumo de suco em pó ($p=0,01$), doces ($p=0,02$), sal ($p=0,02$) e óleo ($p=0,04$), além do aumento do consumo de frutas ($p<0,001$) e leite e derivados ($p=0,04$). Houve redução da preferência pela preparação frita de carnes ($p=0,02$) e batatas ($p=0,05$). Quanto aos nutrientes, notou-se aumento do consumo adequado ($p=0,01$) e redução do consumo excessivo ($p=0,01$) de ácidos graxos saturados, redução da ingestão insuficiente de ácidos graxos poliinsaturados ($p=0,01$) e do consumo excessivo de calorias ($p=0,01$).
CONCLUSÃO
Verificaram-se mudanças positivas nas práticas alimentares que poderão refletir na melhoria da saúde e qualidade de vida. No entanto, a consolidação dessas atitudes e a tomada de outras decisões, ainda importantes para a saúde, dependerão da continuidade das ações.

PS-23-235

CONSUMO E MODO DE PREPARO DOS ALIMENTOS ENTRE INDIVÍDUOS ATENDIDOS EM SERVIÇO DE ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE

PATRÍCIA PINHEIRO FREITAS; NATHÁLIA LUÍZA FERREIRA; ALINE CRISTINE SOUZA LOPES
Instituição: Universidade Federal de Minas Gerais
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Alterações nos hábitos alimentares vêm contribuindo para o avanço da prevalência de excesso de peso, sendo necessário o conhecimento do padrão alimentar dos indivíduos para que as intervenções nutricionais tornem-se mais efetivas.
OBJETIVOS
Avaliar o consumo e os modos de preparo de alimentos de indivíduos encaminhados para acompanhamento nutricional.
METODOLOGIA
Estudo transversal, no qual foram avaliados indivíduos encaminhados para atendimento nutricional em Unidade Básica de Saúde, entre agosto de 2008 e outubro de 2010. Os critérios de inclusão foram obesidade e desnutrição em adultos, baixo peso e excesso de peso em idosos, e hipertensão arterial e diabetes *mellitus* desestabilizados. Utilizou-se anamnese constando de dados sociodemográficos, de saúde, hábitos alimentares, e antropometria (peso, altura e IMC). Para análise, os indivíduos foram divididos em dois grupos: IMC inferior a média (IMC<32,8) e igual ou superior à média (IMC»32,9), sendo realizada descrição dos dados e os testes *Kolmogorow-Smirnov e Pearson* ($p=0,05$).
RESULTADOS
Avaliaram-se 121 usuários, sendo 92,6% mulheres (n=112), com média de idade de 51,7±14,1 anos e renda per capita mensal de R$310,20± 174,90. O peso e o IMC médios foram 81,5±5,7 e 32,9 Kg/m2±5,7, respectivamente. Quanto à morbidade, 58,1% apresentavam hipertensão arterial e 15,4% diabetes mellitus. Com relação ao modo de preparo dos alimentos, 48,3% preferiam as carnes fritas, 77,3% couve refogada, 23,9% batata frita e 60,0% ovos fritos. Além disso, 14,3% sempre consumiam a pele do frango e 31,1% a gordura aparente das carnes, sendo também, elevado o consumo per capita diário de óleo (22,5mL-0,0; 250,0) e açúcar (47,6g-0,0; 166,7). Foi associado ao IMC apenas a idade dos usuários ($r=-0,31$; $p<0,001$), não sendo encontradas associações com os modos de preparo e hábitos alimentares.
CONCLUSÃO
Foram elevadas as prevalências de modos de preparo e escolhas alimentares inadequadas. Essas observações indicam a necessidade de intervenções que possibilitem mudanças comportamentais, contemplando tanto a adequação, quanto à seleção, quantidade, técnicas de preparo e substituição de alimentos, visando à redução ponderal e a prevenção e controle de comorbidades.

PS-23-236

O PANORAMA DE VULNERABILIDADE ALIMENTAR E NUTRICIONAL DAS CRIANÇAS QUILOMBOLAS DO MEIO RURAL NA AMAZÔNIA BRASILEIRA.

PAULA CATHARINA MORAES PEREIRA; ROSILENE COSTA REIS; ANA PAULA PEREIRA OLIVEIRA
Instituição: Universidade Federal do Pará
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
As populações quilombolas apresentam um relativo grau de isolamento geográfico e vivem desigualdades sociais e de saúde constituindo uma população de risco nutricional como conseqüência destes fatores e do histórico processo de escravidão e a forma de libertação. Em 2006 o Ministério do Desenvolvimento Social, evidenciou que as crianças quilombolas menores de 5 anos constituíam um grupo de alto risco nutricional, tais características nos primeiros anos de vida pode estabelecer um déficit irreversível caso não haja diagnóstico e intervenção precoces durante essa fase.
OBJETIVOS
Descrever o perfil nutricional de crianças quilombolas provenientes de comunidades ribeirinhas.
METODOLOGIA
Pesquisa transversal realizada em 192 crianças de 0 a 9 anos de idade oriundas de 4 comunidades quilombolas da região amazônica no ano de 2009. Para a avaliação nutricional foram considerados os indicadores peso para idade, altura para idade e IMC para idade, segundo referência da OMS (2006 e 2007). A amostragem foi separada por sexo e na análise dos dados foram adotados os seguintes pontos de corte: desnutrição para $z <-2$, risco nutricional nos intervalos de $-2\leq z <-1$, eutrofia nos intervalos de $-1\leq z <+1$, risco de sobrepeso entre $+1\leq z <+2$ e sobrepeso para $z \geq+2$.
RESULTADOS
No sexo masculino, segundo peso para idade 8% apresentou risco nutricional e 92% eutrofia; segundo altura para idade 1,1% apresentou risco nutricional e 98,9% eutrofia; o IMC para idade apontou 2,3% de desnutrição, 8,0% risco para baixo peso, 63,2% eutrofia, 18,4% risco de sobrepeso e 8,0% sobrepeso. Para o sexo feminino segundo peso para idade 9% apresentou risco nutricional, 79% eutrofia e 2,0% risco de sobrepeso/sobrepeso; segundo altura para idade 7,1% apresentou risco nutricional e 92,9% eutrofia; o IMC para idade apontou 9,1% de desnutrição/risco para baixo peso, 68,7% eutrofia, 13,1% risco de sobrepeso e 9,1% sobrepeso. No geral, o baixo peso para idade foi prevalente em 13,9%, a baixa estatura em 4,3% e o risco de sobrepeso/sobrepeso em 24,2%.
CONCLUSÃO
O isolamento geográfico dessas comunidades acarreta uma exclusão social e em relação à saúde, uma insegurança alimentar, onde embora haja indícios de melhoras na prevalência de desnutrição, porém o risco de sobrepeso/sobrepeso vem aumentando, ratificando o estado de vulnerabilidade alimentar e nutricional de grupos quilombolas provenientes de áreas rurais.

PS-23-237

ALIMENTAÇÃO DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES: IMPLICAÇÃO DE FATORES SOCIODEMOGRÁFICOS E ECONÔMICOS

PAULA MARTINS HORTA; SUZANE M. MARQUES COSTA; LUANA CAROLINE SANTOS
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Avaliar o consumo alimentar é fundamental para a identificação de situações de risco e vulnerabilidade nutricional, assim como para a proposição de medidas de intervenção que garantam a saúde. Isso se releva entre crianças e adolescentes, cujas velocidades de crescimento e desenvolvimento sofrem forte influência da alimentação.
OBJETIVOS
Avaliar o consumo alimentar e seus fatores associados entre crianças e adolescentes.
METODOLOGIA
Estudo transversal com estudantes do Ensino Fundamental de escola particular de Belo Horizonte/MG. Investigaram-se condição sociodemográfica (sexo, idade, número de moradores por domicílio) e econômica (renda mensal familiar), além de consumo alimentar (Questionário de Frequência Alimentar). Para este último, foi adotada uma mesma unidade de frequência de consumo, permitindo a estimativa da probabilidade de consumo diária.
RESULTADOS
Foram avaliados 116 estudantes, 67,2% meninas, com idade de 11,6 (3,3) anos. Constatou-se mediana de 4,0 (IC 95%: 3,8-4,2) indivíduos por domicílio e maior prevalência (32,7%) de renda entre R$1.000-2.000. A análise do consumo alimentar apontou para uma probabilidade de 75-100% de consumo diário de guloseimas (42,3%), superior à verificada para verduras (31,7%) e legumes (36%). O suco natural apresentou probabilidade de consumo diário de 75-100% próxima ao refrigerante e sucos em pó. Destaca-se ainda a existência de estudantes que referiram nunca terem consumido verduras, legumes e frutas, não sendo o mesmo verificado para guloseimas; sorvetes e; sanduíches. A análise dos fatores associados ao consumo de alimentos evidenciou relação negativa entre idade e probabilidade de consumo diário de embutidos ($r=-0,235$; $p=0,049$), biscoitos recheados ($r=-0,245$; $p=0,036$), salgadinhos tipo "chips" ($r=-0,297$; $p=0,020$) e sanduíches ($r=-0,238$; $p=0,045$). Além disso, os estudantes que moravam em residências com maior número de indivíduos apresentavam maior consumo de folha ($r=0,322$; $p=0,004$) e legumes ($r=0,252$; $p=0,022$). A renda também se configurou como fator de proteção ao consumo destes alimentos, sobretudo entre os indivíduos com renda familiar superior à R$3.000,00 ($p<0,05$).
CONCLUSÃO
O padrão alimentar identificado na amostra suscita a necessidade de atividades de intervenção, que englobem desde ações educativas até investimentos políticos no tocante a melhor distribuição de renda.

PS-23-238
ESTRATÉGIA DE PROMOÇÃO DE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL: EFETIVIDADE DE GRUPO OPERATIVO EM SERVIÇO DE PROMOÇÃO DA SAÚDE
PAULA MARTINS HORTA; CAROLINE PAULA FRANCO; CLESIANE HONORATO MACHADO; JULLYANE HOTT FIGUEIRAS; ALINE C. SOUZA LOPES; LUANA CAROLINE SANTOS
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Com o advento da transição nutricional, a promoção da saúde se destaca como estratégia promissora para a melhoria dos padrões de saúde, sobretudo por meio da educação alimentar e nutricional, por oferecer aos indivíduos conhecimento e vivências necessárias para mudanças de hábitos alimentares.
OBJETIVOS
Realizar intervenção nutricional coletiva em Serviço de Promoção da Saúde e avaliar sua efetividade.
METODOLOGIA
Estudo de intervenção com usuários de Serviço de Promoção da Saúde de Belo Horizonte/MG, denominado Academia da Cidade, que oferece atividade física orientada e acompanhamento nutricional gratuitos à comunidade. Foram disponibilizadas 30 vagas para participação em grupo operativo, organizado em quatro encontros, com 50 minutos de duração cada. Os temas abordados foram os grupos alimentares; a aquisição de alimentos; agricultura urbana; preparo, manipulação e aproveitamento integral dos alimentos; trabalhados por palestras, atividades lúdicas e distribuição de folderes. Aplicou-se pré-teste e pós-teste, no início e final da intervenção, composto por quatro questões de múltipla escolha para apreciação do aprendizado construído. Os participantes foram questionados ainda quanto à aplicabilidade dos conceitos na vida diária (0-5 pontos) e satisfação com as atividades por meio de escala hedônica.
RESULTADOS
28 pessoas se inscreveram no grupo, sendo que 16 (57,1%) compareceram ao primeiro encontro. Dessas, 14 (87,5%) eram mulheres, 11 (68,8%) adultos, com média de idade de 50,5±4,8 anos. Constatou-se elevada prevalência de excesso de peso, sendo 72,7% em adultos e 80,0% em idosos. A participação nas atividades variou de 43,8% no segundo e terceiro encontro para 75,0% no último encontro. Considerando o aprendizado construído com as atividades, houve significativo aumento dos acertos aos testes com a intervenção (2,4±0,9 vs 1,9±1,1; p=0,026); sem alteração na análise isolada das questões. Por fim, os participantes referiram elevada aplicabilidade das atividades na vida diária (5,0; IC 95%: 4,4-4,9) e 83,3% (n=10) referiram ter gostado muito do grupo realizado.
CONCLUSÃO
A intervenção nutricional possibilitou ao grupo com elevada prevalência de excesso de peso conhecimentos aplicáveis na vida diária acerca de práticas alimentares saudáveis. Essas estratégias devem ser continuadas objetivando melhora do perfil de saúde das populações, sobretudo em contextos promotores de saúde, como as Academias da Cidade.

PS-23-239
ASSOCIAÇÃO ENTRE ESTADO NUTRICIONAL E PERCEPÇÃO DE SAÚDE DO INDIVIDUO: UM ESTUDO EM SERVIÇO DE PROMOÇÃO DA SAUDE
PAULA MARTINS HORTA; ALINE C. SOUZA LOPES; LUANA CAROLINE SANTOS
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Estudos têm mostrado que os indivíduos consideram a alimentação saudável e atividade física regular como fundamentais para manutenção da saúde. Entretanto, pouco se sabe sobre como os mesmos analisam a relação entre seu estado nutricional e condições de saúde.
OBJETIVOS
Verificar as associações existentes entre percepção de saúde e estado nutricional de usuários de Serviço de Promoção da Saúde.
METODOLOGIA
Estudo transversal com usuários de Serviço de Promoção da Saúde de Belo Horizonte/MG, denominado Academia da Cidade, que oferece atividade física orientada e acompanhamento nutricional gratuitos à comunidade. Avaliou-se percepção de saúde dos usuários no momento do ingresso ao serviço por questionamento "De maneira geral, você diria que sua saúde é:", considerando as opções de resposta: "muito boa"; "boa"; "razoável"; "ruim"; "muito ruim". Medidas antropométricas foram aferidas (peso, estatura, circunferências de cintura – CC e quadril - CQ), possibilitando a obtenção do Índice de Massa Corporal (IMC) e Razão Cintura/Quadril (RCQ).
RESULTADOS
Amostra constou de 168 usuários, 94,6% mulheres, com 48,9±13,6 anos. As doenças e agravos não-transmissíveis foram prevalentes, sobretudo hipertensão arterial (37,5%), constipação (33,9%) e hipercolesterolemia (26,8%). O excesso de peso esteve presente em 66,7% dos idosos e 77,2% dos adultos – 37,8% sobrepeso; 39,4% obesidade. Com relação à percepção de saúde, 15% da amostra a consideraram "muito boa"; 49,7% "boa"; 33,5% "razoável" e; 1,8% "ruim". Observou-se associação linear inversa entre o IMC e percepção de saúde, sendo identificados menores valores deste índice entre aqueles que consideraram sua saúde melhor ("muito boa": 26,2±5,4 kg/m²; "boa": 28,9±5,2 kg/m²; razoável: 31,6±6,3 kg/m²; ruim: 36,5±2,9 kg/m², p<0,001). Achados similares foram verificados para a CC ("muito boa": 82,4±11,6 cm; "boa": 90,1±11,3 cm; "razoável": 94,6±13,7 cm; "ruim": 107,3±6,4 cm; p<0,001) e RCQ ("muito boa" e "boa" possuíam RCQ de 0,79±0,07 e 0,84±0,08, respectivamente; "razoável": 0,85±0,09 e "ruim": 0,88±0,02; p=0,014).
CONCLUSÃO
Os achados apontam para a necessidade de intervenções em saúde que favoreçam a melhoria do perfil antropométrico, tendo em vista sua contribuição direta para a percepção de saúde e bem estar individual.

PS-23-240
AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS MENORES DE 60 MESES ASSISTIDAS EM CRECHE PÚBLICAS.
POLIANA CARDOSO MARTINS; KARINE CHAGAS SILVEIRA; TAIANE GONÇALVE NOVAES; ALCINETE DA SILVA MOREIRA; ANA PAULA SANDES MENEZES; DANIELA SANTANA MAIA; DINORAH MAIA OLIVEIRA; ROSÂNGELA FRANÇA OLIVEIRA; THAISE LIMA SOUZA CARDOSO; SABRINA PEREIRA MENEZES; TAIS ANDRADE VIANA; CAMILA LIMA DOS SANTOS; VANESKA DULTRA PINHEIRO; LUIZ GUSTAVO VIEIRA CARDOSO; CLAUDIO LIMA SOUZA; DANIELA DA SILVA ROCHA
Instituição: Universidade Federal da Bahia
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Estudos atuais mostram que o número de crianças em creches vem aumentando e estas instituições passam a desempenhar um papel de relevância social, exercendo, não somente a função educacional, mas também a de um segundo lar, onde são oferecidos cuidados de higiene, recreação e alimentação, podendo desse modo interferir na qualidade de vida das crianças assistidas pelas mesmas. Outro fato relevante atualmente é o aumento da obesidade infantil determinando, o surgimento de várias complicações na infância e na idade adulta.
OBJETIVOS
O presente trabalho objetiva descrever o estado nutricional das crianças assistidas em creches, bem como a sua associação com algumas variáveis.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo transversal realizado, de março a julho de 2010, tendo como componente amostral 314 crianças, com idade inferior a 60 meses, matriculadas em 10 creches de período integral públicas ou conveniadas à prefeitura. Foram utilizados como instrumento de coleta de dados um questionário semi-estruturado e a avaliação antropométrica (peso e altura). Para classificação do estado nutricional, tomou-se como referencia os índices peso/idade (P/I), estatura/idade (E/I), peso/estatura (P/E) e IMC/idade (IMC/I), expressos em valores de escore-Z, conforme classificação da OMS 2006. Os softwares utilizado para análise dos dados foram o Epi-Info, versão 6.04 e o WhoAnthro.
RESULTADOS
Dentre as crianças, 50,6% eram do sexo feminino e 56,1% tinham entre 36 e 48 meses de idade. Verificou-se que segundo o índice E/I, 5,4% apresentavam baixa estatura e 0,3% magreza, segundo o índice P/E. A prevalência de risco de sobrepeso, sobrepeso e obesidade foram 15,6%; 3,2% e 2,2%, respectivamente. O risco de sobrepeso foi o distúrbio nutricional mais prevalente na população em estudo e em seguida estavam o excesso de peso para a estatura e o déficit de estatura para a idade.Nota-se associação entre o P/E, renda familiar e trabalho materno. Já o número de refeições feitas em casa teve associação tanto com P/E quanto o IMC.
CONCLUSÃO
Diante da realidade avaliada nota-se que o excesso de peso foi o distúrbio nutricional mais prevalente, confirmando a grande expressividade do processo de transição nutricional e mostrando a necessidade de ações efetivas das creches na formação dos hábitos alimentares e estimulo a adoção de um estilo de vida saudável entre as crianças e principalmente na perspectiva realizar ações de promoção da saúde que ultrapassem o âmbito das creches e possam modificar a realidade vivida nas famílias destas crianças.

PS-23-241
O CONSUMO DE CARBOIDRATO SEGUNDO ÀS RECOMENDAÇÕES DO INSTITUTE OF MEDICINE PREVINE O GANHO DE PESO EXCESSIVO DURANTE A GESTAÇÃO
MARIA BEATRIZ TRINDADE CASTRO; PRISCILA DA SILVA CASTRO; GILBERTO KAC
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A alimentação equilibrada tem sido reconhecida como condição indispensável para uma gestação saudável. As recomendações nutricionais durante o pré-natal visam o equilíbrio entre a ingestão energética e o ganho ponderal gestacional satisfatório. É imprescindível entender como a ingestão alimentar influencia o GP e, assim, proporcionar um aconselhamento nutricional durante a gravidez que identifique gestantes em risco e de fato colabore para a prevenção da obesidade.
OBJETIVOS
Estimar o efeito da ingestão de carboidrato e dos demais macronutrientes da dieta (lipídios e proteínas) segundo a recomendação do Institute of Medicine (IOM) sobre a variação de peso ao longo dos três trimestres gestacionais.
METODOLOGIA
Estudo com desenho prospectivo com três ondas de seguimento: 8ª-13ª, 26ª-28ª e 36ª-40ª semanas gestacionais. Ingressaram 255 mulheres atendidas em uma unidade pública de Saúde do Rio de Janeiro. A variável dependente foi o peso gestacional aferido ao longo do seguimento. As variáveis independentes foram a ingestão de carboidratos, proteínas e lipídios em gramas por quilogramas (g/kg) categorizadas em adequadas e excessivas segundo a recomendação do IOM,.A análise estatística foi feita por meio do modelo de efeitos mistos para medidas repetidas no tempo.
RESULTADOS
A ingestão de energia e macronutrientes não variou estatisticamente segundo os trimestres da gestação. Ao longo do tempo, análises ajustadas por energia, idade, cor da pele, escolaridade, paridade e índice de massa corporal pré-gestacional, mostraram que as gestantes com ingestão adequada de carboidrato ganharam menos peso por trimestre do que as gestantes com ingestão excessiva (0,79 kg (± 0,39 kg, p = 0,04). As gestantes com ingestão adequada de proteína e lipídios ganharam, respectivamente, menos 1,01 kg (± 0,43 kg, p = 0,02) e 0,36 kg (±0,28 kg, p = 0,20) por trimestre.
CONCLUSÃO
A orientação alimentar durante o período gestacional segundo as recomendações do IOM previnem o ganho de peso excessivo.

PS-23-242

ADEQUAÇÃO DA INGESTÃO ALIMENTAR E DO PESO EM GESTANTES ACOMPANHADAS EM UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE NO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO

MARIA BEATRIZ TRINDADE CASTRO; PRISCILA DA SILVA CASTRO; GILBERTO KAC
Instituição: Universidade Federal do Rio de Janeiro
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O ganho de peso gestacional é um importante determinante dos resultados ao nascimento. A literatura sugere haver uma associação entre o ganho de peso materno e a ingestão alimentar durante a gestação. No entanto, é necessário conhecer em que extensão a ingestão alimentar pode influenciar o ganho de peso materno.
OBJETIVOS
Estimar o efeito da ingestão alimentar sobre a variação de peso ao longo dos três trimestres gestacionais em uma amostra de gestantes atendidas em uma unidade básica de saúde no município do Rio de Janeiro.
METODOLOGIA
Investigação prospectiva com três ondas de seguimento: 8ª-13ª, 26ª-28ª e 36ª-40ª semanas gestacionais. Ingressaram no estudo 255 mulheres com idades entre 18 e 40 anos, até a 13º semana de gestação, livres de doenças infectoparasitárias e de doenças crônicas, com gestação não gemelar e residentes na área adstrita ao local do estudo. A análise teve como variável dependente o peso gestacional aferido ao longo do seguimento e como variável independente a ingestão alimentar obtida na linha de base categorizada segundo recomendação do Instituto de Medicina Americano. A análise estatística foi feita por meio do modelo de efeitos mistos para medidas repetidas.
RESULTADOS
Ao longo do tempo, análises ajustadas por energia, idade, cor da pele, escolaridade, paridade e índice de massa corporal pré-gestacional, mostraram que as gestantes com ingestão adequada de proteína ganharam menos 1,01 kg (± 0,43 kg) por trimestre gestacional (p = 0,02) do que as gestantes com ingestão de proteínas inadequada. As gestantes com ingestão adequada de carboidrato (p = 0,04) ganharam menos 0,79 kg (± 0,39 kg) por trimestre gestacional do que as gestantes com ingestão de carboidrato inadequada. A ingestão adequada de lipídio (p = 0,20) promoveu um ganho de menos 0,36 kg (± 0,28 kg) por trimestre gestacional do que as gestantes com ingestão de lipídios inadequada.
CONCLUSÃO
Gestantes com ingestão de proteína e carboidrato adequada, de acordo com as recomendações dietéticas para o período gestacional apresentaram uma menor variação de peso gestacional do que aquelas gestantes que apresentaram ingestão desses macronutrientes acima da recomendação.

PS-23-243

ADEQUAÇÃO DA INGESTÃO ALIMENTAR E DO PESO EM GESTANTES ACOMPANHADAS EM UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE NO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO

PRISCILA DA SILVA CASTRO; MARIA BEATRIZ TRINDADE CASTRO; GILBERTO KAC
Instituição: Universidade Federal do Rio de Janeiro
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O ganho de peso gestacional é um importante determinante dos resultados ao nascimento. A literatura sugere haver uma associação entre o ganho de peso materno e a ingestão alimentar durante a gestação. No entanto, é necessário conhecer em que extensão a ingestão alimentar pode influenciar o ganho de peso materno.
OBJETIVOS
Estimar o efeito da ingestão alimentar sobre a variação de peso ao longo dos três trimestres gestacionais em uma amostra de gestantes atendidas em uma unidade básica de saúde no município do Rio de Janeiro.
METODOLOGIA
Investigação prospectiva com três ondas de seguimento: 8ª-13ª, 26ª-28ª e 36ª-40ª semanas gestacionais. Ingressaram no estudo 255 mulheres com idades entre 18 e 40 anos, até a 13º semana de gestação, livres de doenças infectoparasitárias e de doenças crônicas, com gestação não gemelar e residentes na área adstrita ao local do estudo. A análise teve como variável dependente o peso gestacional aferido ao longo do seguimento e como variável independente a ingestão alimentar obtida na linha de base categorizada segundo recomendação do Instituto de Medicina Americano. A análise estatística foi feita por meio do modelo de efeitos mistos para medidas repetidas.
RESULTADOS
Ao longo do tempo, análises ajustadas por energia, idade, cor da pele, eGestantes com ingestão de proteína e carboidrato adequada, de acordo com as recomendações dietéticas para o período gestacional apresentaram uma menor variação de peso gestacional do que aquelas gestantes que apresentaram ingestão desses macronutrientes acima da recomendação. ídios inadequada.
CONCLUSÃO

PS-23-244

AVALIAÇÃO ANTROPOMÉTRICA E ORIENTAÇÃO ALIMENTAR DIRECIONADA A CLIENTES DE UM SUPERMERCADO DE GRANDE PORTE DE BELÉM-PA, 2010.

PRISCILA MATOS DE PINHO; MARIA G. CORRÊA CARVALHO; ELENILMA BARROS DA SILVA; RAHILDA BRITO TUMA
Instituição: Universidade Federal do Pará
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A manutenção de uma alimentação saudável associada a pratica regular de atividades físicas são formas eficazes de garantir a saúde e prevenir complicações relacionadas aos maus hábitos alimentares, dentre as quais estão às doenças cônicas não transmissíveis. Desta forma a educação nutricional, enquanto estratégia de promoção da saúde possibilita levar à população informações a respeito da alimentação saudável, visando à melhoria na qualidade de vida, bem como mudanças no comportamento alimentar, permitindo a transformação e/ou o resgate de hábitos alimentares saudáveis. Neste contexto, os supermercados representam uma das principais fontes de aquisição de alimentos e um dos setores mais sensíveis às mudanças de comportamento de compra do consumidor, portanto, atividades educativas nestes locais contribuem para tornar o consumidor mais consciente sobre como o momento da compra de alimentos pode ser determinante neste processo.
OBJETIVOS
A pesquisa tem como objetivos caracterizar o perfil nutricional e levar para a população de forma gratuita o conhecimento dos benefícios obtidos por uma alimentação saudável.
METODOLOGIA
A "ação de saúde" foi desenvolvida por professores e acadêmicos de nutrição da Universidade Federal do Pará e nutricionistas voluntários, em uma das lojas de uma rede de supermercados de grande porte, com amostra de demanda espontânea. Onde foi realizada avaliação antropométrica: peso, altura e índice de massa corporal (IMC); diagnóstico nutricional para os diferentes cursos da vida, bem como a orientação alimentar com auxílio de um banner sobre os dez passos para uma alimentação saudável e distribuição de folders educativos destinados a cada caso.
RESULTADOS
. Foram atendidas no stand de nutrição 68 pessoas, entre colaboradores e clientes do Supermercado, dentre as quais 3 eram adolescentes, 50 adultos e 15 idosos. Com relação ao diagnóstico nutricional dos indivíduos avaliados, pode-se constatar que 40% apresentaram sobrepeso e 26% obesidade. Portanto, os resultados mostram que 66% das pessoas avaliadas apresentam alterações nutricionais.
CONCLUSÃO
Pode-se concluir que o estado nutricional da maioria dos indivíduos avaliados é preocupante, tendo em vista que os mesmos apresentaram inadequação em relação ao IMC. Isso ratifica a necessidade de intervenção nutricional imediata, com ações voltadas ao estímulo do consumo de uma alimentação saudável e da prática regular de atividade física, como forma de prevenir problemas de saúde e nutrição.

PS-23-245

AVALIAÇÃO DO PERFIL ANTROPOMÉTRICO E ORIENTAÇÃO ALIMENTAR DESTINADA A INDIVÍDUOS ATENDIDOS EM UMA FEIRA LIVRE DE BELÉM-PA, 2010.

PRISCILA MATOS DE PINHO; SÉRGIO E. MOURA CARMIN; WANDERSON ANDRÉ ALVE MENDES; ANA CARLA MOREIRA DA SILV; RAHILDA BRITO TUMA
Instituição: Universidade Federal do Pará
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O projeto nutrição em ação é uma iniciativa de professores e acadêmicos de nutrição de uma Universidade Federal e nutricionistas voluntários, que inclui atividades de avaliação e orientação nutricional em diversos locais públicos. Tem como diferencial levar informações a respeito da alimentação saudável, visando à melhoria na qualidade de vida e a prevenção de complicações relacionadas aos maus hábitos alimentares, como as doenças crônicas não transmissíveis.
OBJETIVOS
Os objetivos são caracterizar o perfil nutricional e levar à população, de forma gratuita, informações sobre os benefícios decorrentes do consumo de uma alimentação saudável.
METODOLOGIA
A pesquisa é de caráter transversal descritivo com amostra de demanda espontânea. Foi realizada a aferição da pressão arterial, dosagem de glicemia capilar casual, avaliação antropométrica: peso, altura, índice de massa corporal (IMC), circunferência da cintura (CC) e pregas cutâneas em adultos, bem como orientação nutricional com auxílio de folders educativos.
RESULTADOS
Foram atendidas 70 pessoas, destas, 58,57% do gênero feminino e 41,43% do masculino. Os indivíduos foram classificados em: 1,43% escolar, 4,29% adolescente, 70% adulto e 24,29% idoso. Quanto ao estado nutricional foi constatado entre os idosos: 2,86% desnutridos, 7,14% bem nutrido, 5,71% sobrepeso e 8,57% obesidade. Entre os adultos foi observado: 1,43% desnutrido, 5,71% bem nutrido, 12,86% bem nutrido com excesso de gordura, 30,00% sobrepeso e 20,00% obesidade. Quanto aos valores médios de IMC, foi constatado que adultos e idosos apresentaram, 28,05 Kg/m² (sobrepeso) e 27,41 Kg/m² (obesidade). Em relação a CC foram encontrados valores médios de 88,70cm para o gênero feminino, considerado muito elevado, e de 91,84cm para o masculino, considerado adequado. O percentual de gordura alcançou média de 33,03% nas mulheres e 23,27% nos homens.
CONCLUSÃO
Pode-se concluir que a maior parte dos indivíduos apresentou alterações no estado nutricional e que de acordo com o percentual de gordura e com a CC, o gênero feminino apresentou risco para o desenvolvimento de doenças cardiovascular mais elevado que o gênero masculino. Conclui-se também que a orientação alimentar pode ser realizada em qualquer espaço com condições mínimas para um diálogo breve, claro e objetivo; e que o nutricionista necessita ter conhecimento técnico, habilidade profissional, bem como dispor de material educativo de fácil entendimento por parte da população.

PS-23-246

CONHECIMENTO EM NUTRIÇÃO APÓS PARTICIPAÇÃO EM UM PROGRAMA DE INTERVENÇÃO NUTRICIONAL

PRYSCILA DRYELLE S. TEIXEIRA; BRUNA ZAVARIZE REIS; DIVA ALIETE S. VIERIA; DAYANNE COSTA; JAMILLE OLIVEIRA COSTA; ELMA REGINA S. ANDRADE-WARTHA; OSCAR FELIPE F. RAPOSO; RAQUEL SIMÕES MENDES-NETTO

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE

Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

A educação nutricional tem um papel importante em relação ao processo de transformações e mudanças à assimilação e promoção de hábitos alimentares saudáveis. A eficácia da ação educativa depende de diversos fatores, tais como metodologia utilizada no programa de intervenção nutricional e o interesse e capacidade de assimilação da população dos conhecimentos transmitidos. Os estudos que avaliaram o conhecimento em nutrição após algum tipo de ação educativa obtiveram resultados pouco satisfatórios, que podem ser decorrentes tanto do tipo de intervenção, quanto da capacidade de aprendizado da população e do instrumento utilizado para avaliar o nível de conhecimento.

OBJETIVOS

Avaliar a evolução do conhecimento nutricional após intervenção nutricional educativa (INE).

METODOLOGIA

O estudo teve delineamento de comparação de dois grupos de intervenção e foi do tipo pré-teste/pós-teste. As ações educativas foram baseadas em dois protocolos, uma com ação menos intensiva (Grupo P1) e outra mais intensiva (Grupo P2), num período de dois meses. Foi avaliado o conhecimento nutricional de ambos os grupos através de questionário adaptado de Cervato (1999). As noções conceituais foram avaliadas de modo geral e específico, sendo cada questão equivalente a um tema de nutrição. Cada questão tinha peso= 1 e apresentava uma ou mais alternativas certas, a nota final, portanto, seria no máximo 12 e no mínimo 0. Para comparar a mudança nos valores médios das variáveis do conhecimento nutricional ao início e ao final do seguimento, foi utilizado o teste t pareado para amostras dependentes e test t independente para comparação entre os grupos. O nível de significância estabelecido foi de $p<0,05$.

RESULTADOS

As notas finais obtidas após a INE aumentaram, porém sem diferença estatística para ambos os grupos. Em relação aos temas específicos houve melhora significativa dos conhecimentos em nutrição para o Grupo P1, apenas nos temas que trataram sobre "alimentos fontes de carboidratos" e "atitudes que auxiliam na perda de peso". Já o Grupo P2 houve melhora apenas neste último tema.

CONCLUSÃO

A INE não apresentou melhoras expressivas sobre o conhecimento em nutrição na população estudada. Alguns fatores podem ter interferido na capacidade de aprendizado dos indivíduos que compuseram os grupos, como estarem fora do ambiente escolar, falta de conhecimento prévio sobre o assunto, e a complexidade do instrumento utilizado.

PS-23-247

O PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA MODIFICA OS PADRÕES ALIMENTARES INFANTIS? II A CHAMADA QUILOMBOLA

RAFAELA ARFINENGO AGOSTINHO; GIULIA MARCELINO MAINARDI; IOLANDA SANTANA SANTOS; WOLNEY LISBOA CONDE; CAMILA APARECIDA BORGES; LARISSA GALASTRI BARALDI

Instituição: Faculdade de Saúde Pública - USP

Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

No primeiro ano de vida, a qualidade do padrão alimentar é fundamental para permitir que a criança realize as elevadas taxas de crescimento físico previstas para essa etapa. A Organização Mundial da Saúde (OMS) recomenda o aleitamento materno exclusivo até seis meses de idade seguido do progressivo ingresso de novos alimentos na dieta infantil. A pobreza multidimensional é o principal fator de risco à qualidade alimentar e ao crescimento físico na infância. No Brasil, o programa Bolsa Família (BF) transfere condicionalmente renda a famílias pobres com os objetivos de aliviar a pobreza e quebrar sua transmissão intergerações.

OBJETIVOS

Avaliar os parâmetros alimentares de crianças menores de um ano de idade segundo participação ou não em programas de transferência condicional de renda.

METODOLOGIA

Os dados de crianças menores de um ano da pesquisa "Chamada Nutricional Quilombola". O aleitamento materno foi classificado segundo a OMS e a condição socioeconômica segundo a Classificação Socieconômica Brasil-2010. A qualidade da alimentação de seis a onze meses foi estimada pelo número de refeições e a frequência a serviços de saúde pelo registro do peso no cartão da criança.

RESULTADOS

A frequência de famílias que recebe BF é 60,4% no grupo estudado. A pontuação socioeconômica é de 14,2 versus 13,5 ($p<0,01$) entre matriculados e não matriculados no BF, respectivamente. O número de anos de estudo do responsável pela criança é 4,2 versus 4,4 ($p=0,54$), respectivamente. A incidência do aleitamento materno predominante em menores de seis meses é de 51% entre matriculados e 49% entre não matriculados com duração mediana mensal de 1,9 e 2,0, respectivamente. A posse do cartão da criança foi semelhante entre os dois grupos, contudo crianças de famílias BF apresentam menor frequência de peso registrado na Caderneta de Saúde da Criança nos últimos 6 meses. Crianças de famílias beneficiadas apresentam a mesma média do número de refeições que não beneficiários, 4,8 por dia, contudo o número de crianças que fazem seis refeições/dia é 1,14 superior entre crianças de família BF.

CONCLUSÃO

A aproximação dos parâmetros da alimentação infantil entre grupos beneficiados e a média da população contribui para a redução na desigualdade no primeiro ano de vida. É provável que um dos mecanismos relevantes para o efeito da distribuição condicional de renda na redução da desigualdade esteja na semelhança do nível de escolarização entre beneficiários e não beneficiários.

PS-23-248

PERFIL EPIDEMIOLÓGICO E NUTRICIONAL DE PACIENTES PORTADORES DE CÂNCER GASTROINTESTINAL INTERNADOS EM UM HOSPITAL PÚBLICO NA CIDADE DE FORTALEZA-CEARÁ

RAFAELLA M MONTEIRO SAMPAIO; JAINA BEZERRA AGUIAR; GIULIANNA HERCULANO MASTROIANNI; FRANCISCO JOSE MAIA PINTO

Instituição: Universidade Estadual do Ceará (UECE)

Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

O câncer lidera as causas de morte na população humana em todo o mundo, por isso vem sendo alvo de intensas pesquisas. Dentre os diversos tipos de câncer, o gastrointestinal é uma patologia que tem uma imensa lista de fatores de risco relacionados ao seu desenvolvimento.

OBJETIVOS

Diante disto, objetivou-se investigar o perfil epidemiológico e nutricional de pacientes portadores de câncer gastrointestinal internados em um hospital público na cidade de Fortaleza-Ceará.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo do tipo transversal e descritivo com abordagem quantitativa. Participaram da pesquisa 21 indivíduos adultos internados com o diagnóstico de câncer gastrointestinal. Através da aplicação de um formulário foram obtidas informações referentes a possíveis fatores de risco para o desenvolvimento de câncer gastrointestinal como: prática de atividade física, hábitos de fumar e ingerir bebidas alcoólicas, história familiar de doença pregressa e hábitos alimentares. Os dados foram processados através do programa SPSS e analisados em termos frequenciais (absolutos e relativos) e paramétricos (médias).

RESULTADOS

Os resultados revelaram: predominância de pacientes do sexo feminino (61,9%), média de idade de 58 anos, baixa escolaridade (33,3% apresentaram ensino médio incompleto e 19% eram analfabetos). Os tipos de câncer que mais foram diagnosticados foram: pâncreas (19,1%), colón (19,1%), estomago (14,3%) e esôfago (14,3%). Observou-se, ainda, que: a grande maioria (71,7%) dos pacientes não praticava nenhum tipo de exercício físico; 19% dos pacientes afirmaram ser tabagistas; 24% possuem o hábito de consumir bebida alcoólica e 71,4% dos pacientes possuíam no mínimo um parente com história pregressa de câncer. Em relação ao hábito alimentar foi detectada a ocorrência de uma monotonia alimentar, com uma ingestão dietética precária da maioria dos fatores protetores contra o câncer como alimentos fontes de vitamina D, fibras, hortaliças e frutas, associada a um excesso no consumo de carne, cereais, sal e óleo.

CONCLUSÃO

Portanto, conclui-se que o grupo estudado apresentou predominantemente estilo de vida pouco saudável, apresentando, portanto, vários fatores de risco para o desenvolvimento do câncer de localização gastrointestinal.

PS-23-249

ORIENTAÇÃO ALIMENTAR DIRECIONADA A PESSOAS ATENDIDAS NA EXPO-SAÚDE 2011, EM BELÉM-PA.

RAHILDA BRITO TUMA; YUKO ONO; KAREN SILVA BARBOSA; MARLUCE RIBEIRO SOUZA

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ

Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

O Health Expo (Expo Saúde), existente desde 1982, é uma ferramenta que permite disponibilizar, de forma simples e efetiva, ações preventivas e orientações práticas sobre as 8 leis naturais da saúde - nutrição, exercício, água, luz solar, temperança, ar, repouso e confiança - para comunidades em geral. O foco principal é a oportunidade para a interação e o aconselhamento pessoal, destacando-se a importância da participação de nutricionistas, professores e alunos de Nutrição nesse evento. Desta forma a educação nutricional, enquanto estratégia de promoção da saúde possibilita à população refletir sobre o seu comportamento alimentar, permitindo a transformação e/ou o resgate de hábitos alimentares saudáveis.

OBJETIVOS

Oferecer a orientação nutricional com base no diagnóstico nutricional e de saúde; em resposta à demanda espontânea; Propiciar aos alunos de Nutrição a oportunidade de colocar seus conhecimentos técnico-científicos a serviço da população; Difundir em diferentes ambientes algumas atividades desenvolvidas pelo nutricionista no âmbito da saúde coletiva.

METODOLOGIA

Foi realizado treinamento destacando: humanização no atendimento; padronização da orientação alimentar; familiaridade com os materiais educativos (3 folder's sobre alimentação nos diferentes ciclos de vida, 9 panfletos sobre os principais distúrbios relacionados à alimentação e nutrição; e 1 folder sobre alimentação vegetariana). A Orientação Alimentar teve como conduta geral o estímulo à prática regular de atividade física, consumo habitual de alimentos saudáveis e explicação sobre o IMC atual do indivíduo.

RESULTADOS

Foram atendidas 347 pessoas das quais 74,35% do gênero feminino e 25,65% do masculino. O diagnóstico nutricional mostrou que 59% dos indivíduos apresentaram algum tipo de inadequação em relação ao IMC.

CONCLUSÃO

A orientação alimentar teve boa receptividade por parte dos organizadores do evento e principalmente da clientela atendida. Os materiais educativos mostraram praticidade de uso e facilidade de entendimento pelo público-alvo. Considerando que a maioria das pessoas apresentou alguma distorção em relação ao peso esperado para seu sexo e faixa etária é possível ratificar a necessidade de implementar ações voltadas ao estímulo do consumo de uma alimentação saudável e da prática regular de atividade física, como forma de prevenir problemas de saúde e nutrição.

PS-23-250
PREVALÊNCIA DE OBESIDADE E HIPERTENSÃO EM ADULTOS ATENDIDOS NA EXPO SAÚDE, BELÉM - PA.
RAHILDA BRITO TUMA; YUKO ONO; GISELY LOPES FARIAS; DIELLE REIS QUEIROZ
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Nas últimas quatro décadas do século XX o Brasil experimentou significativa mudança no perfil epidemiológico, com uma significativa queda na morbimortalidade por doenças infecciosas transmissíveis e elevação progressiva da morbimortalidade pelas Doenças e Agravos Não Transmissíveis-DANT. Vários fatores de risco foram identificados como associados a estas enfermidades, entre eles, principalmente, os relacionados ao estilo de vida: tabagismo, sedentarismo, abuso de álcool, estresse e principalmente a alimentação inadequada, que contribuem para a ocorrência de outras doenças ou distúrbios metabólicos. A redução da exposição a estes fatores contribui para diminuição da mortalidade, bem como propicia o surgimento mais tardio das tais doenças.
OBJETIVOS
Realizar avaliação antropométrica individualizada, de acordo com a demanda espontânea; Verificar pressão arterial; Elaborar diagnóstico do estado nutricional; Oferecer a orientação nutricional com base no diagnóstico.
METODOLOGIA
Atividades preliminares: treinamento da equipe e padronização dos equipamentos. Atividades no dia do evento: Aferição da pressão arterial, aferição do peso, altura, cálculo e classificação do IMC e orientação nutricional direcionada. Atividade pós-evento: Análise estatística descritiva.
RESULTADOS
A ação desenvolvida atendeu 231 adultos dos quais 24,7% do gênero masculino e 75,3% feminino. Com relação ao diagnóstico nutricional, observou-se que 59,7% apresentaram inadequação do IMC, sendo que desses 38,1% apresentaram sobrepeso, 13,9% obesidade grau I e 4,3 % obesidade grau II. Com relação à pressão arterial, observou-se que 72,1% apresentaram valores adequados e 17,4% apresentaram valores acima do esperado (hipertensão estágio 1, 2 e 3).
CONCLUSÃO
A maioria das pessoas atendidas apresentou estado nutricional inadequado e algumas apresentaram valores de pressão arterial acima do esperado. Isso demonstra a importância do desenvolvimento de ações que estimulem a adoção de hábitos alimentares saudáveis por parte da população, como uma das medidas de prevenção de doenças crônicas, pois as práticas alimentares saudáveis reduzem os riscos de DANT.

PS-23-251
PERFIL NUTRICIONAL DE IDOSOS ATENDIDOS EM UMA AÇÃO DE SAÚDE EM BELÉM - PA.
RAHILDA BRITO TUMA; LILIANE CÁSSIA R. DA SILVA; GISELY LOPES FARIAS; ELENILMA BARROS DA SILVA
Instituição: Universidade Federal do Pará
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O envelhecimento humano corresponde a um processo gradual, irreversível e incontrolável, com redução das funções fisiológicas, estando cada vez mais freqüente na sociedade atual. A perspectiva de crescimento da população acima de 60 anos colocará o Brasil, dentro de 25 anos, como a 6ª maior população de idosos no mundo em números absolutos. Com a alteração do panorama epidemiológico as doenças crônico não transmissíveis aumentaram, principalmente neste grupo. Segundo a OMS, até o ano de 2020, as doenças e os agravos de caráter crônico serão responsáveis por 60% da carga global de doenças nos países em desenvolvimento.
OBJETIVOS
Realizar avaliação antropométrica individualizada de idosos, em resposta à demanda espontânea; Elaborar diagnóstico do estado nutricional; Oferecer a orientação nutricional de acordo com o diagnóstico estabelecido.
METODOLOGIA
Atividades preliminares: treinamento da equipe e padronização dos equipamentos; Atividades no dia do evento: Aferição da pressão arterial, do peso, altura, cálculo e classificação do IMC e orientação nutricional direcionada; Atividades pós-evento: Análise estatística descritiva.
RESULTADOS
Dos 97 idosos participantes desta ação, 76,3% eram do sexo feminino e 23,7% do sexo masculino. Com relação ao diagnóstico nutricional, 8,2% apresentaram baixo peso, 40,2% eutrofia e 51,5% sobrepeso, destes 56,8% eram do sexo feminino e 34,8% do sexo masculino. De acordo com a prevalência de hipertensão arterial, verificou-se a PA de 84 idosos, dos quais 27,4% apresentaram alteração na Pressão Arterial Sistólica (PAS). Destes, 11,4% apresentaram a PAS isolada elevada, o que segundo a VI Diretriz Brasileira de Hipertensão é definida como comportamento anormal da PAS com PA diastólica normal, sendo considerado um dos fatores de risco importantes para doença cardiovascular em pacientes de meia-idade e idosos.
CONCLUSÃO
O envelhecer de forma saudável deve ser proposto como forma de minimizar as doenças especialmente as crônico não transmissíveis (DCNT's), assim como o impacto que causam ao sistema de saúde; para isto devem ser propostas medidas que melhorem a qualidade de vida da população. A identificação precoce de indivíduos em risco nutricional para DCNT's, como foi observado neste grupo, e o estabelecimento de programas de intervenção para a redução desse risco, com destaque para a inserção do nutricionista nas equipes de saúde, são medidas importantes para reverter o atual perfil epidemiológico da população.

PS-23-252
BETAÍNA E COLINA DIETÉTICAS E HOMOCISTEÍNA PLASMÁTICA: ESTUDO DE BASE POPULACIONAL - ISA-CAPITAL
RAÍSSA CARDOSO LOPES; MICHELLE ALESSANDRA CASTRO; ROBERTA SCHEIN BIGIO; DIRCE MARIA LOBO MARCHIONI; REGINA MARA FISBERG
Instituição: Faculdade de Saúde Pública
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Elevadas concentrações plasmáticas de homocisteína (Hcyp) têm sido associadas com o aumento do risco de desenvolvimento das doenças cardiovasculares. As concentrações plasmáticas de homocisteína podem ser diminuídas por meio das vias de remetilação à metionina que utilizam o folato ou a betaína como doadores do radical metil. A betaína, por sua vez, pode ser obtida diretamente pela dieta ou pela oxidação de colina, seu precursor.
OBJETIVOS
Avaliar a ingestão de betaína e colina e investigar sua relação com Hcyp em adultos e idosos do município de São Paulo.
METODOLOGIA
Estudo transversal de base populacional que coletou dados de 184 adultos e idosos de ambos os sexos nos anos de 2008 e 2009. Os dados de consumo alimentar foram obtidos por meio do recordatório alimentar de 24 horas aplicado segundo os procedimentos do Automated Multiple Pass Method (AMPM), que inclui a digitação direta no programa Nutrition Data System for Research. A dosagem laboratorial de homocisteína foi feita pelo método de Imunoensaio de Fluorescência Polarizada para Homocisteína. Para a classificação dos indivíduos com hiperhomocisteinemia, foram adotados os seguintes pontos de corte: Hcyp ≥8µmol/l, para indivíduos menores de 15 anos; Hcyp ≥12 µmol/l, para indivíduos com idade entre 15 e 65 anos, e Hcyp ≥16 µmol/l, para àqueles com idade superior a 65 anos. Foram analisados os valores medianos de ingestão de colina e betaína e investigada a associação com a Hcyp mediante coeficiente de correlação de Spearman. Em todas as análises foi considerado nível de significância estatística de 5%.
RESULTADOS
As medianas de ingestão de colina e betaína foram estatisticamente maiores nos indivíduos adultos (267,64 mg/dia e 213,94 mg/dia, respectivamente) em comparação com os idosos (113,76 mg/dia e 101,05 mg/dia, respectivamente). A prevalência de hiperhomocisteinemia foi de 19%, sendo maior no sexo masculino (31%, p=0,001) e nos idosos (26%, p=0,011). Não foram encontradas diferenças significativas nas medianas de ingestão de colina e betaína entre indivíduos com ou sem hiperhomocisteinemia. A análise de correlação revelou associação inversa entre colina e Hcyp em homens e mulheres (sexo masculino: r=-0,2535, p=0,032; sexo feminino: r=-0,3148, p<0,001) e ausência de associação entre betaína e Hcyp em ambos os sexos.
CONCLUSÃO
A hiperhomocisteimeia foi mais frequente em homens e idosos e parece estar associada à baixa participação da colina na dieta.

PS-23-253
ASSESSORIA AOS MUNICÍPIOS BRASILEIROS QUANTO À EXECUÇÃO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
RAQUEL ADJAFRE; LUISETE BANDEIRA; CAROLINA CHAGAS; LUIS PIVOVAR; CÍNTIA GONÇALVES; CECÍLIA CAIXETA; FRANCISCO SABINO; GABRIELLE LOBÃO; MARIA DE FÁTIMA REZENDE; WALLACE DOS SANTOS; MARIA NATACHA TORAL BERTOLIN; RENATA MONTEIRO
Instituição: CECANE UnB
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Nos últimos anos, grandes avanços foram alcançados no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), como o aumento do valor per capita, a ampliação da clientela atendida, a compra de alimentos da agricultura familiar e a inclusão da educação alimentar e nutricional. Tais inovações foram regulamentadas em 2009 pela Lei nº11.947 e pela Resolução CD/FNDE nº38. Para a melhoria da execução do PNAE, é indispensável considerar o processo de educação permanente, que contempla a formação dos atores sociais e o diagnóstico e monitoramento dos municípios brasileiros.
OBJETIVOS
Implantar um programa de assessoria técnica e operacional nos municípios brasileiros com vistas ao aprimoramento do PNAE no ano de 2010.
METODOLOGIA
Foram selecionados municípios segundo os critérios: município alvo de denúncia; com conselho renovado após 28 de janeiro de 2009, com acesso à internet e anteriormente capacitado. Cada visita teve a duração de 5 dias e contou com 2 monitores, 1 nutricionista e 1 contador. Neste período, foram visitadas escolas, depósito central, setor financeiro, compras e licitação, agricultores familiares; houve implantação do sistema de monitoramento (SIM-PNAE); realizou-se reunião exclusiva com o Conselho de Alimentação escolar (CAE) e reunião final com todos os envolvidos no PNAE para construção do plano de ação. Todos os dados coletados e demandas geradas aos monitores foram registrados em documentos específicos.
RESULTADOS
Participaram da assessoria 1.133 atores, sendo 268 conselheiros. Dos 41 municípios assessorados, 39 apresentaram gestão centralizada. Verificou-se que 12 municípios disponibilizaram, em 2009, contrapartida relativa a mais de 61% do repasse do FNDE; 23 municípios não adquirem alimentos da Agricultura Familiar e apenas 1 adquire mais de 30%. Dois terços dos CAEs desconhecem a legislação do PNAE. Foram registradas 738 demandas geradas aos monitores, relativas principalmente à legalidade do PNAE, processo licitatório, agricultura familiar, e atribuições do CAE e do nutricionista.
CONCLUSÃO
Os resultados apontam a ocorrência de diversas dificuldades na execução do PNAE nos municípios assessorados. Dessa forma, destaca-se a relevância da assessoria como mecanismo de formação dos atores envolvidos no PNAE, auxiliando no aprimoramento e correta execução do programa.

PS-23-254

AVALIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR E ESTADO NUTRICIONAL DE PRÉ-ESCOLARES DE UMA CRECHE E PRÉ-ESCOLA PARTICULAR DO DISTRITO FEDERAL

RAQUEL ADJAFRE; RAQUEL BOTELHO
Instituição: UnB
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Alimentação adequada é essencial para assegurar crescimento e desenvolvimento, principalmente durante a infância. Portanto, há necessidade de uma atenção especial a esse grupo etário para fornecer alimentos em quantidade e qualidade que satisfaçam suas reais necessidades nutricionais, de forma a minimizar riscos à saúde e permitir que seu potencial genético de crescimento e desenvolvimento seja atingido. É também importante uma avaliação nutricional dessa população mediante procedimentos diagnósticos que possibilitem precisar a magnitude, o comportamento e os determinantes dos agravos nutricionais.
É relevante relatar a escassez de trabalhos visando a adequação das refeições às necessidades nutricionais das crianças. Sendo que, as pesquisas de consumo alimentar constituem instrumentos eficazes e de baixo custo que permitem a obtenção de informações sobre as características da ingestão dietética e podem ser realizadas por meio de inquéritos dietéticos, que determinam, de forma indireta, o estado nutricional de grupos ou indivíduos. Além disso apresentam a possibilidade de mensuração do consumo de alimentos que proporciona condições para inferir, com maior precisão, a quantidade de alimentos efetivamente consumida pelos indivíduos.
OBJETIVOS
Caracterizar o consumo alimentar e o estado nutricional de crianças em fase pré-escolar matriculadas em uma creche e pré-escola de Brasília/DF.
METODOLOGIA
Estudo transversal exploratório constante de análise de consumo alimentar por meio de pesagem direta e questionário e por avaliação antropométrica com diagnóstico baseado na curva IMC/idade. As adequações de energia, macro e micronutrientes foram baseadas nas DRI's.
RESULTADOS
Participaram da pesquisa 42 alunos da pré-escola. Observou-se 81% de eutrofia, 12% de risco de sobrepeso, 4,7% de sobrepeso e apenas 2,3% de baixo peso. A necessidade energética estimada média calculada foi de 1350 kcal e o consumo energético total diário encontrado foi de 1500 kcal, com distribuição de macronutrientes adequada para carboidrato (65%) e proteína (17%) e inadequada para lipídio (18%). Os micronutrientes ferro, zinco, sódio, vitamina A e C apresentaram adequação às DRI's, porém o cálcio obteve 67% de inadequação.
CONCLUSÃO
A ocorrência de excesso de peso demonstra a importância de uma educação nutricional tanto com as crianças como com as famílias além de um monitoramento contínuo das refeições servidas na instituição com o intuito de prevenir doenças e melhorar a qualidade de vida.

PS-23-255

PROGRAMA DE PROMOÇÃO DA SAÚDE SOBRE A ADOÇÃO DE HÁBITOS ALIMENTARES MAIS SAUDÁVEIS: RESULTADOS PRELIMINARES

RAQUEL DE DEUS MENDONÇA; LUANA CAROLINE SANTOS; ALINE CRISTINE S LOPES
Instituição: Universidade Federal de Minas Gerais
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
As elevadas prevalências de hábitos alimentares inadequados e sedentarismo contribuem para a ocorrência das doenças e agravos não transmissíveis, remetendo para a necessidade de ações de incentivo e resgate de práticas alimentares mais saudáveis.
OBJETIVOS
Avaliar a efetividade de intervenções nutricionais sobre a adoção de hábitos alimentares em programa de promoção da saúde do Sistema Único de Saúde (SUS).
METODOLOGIA
Estudo de intervenção com usuários adultos e idosos de serviço de promoção da saúde do SUS, que oferece atividade física e atendimento nutricional coletivo e/ou individual. Avaliou-se a evolução dos modos de vida por meio de anamnese nutricional, aplicada no momento em que o usuário ingressava no serviço e após a participação das intervenções. O instrumento continha questões socioeconômicas, hábitos alimentares e Questionário de Frequência Alimentar. Realizou-se análise descritiva e testes de McNemar, T de Student pareado e Wilcoxon, com nível de significância de 5%.
RESULTADOS
Participaram 202 indivíduos, 92,1% mulheres, com idade média de 53,2±12,2 anos e 66,8% adultos. Verificou-se renda per capita de R$375,00 (IC95%: 523,39-973,18) e 7,0 (IC95%: 6,4-9,0) anos de estudo. Observou-se aumento significativo na mastigação adequada após participação no serviço (61,0% para 69,3%; p=0,03); além do aumento do número de refeições diárias de 4,0 (IC95%: 3,9-4,2) para 5,0 (IC95%: 4,5-4,7); p<0,001; e do consumo diário de água de 1250,0mL (IC95%: 1214,6-1414,1) para 1500,0mL (IC95%: 1353,4-1588,9); p=0,014. Adicionalmente verificou-se redução do hábito de "beliscar" alimentos entre as refeições (53,4% para 41,2%; p=0,013) e de realizar as refeições assistindo televisão (61,4% para 53,5%; p=0,01). Adicionalmente, houve diminuição do consumo per capita de sal (5,6g; IC95%:5,2-6,9 para 4,2g IC95%:4,5-5,8); p=0,019; de óleo (18,0mL; IC95%:19,0-25,5 para 15,0mL; IC95%:15,3-20,4); p=0,029, e de açúcar (51,7g; IC95%:19,3-61,2 para 41,7g; IC95%:38,6-49,6); p<0,001. Além disto, aumentou o consumo diário de frutas (de 60,0% para 73,3%; p=0,009) e reduziu de suco artificial em pó (de 15,0% para 9,3%; p=0,013) e refrigerante comum (de 7,0% para 2,5%; p=0,022).
CONCLUSÃO
O desenvolvimento de intervenções nutricionais associada à prática de atividade física em serviço de promoção da saúde do Sistema Único de Saúde mostrou ser uma estratégia importante e viável para a adoção de hábitos alimentares mais saudáveis

PS-23-256

AVALIAÇÃO DOS HÁBITOS ALIMENTARES A PARTIR DE INSTRUMENTO PROPOSTO PELO MINISTÉRIO DA SAÚDE DO BRASIL

RAQUEL DE DEUS MENDONÇA; ALINE CRISITNE S LOPES
Instituição: Universidade Federal de Minas Gerais
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Um dos desafios da Nutrição em Saúde Pública é conhecer os hábitos alimentares dos indivíduos e comunidade; visando ações mais resolutivas e inseridas nos diferentes contextos sociais.
OBJETIVOS
Avaliar os hábitos alimentares e a qualidade da alimentação de usuários de serviço de promoção da saúde.
METODOLOGIA
Estudo transversal com usuários ≥20 anos de serviço de promoção da saúde do Sistema Único de Saúde, que oferta atividade física orientada e atendimento nutricional coletivo e/ou individual. Avaliaram-se dados sociodemográficos, antropométricos e hábitos alimentares por meio do teste "Como está sua alimentação?" (Brasil, 2007), de novembro de 2007 a maio de 2008. Realizou-se análise descritiva e Teste Qui-quadrado; p<0,05.
RESULTADOS
Participaram 211 indivíduos, 90,5% mulheres com idade média de 52,5±13,1 anos. Observou-se alta prevalência de excesso de peso (63,8%), sendo que 88,2% praticavam exercício físico de 2 a 4 vezes/semana e 11,4% diariamente. Além disso, 48,8% participavam de intervenção nutricional coletiva; 20,9% de intervenção coletiva e individual; 4,7% apenas da individual e 25,6% praticavam apenas de exercícios físicos. Quanto aos hábitos alimentares, 6,2% consumiam peixe 2 ou mais vezes/semana, 32,7% 3 ou mais porções diárias de frutas, 37,0% 8 ou mais colheres de sopa de hortaliças, 12,3% 3 ou mais porções de leite e derivados, sendo que destes 74,6% consumiam leite integral. Além disso, 21,8% não retiravam gordura aparente das carnes e a pele do frango; 30,8% consumiam frituras e/ou embutidos >4 vezes/semana; 58,3% doces >3 vezes/semana e 73,9% não liam os rótulos dos alimentos. Os indivíduos que participaram de intervenção coletiva e individual, quando comparados aos demais, consumiam menos frituras semanalmente (p=0,006) e bebiam mais água diariamente (p=0,014). Na avaliação da qualidade da alimentação, segundo o teste, 73,0% precisavam realizar alterações na alimentação e 19,9% estavam com hábitos adequados, sendo que quem participou de alguma intervenção nutricional possuía alimentação de melhor qualidade (p=0,008), com destaque para intervenção coletiva (p=0,004).
CONCLUSÃO
Similar aos resultados encontrados em estudos nacionais, a alimentação dos participantes precisa se tornar mais saudável. No entanto, para que se alcance este objetivo, é premente ações de promoção da saúde que envolvam diferentes serviços e ciências, além de incorporarem equipamentos sociais e distintas metodologias de educação em saúde.

PS-23-257

PROGRAMA DE COMUNICAÇÃO E REEDUCAÇÃO ALIMENTAR COM ALUNOS DA SEGUNDA FASE DO ENSINO FUNDAMENTAL DE UMA ESCOLA PÚBLICA

RAQUEL MACHADO SCHINCAGLIA; AMANDA CRISTINE OLIVEIRA; RAISSA MORAES LEITE; REBECCA FARIAS FONSECA; JEANINE SILVA PERES; ALINY ALVES SILVA; CAMILA TAVARES; MARTA I V A M CAMPOS; MARIA C C M HADLER
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Considerando a educação nutricional como uma ferramenta do nutricionista para promover hábitos saudáveis de vida em relação à alimentação, é que se propõem atividades desta natureza em escolas, ambiente formador de opinião.
OBJETIVOS
Este trabalho objetiva incentivar mudanças comportamentais que gerem benefícios para a saúde.
METODOLOGIA
Em 2010, foi realizada a avaliação nutricional de 208 alunos da segunda fase do ensino fundamental (9 a 18 anos) de uma escola pública e aplicados questionário para realizar diagnóstico e propor intervenções educativas, tais como: preleção com participação dirigida, atividades recreativas e degustação de alimentos.
RESULTADOS
Analisando a avaliação nutricional observou-se que de 208 alunos, 19,7% apresentaram sobrepeso, 10,5% baixo peso e 69,7% eutrofia. A frequência alimentar mostrou que cereais (80,2%), feijões e leguminosas (82,2%), carnes e ovos (74,5%), leites e derivados (73,0%) fazem parte da alimentação diária dos alunos, por outro lado observou-se um baixo consumo de hortaliças (49,7%). Doces (31,0%), frituras (22,5%) e refrigerantes (44,0%) apresentaram um moderado consumo entre os alunos. No diagnóstico os principais problemas detectados foram: indisciplina dos alunos, pouco ou nenhum conhecimento dos grupos alimentares, ausência de refeitório para distribuição da alimentação escolar, baixa aceitabilidade da refeição oferecida e o descumprimento das normas técnicas pelas merendeiras da cozinha. Tendo em vista os resultados encontrados no diagnóstico foram propostos sete eixos temáticos: os grupos alimentares, alimentos fonte de ferro e cálcio, consumo de sódio, formas saudáveis de preparar um mesmo alimento, alimentos regionais, rótulos alimentares e aproveitamento integral de alimentos, a serem trabalhados em quatro visitas.Todas as atividades obtiveram melhora no pós-teste em relação ao pré-teste, sendo que a média em porcentagem de acerto no pré-teste foi de 66,4 (com variação de 54,3 a 77,0%) e no pós-teste, foi de 87,6 (com variação de 76,0 a 100%). A média em porcentagem de melhora nas atividades foi de 20,7 (com variação de 14,0 a 37,1%).
CONCLUSÃO
Pelo panorama final pôde-se concluir que as atividades desenvolvidas com os alunos de uma escola pública foram de grande importância, pois atingiram os objetivos proposto, ou seja, conscientizar sobre os riscos de uma alimentação desbalanceada, caracterizar uma alimentação saudável, além de propiciar a transmissão de conhecimento e a aquisição de vivências para as promotoras da atividade.

PS-23-258

CONSUMO ALIMENTAR E INSEGURANÇA ALIMENTAR DE FAMÍLIAS DE PESCADORES NO LITORAL DO CEARÁ

RAYSSA FROTA FRANKLIN; PATRICIA TEIXEIRA LIMAVERDE; VIRGINIA COSTA OLIVEIRA; LILIAN LIMA LIAL; CRISTHYANE COSTA AQUINO; RAQUEL VIANA BESSA; VANESSA GRAÇA GONDIM; FABIANA JESUS BELINI

Instituição: UNIFOR

Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

Segundo estimativa da Organização das Nações Unidas para a Agricultura e a Alimentação (FAO), 852 milhões de pessoas no mundo, entre 2000 e 2002, sofriam de fome crônica, sendo 815 milhões nos países em desenvolvimento. A pobreza aparece como principal fator de insegurança alimentar devido à impossibilidade econômica de acesso a alimentação adequada, podendo assim originar desnutrição e fome. Portanto, pensar em políticas públicas e programas de segurança alimentar, requer ações que promovam formas de acabar com esta condição.

OBJETIVOS

Avaliar o consumo alimentar de famílias de pescadores do litoral do Ceará, correlacionando com a situação de insegurança familiar.

METODOLOGIA

Tratou-se de estudo transversal descritivo, com famílias residentes em área rural de pescadores, que possuem na sua composição filhos de 3 a 10 anos. Em entrevistas previamente agendadas e na residência dos participantes, foi indagado de forma qualitativa sobre a ingestão dos diferentes grupos de alimentos, motivos da falta de variedade e a quantidade recomendada de alimentos e freqüência semanal das principais refeições.

RESULTADOS

As 24 famílias que participaram do estudo, destas 70,8% estavam em situação de insegurança alimentar e 79,2% realizavam as 3 refeições principais. Os alimentos consumidos pelo menos uma vez por dia na maioria das nessas famílias foram: açúcar (100%), margarina (88,2%) e cereal (88,2%). Das famílias pesquisadas 35,2% não consomem diariamente verduras e legumes, 47,% não consomem leguminosas, principalmente o feijão, o consumo de derivados de leite foi de 82,3% deles não ingere na sua dieta diária. Para o grupo das carnes, não foi encontrada diferença estatística para situação de insegurança alimentar, demonstrando que a pesca tem grande importância atribuída a esse grupo alimentar. Os motivos referidos para o consumo insuficiente de alimentos foram falta de dinheiro para aquisição de gêneros, limitação do acesso aos mercados, ausência de produção agrícola e dificuldade de adquirir gás ou lenha e água para o preparo e higiene dos alimentos.

CONCLUSÃO

O acesso a alimentos em quantidade e qualidade adequados ao consumo ainda é um obstáculo a ser ultrapassado pela comunidade estudada, uma vez que a maior parte da comunidade convive com insegurança alimentar. Assim, para reverter tal quadro, são necessárias ações estruturantes voltadas à produção, acesso e consumo de alimentos em qualidade e quantidade suficientes, além de ações educativas para alimentação.

PS-23-259

ALIMENTAÇÃO DE USUÁRIOS DA ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE: CARACTERIZAÇÃO E FATORES ASSOCIADOS.

REGIANE PENAFORTE SANTOS; LUANA CAROLINE DOS SANTOS

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS

Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

A alimentação adequada é essencial para saúde e prevenção de doenças e agravos não transmissíveis, mas estudos que envolvem a atenção primária e essa temática são ainda incipientes, e tornam-se relevantes pela importância de delineamento de estratégias de promoção à saúde neste setor.

OBJETIVOS

Caracterizar o consumo alimentar bem como fatores associados entre usuários da atenção primária à saúde.

METODOLOGIA

Estudo transversal com amostra representativa de adultos e idosos de uma unidade básica de saúde. Foram investigados, por meio de questionário pré-testado: hábitos alimentares, estado nutricional, nível de atividade física, dados socioeconômicos, percepção e história de saúde.

RESULTADOS

Participaram do estudo 499 usuários, 82,8% mulheres, com média de idade 51±15,5 anos e medianas de renda per capita de R$ 400,00 (IC95%: 456,8 - 534,7) e escolaridade de 5 anos (IC95%: 6,3 - 6,9). Identificou-se 53,5% de excesso de peso; 42,3% de inatividade física. Quanto à alimentação, 45,1% relataram hábito de beliscar entre as refeições, 65,1% mastigar bem os alimentos e 50,1% ingerir líquidos durante as refeições principais. No tocante a frequência alimentar, constatou que apenas 33,3% dos usuários consomem frutas > 2 vezes/dia, com maior prevalência entre as mulheres (p=0,004); e 46,9% e 44,9% consomem verduras e legumes diariamente. A renda per capita influenciou positivamente o hábito de ingerir temperos industrializados, suco em pó, refrigerantes balas e embutidos (p<0,05). Com relação às morbidades, verificou-se menor consumo de molhos, sanduíche, sorvete e biscoito recheado entre os hipertensos, assim como de feijão entre os hipercolesterolêmicos e de refrigerante comum e biscoito recheado entre os diabéticos (p<0,05); contrastando com maior consumo de adoçantes entre os hipertensos e diabéticos (p=0,0001). Ademais, notou-se menor per capita de sal, açúcar e óleo nos usuários com doenças do coração e triglicérides alto (p<0,001). A presença referida da alimentação saudável foi positivamente associada com a ingestão de frutas (p=0,0001), e negativamente com a ingestão de frituras (p=0,0001) e refrigerante comum (p=0,002).

CONCLUSÃO

Os resultados apontaram inadequação dos hábitos alimentares e associação destes com a presença de morbidades, renda per capita e percepção sobre alimentação saudável. As intervenções para este público deverão considerar estes fatores, com destaque para a percepção alimentar.

PS-23-260

EFETIVIDADE DA EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL MEDIANTE INTERVENÇÕES NUTRICIONAIS INDIVIDUAIS E COLETIVAS

RENATA ANDRADE MEDEIROS MOREIR; RAQUEL DEUS MENDONÇA; LUANA CAROLINE SANTOS; ALINE CRISTINE SOUZA LOPES

Instituição: Escola de Enfermagem UFMG

Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

O aumento da ocorrência de doenças crônicas tem como principais responsáveis os modos de viver, devendo a alimentação ser incluída entre as estratégias de intervenção.

OBJETIVOS

Avaliar a evolução nutricional de usuários de serviço de promoção à saúde mediante intervenção nutricional individual e coletiva.

METODOLOGIA

Estudo de intervenção com usuários ≥20 anos de serviço de promoção da saúde do Sistema Único de Saúde, que oferece atendimento nutricional, coletivo e/ou individual. Aplicou-se o teste "Como está sua alimentação?" (Brasil, 2007), para analisar a qualidade da dieta, e foram avaliadas as medidas antropométricas e a participação dos indivíduos segundo o tipo de intervenção nutricional, em dois períodos, com diferença média de 8,6 meses. Realizou-se análise descritiva e Teste de McNemar.

RESULTADOS

Participaram 76 indivíduos, 85,5% mulheres, 61,8% adultos, com média de idade de 55,9±11,9 anos. No intervalo entre as avaliações observou-se redução no número de indivíduos que frequentava somente intervenções coletivas (55,3% vs. 50,0%) e que não participava de atividades de nutrição (17,1% vs. 2,6%); havendo aumento nos atendimentos simultâneos - coletivo e individual - (25,0% vs. 44,7%); p=0,011. Houve aumento da prevalência de indivíduos eutróficos (23,0% vs. 28,9%) e redução daqueles com excesso de peso (74,3% vs. 67,1%); p=0,046. Quanto aos resultados do teste, identificou-se redução dos indivíduos que deviam ficar atentos com sua alimentação (73,7% vs. 67,1%) e aumento dos que apresentavam modo de vida saudável (22,4% vs. 27,6%); p=0,597. Em relação à evolução dos hábitos alimentares, verificou-se aumento do consumo de >3 unidades/dia de frutas (35,5% vs. 50,0%; p=0,043). Ademais, foram observados melhores hábitos alimentares entre os usuários que participaram das duas intervenções comparados com os que realizavam somente uma: o consumo diário de >6 colheres de sopa de legumes e verduras (60,0% vs. 36,6%; p=0,040); e ingestão de 6-8 copos de água (74,3% vs. 43,9%; p=0,007) >3unidades de frutas (51,4% vs. 25,7%; p=0,020).

CONCLUSÃO

Verificou-se que as intervenções possibilitaram melhoria do estado nutricional e dos hábitos alimentares, principalmente quando as ações individuais e coletivas foram combinadas. Porém, sugere-se que as intervenções sejam revistas, visando possibilitar mudanças mais amplas e efetivas na qualidade da dieta.

PS-23-261

ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS DE 5 A 10 ANOS DE UM PÓLO INFANTIL E UMA ESCOLA MUNICIPAL DE CONTAGEM - MINAS GERAIS

RENATA ANDRADE MEDEIROS MOREIR; LETÍCIA ALMEIDA; CRISLEI GONÇALVES PEREIRA; DEBORAH AMARAL RIBEIRO; GIANFRANCO COMMODARO

Instituição: Fundação AVSI

Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

A ingestão alimentar inadeuqada, como o consumo de alimentos ricos em gordura e açúcares simples, e redução da ingestão de cereais, frutas, verduras e legumes, possibilitam o aumento da obesidade e doenças e agravos não transmissíveis. Porém, pesquisas apontam que além do aumento da obesidade, ainda há elevada prevalência de desnutrição no país. Portanto, verifica-se a necessidade de avaliar o estado nutricional de crianças, buscando identificar os grupos de risco e traçar estratégias de intervenção nutricionais.

OBJETIVOS

Avaliar o estado nutricional de crianças de um Pólo Infantil e de uma Escola Municipal de Contagem/MG.

METODOLOGIA

Estudo transversal com crianças, de três Vilas de Contagem/MG, inseridas no Plano de Intervenção Integrado (PIIN) da Fundação AVSI em parceria com a Secretaria de Desenvolvimento e Urbanismo do município. Realizou-se medidas antropométricas, de peso e estatura. Para o diagnóstico do estado nutricional, utilizou-se as curvas de crescimento de Peso para Idade, Peso para Estatura e Índice de Massa Corporal (IMC) para Idade, da Organização Mundial de Saúde (OMS, 2006; 2007). por meio do escore Z, segundo critérios da Organização Mundial de Saúde (OMS, 2006; 2007). As análises das curvas foram realizadas por meio do software Anthro e Anthroplus, por meio da avalaiação de escore Z, segundo os critérios da OMS. Realizou-se análise descritiva dos dados e teste Kolmogorov-Smirnov para avaliar a normalidade das variáveis.

RESULTADOS

Foram avaliadas 162 crianças de 5 a 10 anos com idade média de 8 anos (IC 95%: 7,5-7,9 anos), sendo que, com relação ao peso para idade 66,2% apresentavam-se em eutrofia, 14,4% excesso de peso leve e 13,4% desnutridas leves. Com relação à estatura das mesmas, 82,7% possuíam estatura adequada de acordo com a idade. Das crianças que apresentaram estatura baixa (17,3%), observou-se que 14,2% estavam com desnutrição leve, 2,5% moderada e 0,6% desnutrição grave. Ao avaliar o IMC para Idade dessas crianças, foi constatado que, 63,0% estavam eutróficas, enquanto 16,0% apresentavam desnutrição leve e 13,0% excesso de peso leve.

CONCLUSÃO

Diante de tais condições, fica explícita, a necessidade de intervenções nutricionais com as crianças e/ou seus pais que visem modos de vida saudáveis, para prevenir agravos nutricionais das mesmas. Após intervir é necessário acompanhar a evolução do seu estado nutricional para averiguar a resposta ao tratamento.

PS-23-262
EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL PARA ADULTOS: UMA EXPERIÊNCIA DE AÇÃO DE PROMOÇÃO DA SAÚDE
LETÍCIA ALMEIDA; RENATA ANDRADE MEDEIROS MOREIR; CRISLEI GONÇALVES PEREIRA; DEBORAH AMARAL RIBEIRO; GIANFRANCO COMMODARO
Instituição: Fundação AVSI
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A alimentação inadequada é um fator de risco para o desenvolvimentpo de doenças e agravos não transmissíveis, sendo necessário estratégias de intervenção nutricional que visem a promoção da saúde.
OBJETIVOS
Avaliar as intervenções nutricionais realizadas em três vilas de Contagem/MG.
METODOLOGIA
Foram realizadas 7 oficinas, de 3 horas cada, pautadas na promoção de hábitos alimentares saudáveis e segurança alimentar e nutricional, com mulheres de três Vilas de Contagem/MG, inseridas no Plano de Intervenção Integrado (PIIN) da Fundação AVSI em parceria com a Secretaria de Desenvolvimento e Urbanismo do município. As oficinas tiveram caráter problematizador por meio de atividades práticas e de culinária, e diálogos. Essas abordaram temas sobre pirâmide alimentar; Dez passos para uma alimentação saudável; Consumo excessivo de sal, açúcar e óleo; Compra de gêneros alimentícios, rótulos de alimentos, produtos diet e light; Armazenamento de alimentos; Higiene pessoal, dos alimentos e dos utensílios; Aproveitamento integral e reaproveitamento dos alimentos, além de preparações saudáveis. Realizou-se análise de discusso dos depoimentos das participantes para avaliar a efetividade das intervenções.
RESULTADOS
Participaram das oficinas 19 mulheres com idade média de 44,2±11,1 anos, sendo que 52,6% apresentaram excesso de peso. A partir dos depoimentos das participantes após o término do curso pode-se observar que as oficinas foram importantes para a construção de conhecimento sobre alimentação saudável e saúde "...aprendi a fazer sucos...diminui muito óleo na comida, sal e o açúcar, banha de porco não uso mais em casa...essas coisas prejudicam a saúde..." M. As oficinas tiveram, também, caráter de inclusão social "...recentemente eu tive uma perda muito grande...ficava sem conversar, ficava muito isolada, sozinha...E então eu aprendi e revivi de novo..."G. Por último, destaca-se que com as oficinas elaboradas dentro do contexto sócio-cultural, formou-se multiplicadoras "...É uma coisa que a gente aprendeu no nosso dia-dia que vai servir pro resto da vida...nós podemos praticar e aproveitar... na escola,nas nossas casas, e passaremos para as pessoas." L.
CONCLUSÃO
Percebe-se que as oficinas educativas foram efetivas quanto a mudança de hábitos alimentares e estratégia de promoção da saúde. Portanto, verifica-se a necessidade de dar continuidade às intervenções nutricionais, permitindo maior participação da população e formação de mais multiplicadores.

PS-23-263
UMA ABORDAGEM ETNOGRÁFICA DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR A PARTIR DO CASO XAVÁNTE
RENATA CRUZ GONÇALVES
Instituição: UFSC
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Mesmo que tardiamente, a diversidade sociocultural dos povos indígenas vem sendo reconhecida pelo Estado. No Brasil a constituição de 1988 dedica um capítulo aos direitos indígenas e, assim, o reconhecimento da diversidade sociocultural começa a aparecer nos textos oficiais das políticas públicas e programas governamentais. O Programa Nacional de Alimentação Escolar - implementado em 1955 - faz referencia ao atendimento diferenciado a estudantes pertencentes a populações tradicionais, como é o caso indígena, somente no ano de 2003. Além de um repasse monetário aumentado, os textos oficias fomentam o respeito aos hábitos alimentares e culturais particulares para valorização e fortalecimento da cultura alimentar indígena. Porém, estudos sobre relações interétnicas apontam para os desafios e obstáculos que impossibilitam a realização plena do princípio ao respeito a diversidade. O fato é que uma política de alimentação e nutrição é planejada, formulada e executada seguindo as regras estipuladas pela sociedade que a propõe e as experiências apontam que a pouca compreensão do conceito de cultura e relativismo cultural vem favorecendo práticas etnocêntricas baseado em princípios biomédicos. As evidências apontam que, desde os primeiros contatos com o não indígena, a população referida vem sofrendo drasticamente com a imposição de praticas coloniais e posteriormente com ações desenvolvimentistas do Estado e as consequências refletem hoje em um quadro alarmante no perfil de saúde e nutrição. Desse modo e, como generalizações são inadequadas em se tratando de populações indígenas, propomos uma analise da alimentação escolar a partir do caso da etnia Xavánte residente no estado do Mato Grosso.
OBJETIVOS
OBJETIVO GERAL: Analisar a alimentação escolar fornecida pelo Programa Nacional de Alimentação escolar a partir do caso da etnia Xavánte-MT.
OBJETIVO ESPECÍFICO: Compreender as relações interétnicas existentes entre a comunidade Xavánte e a presença do Programa Nacional de Alimentação Escolar.
METODOLOGIA
Propomos uma pesquisa qualitativa utilizando a etnografia como estratégia norteadora. Como referido por Leite (2004) "o entendimento das idéias nativas relacionadas à alimentação e, em termos mais amplos, da situação etnográfica onde estas idéias se expressam, é fundamental para a compreensão dos perfis nutricionais observados".
A escolha pela etnia Xavánte se dá principalmente por ser um caso bem documentado pela literatura.
RESULTADOS
CONCLUSÃO

PS-23-264
PERFIL ALIMENTAR E SOCIOECONÔMICO DE PESSOAS PORTADORAS DE HIPERTENSÃO ARTERIAL SISTÊMICA MORADORAS DA CIDADE DE FORTALEZA, CE.
RENATA WALBRUNI; JAMILLE OLINDA
Instituição: Universidade de Fortaleza
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A Hipertensão Arterial Sistêmica é uma doença crônico-degenerativa que pode predispor o indivíduo ao desenvolvimento do infarto no miocárdio e do acidente vascular cerebral. No momento tem-se conhecimento que determinadas mudanças devem ocorrer na vida de um hipertenso, entre elas estão a redução do peso corpóreo, com uma dieta hipossódica e balanceada, um aumento no consumo de frutas e verduras, a redução de bebidas alcoólicas, a realização de exercícios físicos, a cessação/atenuação do tabagismo e a substituição da gordura saturada por poliinsaturados e monoinsaturados. Segundo Harbron (2002), com a adoção destas medidas espera-se que seja dispensada a terapia farmacológica ou a dose ou a quantidade de drogas possam ser reduzidas.
OBJETIVOS
O objetivo deste estudo é descrever o perfil alimentar e socioeconômico de pessoas portadoras de hipertensão arterial sistêmica, para que assim, possamos fazer uma correlação destes fatores com a própria doença.
METODOLOGIA
Para a pesquisa utilizou-se um questionário com perguntas objetivas e subjetivas sobre os aspectos socioeconômicos e de saúde do indivíduo, como também, continha um questionário de freqüência alimentar do tipo qualitativo, com 57 itens alimentares. A amostra foi composta por 20 hipertensos, abordados na sala de espera de uma Unida Básica de Saúde da Família, entre os dias 10 e 24 de setembro de 2009. Para o cálculo do IMC se fez uso da fórmula peso (Kg)\altura² (m), e para o seu diagnóstico seguiu-se os critérios da OMS (Organização Mundial de Saúde) em 2000.
RESULTADOS
Encontrou-se um grupo com idade média de 58 anos e 65% do sexo feminino. Metade da amostra apresentava sobrepeso, com uma dieta essencialmente hipercalórica, sobrepondo-se as massas na alimentação, com baixo consumo de frutas e hortaliças, sendo prejudicados na aquisição de vitaminas, minerais e fibras, porém todos afirmaram acreditar que através da alimentação a pressão poderia ser controlada. Uma População com baixa ingestão de líquidos, sedentários e com outras afecções, além da hipertensão.
CONCLUSÃO
Destaca-se a necessidade da conscientização de uma alimentação saudável, através da educação nutricional e da prática de exercícios físicos regulares para a busca do bem estar físico e mental, e principalmente para a prevenção de agravos decorrentes de doenças crônicas. Esses métodos não devem ser vistos como tratamentos alternativos, mas sim como um tratamento de primeira linha, já que a literatura confirma os benefícios de uma vida saudável.

PS-23-265
ALTERAÇÃO DO PERFIL LIPÍDICO DE PACIENTES SUBMETIDOS A UMA DIETA OVOLACTOVEGETARIANA
RITA DE CÁSSIA AVELLANEDA GUIMARÃES; CAROLINE DA SILVA SUNADA; MARUSKA DIAS SOARES
Instituição: Universidade Federal de Mato Grosso do Sul
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Dislipidemia significa o desvio anormal no valor de uma ou mais frações do plasma. Distúrbios no transporte de lipídios resultam em anormalidades metabólicas na síntese ou degradação das lipoproteínas plasmáticas, e alteram as concentrações dos seus diferentes componentes na circulação (Guimarães, 2009).
Dentre os fatores de risco, as dislipidemias representam a alteração na concentração plasmática de uma ou mais classes de lipoproteínas que, em maior ou menor grau, predispõem a aterogênese (Elias, 2003).
Diante deste fato, a dieta ovolactovegetariana, à base de cereais integrais, castanhas, frutas, verduras, legumes, derivados lácteos e ovos, visa o controle de dislipidemias e de doenças relacionadas ao coração que atinge a população mundial e, no Brasil, soma-se 23 milhões de portadores com algum tipo de doença relacionada ao coração.
OBJETIVOS
Avaliar o impacto da dieta ovolactovegetariana sobre o perfil lipídico de adultos.
METODOLOGIA
A coleta de dados foi desenvolvida no período de abril a julho de 2010, em 45 pacientes internados em um centro de controle de peso. A pesquisa foi realizada com adultos de ambos os sexos que permaneceram internados durante 5 dias. Nos exames bioquímicos avaliou-se: Colesterol total, HDL, LDL e triglicerídios. Neste trabalho, obteve-se aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos.
RESULTADOS
Na população avaliada, verificou-se que 51% (n=23) estavam com colesterol total acima da normalidade, sendo que 7% (n=3) estavam na classificação de colesterol "alto" e 44% (n=20) estavam na faixa "limítrofe." Após 5 dias de internação, observou redução para 20% do total (n=9).
Os índices de HDL evidenciaram que 11% (n=5) estavam na classificação "alto" e 62% (n=28) estavam classificados como "limítrofes." As taxas de HDL após o tratamento resultaram em 11% (n=5), classificação "alto" e 78% (n=35) "limítrofe."
Nos valores de LDL, 31% (n=14) inseria-se na classificação acima da normalidade, com riscos cardiovasculares. Após, verificou-se redução nos índices de LDL, sendo que 15% (n=7) apresentavam acima da faixa de normalidade. Nos triglicerídios, 36% (n=16) dos indivíduos estavam acima da normalidade. Após a internação, percebeu-se redução, com 20% (n=9) dos indivíduos classificados como "alto," e 11% (n=5) "limítrofe."
CONCLUSÃO
A adoção da dieta ovolactovegetariana modificou positivamente os níveis séricos de lipídios dos pacientes, sendo uma alternativa para controle de dislipidemias.

PS-23-266
FATORES DE RISCO PARA A SÍNDROME METABÓLICA EM ESCOLARES
RITA DE CASSIA BERTOLO MARTINS; FRANCIELE CRIST JORGE SOATO; JULIANA R. COSTA RISARDI
Instituição: Faculdades Adamantinenses Integradas - FAI
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Pesquisas nacionais e internacionais tem apontado a gravidade das altas prevalências de excesso de peso, inclusive entre as crianças, pois tem resultado no aumento das doenças crônicas não transmissíveis, como a hipertensão arterial, dislipidemia e resistência à insulina, que caracterizam a síndrome metabólica.
OBJETIVOS
O objetivo deste estudo foi o de identificar a frequência de fatores de risco para a Síndrome Metabólica em escolares.
METODOLOGIA
Participaram do estudo 125 escolares, de ambos os sexos, na faixa etária de 8 a 11 anos, matriculadas em duas escolas particulares (34,4%; n=43) e uma pública (65,6%; n=82). Os dados antropométricos coletados foram peso, estatura e circunferência da cintura e para a avaliação clínica foi aferida a pressão arterial. O estado nutricional foi avaliado através dos indicadores escore-Z do IMC/Idade e escore-Z da Estatura/idade, de acordo com pontos de corte adotados pelo Ministério da Saúde e recomendados pela Organização Mundial da Saúde. A obesidade abdominal foi identificada utilizando o 90º percentil da circunferência da cintura de acordo com a idade e sexo. Foi utilizada a Tabela de percentil da pressão arterial diastólica e sistólica de acordo com a idade e sexo dos escolares, sendo considerada Hipertensão valores iguais ou superiores ao 95º percentil.
RESULTADOS
Dentre os alunos avaliados, 51,2% apresentam peso adequado. As prevalências de risco de sobrepeso (20%) e de excesso de peso (28,8%) encontram-se muito acima dos percentuais recomendados. Apenas um escolar apresentou déficit nutricional de muito baixa estatura. Foram observadas alterações da pressão arterial (≥95º Percentil) tanto diastólica (4,8%), como a sistólica (23,2%) entre as crianças avaliadas. Em relação à circunferência da cintura, verificou-se número elevado de escolares com indicativo de obesidade abdominal (53,6%), que corresponde ao maior risco para doença cardiometabólica.
CONCLUSÃO
Em função da frequência elevada de excesso de peso, assim como, dos resultados sugestivos de Hipertensão arterial e obesidade abdominal, pode-se concluir que há fatores de risco para a Síndrome Metabólica entre os escolares avaliados. Tais dados indicam a necessidade de incluir programa de intervenção nutricional nas escolas a fim conscientizar toda a população envolvida para ações preventivas que possam permitir um crescimento mais saudável aos escolares, como também, possibilitar melhor qualidade de vida a toda a comunidade escolar.

PS-23-267
AVALIAÇÃO DE INSEGURANÇA ALIMENTAR EM FAMÍLIAS DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES HOSPITALIZADOS
RITA CÁSSIA AQUINO; ANA PAULA M FREITAS; DANIELE MACHADO; KÁTIA URBANO MS LIMA; MARCELO NASCIMENTO MANFRIN; RITA MM GOULART; ELIZABETH MIEKO EGASHIRA
Instituição: Universidade São Judas Tadeu
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A avaliação de Insegurança Alimentar (IA) caracteriza-se por identificar diferentes graus de acesso aos alimentos e está fortemente associada com o comprometimento do desenvolvimento de crianças e adolescentes. Em São Paulo, cerca de 30% da população apresenta insegurança alimentar e esta situação pode se agravar em família em que crianças e adolescentes apresentem uma ou mais doenças.
OBJETIVOS
Avaliar a insegurança alimentar em famílias de crianças e adolescentes hospitalizados.
METODOLOGIA
Estudo transversal, realizado no mês de outubro de 2010, com 118 crianças e adolescentes internados por diferentes motivos clínicos e cirúrgicos em um hospital geral e público da zona leste de São Paulo. Foi utilizado o instrumento EBIA (Escala Brasileira de Insegurança Alimentar), que se trata de um questionário para avaliar a insegurança alimentar, validado para a população brasileira e utilizado na Pesquisa Nacional por Amostras de Domicílios (PNAD). As variáveis estudadas foram estatisticamente associadas com a presença e o tipo de insegurança alimentar, adotando-se um nível de significância de 5%.
RESULTADOS
Das famílias estudadas, 47,4% da amostra apresentou IA, sendo 41,5% IA leve e 5,9% IA moderada, e não foi observado IA grave. Ao relacionar IA com estado nutricional da criança e do adolescente, não foi observada associação estatisticamente significativa ($p>0,05$) e 57,1% da amostra em IA leve apresentou sobrepeso. No entanto, observou-se associação estatisticamente significativa ($p<0,05$) entre IA e o diagnóstico de câncer. Ao relacionar a IA com o estado nutricional do acompanhante hospitalar, não se observou associação significativa, sendo que 51% apresentaram-se acima do peso.
CONCLUSÃO
A Insegurança Alimentar foi muito frequente, provavelmente influenciada pela alteração na saúde de uma criança ou adolescente da família, e a IA não apresentou associação com o estado nutricional do paciente e do acompanhante hospitalar.

PS-23-268
EXCESSO DE PESO E ESTILO DE VIDA DE SERVIDORES PÚBLICOS DO ESTADO DE ALAGOAS.
RITA DE CÁSSIA PEREIRA LIMA; GABRIELLA GAMA; SYBELLE DE ARAÚJO CAVALCANTE; YANA ALINE MORAIS MELO; MARIA AMÁLIA DE ALENCAR LIMA; VANESSA SÁ LEAL
Instituição: UFAL/SESAU - AL
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A vigilância alimentar e nutricional destina-se a avaliar o estado nutricional e o perfil de práticas alimentares de indivíduos para obter o diagnóstico precoce de possíveis desvios nutricionais, como o sobrepeso e a obesidade. A alimentação saudável e a atividade física regular estão entre os fatores de proteção para diversos agravos relacionados ao excesso de peso, como hipertensão arterial, diabetes mellitus tipo 2, doenças cardiovasculares e outros.
OBJETIVOS
Avaliar o estado nutricional segundo práticas alimentares e atividade física, hipertensão arterial e risco para diabetes em Servidores de uma instituição pública de saúde.
METODOLOGIA
Para avaliar a qualidade de vida de seus servidores, a Instituição realizou as seguintes atividades: aferição da massa corporal, altura, circunferência abdominal e pressão arterial; aplicação de formulário para identificar práticas alimentares e a coleta de informações para estimar o risco de desenvolver diabetes em 10 anos segundo escores de pontos de Framingham. Foram avaliados 70 servidores de ambos os sexos, sendo a maioria com idade entre 35 e 64 anos. Para a comparação entre o grupo de eutróficos e aqueles sob a condição de excesso ponderal, utilizou-se o software epiinfo versão 6.04.
RESULTADOS
Verificou-se que 74,3% apresentaram excesso de peso (52,9% e 21,4% sobrepeso e obesidade respectivamente). Na comparação com os eutróficos 51,9% do grupo com excesso de peso tinha idade superior a 50 anos ($p< 0,001$). A prática de atividade física não foi realizada por 55,8% dos servidores sob a condição de excesso de peso. Em relação ao consumo de frutas, legumes e verduras 55,8% daqueles com excesso de peso não consomem diariamente, enquanto 55,6% daqueles com peso adequado ingerem todos os dias. Notou-se elevada prevalência de pressão arterial entre os obesos (25%) em comparação com aos eutróficos (11,1%). Quanto a hiperglicemia 19,2% dos indivíduos com excesso de peso relataram ja ter apresentado, em contraste aos 11,1% dos eutróficos. O risco para diabetes foi significantemente maior ($p=0,02$) no grupo daqueles com excesso de peso (90,3%) do que entre os eutróficos (64,7%).
CONCLUSÃO
A elevada prevalência de sobrepeso e obesidade, assim como o estilo de voida inadequado quanto ao baixo consumo de frutas, legumes e verduras bem como a inatividade física, ressaltam a importância do desenvolvimento de ações de vigilância à saúde, mesmo em se tratando de profissionais que atuam no âmbito da saúde pública.

PS-23-269
RISCO DE DIABETES MELLITUS EM SERVIDORES PÚBLICOS DO ESTADO DE ALAGOAS.
RITA DE CÁSSIA PEREIRA LIMA; GABRIELLA GAMA; SYBELLE ARAÚJO CAVALCANTE; YANA ALINE MORAIS MELO; VANESSA SÁ LEAL; MARIA AMÁLIA DE ALENCAR LIMA
Instituição: UFAL/SESAU - AL
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A elevação do excesso ponderal associada às alterações do estilo de vida e ao envelhecimento populacional, estão entre os principais fatores explicativos para o incremento das doenças crônico não - transmissíveis, entre elas o Diabetes Mellitus tipo 2, o qual demanda altas taxas de hospitalizações e cuidados médicos, estando associado a elevadas incidências de doenças cardiovasculares, insuficiência renal e amputação de membros inferiores.
OBJETIVOS
Avaliar o risco de desenvolvimento de diabetes mellitus tipo 2 segundo o estado nutricional, o consumo alimentar e o estilo de vida de Servidores da área da saúde de uma instituição pública.
METODOLOGIA
Em outubro de 2010, em evento de comemoração ao dia do servidor foi aplicado um formulário estruturado com informações sobre o consumo alimentar, a prática de atividade física e informações referentes ao histórico de diabetes na familia dos entrevistados. Realizou-se avaliação antropométrica e aferição da pressão arterial. Os resultados sobre a probabilidade para o desenvolvimento de diabetes para os próximos dez anos foram obtidos através da distribuição dos pontos a partir das questões respondidas e da interpretação das medidas corporais, utilizando-se os score de pontuação de Framingham.
RESULTADOS
Participaram da avaliação 70 servidores com idade média de 45 anos, sendo 70% do sexo feminino e 30% do sexo masculino. Segundo o índice de massa corporal 52,9 % dos servidores apresentaram sobrepeso e 21,4% obesidade. No que se refere ao consumo alimentar apenas 35,7% referiu ingerir frutas diariamente e 30% não consumiu legumes e verduras nos sete dias anteriores a entrevista. Destaca-se que somente em torno de 50% dos servidores referiram consumir feijão e produtos lácteos todos os dias. Quanto a atividade física, metade relatou praticar pelo menos 30 minutos diários. No que diz respeito a pressão arterial, 21,4% referiram ser hipertensos. Apesar de nenhuma pessoa relatar possuir diabetes, 17,1% já apresentaram elevação da glicemia. Vale ressaltar que 64,2% tinham antecedentes familiares de diabetes. No tocante ao risco para este agravo no futuro, 90,3% dos servidores apresentou risco de intermediário a muito alto de desenvolver diabetes nos próximos dez anos.
CONCLUSÃO
O elevado risco para o diabetes demonstra a importância da vigilância alimentar e nutricional para a elaboração de ações preventivas das doenças crônicas na população, assim como o aperfeiçoamento de políticas já existentes.

PS-23-270
: ÍNDICE DE DESENVOLVIMENTO HUMANO E QUALIDADE DE VIDA DE IDOSOS DE TRÊS MUNICÍPIOS DO ESTADO DE SÃO PAULO
RITA MONTEIRO GOULART; NATHALY WEHBE DAWALIBI; RITA CÁSSIA AQUINO; CARLA WITTER; MARCELO ALMEIDA BURITI; LEANDRO CAMPI PREARO
Instituição: Univ ersidade São Judas Tadeu
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O Índice de Desenvolvimento Humano (IDH) é um indicador comparativo usado para segmentar os países em: desenvolvidos (elevado desenvolvimento humano); em desenvolvimento (desenvolvimento humano médio); e subdesenvolvidos (desenvolvimento humano baixo). A estatística é composta a partir de dados de expectativa de vida ao nascer, educação e PIB per capita.
OBJETIVOS
Avaliar a relação entre IDH e qualidade de vida de idosos em três municípios
METODOLOGIA
Foram estudados 182 idosos, de ambos os gêneros, com idade ≥ 60 anos, participantes de Universidades Abertas para a Terceira Idade, dos municípios de São Caetano do Sul, São Paulo e Mogi das Cruzes. A qualidade de vida dos idosos foi avaliada por meio da aplicação do WHOQOL-bref, nos domínios físico, psicológico, social e ambiental. Além desses domínios, o questionário contém duas questões de auto percepção sobre qualidade de vida. Por não se tratar de uma amostra de distribuição normal, utilizou-se, inicialmente, o teste de Kruskal-Wallis para investigar a diferença entre os IDHs dos três municípios. São Caetano é o que possui melhor IDH, seguido de São Paulo e Mogi, respectivamente. Em seguida, utilizou-se o teste de Mann-Whitney para comparar o IDH de São Caetano com os demais. E, finalmente, comparou-se o IDH de São Caetano e Mogi, pelo teste de Mann-Whitney. Para todas as análises, considerou-se nível de significância de 5%
RESULTADOS
Do total de idosos, 89,6% eram do sexo feminino e 10,4% do sexo masculino, na faixa etária de 60 a 90 anos, com idade média de 67 ± 6,3 anos. Não foram encontradas diferenças estatisticamente significantes em nenhum dos quatro domínios, quando comparados os três municípios entre si. No entanto, ao se comparar São Caetano com os outros municípios, encontrou-se diferença estatisticamente significante no domínio ambiental (p = 0,039). E, ao se comparar os idosos de São Caetano com os de Mogi, encontrou-se diferença estatisticamente significante nos domínios social e ambiental (p = 0,044 e 0,025, respectivamente). As duas questões de auto percepção não mostraram diferença estatisticamente significante entre os municípios.
CONCLUSÃO
A partir dos resultados obtidos, concluiu-se que, a despeito de o IDH exercer influência sobre os domínios social e ambiental, os idosos estudados não perceberam essa interferência, o que, supostamente, seria uma barreira para a busca de uma melhor qualidade de vida em seus municípios

PS-23-271
INFLUÊNCIA DA PRÁTICA ALIMENTAR SAUDÁVEL NO PRÉ-ESCOLAR COMO FATOR PROTETOR DE DOENÇAS CRÔNICAS NO ADULTO.
ROBERTA BARBOSA VASCONCELOS; ANA CAROLINA MAIA SANCHEZ; ANTONIA JAMILLY MARQUES MESQUITA; CÁSSIA ANDRADE ARAUJO; DÉBORA BARREIRA JUCÁ; KELLY CRISTINA MARQUES MESQUITA; MARIA LEILAH PONTE M. COELHO; MARIERLA LIMA LINHARES; MARIANA APAREC. MELO FEITOSA; MILENA CAVALCANTE RIBEIRO
Instituição: Núcleo de Apoio ao Saúde da Família - Eusebio
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Na infância, a alimentação já representa um dos principais fatores de prevenção a algumas doenças próprias da fase adulta. Pesquisas estimam que haja cerca de três milhões de crianças com idade inferior a 10 anos apresentando excesso de peso no Brasil. Dessas crianças, 95% teriam excesso de peso devido à alimentação inadequada, apenas 5% dos casos estariam relacionados aos fatores endógenos. Outro ponto levantado seria aumento de peso crescente em crianças pobres. A crescente demanda de crianças com sobrepeso e obesidade que passam pela Estratégia Saúde da Família, hoje são encaminhadas para acompanhamento nutricional pelo nutricionista do NASF (Núcleo de Apoio da Saúde da Família). O objetivo do NASF é ampliar a abrangência das ações da atenção básica, bem como sua resolubilidade, apoiando a inserção da estratégia de Saúde da Família na rede de serviços a partir da atenção básica.
OBJETIVOS
Conhecer a Influência da Prática Alimentar Saudável no Pré-Escolar como Fator Protetor de Doenças Crônicas no Adulto, para melhor planejamento de Estratégias no Núcleo de Apoio ao Saúde da Família – NASF.
METODOLOGIA
O presente estudo trata de uma pesquisa bibliográfica composta por publicações oriundas de debatedores, fóruns, livros científico, notas científicas, artigos originais e artigos de revisão. O material da web foi identificado com o auxílio dos bancos eletrônicos de dados bibliográficos da Scientific Electronic Library Online – SciELO.
RESULTADOS
Observou-se que a prática alimentar da criança é influenciada pelos pais, familiares e demais responsáveis; pela disponibilidade, preparo e acesso ao alimento em casa; pela percepção do sabor, cor e textura de cada alimento; pela mastigação, deglutição e pela forma como os alimentos são expostos à criança; pela presença excessiva da televisão, do computador e do videogame nas residências; além do pouco tempo de sono e uso de mamadeiras.
CONCLUSÃO
Conclui-se que algumas doenças típicas do adulto (obesidade, doenças cardíacas, câncer e osteoporose) são processos patológicos que refletem a exposição acumulativa aos fatores de risco, como a dieta, por exemplo. Na infância, a alimentação já representa um dos principais fatores de prevenção de algumas doenças na idade adulta. Espera-se que através da implantação do NASF pelo Ministério da Saúde, o nutricionista esteja mais acessível à comunidade para participar ativamente do processo de educação nutricional, modificando precocemente a conduta e as práticas alimentares da criança.

PS-23-272
PERFIL SÓCIO ECONÔMICO E HIGIÊNICO SANITÁRIO DE MÃES DE CRIANÇAS DESNUTRIDAS
ROBERTA BARBOSA VASCONCELOS; ANA CAROLINA MAIA SANCHEZ; ANTONIA JAMILLY MARQUES MESQUITA; CÁSSIA ANDRADE ARAUJO; DÉBORA BARREIRA JUCÁ; KELLY CRISTINA MARQUES MESQUITA; MARIA LEILAH PONTE M. COELHO; MARIERLA MARIERLA LINHARES; MARIANA A. MELO FEITOSA; MILENA CAVALCANTE RIBEIRO
Instituição: Núcleo de Apoio ao Saúde da Família - Eusebio
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A tendência secular das condições de saúde na infância, em qualquer população, é fortemente condicionada pela evolução do poder aquisitivo das famílias que possuem crianças e pela progressão da escolaridade dos membros destas, a disponibilidade de alimentos, a qualidade da moradia e o acesso a serviços essenciais como os de saneamento e os de assistência à saúde. A pobreza e a desnutrição infantil estão fortemente ligadas, pois o bom estado nutricional da criança pressupõe o atendimento de necessidades humanas, que incluem não apenas a disponibilidade de alimentos, mas também a diversificação da dieta, condição salubres de moradia, o acesso à educação e a serviços de saúde.
OBJETIVOS
Traçar o perfil sócio econômico e higiênico sanitário de mães de crianças desnutridas, objetivando responder questões ainda pertinentes aos condicionantes da desnutrição no Ceará.
METODOLOGIA
de natureza descritiva com abordagem quantitativa e observacional, realizado com 100 mães de crianças desnutridas. Foi estruturado um formulário produzido e validado pela pesquisadora, contendo 34 questões, que abordam investigação sobre dados sócio-econômicos e higiênico sanitário das mães pesquisadas. O formulário foi construído baseado no dia a dia das mães e normas higiênicas sanitárias estabelecidas.
RESULTADOS
A amostra foi constituída por 100 mães sendo essas em sua maioria com idade igual ou maior que vinte e oito anos (52%), com ensino fundamental incompleto (56,10%), quanto ao estado civil caracteriza-se em sua maioria como união consensual (43,90%), em média com 3 filhos (24,50%), morando em casa própria (63,30%), de alvenaria (75,50%), bebendo água tratada pela Companhia de Água e Esgoto do Ceará - CAGECE (79,60%), água tratada na própria residência (57,10%), sendo mais comum pelo método de filtração (42,90%). Em 48% das residências da população em estudo existe fossa séptica, com coleta de lixo pela rede pública (89,80%). E quem realiza as compras da casa em (67,30%) são as mães.
CONCLUSÃO
O estudo mostrou que as mães das crianças desnutridas estudadas não apresentaram evidências de fatores agregados que levam à desnutrição. Novos estudos devem ser realizados com o objetivo de investigar os possíveis fatores que estão corroborando atualmente para a desnutrição infantil.

PS-23-273
AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE BENEFICIADOS POR INSTITUIÇÃO FILANTRÓPICA
RODOLFO CASTILHO CLEMENTE
Instituição: Instituição filantrópica do interior de São Paulo
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Certas sociedades em desenvolvimento se deparam com um atendimento inadequado quanto às necessidades energéticas essenciais para a manutenção do organismo, que tem gerado dois problemas nutricionais antagônicos, ou seja, a desnutrição e a obesidade, que são agravos relevantes para a saúde dos indivíduos.
OBJETIVOS
Avaliar o estado nutricional de pessoas de baixa renda, beneficiadas por uma instituição filantrópica.
METODOLOGIA
Foi efetuada a avaliação do peso atual, utilizando uma balança digital portátil e para a avaliação da estatura foi utilizada uma fita métrica simples e não elástica. O estado nutricional foi avaliado utilizando os índices de Percentil de Peso/Idade e Estatura/Idade para crianças, Percentil de IMC/Idade e Estatura/Idade para adolescentes, calculados com auxílio do programa Epi Info (versão 3.4.1), seguindo o padrão de referência populacional do CDC (Center for Diseases Control and Prevention) 2000. Para os adultos, foi utilizada a classificação do IMC (Índice de Massa Corpórea) de adultos, de acordo com a classificação da OMS (1997). Para os idosos foi utilizada a classificação do IMC para idosos, de acordo com a classificação de Lipschitz (1994).
RESULTADOS
Foram avaliadas 70 pessoas de ambos os sexos, dentre os quais 25 crianças, 17 adolescentes, 19 adultos e 9 idosos. Dentre as crianças, 4% apresentaram risco nutricional de peso/idade e 16%, sobrepeso, ao passo que 8% apresentaram risco nutricional de estatura/idade. Dentre os adolescentes, 11,8% apresentaram baixo peso e 17,6%, sobrepeso, ao passo que 17,6% apresentaram baixa estatura. Dentre os adultos, 10,53% apresentaram baixo peso e 47,4% apresentaram sobrepeso. Já dentre os idosos, 33,3% apresentaram baixo peso e 44,4%, excesso de peso.
CONCLUSÃO
Pôde-se concluir com a avaliação destas pessoas que, o público beneficiado apresenta um significativo número de indivíduos com carências nutricionais, bem como em excesso de peso.

PS-23-274

PADRÃO DE CONSUMO DE REFEIÇÕES DE ADOLESCENTES INVESTIGADOS EM ESTUDO DE BASE ESCOLAR

ROSANGELA ALVES PEREIRA; PAULO ROGÉRIO MELO RODRIGUES; REGINA MARIA VERAS GONÇALVES-SILVA; MÁRCIA GONÇALVES FERREIRA
Instituição: Instituto de Nutrição Josué de Castro/UFRJ
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A omissão de refeições e a substituição do almoço e do jantar por lanches, hábito comum entre adolescentes, vem sendo associada ao ganho de peso excessivo.
OBJETIVOS
Estimar a associação entre o nível socioeconômico e a frequência e o padrão de consumo de refeições e a associação entre essas variáveis com o estado nutricional de adolescentes.
METODOLOGIA
Foi examinada uma amostra probabilística de escolares do ensino médio público e privado de 14 a 19 anos de idade (n=1139). Os dados foram coletados em sala de aula através de questionário auto-preenchível. Diagnosticou-se o estado nutricional pelo Índice de Massa Corporal, segundo o escore z. Para classificação socioeconômica, com a escolaridade do chefe da família e a presença de bens e equipamentos no domicílio. O padrão de consumo de refeições foi estimado por escore baseado no consumo diário do desjejum, almoço e jantar (realiza a refeição diariamente = 0; não realiza = 1). O padrão de refeições foi caracterizado como satisfatório quando a pontuação total fosse ≤1. Os grupos foram comparados pelo teste Qui-quadrado e a Razão de Prevalência (RP) como medida de associação com seus respectivos Intervalos de Confiança de 95% (IC).
RESULTADOS
O hábito de realizar diariamente o desjejum foi mais prevalente entre os meninos do que entre as meninas (55% vs 40%, p<0,01), o mesmo foi observado para almoço (83% vs 73%, p<0,01) e jantar (59% vs 42%, p<0,01). O jantar era realizado diariamente por 57% dos adolescentes das classes sociais C e D e 44% daqueles das classes sociais A e B (p<0,01). Verificou-se também que o hábito de realizar o desjejum diariamente foi maior entre os adolescentes sem excesso de peso comparado aos com excesso de peso (48% vs 42%, p=0,03). A omissão do jantar foi observada em 15% dos adolescentes com excesso de peso e apenas 8% daqueles sem excesso de peso (p=0,03). O padrão de realização de refeições satisfatório foi observado em 44% dos adolescentes, sendo mais frequente entre os meninos do que entre meninas (RP=1,56; IC=1,36 – 1,78) e entre os adolescentes das classes sociais C e D quando comparados aos das classes A e B (RP=1,18; IC= 1,03 – 1,34). Não se observou associação entre o padrão de realização de refeições e o estado nutricional.
CONCLUSÃO
O consumo irregular de refeições associou-se ao excesso de peso. A promoção de hábitos alimentares saudáveis entre os jovens é uma demanda importante e que deve ser atendida como forma de prevenir agravos à saúde.

PS-23-275

VARIAÇÕES NO CONSUMO DE ENERGIA E NUTRIENTES NA DIETA DE ADOLESCENTES ENTRE 2003 E 2008

ROSANGELA ALVES PEREIRA; THAIS MEIRELLES VASCONCELOS; GLORIA VALÉRIA VEIGA; ROSELY SICHIERI
Instituição: Instituto de Nutrição Josué de Castro / UFRJ
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Pesquisas enfocando variações no consumo alimentar ao longo do tempo permitem identificar grupos em risco de consumo inadequado.
OBJETIVOS
Analisar as variações no consumo de energia e nutrientes de adolescentes entre 2003 e 2008.
METODOLOGIA
Foram comparados dados de consumo alimentar estudantes de 12 e 19 anos de idade de escolas públicas estaduais obtidos em dois estudos transversais de base escolar desenvolvidos em 2003 e em 2008. O estado nutricional foi avaliado com base no Índice de Massa Corporal (IMC=peso/estatura2) considerando os critérios propostos pela Organização Mundial da Saúde.O consumo alimentar foi estimado a partir da média de três dias de registro alimentar (dois dias da semana e um de final de semana). Utilizou-se o programa Nutwin para as análises de composição nutricional. Estimou-se o consumo de energia e nutrientes bruto e ajustado pela variabilidade intra-individual. O consumo de nutrientes foi ajustado pelo consumo energético total pelo método dos resíduos. Foram analisadas as variações no período de cinco anos do consumo de energia, macronutrientes e micronutrientes (cálcio, sódio, ferro, vitamina A, vitamina C, vitamina E) de acordo com o sexo, estado nutricional e faixa etária. As análises consideraram o desenho da amostra em conglomerados e as médias foram comparadas utilizando-se o procedimento de GLM (General Linear Models).
RESULTADOS
Em 2003, foram investigados 433 adolescentes e em 2008, 510 adolescentes. A prevalência de excesso de peso foi de 17% em 2003 e de 22% em 2008 (p≥0,05). No período de 5 anos observou-se aumento significativo no consumo de energia (1988 vs. 2116 kcal), carboidratos (284 vs. 311g), cálcio (472 vs. 552mg) e sódio (2911 vs. 3355mg), e redução no consumo das vitaminas C (165 vs. 90 mg) e E (3,4 vs. 2,8mg) (p≤0,01).. Entre os meninos, foi observada redução no consumo de fibras, vitaminas A e E e aumento no consumo de sódio (p≤0,05). Entre as meninas, observou-se redução no consumo das vitaminas C e E (p≤0,01) e aumento no consumo de energia, carboidrato, cálcio e sódio (p≤0,05). Entre os adolescentes com peso adequado observou-se redução no consumo das vitaminas C e E e aumento no consumo de energia, carboidratos, proteínas, colesterol, cálcio e sódio (p≤0,05).
CONCLUSÃO
A dieta dos adolescentes sofreu redução da sua qualidade nutricional ao longo do período estudado, destacando-se o incremento no consumo de sódio e a redução no consumo de vitaminas.

PS-23-276

IMPORTÂNCIA DO PROFISSIONAL NUTRICIONISTA NO AMBIENTE ESCOLAR

JACKELINE DIAS NOGUEIRA; ROBERTA CAROLINE A PESSOA; ALEXSANDRA HERMELINO CARVALHO; ROSÂNGELA LOPES VIANA
Instituição: Centro de Ensino Unificado de Teresina - CEUT
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Nos últimos anos, a obesidade infantil vem aumentando gradativamente, sendo considerado um problema atual de saúde pública pela Organização Mundial de Saúde (OMS). O investimento em medidas de saúde tem sido a ferramenta mais segura e eficiente para combater os distúrbios nutricionais.
OBJETIVOS
avaliar a importância do profissional nutricionista na promoção de uma alimentação saudável em escolares do ensino privado de Teresina
METODOLOGIA
realizou-se estudo transversal através de amostragem não probabilística, por conveniência, com 116 alunos com idades que variaram entre 7 e 10 anos. O conhecimento sobre alimentação saudável e a freqüência de consumo de alimentos expressa em dias por semana foi obtida mediante questionário administrado individualmente ao aluno. Para avaliação do estado nutricional foram aferidos o peso e altura dos mesmos.
RESULTADOS
Dos 116 alunos analisados, 54 (46,55%) apresentam risco de sobrepeso e/ou obesidade, e apenas um (4%) apresenta baixo peso. Os dados da nossa pesquisa apresentam uma tendência que é mundial, hoje a obesidade supera os índices de desnutrição. A prevalência da obesidade em crianças e adolescentes tem crescido na maior parte dos países tornando-se um dos mais significativos problemas nutricionais da atualidade (GUIMARÃES, et al., 2006). Essa situação de risco nutricional está relacionada com os hábitos alimentares, pode-se observar que estes se mostram inadequados em todas as escolas pesquisadas, havendo um baixo consumo diário de alimentos básicos e importantes para a formação das crianças, como frutas e sucos e um alto consumo de alimentos hipercalóricos e inadequados a essa faixa etária (salgados, refrigerantes, produtos industrializados, doces e balas). Em relação ao conhecimento sobre alimentação saudável, a maioria dos alunos das escolas com nutricionista, afirmam ter esse conhecimento adquirido principalmente em casa, com os pais (74%).
CONCLUSÃO
Esse resultado pode estar atribuído a ausência de uma educação nutricional direta, entre o profissional nutricionista e o aluno. Com isso, acredita-se que a presença do profissional nutricionista dentro da sala de aula torna-se necessária, uma vez que a escola é propícia á aplicação de programas de educação nutricional, sendo este, o meio mais concreto de orientação para o aprendizado, adequação e incorporação de hábitos nutricionais adequados.

PS-23-277

AVALIAÇÃO DOESTADO NUTRICIONAL EM ADULTOS E IDOSOS NA CIDADE DE FORTALEZA DURANTE A SEMANA DA ALIMENTAÇÃO EM 2010

ROSSANA FERREIRA G MEIRA; BÁRBARA RÉGIA MARQUES OLIVEIRA; TICIHANA RIBEIRO DE OLIVEIRA; GERARDA CUNHA DA CUNHA
Instituição: Faculdade Integrada do Ceará
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A avaliação do estado nutricional é de suma importância na determinação do estado de saúde de um indivíduo, visto que, identifica indivíduos desnutridos ou em risco de desnutrição, bem como indivíduos obesos, sobrepeso ou em risco de sobrepeso
OBJETIVOS
avaliar o estado nutricional de indivíduos adultos e idosos na cidade de Fortaleza.
METODOLOGIA
Foram coletados dados de peso e altura para cálculo de Índice de Massa Corporal (IMC) de 55 indivíduos adultos e idosos na faixa etária de 40 a 69 anos.na semana da alimentação de2010. Foram considerados normais aqueles que obtiveram valores de IMC entre 18,5 a 24,9kg/m2 (OMS, 1997). Valores abaixo e acima desse intervalo foram considerados com baixo peso e excesso de peso, respectivamente.
RESULTADOS
Os resultados mostraram que 83,3% (46) indivíduos eram do sexo feminino e 16,36% (9) do sexo masculino. A avaliação do estado nutricional mostrou que 38,2% (21) dos indivíduos apresentaram estado nutricional normal (18,5 < IMC < 24,9). Vale ressaltar que 63,3% dos avaliados apresentaram excesso de peso, sendo 49% (27) com sobrepeso (25 < IMC < 29,9), e 14,5% (8) obesos (IMC>30).
CONCLUSÃO
Conclui-se que a maioria dos indivíduos avaliados encontravam-se com excesso de peso. Este dado mostra-se importante uma vez que a obesidade acarreta várias consequências à saúde que vão desde condições debilitantes até a aquisição de doenças crônicas, como diabetes e hipertensão arterial, onde temos um declínio natural do metabolismo basal e também uma diminuição na prática de atividade física.

PS-23-278
AVALIAÇÃO DO IMC EM ADULTOS NA SEMANA DA ALIMENTAÇÃO EM 2010
ROSSANA FERREIRA G MEIRA; BÁRBARA RÉGIA MARQUES DE OLIVEIRA; GERARDA CUNHA DA SILVA
Instituição: Faculdade Integrada do Ceará
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A avaliação do estado nutricional de adultos é geralmente realizada por meio da análise da composição corporal, o que requer métodos que avaliem as reservas energéticas e a massa metabolicamente ativa. Existem várias técnicas para determinar a composição corporal, dentre elas as medidas antropométricas. A coleta dessas medidas envolve baixo custo operacional e apresenta relativa simplicidade na sua aplicação.
O índice de Quételet, também chamado de Índice de Massa Corporal (IMC), é muito empregado em estudos epidemiológicos. Embora o IMC não meça diretamente a proporção de gordura corporal e não defina a distribuição desta, estudos realizados em grandes amostras populacionais, basicamente européias e norte-americanas, têm revelado alta correlação entre IMC e gordura corporal e, mais importante, aumento do risco de mortalidade associado a altos valores de IMC.
OBJETIVOS
avaliar os valores de IMC com medidas mais diretas de composição corporal em adultos na Semana da Alimentação de 2010, a fim de averiguar a potencialidade do IMC como instrumento de avaliação do estado nutricional na caracterização do sobrepeso e obesidade.
METODOLOGIA
o estudo foi realizado com alunos de nutrição da FIC na Semana da Alimentação de 2010. O trabalho de campo, envolveu a coleta de dados antropométricos e o preenchimento do formulário de marcadores do consumo alimentar- SISVAN. O estudo incluiu indivíduo com faixa etária entre 40 a 69 anos, excluindo os de 20 a 39 anos.
RESULTADOS
Foram coletados os dados de 55 indivíduos com idade entre as faixas etárias de 40 a 69 anos, sendo 46 indivíduos do sexo feminino e 9 do sexo masculino. Obtivemos como resultado 21 indivíduos com estado nutricional normal (IMC<25), 27 com sobrepeso (IMC>25), e 8 obesos.(IMC>30).
Observamos a prevalência de sobrepeso e obesidade em mais de 50% da amostra, fato esse que nos leva a ressaltar as conseqüências para a saúde associadas a esses fatores que vão desde condições debilitantes até a aquisição de doenças crônicas, como diabetes e hipertensão arterial, principalmente nesta faixa etária em que foi coletada a amostra, onde temos um declínio natural do metabolismo basal e também uma diminuição na prática de atividade física, fatores que levam ao ganho de peso e a transição da composição corporal.
CONCLUSÃO
Existe uma forte associação entre massa corporal e comorbidades. A falta de atividade física, que é independente do sexo, idade, renda familiar, escolaridade e ocupação.

PS-23-279
ESTADO NUTRICIONAL E CONSUMO DE ALIMENTOS ALTAMENTE PROCESSADOS POR ADOLESCENTES DE UMA ESCOLA PÚBLICA E OUTRA PRIVADA: UM ESTUDO COMPARATIVO
ROZANE APARECIDA TOSO BLEIL; ALESSANDRA OREANO; CASSIANI GOTAMA TASCA PEDROSO; RAQUEL STELA DE SÁ
Instituição: Universidade Federal da Fronteira Sul
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Considera-se alimentos altamente processados (AAP) os industrializados prontos para o consumo, ricos em gordura saturada, sódio e açúcar. Especialistas em saúde e nutrição admitem que o rápido crescimento mundial no consumo dos AAP, tem importante relação com a epidemia global de obesidade, diabetes e outras doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) que acometem todas as faixas etárias, inclusive adolescentes.
OBJETIVOS
Avaliar o estado nutricional e o consumo de alimentos altamente processados por adolescentes de uma escola pública e outra privada, em um município da região da grande Florianópolis.
METODOLOGIA
Tratou-se de um estudo de caso comparativo, com abordagem quantitativa e qualitativa, além de apresentar características de pesquisa-ação. Fizeram parte da pesquisa 46 adolescentes, sendo 22 da escola privada e 24 da escola pública, de ambos os sexos e idade média de 13 anos. Os instrumentos utilizados para coleta de dados foram medidas antropométricas (peso, altura, IMC) e aplicação de questionário de freqüência alimentar.
RESULTADOS
Os resultados mostraram que 27% (n=6) dos adolescentes da escola privada estavam com sobrepeso, sendo este percentual maior, quando comparado ao percentual de alunos com mesmo diagnóstico nutricional da escola pública 21% (n=5), com relação aos casos de obesidade, resultados semelhantes foram encontrados, 14% (n=3) dos adolescentes obesos eram da escola privada e 8% (n=2) da escola pública. Além disso, em ambas as escolas os alunos consumiam AAP, porém, estes foram amplamente mais consumidos pelos alunos da escola privada. Por se tratar de um grupo de adolescentes, cujos hábitos alimentares podem exercer influências no aparecimento DCNT, tornam-se relevantes ações de educação nutricional. Com este propósito, foram também desenvolvidas intervenções nutricionais em forma de palestras e utilizados jogos para avaliar o aprendizado do público alvo.
CONCLUSÃO
Conclui-se que a avaliação do estado nutricional realizada constatou a necessidade de ações eficazes de intervenção e atuação de profissionais da área da saúde, com destaque ao nutricionista, para que sejam minimizados os quadros atuais de excesso de peso e hábitos alimentares pouco saudáveis entre escolares, independentemente se são de escolas privadas ou públicas.

PS-23-280
ALIMENTOS ORGÂNICOS: A PERCEPÇÃO DO CONSUMIDOR
ROZANE APARECIDA TOSO BLEIL; DAYANE DELIBERALI; NANCI ROUSE TERUEL BERTO; FERNANDA REGINA DUARTE; FABIANA DA SILVA RUIZ
Instituição: Universidade Federal da Fronteira Sul - UFFS
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Os alimentos orgânicos são isentos de qualquer tipo de contaminantes e contribuem para preservação da saúde ambiental e humana, visando assim a oferta de produtos saudáveis e de elevado valor nutricional.
OBJETIVOS
Conhecer a percepção do consumidor em relação ao consumo de alimentos orgânicos e sua intenção de aumentar o consumo de tais produtos.
METODOLOGIA
Pesquisa de caráter exploratório, realizada por meio de entrevista pessoal com 394 consumidores de alimentos de dois supermercados de município da região Oeste do Paraná, sendo um supermercado localizado na região central da cidade e 01 supermercado localizado na periferia do município. A coleta de dados foi realizada no mês de março de 2010, com o auxílio de equipe de docentes pesquisadores e acadêmicos do curso de Nutrição, previamente selecionados. Foi realizada análise descritiva com valores de média, e percentuais das variáveis relacionadas à percepção do consumidor em relação ao consumo de alimentos orgânicos. Foi aplicado o teste de qui-quadrado para verificar diferenças de consumo em relação ao gênero, faixa etária e localização do domicílio.
RESULTADOS
Do total, a maioria pertence à região central (69,8%; n=275), são mulheres (62,9%; n=248) e adultos (62,7%; n=247). Em relação ao gênero e percepção dos entrevistados, 67,3% (n=167) das mulheres e 65,7% (n=96) dos homens consideram consumo baixo ou não consomem tais produtos. De acordo com a faixa etária, nota-se que os idosos apresentam menor percepção sobre o baixo consumo de alimentos orgânicos quando comparados aos jovens e adultos (53%, 68,4% e 68,8%, respectivamente). Quanto à localização, observa-se que tanto os consumidores da região central (66,9%) quanto da periferia (66,4%) apresentam percepção semelhante sobre o baixo consumo de alimentos orgânicos. Em relação à intenção de aumentar o consumo de alimentos orgânicos, nota-se que 63% (n=248) dos entrevistados pretendem fazê-lo, principalmente as mulheres (65,3%; n=162). Não houve diferença estatisticamente significativa ($p<0,05$) em relação ao consumo de alimentos orgânicos e as variáveis: gênero, faixa etária e localização do domicílio dos entrevistados.
CONCLUSÃO
Os consumidores, de modo geral, reconhecem o baixo consumo de alimentos orgânicos, porém a maioria apresenta intenção de melhorar tal consumo, pois considera tais alimentos saudáveis. Incentivos por parte do governo e sociedade podem estimular o consumidor a mudar seus hábitos alimentares, criando um nicho de mercado, principalmente para o pequeno agricultor.

PS-23-281
BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS POR AGRICULTORES FAMILIARES
ROZANE APARECIDA TOSO BLEIL; CAMILA ELIZANDRA ROSSI; ÉRIKA MARAFON RODRIGUES CIACC
Instituição: Universidade Federal da Fronteira Sul
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A agricultura familiar representa grande parte dos produtores agrícolas brasileiros. Porém, a inclusão de seus produtos no mercado e no processo de produção necessita de políticas públicas e institucionais para incentivo, informação e maior desenvolvimento de produtos com qualidade.
OBJETIVOS
Orientar grupo de mulheres empreendedoras familiares rurais sobre boas práticas de manipulação de produtos
comercializados por elas no Programa de Alimentação Escolar e na Feira dos Agricultores Familiares de município do sudoeste do Paraná, a fim de melhorar a qualidade de tais produtos.
METODOLOGIA
Oito propriedades rurais foram visitadas e destas, quatro foram selecionadas para a elaboração de Manuais de Boas Práticas. Coletou-se ainda um conjunto de 12 receitas, dentre pães, cucas e biscoitos coloniais e calculou-se o valor nutricional das mesmas. Para diagnosticar as características de cada empreendimento rural familiar foram aplicados Roteiros para a Elaboração de Manual de Boas Práticas, baseados no roteiro desenvolvido pelo Conselho Regional de Nutricionistas da 4º região. Foram elaboradas 12 fichas técnicas de preparo de alguns alimentos, cujas receitas e rendimentos estavam completos e realizou-se ainda um momento formativo sobre Higiene e manipulação de alimentos.
RESULTADOS
Sobre as características dos empreendimentos rurais, avaliadas para a elaboração dos manuais, observou-se que cada empreendedora rural possuía área específica para a manipulação e produção de alimentos, sem que esta tivesse relação direta com o domicílio. O ambiente externo das quatro unidades de produção estava adequado, e os utensílios e equipamentos necessários para a produção também estavam disponibilizados em todas as cozinhas. Quanto ao encontro formativo, destacou-se que evitassem o uso de adornos e que utilizassem uniforme próprio para a atividade, requisitos estes que, apesar de serem conhecidos pelas empreendedoras rurais, não estavam sendo praticados por todas. As informações sobre o uso do manual e de sua importância em relação à legislação sanitária foram repassadas a cada estabelecimento, assim como as fichas técnicas de preparo.
CONCLUSÃO
Acredita-se que com este trabalho, será possível que as empreendedoras rurais dêem continuidade à produção dos alimentos, com maiores cuidados em relação à higiene na manipulação e à padronização dos produtos, ações que contribuirão para o crescimento da venda de seus produtos, especialmente nos mercados institucionais.

PS-23-282
VALIDAÇÃO DO ÍNDICE DE QUALIDADE DA DIETA REVISADO - IQD-R
SAMANTHA CAESAR ANDRADE; ÁGATHA NOGUEIRA PREVIDELLI; DIRCE MARIA LOBO MARCHIONI; REGINA MARA FISBERG
Instituição: Faculdade de Saúde Pública / USP
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O Índice de Qualidade da Dieta foi revisado (IQD-R) a luz dos novos conhecimentos científicos, formado por 12 componentes baseados em densidade energética (porção/1000 kcal) ou por percentual calórico de participação na dieta. Sua validação é necessária para avaliação da qualidade da dieta de grupos populacionais.
OBJETIVOS
Avaliar a confiabilidade e validar o IQD-R com base nas recomendações propostas de alimentação saudável para a população brasileira.
METODOLOGIA
O IQD-R foi calculado a partir de um recordatório de 24 horas de 2.389 participantes do "Inquérito de Saúde no Município de São Paulo" (2003). Analisou-se se o IQD-R avalia a qualidade da dieta independente da quantidade energética ingerida, utilizando-se análise de correlação de Pearson entre os escores dos componentes do índice com a pontuação final e a energia. A análise de Man-Whitney verificou a capacidade do IQD-R em distinguir a qualidade da dieta em diferentes grupos populacionais (indivíduos ≥ 20 anos fumantes e não-fumantes). Averiguou-se a homogeneidade entre os componentes do IQD-R, pelo alfa de Cronbach e determinou-se o número de fatores independentes que compõe o IQD-R, utilizando a Análise de Componentes Principais (ACP). Para análises utilizou-se o Stata 10.0 com valor de $p<0,05$.
RESULTADOS
O escore do componente Gord_AA (calorias totais provenientes de gorduras sólidas, álcool e açúcar de adição) apresentou correlação negativa com a energia (r= -0,30). Os demais escores dos componentes apresentaram correlação fraca com a energia, inferior a 0,25. O componente Gord_AA foi o que apresentou o escore mais fortemente correlacionado com a pontuação final do IQD-R (r=0,75), seguido de Frutas totais (r=0,50) e Frutas Integrais (r=0,48). Comparando os grupos fumantes e não-fumantes: IQD-R final (54,3 vs. 57,6), Frutas Totais (1,3 vs. 2,2), Frutas Integrais (1,1 vs. 2,0), Leite e derivados (3,3 vs. 4,7) e Sódio (1,8 vs. 2,1). O alfa de Cronbach foi de 0,62 e a ACP revelou a presença de 4 fatores com autovalores >1.
CONCLUSÃO
O IQD-R é capaz de avaliar e monitorar a qualidade da dieta de acordo com as recomendações atuais, distinguindo grupos com diferenças na qualidade da dieta, independentemente da energia ingerida. Os doze componentes do índice mostraram-se importantes na composição do indicador.

PS-23-283
AVALIAÇÃO DE AÇÃO EDUCATIVA EM UM CENTRO PARA CRIANÇAS E ADOLESCENTES
SAMANTHA CAESAR DE ANDRADE; CAMILA ZANCHETA RICARDO; DANIELA DOS SANTOS LIMA; LUANA RIEFFE MARON; VIVIANE LAUDELINO VIEIRA; ANA CRISTINA D´ANDRETTA TANAKA
Instituição: Faculdade de Saúde Pública / USP
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A dieta exerce efeitos na saúde e pode ser um fator de risco para morbidade, de modo que se torna imprescindível o desenvolvimento de medidas que contribuam com a formação de hábitos alimentares adequados. Nesse sentido, aponta-se a educação nutricional como uma estratégia a ser implantada em saúde pública para o controle de doenças crônicas.
OBJETIVOS
Avaliar a percepção de estudantes sobre alimentação saudável pré e pós-intervenção nutricional educativa.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo de intervenção realizado com 100 crianças e adolescentes de 6 a 14 anos de idade, frequentadores de um Centro para Crianças e para Adolescentes do município de São Paulo. A intervenção planejada foi composta por cinco encontros, realizados semanalmente, em que a alimentação saudável foi abordada por meio de atividades lúdicas. Como forma de avaliar a ação educativa, solicitou-se aos estudantes, divididos em 20 grupos de 5 alunos, a montagem de um cardápio referente a um almoço. Para isso, foram distribuídas 30 figuras de alimentos que deveriam ser selecionadas, a fim de compor uma refeição saudável. Para analisar qualitativamente as refeições, foi estabelecido um escore a partir da presença ou ausência de frutas, hortaliças, leguminosas, cereais, carnes, preparações fritas, doces e alimentos ricos em gorduras saturadas. A pontuação variou de zero a oito, sendo que o maior número de pontos correspondeu a um cardápio mais promotor da alimentação saudável. A avaliação foi aplicada antes e após os encontros e a diferença entre os escores foi verificada utilizando-se o teste de Wilcoxon ($p<0,05$).
RESULTADOS
O escore médio inicial encontrado foi de 6,05 pontos, constatando aumento de meio ponto no escore médio final ($p=0,15$). O aumento da pontuação obtida pelos estudantes ocorreu devido à menor frequência de doces, frituras e alimentos ricos em gorduras saturadas nos cardápios, com diminuição de 27,3%, 38,5% e 25,0%, respectivamente.
CONCLUSÃO
Não foi observado aumento significativo do conhecimento acerca da alimentação saudável após a intervenção nutricional. Este resultado pode ser relacionado ao pequeno número de refeições analisadas e ao alto escore médio inicial obtido pela população estudada.

PS-23-284
PERFIL NUTRICIONAL DE CRIANÇAS ASSISTIDAS PELAS UNIDADES DE SAÚDE DA FAMÍLIA: UMA COMPARAÇÃO ENTRE DOIS MUNICÍPIOS DO ESTADO DA PARAÍBA.
SAMARA DE ANDRADE SILVA; IRNA EMANUELLE LIMA DE MEDEIROS; JULIANA DE ARAÚJO FRANÇA
Instituição: FACULDADES INTEGRADAS DE PATOS
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Nos últimos anos tem-se presenciado uma mudança significativa nos hábitos de vida, incluindo os hábitos alimentares, da população em geral, principalmente das crianças em idade pré-escolar, o que está levando mudanças no perfil nutricional das mesmas, o que chamamos de "transição nutricional", que é caracterizada pela redução nas prevalências dos déficits nutricionais e ocorrência mais expressiva de sobrepeso e obesidade. Visto toda essa problemática surgiu-se a necessidade de buscar dados afins em alguns municípios do nosso estado, mais particularmente em diferentes mesorregiões para permitir uma comparação dos mesmos.
OBJETIVOS
Verificar a existência de diferenciais do estado nutricional entre crianças que são assistidas pelas Unidades de Saúde da Família de duas mesorregiões diferentes, Zona da Mata e Sertão, tendo como amostra uma cidade de cada mesorregião.
METODOLOGIA
Tipo de Pesquisa
Trata-se de uma pesquisa do tipo documental; Quanto à natureza, é classificada como aplicada, e em relação à forma de abordagem do problema, é quantitativa.
Local da Pesquisa
As informações foram retiradas do Banco de dado do SISVAN (http://nutricao.saude.gov.br/sisvan/relatorios), do Ministério da Saúde. Sendo colhidos os dados das cidades de Patos e Sobrado.
Coleta de dados
Foi utilizada a fase de crianças em idade pré-escolar, com faixa etária de 1ano a 6 anos 11 meses e 29 dias. As avaliações nutricionais foram realizadas conforme parâmetros estabelecidos pela OMS.
RESULTADOS
De acordo com a análise dos dados das crianças dos dois municípios podemos perceber que, mesmo com a presença de algumas diferenças, em sua maioria a avaliação do perfil nutricional das crianças é semelhante. Os resultados encontrados indicam que a desnutrição não se apresenta como um problema tão relevante. Por outro lado, o sobrepeso e a obesidade aparecem como agravos nutricionais que merecem atenção, pois de acordo com os dados analisados no estudo, essa prevalência tem se tornado crescente.
CONCLUSÃO
Os resultados do presente estudo, ao identificar o perfil nutricional dos pré-escolares, ressaltam a importância de serem ampliadas as ações de promoção da saúde e prevenção da obesidade na infância e na adolescência, visto que essa fase da vida é determinante para a formação de comportamentos, atitudes e hábitos.

PS-23-285
ESTADO NUTRICIONAL DOS ESCOLARES RESIDENTES NA ÁREA DE ABRANGÊNCIA DO PROGRAMA SAÚDE DA FAMÍLIA DA CIDADE DE MANAUS-AM.I-ZONA OESTE.
SAMARA FEITOZA DE ARAÚJO; DASLA PEREIRA MACHADO DE SOUZ; JAQUELINE DE ARAÚJO SALES; TATIANA MELO LOPES; FERNANDO HÉLIO ALENCAR
Instituição: Insituto Nacional de Pesquisas da Amazônia
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O Brasil, assim como outros países em desenvolvimento, apresenta profundas modificações no perfil nutricional de sua população. A avaliação da situação nutricional, compreendendo a avaliação dietética e antropométrica é um parâmetro essencial para a aferição das condições de saúde de uma população, sobretudo em grupos mais vulneráveis, como o das crianças.
OBJETIVOS
O presente trabalho teve como objetivo principal avaliar o estado nutricional de crianças de 6 a 10 anos de idade, alunos das escolas públicas municipais da Zona Oeste da cidade de Manaus atendidos pelo Programa Saúde da Família.
METODOLOGIA
A amostra foi constituída por 231 escolares, de ambos os gêneros, para a análise da situação nutricional foram adotados os critérios propostos pela WHO (1995), utilizando-se os indicadores Estatura/Idade (E/I), Peso/Idade (P/I) e Peso/Estatura (P/E), expressos em unidades de desvio padrão (escore-Z), e a classificação do estado nutricional através da referência do NCHS (1997). A condição de elegibilidade adotada foi o escolar estar adscrito no PSF e apresentar o TCLE devidamente autorizado e assinado pelo pai/responsável. Para elaboração do banco de dados foi utilizado o software Epi-info, versão 3.5.1, adotando-se a os diferentes critérios de hierarquização das variáveis analizadas.
RESULTADOS
A composição do universo estudado mostrou-se homogênea em relação ao gênero: Masculino (49,8%) Feminino (50,2%). As faixas etárias de maior freqüência corresponderam as idades de 6, 7 e 8 anos respectivamente (28,20%, 22,90% e 21,2%). Os resultados antropométricos evidenciaram como principal manifestação de desvio nutricional o excesso de peso (10,0%) caracterizado pelo indicador (P/E), acometendo mais o gênero masculino (6,49%), observando-se uma relação significativa entre o indicador (P/E) e a idade do escolar ($p<0,05$). No universo estudado não foi observado diferenças expressivas no que se referem as diferente formas de desnutrição P/E (3,0)%, E/I (2,6%) e P/I (1,7%) em relação ao gênero e faixas etárias ($p>0,005$).
CONCLUSÃO
A criança em idade escolar já possui suas preferências alimentares, muitas das vezes inadequadas com as suas necessidades nutricionais principalmente no que se refere a qualidade dos alimentos ingeridos, devido ao maior acesso e à preferência a alimentos ricos em energia, gorduras e carboidratos, sendo assim, importante os familiares/professores estimularem a formação e a adoção de hábitos alimentares mais saudáveis durante a infância para que se perpetuem na vida adulta.

PS-23-286
CARACTERÍSTICAS DA PRÁTICA ALIMENTAR E HÁBITOS ALIMENTARES DE CRIANÇAS DE 1 A 3 ANOS MATRICULADAS EM UMA CRECHE ESCOLA DE FORTALEZA.
ANA CAROLINA MONTENEGRO CAVALCANTE; SAMYA ALVES DE LIMA; LIANA DE OLIVEIRA BARROS; SANDRA RAMALHO DOS SANTOS
Instituição: Faculdade Estácio do Ceará
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A introdução de alimentos na dieta da criança após seis meses de idade deve complementar as propriedades nutricionais do leite materno que deve ser mantido até os dois anos de vida. A introdução da alimentação complementar deve requer um esforço adaptativo a essa nova etapa na vida da criança na qual lhe são apresentada novos sabores, cores, aromas,texturas e saberes. Além disso, as recomendações atuais estimulam exclusivamente alimentação espessa desde o início, oferecida com a colher; sendo a mamadeira um utensílio dispensável. Atualmente, grande parte das crianças começa a frequentar a escola desde essa fase, sendo assim esse local um espaço privilegiado para o desenvolvimento de ações para adequada realização desse processo, estimulando adequados hábitos e práticas alimentares desde cedo.
OBJETIVOS
Descrever as práticas (utensílios utilizados) e os hábitos alimentares (consistência e tipo de alimentos) de crianças de 1 a 3 anos matriculadas numa creche-escola na cidade de Fortaleza.
METODOLOGIA
Foi aplicado um questionário nutricional com os responsáveis pelas 119 crianças no momento da matrícula na creche. A tabulação e análise dos questionários foi dividida em dois grupos: o grupo 1 formado por crianças menores de 2 anos (79) e o grupo 2 por crianças entre 2 a 3 anos (40).
RESULTADOS
Em ambos os grupos foram observados uma boa aceitação de suco de frutas (> 95%); frutas em pedaços (> 82%); comida de panela (> 90%) e legumes e verduras em pedaços (> 65,8%), o consumo desse último item na forma amassada foi mais prevalente nos menores de 2 anos. Com relação aos utensílios utilizados, 88,5% do grupo 1 e 82,5 % do grupo 2 ainda utiliza mamadeira, além de outros utensílios. Em relação à consistência das refeições das crianças, observou-se que a maioria (55,6%) das crianças do grupo 1 ingere refeição sólida nas refeições principais e líquida/pastosa nos lanches, sendo essa prevalência menor no grupo 2 (50%), mostrando que o estímulo a alimentação sólida deve ser precoce e constante.
CONCLUSÃO
É necessário que se faça esse monitoramento das práticas alimentares com a criança a fim de que, desde cedo elas aprendam a fazer corretas escolhas alimentares, evoluindo de acordo com as suas necessidades. Devemos fazer intervenções, quando necessário, observando a maneira como a criança reage às pequenas mudanças, para que formemos bons hábitos nutricionais, os quais elas carregarão por toda a sua vida.

PS-23-287
ELABORAÇÃO DE UM QUESTIONÁRIO DE FREQUENCIA ALIMENTAR PARA HIPERTENSOS E DIABÉTICOS, A PARTIR DE ESTUDO DIETÉTICO PRÉVIO.
SANDRA MARY LIMA VASCONCELOS; THAYS ATAIDE SILVA; VIVIANE SANTOS COSTA; CATHERINE CAVALCANTI PADILHA; DANIELLY CAVALCANTE VIEIRA; PATRÍCIA MARIA CANDIDO SILVA; TATIANA MARIA PALMEIRA SANTOS; MICHELE FERRO AMORIM; PATRÍCIA FORTES CAVALCANTI MACÊDO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Os estudos de hábitos alimentares e dieta de uma população se utilizam de uma importante ferramenta que são os inquéritos dietéticos (ID). Dentre os diversos modelos de ID, o questionário de frequência de consumo alimentar (QFA) é o mais indicado para avaliar a relação entre dieta e doenças crônicas não transmissíveis como é o caso da hipertensão arterial sistêmica (HAS) e do diabetes mellitus (DM).
OBJETIVOS
Descrever o processo de elaboração de um questionário e freqüência alimentar quantitativo para hipertensos e diabéticos usuários do SUS.
METODOLOGIA
Para a construção do QFA foram utilizadas informações dietéticas obtidas por meio de 1603 Inquéritos Dietéticos Recordatórios 24 horas (IDRec24hs) coletados em estudo dietético prévio, com a mesma população, garantindo assim uma avaliação mais refinada, por ser baseada nos hábitos alimentares da própria população estudada. Assim, foi construída a lista de alimentos e preparações que compuseram o QFA. Os alimentos que não foram espontaneamente citados nos IDRec24hs, mas que, sabidamente, contribuíam com o valor calórico total da dieta (açúcar, azeite/óleo), bem como alimentos sazonais (caju e goiaba p. ex.), foram incorporados ao QFA.
RESULTADOS
Todos os itens citados nos IDRec24hs foram listados tais como citados, totalizando 576 itens. Esse número foi reduzido para 284 alimento, pois muitos se referiam ao mesmo produto. Posteriormente, a lista passou a ser composta por 126 itens alimentares (7,8% da lista inicial). uma vez que foram excluídos os alimentos/preparações menos citados (<10 citações), agregados a outros valor nutricional semelhante, e acrescidos alguns itens não citados. Incluíram- se também outras questões referentes a práticas e preferências alimentares habituais, tais como, número de refeições por dia, o tipo de óleo/gordura que costuma usar no preparo das refeições, ingestão de gordura visível de carnes, e a opção de incluir outros alimentos. O tamanho das porções de cada item alimentar do QFA foi classificado em pequeno, médio (= porção de referência) e grande de acordo com referências de álbuns fotográficos e tabelas de medidas caseiras. Classificou-se a frequência de consumo alimentar em diária, semanal, mensal e anual. Dentro de cada uma dessas categorias, foi registrado o número de vezes que o alimento é habitualmente consumido (0 a >10).
CONCLUSÃO
O QFA elaborado está em processo de aplicação em estudo piloto, no sentido de testar a sua condição de avaliação do hábito e do perfil alimentar daquela população-alvo.

PS-23-288
DIAGNÓSTICO DE VIDA E SAÚDE: O OLHAR DOS PROFESSORES E DIRETORES DE ESCOLAS
SANDRA REGINA MOTTA BACK; LUCIANE BISOGNIN CERETTA; RENAN ANTONIO CERETTA; MAGADA TESSMANN TESSMANN; EDNARA SAVIO CAETANO
Instituição: Univerversidade do Extremo Sul Catarinense
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O conhecimento, a consciência sanitária e a organização do movimento sanitário constituem o triedro da saúde coletiva, ou seja, o saber, a ideologia e a prática política são três das faces fundamentais de uma luta que se apresentou contra-hegemônica.
O SUS propõe um modelo de saúde biologicista, centrado na doença para um modelo humanizado, centrado na promoção e prevenção da saúde e caso tenha sido afetada, em sua recuperação.
Se partir-se do conceito da Organização Mundial de Saúde de que saúde é "o bem estar físico, psíquico e mental", a educação estará inclusa no conceito de saúde.
OBJETIVOS
Desenvolver diagnóstico de vida e saúde, a partir da identificação da realidade de uma determinada escola.
METODOLOGIA
Estudo qualitativo desenvolvido com 13 atores sociais (professores e diretor de escola) de uma determinada comunidade, no período de agosto a outubro de 2009.
O estudo faz parte do Projeto PET Saúde da Unesc com o Ministério da Saúde e contou com a participação multidisciplinar da Enfermagem, Nutrição, Medicina. O diagnóstico dos dados ocorreu a partir da análise de dados proposta por Minayo e Franco, onde há o agrupamento das frases por diferenças e similaridades.
RESULTADOS
Foram entrevistados 13 pessoas atuantes na escola, dentre eles um diretor (a) e 12 docentes. Quanto à classificação da escola, esta é Municipal. Os professores atuantes na escola não conhecem o número de alunos da escola, pois em suas falas a ocupação variou de 320 alunos a 500 alunos.
Quando questionados acerca da alimentação e quadro docentes, todos responderam que há oferta de alimentação durante o período do aluno na escola e que o quadro de docentes é suficiente para tender as demandas da comunidade e escola.
No que diz respeito ao quadro de funcionários, mais de 40% dos entrevistados referem ser suficiente. Porém, quando se referem à orientação pedagógica e psicopedagogia são insuficientes.
Na avaliação geral predomina: biblioteca, banheiros dos alunos são regulares; salas de aula, cozinha, refeitório, banheiros dos professores e pátio são satisfatórias.
CONCLUSÃO
De forma geral este estudo apresentou permanência de alunos no período matutino e vespertino com oferta de educação para adultos no noturno; alimentação e número de docentes suficientes à demanda comunitária; docentes qualificados e outros com necessidades de qualificação específica; falta de psicopedagogos e orientadores pedagógicos; equipe de saúde atuante na escola; estruturas físicas satisfatórias e outras regulares.

PS-23-289
DIAGNÓSTICO DE VIDA E SAÚDE: O CONCEITO DOS LÍDERES COMUNITÁRIOS
SANDRA REGINA MOTTA BACK; LUCIANE BISOGNIN CERETTA; RENAN ANTONIO CERETTA; MAGADA TESSMANN SCHWALM; EDNARA SAVIO CAETANO
Instituição: Universidade do Extremo Sul Catarinense
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O SUS enfatiza o trabalhar de forma multidisciplinar priorizando a integralidade da saúde e da comunidade, por meio de um novo modelo de serviços de saúde e novo conceito de cuidado/assistência.
Em suma, o reconhecimento das situações apresentadas em uma comunidade, pode intervir na saúde dos moradores. É nas Unidades Básicas de Saúde (UBS) que a educação em saúde ganha espaço, uma vez que as atividades desenvolvidas neste ambiente abrangem o conhecimento da realidade, a criação de vínculos e a troca de conhecimentos e práticas.
OBJETIVOS
Desenvolver o diagnóstico de vida e saúde da comunidade a partir da identificação dos conceitos de saúde e doença, áreas críticas e situações críticas a que a comunidade está exposta e forma de viver desta comunidade a partir do olhar destes lideres.
METODOLOGIA
Foram realizadas entrevistas com líderes comunitários como presidente de associação de moradores, de clube de mães, dentre outros. As entrevistas objetivaram identificar o conceito de saúde e doença, áreas e situações de risco a que a comunidade está exposta e como a natureza é preserva. As respostas foram apresentadas e analisadas a partir da técnica de análise de conteúdo proposto por Minayo.
O estudo faz parte do Projeto PET (Programa de Educação pelo Trabalho para a Saúde) da UNESC com o Ministério da Saúde e contou com a participação multidisciplinar da Enfermagem, Nutrição, Medicina.
RESULTADOS
Os lideres comunitários reconhecem que a comunidade e sua liderança busca conscientizar a população quanto a importância da preservação do meio ambiente, a fim de evitar fenômenos ecológicos não esperados e como forma de compensação das áreas degradadas pela extração do carvão mineral.
Tambem dizem que ausência da dor significa ter saúde, acredita-se que não queiram se restringir as questões fisiológicas, mas entre as linhas dizer que quando não há equilíbrio do fisiológico com o meio ambiente.
A partir desse parecer observa-se o conceito de doença não se restringe a problemas fisiológicos, mas há desânimo, desamor pela vida, problemas mentais e psicológicos.
CONCLUSÃO
Os resultados mostram que os lideres comunitários tem conhecimento limitado sobre as questões que envolvem a saúde e a doença. Apesar do SUS propor um novo modelo de serviço de saúde e novo conceito de cuidado/assistência os lideres comunitários de alguma forma ainda como muitos tem seu conceito fossilizado na saúde como ausência de doença.

PS-23-290
ELABORAÇÃO DE UM MANUAL DE ORIENTAÇÃO NUTRICIONAL PARA MULHER NA FASE REPRODUTIVA E NO CLIMATÉRIO
SHEILA CORREIA PASSOS; LILIAN GOIS BONIFACIO; GABRIELA ARAUJO DE PIERI; ANA LÚCIA MEDEIROS SOUZA
Instituição: Universidade São Judas Tadeu
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
É essencial que a mulher, tanto na fase reprodutiva quanto no climatério, conheça as possíveis alterações fisiológicas que ocorrerão com o passar dos anos, assim como, as doenças adquiridas, muitas vezes por hábitos de vida inadequados, e a forma de prevenir ou amenizar seus sintomas. Para adoção de modos de vida saudável é necessário o acesso à informação de qualidade. O uso de materiais educativos –manuais, cartilhas, cartazes e folhetos- como recursos na educação em saúde tem assumido papel importante no processo de ensino-aprendizagem. Dentre esses, destacam-se os Manuais que servem como um guia para o autocuidado e podem ser consultados com frequência, permitindo uma leitura posterior às orientações orais.
OBJETIVOS
Elaborar um manual de orientação sobre nutrição, voltado para saúde da mulher na fase reprodutiva e no climatério, visando à promoção da saúde.
METODOLOGIA
As informações para o desenvolvimento do manual foram obtidas a partir de revisão bibliográfica e participação das mulheres pertencentes a um projeto de qualidade de vida de uma instituição pública. Inicialmente, 20 mulheres responderam a um questionário que avaliava os hábitos alimentares e levantava a opinião a respeito de questões relacionadas à fase da vida em que se encontravam. Após essa avaliação, foi elaborado o manual com linguagem simples e diversas ilustrações, com o objetivo de atrair a leitura. Os manuais foram distribuídos para 25 mulheres juntamente com um questionário para sua avaliação quanto à aparência, conteúdo e ilustrações.
RESULTADOS
60% das mulheres se encontram na fase reprodutiva. O consumo de alimentos estava inadequado para os grupos das leguminosas (50%), frutas (45%), verduras e legumes (55%), leite e derivados (90%) e doces (36,9%). A prática regular de atividade física foi relatada apenas por 25% das entrevistadas. O manual foi elaborado considerando essa avaliação, incluindo informações sobre os principais problemas de saúde nessas fases da vida e formas de prevenção, abordando a alimentação e hábitos de vida saudável. As mulheres avaliaram positivamente o material e este foi modificado considerando suas sugestões.
CONCLUSÃO
Acredita-se que o manual pode ser um instrumento importante para promoção da saúde dessas mulheres, servindo como um guia para a tomada de decisão e contribuindo para melhora da qualidade de vida.

PS-23-291
MEDICALIZAÇÃO DE ALIMENTOS: REFLEXÕES SOBRE DISCURSOS DE CAPAS DE REVISTAS
GESSELDO FREIRE; SHIRLEY PRADO
Instituição: NECTAR NUT UERJ
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A publicidade, em seus objetivos de promoção de incremento de vendas, constrói o que Rocha denomina mundo de sonhos, lugar mágico de realizações, perfeição e felicidade onde, em processo de distanciamento da razão, imperam os desejos e as emoções. Os processos de saúde-doença-cuidado, hoje sob a hegemonia do pensar biomédico, encontram-se, segundo Conrad, sob a égide da medicalização. Quando os interesses da publicidade se encontram com as perspectivas da biomedicina, o conceito de medicalização da sociedade parece ampliar-se, assumindo contornos inovadores.
OBJETIVOS
Discutir o conceito de medicalização a partir da perspectiva da publicidade quando esta se volta para a comida.
METODOLOGIA
Incluímos as capas das últimas 10 edições de 2010 de uma revista dirigida ao público feminino. Buscamos, como Geertz, uma interpretação densa desses discursos, tentando identificar as teias simbólicas aí construídas, naquilo que diz respeito à medicalização na vida social.
RESULTADOS
Oferece a capa da revista informações sobre "***Sucos que emagrecem e ainda tiram a celulite! As receitas das bebidas que vão secar seu corpo como você sempre quis. Funcionam mesmo!***" Não há um medicamento, nem uma marca, nem um produto industrializado. Apenas comidas ou bebidas que, tal como um remédio, remediarão o corpo, tornando-o perfeito e trazendo felicidade completa. Mais adiante, informa outra capa "***a leitora Cíntia ensina o novo segredo que ajuda você a secar ao máximo com ração humana***". Para prescrever esse híbrido de comida e medicamento, não há necessidade de médicos ou nutricionista; à leitora é conferida autoridade para tal. A medicalização, como fenômeno que, conforme Conrad, classicamente institui crescente prestígio e poder da profissão médica, dissemina-se na sociedade e ganha novos contornos. Para além dos medicamentos, alcança a comida e por ação, também, da publicidade, dilui limites da profissionalização técnica, num jogo simbólico que conduz a mulher consumidora também à condição de expertize. Para além do papel tradicional de incrementar a tradicional venda de medicamentos, a medicalização é aqui, também, instrumento de ampliação do consumo de revistas, comidas e bebidas.
CONCLUSÃO
A medicalização está cada vez mais presente em nosso dia a dia assumindo papéis inovadores. Fora dos padrões convencionais, parece que estamos diante de um novo modelo de medicalização.

PS-23-292
HÁBITOS ALIMENTARES E SAÚDE BUCAL DE CRIANÇAS DE 01 A 06 ANOS
SILVIA KELLY JACQUES DE ASSIS; CLAÚDIA DANIELE TAVARES DUTRA; CARLA ANDREA AVELAR PIRES; KARINE CRISTINA SOUZA DA SILVA; ANDRESA MEDEIROS DA COSTA; RAYANE CARDOSO DE SOUZA; PIERO MAIA FERNANDES
Instituição: Universidade da Amazônia
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A saúde bucal implica na saúde integral e está relacionada às condições socioeconômicas e culturais da população. O papel de hábitos alimentares no desenvolvimento da doença cárie dentária foi se modificando ao longo dos anos de acordo com a transição nutricional. O aconselhamento dietético sobre a correta conduta alimentar, bem como noções básicas de higiene, são as bases para a prevenção da cárie.
OBJETIVOS
Analisar as condições de saúde bucal e hábitos alimentares das crianças de 01 a 06 anos residentes em uma área adstrita do município de Ananindeua-Pa.
METODOLOGIA
Pesquisa transversal, com análise quanti-qualitativa descritiva caracterizada por uma aplicação de questionários com perguntas abertas e fechadas para os genitores e/ ou responsáveis e cuidadores da creche e realização de um exame da cavidade bucal em 47 crianças na faixa etária de 01 a 06 anos, regularmente matriculadas na creche.
RESULTADOS
Das 47 crianças analisadas 42,5% são meninos e 57,4% são meninas. Observou-se que todas as crianças possuem sua própria escova de dente em casa e na creche. A creche não apresenta escovodromo e as crianças escovam apenas uma vez durante todo o horário de funcionamento da creche. Foi verificado que das crianças examinadas, 51% apresentaram pelo menos um dente cariado. De acordo com os dados fornecidos pelos pais das crianças, percebe-se que a maioria delas tem acesso a uma alimentação variada, com a maioria delas consumindo carne bovina, peixe, frango e ovos mais de uma vez na semana. O consumo de legumes, verduras e frutas também se mostrou satisfatório, com a maior parte das crianças tendo acesso a esses alimentos todos os dias. Observa-se no cardápio da creche uma diversificação na alimentação oferecida as crianças diariamente, a inexistência de alimentos cariogênicos, o que atende os princípios de uma alimentação saudável.
CONCLUSÃO
Concluirmos que a maioria dos pais omitiu ou desconhecem certas informações a respeito da saúde bucal e alimentação saudável, pois a maioria afirmou que orienta os filhos sobre a importância da higiene bucal, consideram a saúde bucal deles como boa, referem um baixo consumo de doces, porém como já foi citado, o número de crianças com cárie foi alto, contrariando as informações colhidas.

PS-23-293
AVALIAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS DA ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR EM CRIANÇAS DE 6 A 12 MESES RESIDENTES EM 227 MUNICÍPIOS BRASILEIROS
SILVIA REGINA DM SALDIVA; SONIA ISOYAMA VENANCIO; ANA LUCIA DA SILVA CASTRO; ANA GABRIELA CEPEDA GOUVEIA; MARIA MERCEDES LOUREIRO ESCUDER; ELSA REGINA JUSTO GIUGLIANI
Instituição: Instituto de Saúde/ SES/SP
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A OMS recomenda a introdução de alimentação complementar adequada de forma lenta e gradual a partir dos seis meses de vida e manutenção do aleitamento materno até os dois anos ou mais. A alimentação complementar deve suprir as necessidades nutricionais da criança e contribuir com a formação de hábitos alimentares saudáveis. Quando é introduzida tardiamente ou com consistência e composição inadequadas, pode comprometer o crescimento, aumentando o risco de desnutrição e deficiência de micronutrientes.
OBJETIVOS
Estudar a prevalência do consumo e as características da comida salgada em crianças de 6 a 12 meses que participaram da II Pesquisa Nacional de Prevalência de Aleitamento Materno (PPAM) em 227 municípios brasileiros, em 2008.
METODOLOGIA
Analisaram-se informações de 27.599 crianças de 6 a 9 meses e 25.930 de 9 a 12 meses residentes em 227 municípios brasileiros que participaram II PPAM realizada na 2ª fase da campanha de vacinação de 2008. Na análise dos dados levou-se em consideração o delineamento amostral. O consumo de comida salgada foi analisado segundo a frequência e a consistência da preparação, assim como a presença de carne e feijão.
RESULTADOS
Verificou-se que 77,8% (76,3%-79,3) das crianças entre 6 e 9 meses receberam comida salgada e, entre elas, 60,2% (58,4%-62,0%) receberam a comida amassada e 20% (18,6%-21,5%) liquidificada. Das crianças na faixa etária de 9 a 12 meses, 90,1% (88,9%-91,2%) consumiram comida salgada, sendo que 58,3% (56,7%-59,9%) recebeu a comida amassada e 25,9%(24,6%-27,3%) em pedaços. Os resultados mostraram que 49,1% das crianças entre 6 e 8 meses consumiram comida salgada 2 vezes por dia, enquanto que 24,4% das crianças maiores de 8 meses receberam esta preparação uma única vez ao dia. Em relação aos alimentos ricos em ferro, 92,5% (91,9%-93,5%) das crianças maiores que 6 meses consumiram feijão e/ou carne.
CONCLUSÃO
Os resultados mostram que é necessário fortalecer as estratégias de promoção da alimentação complementar saudável e adequada em crianças menores de um ano de idade.

PS-23-294

A INFLUÊNCIA DA ESCOLARIDADE E IDADE MATERNAS SOBRE CONSUMO DE ALIMENTOS NÃO SAUDÁVEIS EM CRIANÇAS MENORES DE 1 ANO.

SILVIA REGINA DM SALDIVA; SONIA ISOYAMA VENANCIO; ANA GABRIELA CEPEDA GOUVEIA; ANA LUCIA DA SILVA CASTRO; MARIA MERCEDES LOUREIRO ESCUDER; ELSA REGINA JUSTO GIUGLIANI

Instituição: Instituto de Saúde/SES/SP

Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

A OMS e o Ministério da Saúde recomendam o aleitamento materno exclusivo até ao sexto mês de vida e a introdução de alimentos saudáveis de forma lenta e gradual, a partir dos seis meses, complementando o aleitamento materno, que deve ser mantido até os dois anos ou mais.

OBJETIVOS

Avaliar a influência da escolaridade e idade maternas sobreo consumo de alimentos não saudáveis em crianças menores de 1 ano.

METODOLOGIA

Analisaram-se informações sobre a alimentação de 120.206 crianças menores de 1 ano residentes em 227 municípios brasileiros que participaram da II Pesquisa de Prevalência do Aleitamento Materno em 2008. Os dados foram analisados respeitando-se o desenho amostral do estudo. Foram considerados alimentos não saudáveis: refrigerantes, café, açúcar, sucos industrializados e bolachas/salgadinhos. Foram avaliadas as freqüências de consumo dos alimentos não saudáveis e a influência das características maternas (escolaridade e idade) sobre esse consumo, por meio do teste do qui-quadrado.

RESULTADOS

Foi observado um consumo elevado de alimentos adoçados (açúcar/mel) e de bolachas/biscoitos, 30,2% (29,4%-31,0%) e 30,4%(29,7%-31,2%), respectivamente. A prevalência do consumo de suco industrializado, café e refrigerantes foram respectivamente 6,9%(6,4-%7,3%), 3,6%(3,4%-3,9%) e 4,1%(3,9%-4,4%). Em relação às mães, encontramos que 42,8% das mães possuíam até 8 anos de estudo e 17,4% tinham menos de 20 anos de idade. Analisando-se a influência da escolaridade materna, observamos que mães com menor escolaridade têm maior probabilidade de oferecer todos os alimentos considerados não saudáveis e essa associação foi estatisticamente significativa ($p<0.05$); a idade materna (<20 anos) mostrou-se associada ao consumo de açúcar, café e refrigerantes.

CONCLUSÃO

Os resultados evidenciam que alimentos não saudáveis são oferecidos precocemente para as crianças e que a presença desses alimentos na dieta da criança pode sofrer influência de características maternas, fornecendo subsídios para a formulação de estratégias para a promoção da alimentação saudável.

PS-23-295

ANÁLISE DO COMPORTAMENTO DO CONSUMIDOR FRENTE A SUA SEGURANÇA ALIMENTAR.

SILVIANE RIBEIRO CASTILHO; PEDRO RUAN CHAVES FERREIRA; ELAINE CRISTINA PANTOJA; DAÍSE REIS CUNHA; DINELMA MARTINS; FRANCISCO NASCIMENTO; RÉIA SÍLVIA LEMOS

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ

Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

Doenças Veiculadas pelos Alimentos (DVA) são ocasionadas pela ingestão de água e/ou alimentos contaminados por agentes químicos, físicos e/ou biológicos. São doenças amplamente distribuídas, sendo a população de menor poder aquisitivo mais atingida, em função dos hábitos alimentares e a opção por produtos econômicos, porém de baixa qualidade e alta contaminação.

OBJETIVOS

O estudo objetivou analisar o comportamento do consumidor ribeirinho, avaliando seus critérios de aquisição de alimentos que garantam sua segurança alimentar.

METODOLOGIA

O instrumento de pesquisa transversal foi um questionário semi-estruturado, com questões abertas e fechadas sobre medidas preventivas na aquisição de alimentos, aplicado a uma amostra não aleatória de população ribeirinha de área insular com 35 respondentes.

RESULTADOS

Do total de respondentes, 38,6% referiu comprar alimentos crus em supermercados; 22,81% em feiras livres. No que se refere a comercialização da carne in natura, 61,11% fica exposta em balcões frigoríficos, 16,67% em ganchos e 19,44% em outros locais (todos em temperatura ambiente); no que concerne a aquisição do pescado, 28,57% é adquirido em bancada na feira e 17,14% diretamente do pescador na beira do rio. Já o frango, 43,59% adquire em locais onde este é acondicionado em balcões frigoríficos; 41,03% adquire na hora do abate. Referiram que 23,81% dos alimentos prontos são acondicionados em refrigerador, 21,43% são comprados em lanchonetes e 14,29% em mercearias. Quantos aos aspectos de higiene e limpeza, 94,12% e 97,06% referiu observar a limpeza do estabelecimento e do vendedor, respectivamente; observou-se que 82,35% não compra em estabelecimentos sujos. Na aquisição de frutas e hortaliças, 40% escolhem frutas sem defeitos na casca; 38,33% preferem as maduras e 13,13% as verdes. Em relação aos legumes/raízes/tubérculos, 46,43% compram sem defeitos na casca; 33,93% inteiros, 10,71% amassados. As verduras são compradas frescas por 62,26%; 11,32% com raiz; 9,43% amassadas/queimadas. Quanto à validade dos alimentos, 85,29% referiram observar a mesma; 88,24% não compram alimentos envasados estufados ou amassados.

CONCLUSÃO

Os dados expressam a importância de se conscientizar o consumidor para as formas adequadas de aquisição de alimentos, estimulando mudanças de atitudes através de orientações quanto às boas práticas de manipulação de alimentos na prevenção de doenças e consumo correto de alimentos, contribuindo assim para a redução da incidência/prevalência de doenças veiculadas pelos alimentos.

PS-23-296

SEGURANÇA ALIMENTAR DOMICILIAR: CUIDADOS PARA GARANTIR A HIGIENE E A PREVENÇÃO DAS DOENÇAS VEICULADAS POR ALIMENTOS

SILVIANE RIBEIRO CASTILHO; ELAINE CRISTINA PANTOJA; DAÍSE CUNHA; DINELMA MARTINS; PEDRO RUAN CHAVE FERREIRA; FRANCISCO NASCIMENTO; RÉIA SÍLVIA LEMOS

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ

Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

Dados da Organização Mundial da Saúde indicam que as DVA são consideradas um dos maiores problemas de saúde do mundo e que não são privilégio de quem se alimenta com freqüência fora de casa. Dentre os focos principais de contaminação alimentar no domicílio destacam-se as mãos mal higienizadas, a água que se utiliza para lavar os alimentos e a manipulação incorreta dos mesmos; além do mau acondicionamento dos alimentos em armários e geladeiras, que propiciam a proliferação de microorganismos e a contaminação cruzada.

OBJETIVOS

Este estudo teve como objetivo levantar o conhecimento sobre segurança alimentar em nível domiciliar,

METODOLOGIA

tendo como método aplicar questionário, elaborado com questões abertas e fechadas, sobre dados demográficos e medidas preventivas na manipulação de alimentos, à amostra não aleatória de população ribeirinha de área insular; os dados foram coletados em planilha ®Excel 2007 e analisados no ®Epi info 3.5.

RESULTADOS

Os dados revelam que 80% dos entrevistados tinham conhecimento sobre medidas de higiene e cuidados com alimentos, mas desconhecem a maneira correta de proceder. 100% relataram lavar frutas, verduras e legumes, mesmo se tratando, em sua maioria, de pessoas com baixo nível de instrução. Quanto à lavagem das frutas, 47% responderam fazê-lo em recipiente com água, 18% em molho d'água e hipoclorito; 29% não informaram. Quanto à lavagem das verduras, 41% relataram lavar em recipiente com água e 26% não informaram. Na geladeira acondicionavam alimentos crus no congelador 61% e 29% nas grades do meio; 79% lavavam as frutas antes de guardá-las e 21% não faziam. Quanto aos alimentos cozidos, em vasilha com tampa na geladeira (73%) ou não (11%). Quanto ao consumo de alimentos enlatados, 73% admitiram consumir até um dia depois de abertos; a maioria (44%) não costuma lavar os envasados; 26% relataram lavar com água e sabão, 14% higienizam com pano úmido, 16% não informam. Quanto à higienização dos ovos, 47% não têm o hábito de lavá-los e 38% lavam com água e esponja; e, de alimentos que possuem ovos, 85% disseram consumir no mesmo dia, 11% em até dois dias.

CONCLUSÃO

A análise dos dados evidencia aspectos positivos quanto à conscientização coletiva relativa à higiene dos alimentos, pois, ainda que se trate de um local pouco desenvolvido, no total os entrevistados conservam seus alimentos na geladeira, fazendo a higiene desta, pelo menos, uma vez na semana. De posse dos dados a equipe leva à população noções sobre higiene dos alimentos e segurança alimentar.

PS-23-297

TRANSIÇÃO NUTRICIONAL: INDIVÍDUOS BENEFICIADOS PELO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA NO ESTADO DO PARÁ.

SIMONE DORA SILVA SILVA; LORENNY SANTOS COSTA; THIAGO SAJES ALFAIA; LUISA MARGARETH ARAUJO CARNEIRO

Instituição: Universidade Federal do Pará

Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

No Brasil desde o início do século XXI tem-se observado o processo de transição nutricional, em que são evidenciadas doenças pela ingestão em excesso de alimentos calóricos e pouco nutritivos. Ainda verificando-se um disparate: de um lado apesar de um declínio marcante, a evidência significativa da desnutrição; por outro, há crescimento de doenças crônicas não transmissíveis. Desse modo políticas governamentais são desenvolvidas, com aplicação de programas nas diversas esferas do país, visando reduzir os quadros de distúrbios nutricionais.

OBJETIVOS

Verificar diferenças do estado nutricional de indivíduos beneficiados pelo programa Bolsa Família, evidenciando o processo de transição nutricional.

METODOLOGIA

Estudo de delineamento transversal, com amostra composta por crianças de menores de cinco anos de idade, adolescentes e adultos do sexo feminino, beneficiadas pelo Programa Bolsa Família no estado do Pará, entre os anos de 2007 e 2008. O estado nutricional foi caracterizado de acordo com indicadores de peso/altura para idade e peso por altura para as crianças; percentil para adolescentes e Índice de Massa Corporal (IMC) para adultos.

RESULTADOS

O estudo foi composto por 281.805 mil crianças, sendo 3.232 mil menores de um ano e 278.573 mil entre um e quatro anos; 486.534 adolescentes e 743.696 adultos. Verificou-se prevalência de eutrofia nas três fases de vida: nas crianças 71,03% peso/idade, 69,18% peso/altura e 45,79% altura/idade; 82,10% das adolescentes e 55,60% das adultas. Entretanto observou-se valores consideráveis entre as faixas: menores de um ano risco de sobrepeso para peso/idade (13,20%), peso/altura (10,70%) e altura/idade (13,0%); entre um ano e quatro anos risco nutricional para peso/idade com 16,08% e peso/altura com 14,80% e baixa altura com 23,92%; já para adolescentes 11, 86% de sobrepeso; quanto aos adultos 39,03% encontram-se acima do peso.

CONCLUSÃO

Embora os dados apresentem prevalências satisfatórias, percebe-se distúrbios nutricionais significativos, já que o valor estabelecido como aceitável em populações é de 2,3%; sendo na faixa de um a quatros anos encontrado valores preocupantes para desnutrição tanto atual (peso/idade), global (peso/altura) e pregressa (altura/idade); já na adolescência percebe-se mudança do quadro para sobrepeso, se estendendo até a fase adulta, apresentando peso acima do adequado. Tornando-se perceptível as mudanças nos padrões nutricionais, caracterizado pela transição nutricional.

PS-23-298
PRÁTICAS EDUCATIVAS PARA INDIVIDUOS INTEGRANTES DO PROGRAMA HIPERDIA NA ESTRATÉGIA DE SAÚDE DA FAMÍLIA
SIMONE DORA SILVA SILVA; LORENNY SANTOS COSTA; FERNANDA S J SOUSA ASSIS; DAIANE C BAIA SILVA; CLAUDIA D TAVARES DUTRA; LEILA S SANTOS DUARTE; CARLA A AVELAR PIRES
Instituição: Universidade Federal do Pará
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Atualmente no Brasil está ocorrendo o processo de transição nutricional, com prevalência de doenças crônicas não-transmissíveis (DCNT). A abordagem educativa,vem tornando-se fundamental para complementação do tratamento dos pacientes com DCNT, favorecendo a adesão e ao controle, contribuindo no esclarecimento de dúvidas e auxiliando no autocuidado.
OBJETIVOS
Realizar ações educativas a participantes do Programa HIPERDIA.
METODOLOGIA
O trabalho foi realizado por um grupo de acadêmicas do grupo PET-Saúde juntamente com uma equipe de Estratégia de Saúde da Família no município de Ananindeua-PA, no período de outubro/2010 a fevereiro/2011, com a participação de pacientes cadastrados no Programa HIPERDIA. Para a realização das atividades foram utilizados: fita antropométrica, balança analógica de alta precisão, aparelho para aferição de pressão, cartazes, álbum seriado e distribuição de folder; todos voltados a temática Hipertensão arterial e Diabetes Mellitus.
RESULTADOS
Foram realizadas 7 ações, alcançando 40 pacientes hipertensos e diabéticos, e 20 não portadores de tais doenças. Após os procedimentos antropométricos e de aferição de pressão, ocorreram palestras abordando seguintes eixos: conceito, fatores de risco, principais sinais e sintomas, prevenção e tratamento não farmacológico; incluindo orientações nutricionais como: a alimentação como fator determinante no desenvolvimento, tratamento ou prevenção da diabetes e/ou hipertensão; alimentos favoráveis e desfavoráveis para controle das mesmas; rotulagem nutricional.
CONCLUSÃO
A realização dos encontros possibilitou a troca de experiências, contribuindo no processo de formação das graduandas, a partir dos relatos de experiências ao longo das ações. Percebeu-se grande interesse dos indivíduos, a partir do fornecimento das informações quanto aos cuidados e de alternativas não medicamentosas; tendo como pontos positivos o esclarecimento de dúvidas, principalmente no que se refere aos tabus e mitos, contribuindo no processo de tratamento dos hipertensos e diabéticos.

PS-23-299
ANÁLISE DO IMPACTO DO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA EM RELAÇÃO AO ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS MENORES DE CINCO ANOS BENEFICIADAS PELO PROGRAMA NO ESTADO DO PARÁ.
SIMONE DORA SILVA SILVA; LORENNY SANTOS COSTA; THIAGO SAJES ALFAIA; LUISA MARGARETH ARAUJO CARNEIRO
Instituição: Universidade Federal do Pará
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O estado nutricional de crianças em uma comunidade é essencial para verificar a progressão das condições de saúde e de vida da população em geral e, tem sido um importante componente para indicadores de saúde. O acompanhamento do crescimento físico ocorre geralmente por meio de medidas antropométricas de peso corporal e altura, já que apresentam aceitação internacional para tal. Desse modo políticas governamentais são desenvolvidas, através de programas nas diversas esferas do país, objetivando diminuir os quadros de distúrbios nutricionais; como o Bolsa Família, que visa assegurar o direito humano à alimentação adequada.
OBJETIVOS
Verificar o impacto do Programa Bolsa Família (PBF), quanto ao estado nutricional em crianças menores de cinco anos beneficiadas pelo programa.
METODOLOGIA
Trata-se de um levantamento retrospectivo, entre as vigências do programa nos anos de 2007 e 2008, com amostra constituída por crianças, divididas em duas faixas etárias: menores de um ano e entre um e quatro anos. E o estado nutricional determinado segundo os indicadores de peso/idade (P/I); peso/altura (P/A) e altura/idade (A/I), para fins de comparação entre os dois períodos.
RESULTADOS
Foram estudadas na primeira vigência (2007) 121.477 mil crianças, sendo 1.022 menores de um ano e 120.455 entre um e quatro anos. E na segunda vigência (2008) 2.210 menores de um ano e 158.118 entre um e quatro anos. Analisando o estado nutricional, entre os menores de um ano verifica-se prevalência de eutrofia (>47%) para os três indicadores em ambas vigências, com aumento mínimo de 1% (A/I) e máximo de 2,99% (P/A). Para o indicador P/I 10,08% de risco nutricional com redução de 1,94%; o indicador P/A 6,33% de baixo peso/altura e elevação de 1,97%; na A/I percebeu-se 22,99% com baixa estatura e redução de 1,7%. Em relação às crianças entre um e quatro anos o indicador de P/I apresentou 11,79% para baixo peso, com redução de 1,01%; quanto ao indicador P/A houve 7,34% de risco de sobrepeso e elevação de 1%; e o indicador A/I observou-se em baixa estatura 23, 54%, havendo diminuição de 0,67%.
CONCLUSÃO
Pode-se perceber o grande percentual de crianças eutróficas integrantes do PBF, para todos os índices, havendo redução mínima entre os períodos. Porém encontrou-se valores significativamente consideráveis de déficit nutricional, principalmente para o A/I nas duas faixas etárias, que nos traduz a uma desnutrição pregressa, implicando no crescimento e desenvolvimento dos mesmos.

PS-23-300
ÍNDICE DE MASSA CORPORAL, CIRCUNFERÊNCIA DA CINTURA E DOBRA CUTÂNEA TRICIPITAL EM PRÉ-ESCOLARES
SOFIA E. CASTRO FERREIRA; KELLEN CRISTINE SILVA; LUCIANA NERI NOBRE; LIDIANE LOPES MOREIRA; JOEL ALVES LAMOUNIER; SYLVIA CARMO FRANCESCHINI; MARIA ARLETE MEIL S. ESCRIVÃO; FERNADO JOSÉ NÓBREGA
Instituição: Universidade Federal de São Paulo
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O aumento na quantidade de gordura visceral é considerado um dos mais relevantes fatores de risco para doenças crônicas não transmissíveis.
OBJETIVOS
Estudar a correlação existente entre índice de massa corporal para idade (IMC/I), dobra cutânea tricipital (PCT) e circunferência da cintura (CC)
METODOLOGIA
Foram avaliadas 208 crianças de 5 anos de idade, sendo 60,6% do sexo masculino e 39,4% feminino. Foram avaliados o peso e a estatura, e calculado o IMC. A PCT foi medida com adipômetro da marca Lange®. Os índices IMC/I, CC e PCT foram classificados por meio do escore Z de acordo com as referências da Organização Mundial da Saúde, 2006. Os pré-escolares foram agrupados de acordo com o escore Z do IMC: grupo eutrófico ≥ -2 escore Z< +1, e grupo excesso de peso ≥ +1 escore Z. Os dados foram analisados por meio da correlação de Spearman e análise de regressão linear múltipla pelo método stepwise
RESULTADOS
Observou-se correlação entre o IMC e CC (r=0,745, p=0,00) e entre IMC e PCT (r=0,608, valor p=0,00). Pela análise da regressão linear múltipla, cada unidade (cm) de aumento da CC corresponde a aumento no IMC de 0,54 kg/m2 e a cada unidade (mm) da PCT corresponde a aumento de 0,35 kg/m2. Em relação ao estado nutricional, o grupo com excesso de peso apresentou melhor correlação do IMC com a CC (0,7) do que o grupo eutrófico (0,43)
CONCLUSÃO
A CC mostrou maior correlação com o IMC do que a PCT, especialmente no grupo com excesso de peso

PS-23-301
ASSOCIAÇÃO DA MEDIDA ANTROPOMÉTRICA - CIRCUNFERÊNCIA DA CINTURA COM O RISCO PARA DESENVOLVIMENTO DE COMPLICAÇÕES METABÓLICAS
SOFIA E. CASTRO FERREIRA; ROGÉRIA NERES MATOS; VANESSA AYALA FERREIRA; TANIA REGINA RIUL; LÍGIA NERES MATOS
Instituição: Univ. Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A Obesidade Abdominal está relacionada com o desenvolvimento de algumas Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNTs) e estas podem reduzir a qualidade e expectativa de vida dos indivíduos.
OBJETIVOS
Verificar o risco para o desenvolvimento de complicações metabólicas utilizando a medida antropométrica – Circunferência da Cintura na população adulta e idosa de uma cidade de Minas Gerais
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo tranversal de base populacional, fundamentado em inquérito domiciliar com amostra de 249 indivíduos maiores de 18 anos, utilizando-se entrevistas semi-estruturadas. Foram obtidas informações sociodemográficas, comportamentais, doenças auto-referidas e medidas antropométricas. A variável dependente definida foi circunferência da cintura. Os dados foram analisados no programa SPSS® (versão 13.0) e utilizou-se o teste do qui-quadrado com valor de p<0,005 para significância estatística.
RESULTADOS
A amostra foi composta predominantemente pelo sexo feminino (79,50%) e a média de idade foi de 40-59 anos. Observou-se aumento da prevalência de risco aumentado e muito aumentado para desenvolvimento de complicações metabólicas (p<0,0001), com o incremento da idade em mulheres. Houve diferença estatisticamente significativa (p<0,0001) entre o aumento da circunferência da cintura e o desenvolvimento de Diabetes Mellitus, porém quando esta medida foi relacionada ao tabagismo, etilismo e sedentarismo não houve diferença estatisticamente significativa.
CONCLUSÃO
Os fatores de risco identificados sugerem a necessidade de intervenção coletiva, sobretudo em mulheres com idade ≥60 anos, com o intuito de reduzir os custos socioeconômicos produzidos pelos elevados índices globais de morbi-mortalidade pelas Doenças Crônicas Não Transmissíveis, relacionadas com a Obesidade Abdominal.

PS-23-302
PREVALÊNCIA DE COLESTEROL TOTAL ELEVADO E FATORES ASSOCIADOS EM PRÉ-ESCOLARES
SOFIA E. CASTRO FERREIRA; LUCIANA NERI NOBRE; KELLEN CRISTINE SILVA; LIDIANE LOPES MOREIRA; JOEL ALVES LAMOUNIER; SYLVIA CARMO FRANCESCHINI; MARIA ARLETE MEIL S. ESCRIVÃO; FERNADO JOSÉ NÓBREGA
Instituição: Universidade Federal de São Paulo
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Na última década, a importância da dislipidemia estendeu-se à faixa pediátrica, visto que o início do processo aterosclerótico tem sido verificado desde tenra idade
OBJETIVOS
Conhecer a prevalência de hiperolesterolemia em pré-escolares e avaliar os fatores associados
METODOLOGIA
Estudo transversal com 228 crianças de uma coorte prospectiva acompanhada no primeiro ano de vida. Para coleta dos dados utilizou-se um questionário semiestruturado contendo variáveis socioeconômicas, demográficas e antropométricas. Coletou-se 5 ml de sangue venoso das crianças para avaliação do colesterol total, cujos níveis foram analisados por fotometria de absorção pelo método enzimático. O questionário foi aplicado às mães ou responsáveis pelas crianças, em suas residências. Os valores de referência para o perfil lipídico são os adotados pela I Diretriz de Prevenção da Aterosclerose na Infância e na Adolescência, SBC, 2005. Optou-se por categorizar o valor de colesterol em nível adequado (inferior a 170 mg/dl) e nível alterado (superior a 170 mg/dl). Para análise dos dados utilizou-se a análise de regressão logística de Poisson com as variáveis relacionadas aos determinantes da hipercolesterolemia. Na primeira etapa, foram testados os modelos univariados, estimando-se os valores da razão de prevalência bruta que foram posteriormente transformados em razão de prevalência ajustada. O nível de significância adotado foi de $p<0,05$
RESULTADOS
Das crianças estudadas 109, 48,02%, se encontravam com alteração no nível de colesterol sérico, sendo 61,18% entre as meninas e 40,14% entre os meninos. As meninas quando comparadas com os meninos apresentaram probabilidade 51% maior de apresentar hipercolesterolemia (RP=1,51; IC=1,17-1,95) e as que apresentaram consumo adequado de fibras apresentaram probabilidade 33% menor que os de consumo inadequado, de estar com hipercolesterolemia (RP=0,69, IC=0,47-0,99).
CONCLUSÃO
Houve elevada prevalência de hipercolesterolemia entre as crianças avaliadas. O sexo feminino e a ingestão de fibras foram os fatores associados a esse distúrbio. Esse resultado vem corroborar com os estudos que tem identificado a necessidade de prevenção da doença aterosclerótica já na infância.

PS-23-303
PREVALÊNCIA DE HIPERTENSÃO ARTERIAL E PERFIL NUTRICIONAL DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES
SÔNIA LOPES PINTO; RITA CÁSSIA RIB SILVA; SILVIA ELOIZA PRIORE; ELIZABETE DE JESUS PINTO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A hipertensão arterial sistêmica é uma síndrome clínica multifatorial caracterizada pela elevação dos níveis tensionais, e embora a maior parte dos diagnósticos de hipertensão arterial seja firmada em pacientes com idade avançada, existem evidências de que ela tem seu início na infância ou na adolescência.
OBJETIVOS
O objetivo deste estudo foi avaliar a prevalência de pré e hipertensão arterial, além de traçar o perfil nutricional de crianças e adolescentes
METODOLOGIA
Foi avaliada a pressão arterial dos escolares, e classificada de acordo com o sexo e estatura em três categorias: normotenso, pré-hipertenso e hipertenso conforme a preconização do The Fourth Report on the Diagnosis, Evaluation, and Treatment of High Blood Pressure in Children and Adolescents (2004). A circunferência da cintura foi verificada e classificada por idade e sexo segundo o estudo de Taylor e o estado nutricional foi avaliado através do IMC para idade utilizando para classificação os pontos de corte da WHO 2007. As analises foram feitas através do sofware SPSS, com teste estatístico qui-quadrado que expressa a relação de associação entre as variáveis.
RESULTADOS
Participaram do estudo 1.125 crianças e adolescentes com idade entre 7 e 14 anos, da rede pública de ensino, sendo 50,7% do sexo masculino e 73% na faixa etária entre 10-14 anos. A prevalência de pressão arterial elevada encontrada foi de 14%, sendo 4,8% de hipertensão e 9,3% de pré-hipertensão arterial. De acordo com o sexo, 17% das meninas e 11% dos meninos apresentaram pressão arterial elevada, sendo estatisticamente significante ($p=0,001$). Com relação ao estado nutricional, observou-se que 12,6% encontravam-se com excesso de peso (sobrepeso e obesidade), dentre estes, 10,6% apresentavam hipertensão arterial e 18,3% pré hipertensão arterial, enquanto que entre os eutróficos apenas 4% eram hipertensos, sendo esta diferença estatisticamente significante ($0<0,000$). A cintura apresentou-se elevada em 8,7% dos estudantes, e esteve associada com a pressão arterial elevada ($p<0,000$).
CONCLUSÃO
Observa-se que a prevalência de pressão arterial elevada em crianças e adolescentes é maior entre aqueles do sexo feminino, excesso de peso e circunferência da cintura elevada. Diante disso, estratégias de intervenções para o controle do peso corporal e mudanças no estilo de vida parecem representar uma das principais ações direcionadas à prevenção e ao controle da pressão arterial elevada em crianças e adolescentes.

PS-23-304
IMPACTO DAS ALTERAÇÕES METABÓLICAS EM INDIVIDUOS PORTADORES DE AIDS SUBMETIDOS A TERAPIA ANTIRRETROVIRAL COMBINADA E ACONSELHAMENTO NUTRICIONAL
SÔNIA MARIA DE FIGUEIREDO; MILENA MARIA M. GUIMARÃES; CARLOS MAURÍCIO F ANTUNES; MARIA ARLENE FAUSTO; DIRCEU BARTOLOMEU GRECO
Instituição: Universidade Federal de Ouro Preto
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A sobrevida dos pacientes infectados pelo vírus da imunodeficiência humana (HIV) tem aumentado com a terapia antirretroviral combinada (TARC). No entanto, o uso crônico tem sido associado à síndrome lipodistrófica, que se caracteriza por alterações metabólicas e morfológicas, associada a aspectos psicológicos negativos e aumento de fatores de risco para doenças cardiovasculares. O aconselhamento nutricional visa o aumento da ingestão de ácidos graxos ω-3 e ω-9, diminuição de gorduras saturadas e trans, maior consumo de alimentos ricos em Zn, Selênio e fibras solúveis constituindo as principais recomendações para os indivíduos que fazem uso da TARC.
OBJETIVOS
Avaliar o impacto do aconselhamento nutricional, focalizado a redução da ingestão de lipídeos totais, ácidos graxos saturados e ácidos graxos trans e a interferveção nas alterações que ocorrem do metabolismo lipídico de indivíduos com HIV/AIDS submetidos à TARC.
METODOLOGIA
Pacientes portadores (98) foram divididos em 57 aderentes e 41 que não aderiram a TARC. Foram obtidos dados de avaliação nutricional, exame do perfil dos lipídeos séricos, contagem T-CD4+ e determinação de carga viral do HIV. Entre a consulta inicial e final, o grupo aderente foi comparado em relação: aos parâmetros dietéticos, lipídeos séricos, dados antropométricos, diferença associada ao uso ou não de estatina e fibrato, quanto ao tempo de conclusão do estudo e, às diversas categorias de lipídeos séricos encontradas durante o estudo.
RESULTADOS
Após aconselhamento nutricional foi observada uma diminuição da ingestão de gorduras saturadas e trans e de lipídeos séricos ($p<0,05$). Ao se comparar os dados dos lipídeos séricos estudados verificou-se redução significativa da fração mais aterogênica associada com redução dietética respectiva. Os resultados encontrados apontam mudanças no consumo, tipo de lipídeos e do comportamento alimentar, parâmetro fundamental para avaliar a efetividade da educação nutricional entre os participantes após o aconselhamento nutricional.
CONCLUSÃO
Concluiu-se que o aconselhamento nutricional focalizado na redução da ingestão de lipídeos totais, ácidos graxos saturados e ácidos graxos trans interfere nas alterações do metabolismo lipídico de indivíduos com HIV/AIDS submetidos à TARC e que a redução gera efeito benéfico na prevenção dos fatores de risco das doenças cardiovasculares.

PS-23-305
PRINCIPAIS ALIMENTOS CONTRIBUINTES DE SÓDIO: ALVOS PARA ESTRATÉGIAS NA REDUÇÃO DE CONSUMO
SORAYA S. C. SELEM; JOSIANE STELUTI; ALINE CARVALHO MARTINS; DIRCE MARIA LOBO MARCHIONI; REGINA MARA FISBERG
Instituição: Faculdade de Saúde Pública (FSP) - USP
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Há evidências científicas convincentes da associação do elevado consumo de sódio com a hipertensão arterial sistêmica e outras doenças crônicas, o que justifica a criação de políticas públicas que objetivam o consumo adequado desse mineral. Entretanto, apesar das ações existentes, o consumo de sódio, proveniente principalmente do sal de cozinha, ultrapassa o limite máximo recomendado em diversas populações. Conhecer os alimentos que contribuem com a ingestão de sódio é essencial na elaboração de medidas efetivas para redução de seu consumo, alcançando a meta proposta no país de 2g/dia até 2020.
OBJETIVOS
Verificar os principais alimentos que contribuem para o consumo de sódio.
METODOLOGIA
Em 2008, foi realizado estudo transversal com amostra probabilística de 832 indivíduos (175 adolescentes, 359 adultos e 298 idosos), de ambos os sexos, residentes do município de São Paulo. Os dados dietéticos foram obtidos por um recordatório alimentar de 24 horas, e convertidos em valores de nutrientes no software Nutrition Data System for Research®. Calculou-se o percentual de contribuição de cada alimento no consumo total de sódio (%CT), e em seguida, o percentual alcançado por cada porção de alimento em relação ao limite da recomendação de consumo de sódio (%LR) da Organização Mundial da Saúde (2g). Para compor a lista dos principais contribuintes, foram considerados os alimentos que estavam acima do percentil 98 da distribuição do %CT.
RESULTADOS
O %CT e o %LR dos alimentos foram: arroz, 15,5%CT e 20%LR; pão francês, 9,8%CT e 16%LR; feijão carioca, 7,4%CT e 11%LR; carnes, 7,4%CT e 19%LR; linguiça e salsicha, 3,8%CT e 33%LR; requeijão, 2,5%CT e 36%LR; sal adicionado ao tempero de saladas, 2,2%CT e 7%LR; margarina com sal, 1,6%CT e 7%LR; biscoito salgado, 1,4%CT e 9%LR; e leite integral, 1,3%CT e 3%LR.
CONCLUSÃO
Os principais alimentos que contribuíram no consumo de sódio foram aqueles que caracterizam a alimentação tradicional da população brasileira, ou seja, alimentos minimamente processados que em geral não possuem naturalmente quantidade significativa de sódio (arroz, feijão, carnes) e alimentos processados (pão, requeijão, biscoito). Assim, além do controle de alimentos processados, ressalta-se a necessidade de orientar a população quanto à redução da quantidade de sal adicionado no preparo dos alimentos, tanto no âmbito doméstico quanto no de alimentação fora do lar, com ações integradas e apoio da sociedade civil e industrial, além do setor saúde.

PS-23-306
PERFIL NUTRICIONAL DAS DOADORAS DE LEITE DE UM BANCO DE LEITE HUMANO
SUELEM TORRES DE FREITAS; MARIA ROSÁLIA RIBEIRO BRANDIM
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O leite materno é a principal fonte de alimento nos seis primeiros meses de vida do bebê e como propósito de promoção e incentivo ao aleitamento materno, os bancos de leite humano foram criados. As doadoras de leite humano se dispõem a doar o seu excedente. Porém, alguns fatores sociais, econômicos ou nutricionais interferem na conduta da doação.
OBJETIVOS
Identificar o perfil socio-econômico e nutricional das doadoras de leite de um banco de leite humano.
METODOLOGIA
A pesquisa foi realizada no domicilio das 46 doadoras externas de leite humano, cadastradas no Banco de Leite Humano de Referencia, no período de outubro a novembro de 2010, utilizou-se um formulário que continham dados sócio-econômicos e avaliou-se o estado nutricional usando os indicadores IMC pré-gestacional (IMC-PG), ganho de peso gestacional, IMC atual e perda de peso na lactação.
RESULTADOS
O estudo revelou que maioria das doadoras (56,52%) possuíam entre 20 e 30 anos de idade, mulheres em idade fértil, 19,57% eram adolescentes, 56,52% estavam casadas, a maior parte (71,74%) tinha mais de nove anos de estudo, com as maiores prevalências de escolaridade no ensino médio e superior completo, 36,96% possuíam renda ≤ 1 salário-mínimo, o tempo pós-parto mais predominante foi de 0 a 3 meses (58,70%), o IMC-PG prevaleceu (60,87%) na normalidade; 56,52% tiveram ganho inadequado de peso durante a gestação e o IMC atual referindo eutrofia e 78,26% apresentaram perda rápida e indesejada de peso no pós-parto.
CONCLUSÃO
A maioria das doadoras estão no início da lactação, mostrando que aquelas com maior tempo pós-parto não conseguiram continuar doando, a maior parte ganhou peso inadequadamente durante a gestação, e após o período gestacional, estas nutrizes perderam muito peso de forma rápida e indesejada. É consenso da literatura que essa perda deve acontecer de forma lenta e gradual. Ressaltando a necessidade de um acompanhamento e atendimento nutricional mais eficiente.

PS-23-307
GORDURA CORPORAL EM DOADORAS DE UM BANCO DE LEITE HUMANO
SUELEM TORRES DE FREITAS; MARIA ROSÁLIA RIBEIRO BRANDIM
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A lactação destaca-se pelo aumento acentuado da necessidade de energia, que requer produção de leite consistente com boa saúde para mulher e criança, equilíbrio e que promova peso e composição corporal adequados. As modificações da composição corporal no pós-parto incluem a duração e a intensidade da amamentação, o estado nutricional pregresso da mulher, a demanda e o suprimento energético, as adaptações à demanda nutricional e outros características como a mobilização da gordura corporal é uma especificidade da lactação.
OBJETIVOS
Avaliar a gordura corporal em doadoras de um banco de leite humano
METODOLOGIA
A pesquisa foi realizada no domicilio das 46 doadoras externas de leite humano, cadastradas num Banco de Leite Humano de Referência, no período de outubro a novembro de 2010, utilizou-se um formulário com alguns indicadores (circunferência da cintura, dobras tricipital, subescapular e coxa) para a análise do estado nutricional segundo a gordura central, gordura periférica e porcentagem de gordura corporal.
RESULTADOS
O estado nutricional, segundo a prega tricipital (157,57% ± 55,63), resultou em obesidade severa, o que proporciona uma estimativa de grandes reservas gordurosas do subcutâneo, reservas de gordura a serem utilizadas durante a lactação. A circunferência da cintura representada pela gordura central (82 cm ± 9,05) demonstra risco elevado de complicações metabólicas associadas à obesidade. Além disso, a relação gordura central com a gordura periférica encontrada foi de 1,1 ± 0,33.
CONCLUSÃO
A reserva de gordura periférica no período de lactação é mais tardiamente utilizada. A porcentagem de gordura apresenta-se com classificação abaixo da média (30% ± 4,75), logo a gordura adquirida no período gestacional sofre uma redistribuição conforme a literatura, influenciando, assim, de forma mais significativa no percentual de gordura. Outras investigações são necessárias para ratificar esses resultados e de outros estudos, visto que o estado nutricional de nutrizes e sua composição corporal, não possuem indicadores científicos consensuais para sua avaliação e, além disso, sofrem variações e interdependência causal.

PS-23-308
INSEGURANÇA ALIMENTAR ESTÁ ASSOCIADA AO CONSUMO ALIMENTAR DE ADOLESCENTES
TAÍS DE SOUZA LOPES; ROSELY SICHIERI; ROSANA SALLES DA COSTA; GLORIA VALERIA DA VEIGA; ROSANGELA ALVES PEREIRA
Instituição: INSTITUTO DE NUTRIÇÃO JOSUÉ DE CASTRO - UFRJ
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Alguns estudos têm mostrado ocorrência de excesso de peso em situação de insegurança alimentar, ainda que pareça paradoxal, já que o excesso de peso está relacionado ao consumo excessivo de alimentos e a insegurança alimentar, ocasionada principalmente pela pobreza, representa restrição de alimentos em quantidade e qualidade satisfatórias.
OBJETIVOS
O objetivo deste trabalho foi avaliar a associação entre consumo de energia e nutrientes, o estado nutricional, particularmente, o excesso de peso e o déficit de estatura, e a insegurança alimentar da família de adolescentes residentes em área de pobreza.
METODOLOGIA
Os dados referem-se a estudo seccional, de base populacional, desenvolvido em 2005, que investigou 523 adolescentes (92% da amostra inicialmente estimada). O grau de insegurança alimentar foi avaliado a partir da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar e o estado nutricional foi avaliado pelo Índice de Massa Corporal (peso/estatura^2) e índice estatura-para-idade, segundo os critérios da Organização Mundial de Saúde. O consumo de energia e nutrientes foi estimado pela aplicação de questionário de freqüência de consumo alimentar semiquantitativo e o consumo de nutrientes foi ajustado pelo consumo total de energia pelo método dos resíduos. Utilizou-se o teste do Qui-quadrado para estimar a associação entre as variáveis socioeconômicas e a insegurança alimentar. O teste do Qui-quadrado de tendência linear foi utilizado para avaliar a associação entre os quartis do consumo de energia e nutrientes, o estado nutricional e a insegurança alimentar. Considerou-se significativo o valor de $p<0,05$.
RESULTADOS
A insegurança alimentar familiar foi relatada por 60% das famílias, 24% dos adolescentes apresentaram excesso de peso e 8%, déficit de estatura. Não foi observada associação entre insegurança alimentar e o estado nutricional. O consumo de proteína e de cálcio foi menor em adolescentes vivendo em insegurança alimentar. Observou-se associação entre o consumo reduzido de cálcio e ferro e o déficit de estatura, porém o consumo de energia e nutrientes não foi associado ao, excesso de peso.
CONCLUSÃO
Este estudo permitiu dimensionar a intensidade do risco nutricional ao qual estão submetidos os adolescentes residentes na área de pobreza investigada, sendo o excesso de peso e o baixo consumo de proteínas, cálcio e ferro os problemas nutricionais mais relevantes.

PS-23-309
AVALIÇÃO DOS FATORES NUTRICIONAIS COMO RISCO DE SÍNDROME METABÓLICA EM MULHERES NO CLIMATÉRIO
TATIANA IMPÉRIO FREITAS; EMÍLIA YAKUSO ISHIMOTO
Instituição: Universidade Municipal de São Caetano do Sul
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Com a redução do hormônio estrógeno característico da fase climatérica, a mulher torna-se susceptível aos fatores de risco que contribuem para o surgimento da síndrome metabólica e doenças cardiovasculares.
OBJETIVOS
Avaliar os fatores nutricionais de risco para síndrome metabólica em mulheres no climatério atendidas em uma Clínica de Nutrição.
METODOLOGIA
A população do estudo contitui-se de mulheres no período do climatério na faixa etária de 40 a 60 anos.O consumo alimentar foi avaliado de acordo com a pirâmide alimentar, o estado nutricional por meio do índice de massa corporal e circunfrência abdominal. As participantes foram diagnosticadas como portadoras ou não de síndrome metabólica conforme os critérios da NCEP-ATPIII (2001).Ao final do estudo as mulheres receberam orientações nutricionais para melhora da qualidade de vida.
RESULTADOS
A população do estudo foi composta de 33 mulheres categorizadas em dois grupos: grupo 1 (n=23) não portadores de síndrome metabólica e o grupo 2 (n=10) portadoras de síndrome metabólica, a idade média das participantes foi de 52,8 anos, o IMC médio foi de 31,4 kg/m^2 e 103,5 cm de circunferência abdominal. O presente estudo demonstrou frequência de sobrepeso e obesidade com 93,9 % e 30,3% de frequência de síndrome metabólica. Avaliando por grupos, o grupo portador de síndrome metabólica apresentou resultados fora dos limites desejáveis em todas as variáveis estudadas quando comparados ao grupo não portador de síndrome metabólica. Foi verificado baixa ingestão de alimentos pertencentes ao grupo das verduras, legumes, frutas e leite e derivados e alto consumo nos açúcares e doces. Ao final do estudo foi oferecido às mulheres um programa de educação nutricional consistindo em um folheto informativo e uma palestra ambos abordavam aspectos gerais sobre síndrome metabólica e alimentação saudável.
CONCLUSÃO
O consumo alimentar da maioria das participantes foi favorável ao desenvolvimento de disfunções metabólicas e as variáveis antropométricas e bioquímicas apresetaram altos índices de inadequação em relação aos parâmetros preconizados, aumentando a exposição do grupos estudado ao rsico de síndrome metabólica.

PS-23-310

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E DE SAÚDE DOS IDOSOS INSTITUCIONALIZADOS NA CASA DE LONGA PERMANÊNCIA FUNDAÇÃO DR. THOMAS DA CIDADE DE MANAUS/AM

JERONILSON DE ALMEIDA FERREIRA; HELYDE DE ALBUQUERQUE MAR; TATIANA MELO LOPES; FRANCISCA DAS CHAGAS DO AMARAL SOUZA; PATRICIA PEREIRA DOS SANTOS
Instituição: Universidade Federal do Amazonas
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O crescimento da população de idosos, em números absolutos e relativos, é um fenômeno mundial e está ocorrendo a um nível sem precedentes assim como nos demais países latino-americanos. No Brasil há mais de 17 milhões de pessoas com >60 anos. O Amazonas acompanha o cenário com aproximadamente 235 mil pessoas na terceira idade. O estatuto do idoso garante que o envelhecimento é um direito personalíssimo e a sua proteção um direito social e que o Estado tem a obrigação de garantir ao idoso a proteção à vida e à saúde, mediante efetivação de políticas sociais públicas que permitam um envelhecimento saudável e em condições de dignidade.
OBJETIVOS
O presente estudo teve como objetivo avaliar a prevalência de doenças crônicas de 86 idosos de ambos os sexos domiciliados na casa de longa permanência Fundação Dr. Thomas na cidade de Manaus/AM.
METODOLOGIA
Foram realizados exames: coproparasitologicos (Hoffman e Kato Katz) e antropométricos, categorizados pelo índice de massa corporal (IMC), além da relação da circunferência do cintura/quadril (RCQ). Foram avaliados também todos os prontuários médicos de cada idoso existente na casa.
RESULTADOS
Não foi detectado nenhum caso de parasitose gastrointestinal, visto que todos os idosos dessa Fundação são vermifugados anualmente. Quanto às doenças pré existentes foram notificadas: sessenta e três casos de reumatismo e hipertensão sendo 73,2% para o sexo masculino e vinte e três para o sexo feminino. Observou-se baixa prevalência de diabetes mellitus (3,5%), assim como para doença renal (4,6%), cardiopatias (7,0%) e pneumopatias (4,6%). Quanto ao (IMC) apresentaram magreza, homens (20,8%), mulheres (10,4%), eutroficos homens (33,3%) mulheres (8,3%), sobrepeso homens (18,7%) mulheres (8,3%). Quanto os resultados da (RCQ) apresentaram risco cardiaco homens (47,7%) e nas mulheres(23,2%).
CONCLUSÃO
Baseando nos resultado e apesar dos obstáculos que a vida traz, os idosos avaliados apresentaram baixo índice de doenças crônicas, isso vem provar que a fundação cumpre seu papel na proteção a vida e a saúde do idoso, que deve sentir orgulho por ter 60 anos, pois é a dádiva da vida da experiência de vida longa.

PS-23-311

PREVALÊNCIA DA ANEMIA FERROPRIVA E PARASITAS GASTROINTESTINAIS EM ESCOLARES RESIDENTES NA ÁREA URBANA DE MANAUS-AM.

TATIANA MELO LOPES; FERNANDO HÉLIO ALENCAR; MARIA HELENA CORTEZ; JAQUELINE DE ARAÚJO SALES; DASLA PEREIRA MACHADO DE SOUZ; SAMARA FEITOZA DE ARAÚJO
Instituição: Universidade Federal do Amazonas
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A anemia por deficiência de ferro representa a forma mais grave das carências nutricionais, estima-se que 25% da população mundial é atingida pela anemia ferropriva e os grupos populacionais mais acometidos são as crianças de 4 a 24 meses, os escolares, os adolescentes do sexo feminino, as gestantes e as nutrizes.
OBJETIVOS
O presente trabalho objetivou gerar informações a respeito da ocorrência da anemia e dos parasitas gastrointestinais em escolares da cidade de Manaus, uma vez que a literatura regional evidencia uma escassez de dados referentes à esta população.
METODOLOGIA
O universo estudado ficou representado pelos escolares de 6 a 10 anos, oriundos da rede pública de ensino de Manaus. Para caracterização da anemia utilizou-se como referencial o ponto de corte < 11,5 g/dL e anemia severa < 9,5 g/dL estabelecido pela WHO (2002). A concentração da hemoglobina foi realizada através da leitura em fotômetro portátil HemoCue. Para a coleta das fezes foram utilizados potes estéreis contendo MIF e o diagnóstico parasitário foi realizado pelo método de Hoffman. Para composição do banco e análise estatística dos dados foi utilizado o programa Epi-info, versão 3.5.1-2008. O presente estudo foi submetido e aprovado pelo CEP e só participaram da pesquisa os escolares que apresentaram o TCLE previamente assinado pelos pais/responsáveis.
RESULTADOS
Foram avaliados 538 escolares sendo 45,7% do gênero masculino e 54,3% do gênero feminino. Os resultados demonstraram que 45,9% dos escolares estavam anêmicos acometendo mais o gênero masculino (52,3%) (p< 0,05). De acordo com a área demográfica verificou-se que 38,9% dos escolares anêmicos residiam na Zona Zul, seguido da Zona Leste (28,3 %) e com menor proporção para as Zonas Norte e Oeste, respectivamente, 21,1 % e 11,7% (p<0,05). Do universo submetido ao exame parasitológico (n=474) foi observado que 25% das crianças estavam parasitadas, sendo maior a freqüência da *Giardia lambia* (16,7%) seguida da *Ascaris lumbricóides* (1,9%) e *Entamoeba Histolytica* (1,5%). Não foi observada diferença significativa da infestação parasitária em relação aos gêneros e nem nas áreas demográficas analisadas (p>0,05). Porém a ocorrência da anemia ferropriva está ligada diretamente a área demográfica que os escolares residem.
CONCLUSÃO
A anemia é um problema de saúde pública, precisando de políticas públicas mais eficazes para informar e tratar este mal, principalmente na primeira infância e na fase escolar para não comprometer o desenvolvimento físico e psicomotor destas crianças.

PS-23-312

DETERMINAÇÃO DO ÍNDICE GLICÊMICO DA ATA (FRUTA DO CONDE): UMA ALIADA OU VILÃ NA PREVENÇÃO E TRATAMENTO DE DOENÇAS CRÔNICAS?

TATIANA UCHÔA PASSOS; LARISSA ÂNGELO PINHEIRO; ISABELLA BARBOSA PEREIRA; HELENA ALVES DE C SAMPAIO; MARIA OLGANÊ DANTAS SABRY; MARIA LUISA PEREIRA MELO; MARIA AURISTELA MAGALHÃES COELHO
Instituição: Universidade Estadual do Ceará
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O estudo do papel do índice glicêmico (IG) na saúde já atinge 30 anos e ainda há muito a se esclarecer quanto ao impacto na glicemia gerado por muitos alimentos. As tabelas internacionais são amplas, mas não contêm as grandes peculiaridades que a dieta brasileira possui. Rico em alimentos típicos, o Brasil se destaca por sua culinária e por suas frutas sempre presentes no cardápio da população. A carência de estudos para investigação do impacto na glicemia que estes alimentos promovem é um fator complicador para avaliação e prescrição de dietas sob o ponto de vista do IG. Realizar inferências com alimentos de composição nutricional semelhante que constam nas tabelas já existentes compromete a análise e faz com que, muitas vezes, se "evite" ou "libere" o consumo sem embasamento científico. A ata ou fruta do conde é um exemplo típico de alimento de largo consumo nacional, cujo impacto na glicemia ainda não é conhecido, mas que é empiricamente considerada excessivamente doce e prejudicial ao controle glicêmico.
OBJETIVOS
Determinar o índice glicêmico da ata.
METODOLOGIA
O protocolo adotado foi o recomendado pela Food and Agriculture Organization of the United Nations. Foram realizados testes com 6 voluntários sadios, após 12 horas de jejum, os quais em 4 visitas, em semanas distintas, foram submetidos à realização de curva glicêmica de 2 horas. Nas 3 primeiras visitas, os voluntários ingeriram 500ml de uma solução de glicose a 10% e na visita posterior ingeriram uma porção de 545g de ata, quantidade que fornecia 50g de carboidrato glicêmico, seguindo o protocolo citado. Foram calculadas as áreas sob a curva de resposta glicêmica após ingestão de glicose e após ingestão da ata e calculado o IG da ata, que é o percentual de resposta em comparação à resposta à glicose. O IG da ata corresponde à média aritmética dos obtidos com os 6 voluntários.
RESULTADOS
O índice glicêmico da ata foi 59, índice este considerado moderado (55-69), segundo Brand Miller et al (1999), que adota a classificação de baixo (< 55), moderado (55-69) e alto (≥ 70).
CONCLUSÃO
O IG da ata não é baixo, mas o mesmo não está entre os mais elevados dentre as frutas. Desta forma a ata pode ser permitida em dietas que se proponham a controlar glicemia, embora com uso quantitativo monitorado.

PS-23-313

PERFIL NUTRICIONAL E PRÁTICAS ALIMENTARES DE ADOLESCENTES DE ESCOLA PARTICULAR

TATIANI UCELI MAIOLI; ANDREIA FRIQUES; CAROLINA BOURGUINGNON; VERÔNICA SAMPAIO; ANA PAULA PERONI; PAULA CAMPOS
Instituição: Faculdade Salesiana de Vitória
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Introdução: A adolescência é caracterizada por crescimento e desenvolvimento acelerados, e pode ser considerada como um período vulnerável e sensível a fatores relacionados com a alimentação e nutrição. A promoção da alimentação saudável é uma medida essencial para a melhoria e manutenção do estado nutricional adequado dos adolescentes.
OBJETIVOS
Objetivo: Avaliar o estado nutricional de adolescentes estudantes de escola particular e intervir por meio de atividade de educação nutricional.
METODOLOGIA
Métodos: Foram avaliados 43 estudantes de escola particular, na faixa etária de 10 a 12 anos, de ambos os sexos, em outubro de 2010. Foram utilizadas medidas de peso e altura e questionário nutricional que avaliou a relação dos adolescentes com a alimentação, nutrição e percepção corporal. Posteriormente foi desenvolvida uma atividade de educação nutricional.
RESULTADOS
Resultados: a avaliação antropométrica revelou que 65% dos adolescentes encontram-se com o IMC/I entre o P85 e o P97 (OMS, 2006), o que indica uma alta prevalência de excesso de peso. A avaliação do questionário aplicado mostrou que 100% dos adolescentes já haviam recebido algum tipo de informação sobre alimentação e nutrição, porém ainda possuem práticas alimentares inadequadas.
CONCLUSÃO
Conclusão: os dados informaram que a maioria dos indivíduos estão acima do peso adequado para idade o que revela a inadequação do estado nutricional. Apesar de já terem recebido informações sobre nutrição ainda necessitam de maiores intervenções.

PS-23-314

ALTA INCIDÊNCIA DE EXCESSO DE PESO EM INDIVÍDUOS DE 20 A 90 ANOS DE BAIRRO DE CLASSE MÉDIA.

TATIANI UCELI MAIOLI; PAULA CAMPOS
Instituição: Faculdade Catolica Salesiana do Espirito Santo
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

Introdução: A obesidade é um desequelíbrio do estado nutricional. O número de pessoas obesas e a incidência de doenças associadas nos diferentes estratos sociais tem crescido nos últimos anos. A orientação nutricional visa promover hábitos alimentares saudáveis para melhorar o estado nutricional e a qualidade de vida dos indivíduos.

OBJETIVOS

Objetivo: A proposta deste trabalho foi avaliar o perfil nutricional da população adulta e idosa de um bairro de classe média e oferecer a esse público orientações nutricionais.

METODOLOGIA

Métodos: Foram avaliados 123 indivíduos de 20 a 90 anos de ambos os sexos. Foi utilizado o índice IMC e a classificação foi feita com base nos pontos de corte da OMS, 2006. Para classificação de risco com base nos valores da circunferência abdominal foi utilizado os pontos de corte da OMS, 2000.

RESULTADOS

Resultados: De acordo com o IMC 44,7% da população foi classificada como obeso ou sobrepeso. Já a avaliação da circunferência abdominal revelou que 48,9% dos homens e 64% das mulheres apresentaram risco aumentado para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares. As orientações nutricionais foram feitas individualmete e houve receptividade pelos indivíduos participantes.

CONCLUSÃO

Conclusão: Os dados revelaram que grande parte da população avaliada possui excesso de peso e risco para o desenvolvimento de doença cardiovascular, o que confirma o aumento da obesidade nas diferentes camadas sociais. Apesar de terem recebido orientações nutricionais é importante a conscientização da popuação para que busquem maiores informações nutricionais para que haja melhoria na qualidade de vida.

PS-23-315

ESTADO NUTRICIONAL DE ESCOLARES DE ATÉ 10 ANOS DE IDADE DE UM MUNICÍPIO DO INTERIOR PAULISTA.

TELMA MARIA BRAGA COSTA; DAISY FINI; KALINDI M ESPIRITO SANTO; GRAZIELA B V SANTOS; ELIANA MATTAR M MARCHI; DANIELA ELIAS GOULART DE ANDR
Instituição: UNAERP - UNIVERSIDADE DE RIBEIRÃO PRETO
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

O estado nutricional dos indivíduos é caracterizado por grande dinamismo e decorre essencialmente do equilíbrio entre três fatores: necessidades do organismo em energia e nutrientes, eficiência do aproveitamento biológico dos alimentos (ou da nutrição propriamente dita) e composição da alimentação (tipo e quantidade dos alimentos ingeridos). A avaliação do estado nutricional é uma etapa fundamental, principalmente no estudo de uma criança, para que se possa verificar se o crescimento e o peso estão se afastando dos padrões esperados seja por doença e/ou por condições sociais desfavoráveis. A avaliação antropométrica utiliza-se de instrumentos para determinar se esses processos refletem o resultante do balanço entre a ingestão e a necessidade de nutrientes, sendo um excelente indicador de qualidade de vida.

OBJETIVOS

Deste modo, o presente trabalho teve como objetivo avaliar o estado nutricional de crianças de cinco escolas municipais de maternal à 4º séries na cidade de Ribeirão Preto-SP; no período de outubro a novembro de 2009.

METODOLOGIA

Foram avaliadas 833 crianças de 0 a 10 anos de idade, e para isso foram utilizados balança e estadiômetro portáteis, as crianças foram avaliadas quanto aos parâmetros de estatura/idade e Índice de Massa Corporal (IMC)/idade utilizando os padrões de referência e classificação segundo OMS (2007).

RESULTADOS

Dentre os resultados, pode-se observar que em relação à estatura/idade, apenas 3,12% das crianças apresentavam-se com baixa estatura para idade, o restante apresentou estatura adequada para idade; já quanto ao IMC/idade, 0,60% das crianças apresentavam-se com magreza acentuada, 2,76% com magreza, 75,39% eutróficas, 9,24% com risco para sobrepeso, 8,28% com sobrepeso e 3,72% obesidade.

CONCLUSÃO

Conclui-se que esta população vem apresentando perfil nutricional parecido com demais escolares da cidade já avaliados em outros trabalhos, onde o índice de baixa estatura é pequeno, porém existe uma grande preocupação com os números elevados de sobrepeso e obesidade, sugerindo que pode estar havendo um desequilíbrio entre a ingestão de alimentos e o gasto calórico, uma tendência que comprova o aumento de obesidade na infância. Cabe aos nutricionistas juntamente com os órgãos responsáveis pela alimentação escolar do município, desenvolver estratégias de educação e de elaboração de cardápios que previnam e/ou minimizem a problemática nutricional atual.

PS-23-316

DETERMINANTES DA RETENÇÃO DE PESO PÓS-PARTO

THAÍSA FÁVERO ABOU DIYÈ; MARIA LÚCIA RODRIGUES LOPES
Instituição: Centro Universitário Ipa Metodista
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

Os hábitos alimentares das pessoas do mundo inteiro passaram por modificações, o que fez com que o perfil nutricional também mudasse, refletindo assim no aumento das prevalências de sobrepeso e obesidade. Junto a isso a prevalência de mulheres obesas também cresceu nos últimos anos, tanto em países desenvolvidos quanto em desenvolvimento, em função deste aumento o ganho de peso gestacional, passou a ser um fator de risco para o desenvolvimento da obesidade pós-parto, sendo que as causas deste desfecho vêm sendo estudadas e alguns autores têm evidenciado uma associação positiva entre as variáveis obstétricas e a obesidade em mulheres em idade reprodutiva.

OBJETIVOS

Identificar na literatura os principais determinantes da retenção de peso em mulheres no pós-parto, a qual é definida como o ganho de peso excessivo na gestação e o não retorno ao peso pré-gestacional.

METODOLOGIA

Foi realizada uma revisão de literatura a partir de levantamento nas bases de dados eletrônicas: Scientific Eletronic Library On-line (SciELO), Portal da CAPES, BIREME, PubMed. Os descritores em português empregados: "retenção de peso", "ganho de peso gestacional" e "pós-parto" e os seus correspondentes em inglês: "weight retain", "weight gain" e "postpartum". O período abordado refere-se à literatura publicada na última década (2000 – 2010), no entanto, 5 artigos considerados relevantes sobre o assunto, publicados anteriormente, foram incluídos neste estudo.

RESULTADOS

Diversos estudos demonstram que os principais determinantes da retenção de peso no pós-parto são: o excessivo ganho de peso na gestação, a idade materna avançada, primiparidade e a não lactação. Quanto à idade materna os autores destacam que conforme avança a idade aumenta a tendência de maior retenção de peso. Já a lactação tem efeito protetor, pois as mulheres com escores mais altos de lactação tendem a perder mais peso no pós-parto.

CONCLUSÃO

Mesmo que esteja diminuindo as taxas de natalidade entre as mulheres brasileira, o aumento da prevalência de obesidade sugere a necessidade de se deter a este assunto,a retenção de peso pós-parto.

PS-23-317

ESTADO NUTRICIONAL DE GESTANTES COM DOENÇA HIPERTENSIVA ESPECÍFICA DA GRAVIDEZ (DHEG) EM UMA MATERNIDADE DE REFERÊNCIA

THEONAS GOMES PEREIRA; CARMEN VIANA RAMOS; APOHENA BARROS CARVALHO; TERESA EDITE SOARES DE MACEDO
Instituição: Faculdade Novafapi
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

A Doença Hipertensiva Específica da Gestação (DHEG) é uma das complicações mais comuns e de maior morbimortalidade materna e perinatal, ocupando o primeiro lugar entre as afecções próprias do ciclo grávido-puerperal. É uma entidade clínica própria da gestação humana, que surge em geral na segunda metade do ciclo gestacional e caracteriza-se pelo aparecimento da tríade hipertensão, edema (podendo ser localizado ou generalizado) e proteinúria (pré-eclâmpsia), podendo ter desfecho em convulsão e/ou coma (eclampsia).

OBJETIVOS

Este estudo teve como objetivo investigar o estado nutricional de gestantes diagnosticadas com Doença Hipertensiva Especifica da Gravidez (DHEG) e suas complicações, internadas em uma maternidade pública de referência para atendimento de alto risco.

METODOLOGIA

Participaram do estudo 25 gestantes diagnosticadas com DHEG que frequentaram uma maternidade de referência.. Os dados foram digitados e processados no Programa SPSS, versão 13.0. As gestantes foram convidadas a participar da pesquisa, o projeto foi protocolado e aprovado pelo comitê de ética da Novafapi. Utilizou-se um questiona´rio estruturado, com perguntas fechadas e realizou-se a avaliação antropométrica e pesquisa de dados bioquímicos no prontuário.

RESULTADOS

Os resultados apontaram que 60% das gestantes tinham escolaridade maior que ensino fundamental completo, 92% apresentavam renda familiar menor que dois salários mínimos, 72% estavam com níveis pressóricos acima de 140/ 90 mmHg, 68% tinham sobrepeso/obesidade e 40% possuíam outras patologias como diabetes, hipertensão e dislipidemia.

CONCLUSÃO

O alto percentual de gestantes com sobrepeso e obesidade reforça o entendimento da necessidade de uma assistência pré-natal que congregue um conjunto de práticas adequadas, dentre elas o acompanhamento nutricional, como forma de prevenir e tratar a ocorrência destas patologias para que se possa reduzir a mortalidade materna e melhorar a qualidade de vida da mulher e da criança.

PS-23-318
ESTADO NUTRICIONAL E CONSUMO ALIMENTAR DE GESTANTES ADOLESCENTES.
THEONAS GOMES PEREIRA; NADJA GLENDA FURTADO DE ARAÚ; KRLLANNE LOUISE DE DEUS E SILVA; LUCIANA DE MELO FARIAS; CARMEN VIANA RAMOS; NORMA SUELI DA COSTA ALBERT
Instituição: Faculdade Novafapi
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Introdução: Gravidez e maternidade na adolescência são consideradas um grave problema de saúde pública em todo o mundo.
OBJETIVOS
Objetivo: Este trabalho tem como objetivo avaliar o estado nutricional e o consumo alimentar de gestantes adolescentes em situação de vulnerabilidade social de uma casa de apoio.
METODOLOGIA
Metodologia: esse estudo é quantitativo do tipo descritivo. A coleta de dados utilizou como instrumentos um formulário sócio econômico e o diário alimentar. Os dados obtidos foram coletados individualmente onde aplicou-se um questionário socioeconômico e realizou-se a avaliação antropométrica das adolescentes gestantes, por meio das medidas de peso atual e altura, a partir dos dados obtidos calculou-se o IMC, e determinou-se o estado nutricional. Para coleta do peso pré gravídico referido e a idade gestacional usou-se o registrado no cartão da gestante. Em um segundo momento foi explicado o método de registro em diário alimentar e cada adolescente recebeu o seu diário semanal. A composição química das dietas foi analisada pelo software Diet Pro, utilizando-se como parâmetro de comparação a Dietary Reference Intake, 2002. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Saúde, Ciências Humanas e Tecnológicas do Piauí – NOVAFAPI, conforme protocolo nº 0065.0.043.000-10.
RESULTADOS
Resultados: Observou-se que a maioria das adolescentes encontrava-se com estado nutricional de baixo peso; o consumo de proteínas, lipídios e carboidratos encontravam-se acima do recomendado. Apesar do elevado consumo de carboidratos, proteínas e lipídios, a dieta mostrou-se insuficiente no valor energético total. Quanto aos micronutrientes a análise do cálcio, ferro, zinco e ácido fólico indicou que as dietas estavam muito abaixo das recomendações. Essas deficiências podem ser explicadas pelo baixo consumo de frutas, hortaliças, leite e seus derivados.
CONCLUSÃO
Conclusão: O estudo mostra que as gestantes adolescentes têm baixo peso, não consumem uma dieta balanceada, sendo pobre em nutrientes essenciais para o estado fisiológico em que se encontram. Sugere-se a partir dos resultados encontrados a importância da implantação de políticas públicas voltadas à educação alimentar e nutricional de gestantes adolescentes em estado de vulnerabilidade social.

PS-23-319
DIAGNÓSTICO NUTRICIONAL DE ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO EM TERESINA-PI
IVANILDE ERMINA AGUIAR; MAIRA SORAIA QUEIROZ CABRAL; PATRICIANNY SOUSA SOBRINHO; LINE RACQUEL MONTEIRO COSTA; LORENA DA ROCHA BARROS; CARMEN VIANA RAMOS
Instituição: Faculdade NOVAFAPI
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A avaliação do estado nutricional visa identificar os distúrbios nutricionais, possibilitando uma intervenção adequada de forma a auxiliar na recuperação ou manutenção do estado de saúde do indivíduo
OBJETIVOS
avaliar o estado nutricional de escolares da Rede Municipal e os fatores associados.
METODOLOGIA
A amostra atingida foi de 374 alunos em 30 escolas do município assistidos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar-PNAE. Para avaliação do estado nutricional foi utilizado como parâmetro de comparabilidade às curvas da Organização Mundial de Saúde (2008). Os dados foram digitados e processados no programa SPSS-versão 17.0 e o EXCEL para confecção dos gráficos, já para a associação entre as variáveis socioeconômicas e o estado nutricional utilizou-se o teste do Qui-quadrado e o exato de Fisher.
RESULTADOS
A maioria das famílias se encontra inseridas na classe econômica C, D, E (96,6%) e 51,3% possuem menos que o ensino fundamental. Em relação ao estado nutricional, o sobrepeso e obesidade se apresentaram de forma mais expressiva entre as crianças, tanto em relação ao índice peso/idade (7,4%), quanto referente ao Índice de Massa Corporal – IMC, também com 7,4%, já nos adolescentes13% de sobrepeso e obesidade no que se refere ao IMC e baixa estatura em 4% do total avaliado em relação índice altura/ idade. Ressalta-se que em relação o IMC foi encontrado magreza em 6,1% das crianças na faixa etária de 5 a 10 anos. Não foi encontrada associação estatística entre sobrepeso e obesidade e as variáveis socioeconômicas.
CONCLUSÃO
Os resultados refletem o fato da obesidade como um problema de saúde pública a partir de idades precoces, apontando a necessidade da construção de ações de políticas públicas contribuindo para aprimoramentos do programa PNAE.

PS-23-320
A PRESENÇA DE SINTOMAS DE TRANSTORNOS ALIMENTARES ESTÁ ASSOCIADA COM ANEMIA FERROPRIVA EM ADOLESCENTES DE ESCOLAS PÚBLICAS
URSULA VIANA BAGNI; LUCIANA LOURENÇO SANTOS; ÁGATHA KELLY GUIMARÃES SOUZA; GLORIA VALERIA VEIGA
Instituição: Universidade Federal do Rio de Janeiro
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A grande preocupação com a aparência e a forma física faz dos adolescentes um grupo de risco para o desenvolvimento de transtornos alimentares (TA). Além de repercutir negativamente sobre a auto-estima e a satisfação corporal, tais transtornos estão associados à alimentação desequilibrada, que pode levar a carências nutricionais como a anemia ferropriva, um grave problema de saúde pública também nesta faixa etária.
OBJETIVOS
Avaliar se a presença sintomas de TA está associada com menor concentração de hemoglobina e maior prevalência de anemia ferropriva entre adolescentes.
METODOLOGIA
Avaliou-se, por meio do HemoCue, a concentração de hemoglobina (Hb) em uma amostra probabilística com 707 adolescentes entre 11,0 e 19,9 anos de idade (40,4% meninos; 59,6% meninas) de 13 escolas estaduais de uma cidade do Rio de Janeiro, classificando-se a presença de anemia segundo critério da Organização Mundial da Saúde. Para avaliar a presença de sintomas de TA foi utilizada a versão em português dos questionários Eating Attitudes Test (EAT), e Bulimic Investigatory Test Edinburgh (BITE). Nas análises, aplicou-se teste t de Stdent e Qui-quadrado e considerou-se o valor de $p<0,05$ para significância estatística, o efeito do desenho da amostra por conglomerado (turmas) e a expansão da amostra.
RESULTADOS
Adolescentes com padrões alimentares anormais segundo EAT apresentaram menor concentração de Hb (12,2g/dL vs. 13,3g/dL $p=0,01$) e maior prevalência de anemia (42,1% vs. 19,7% $p=0,06$) do que aqueles com padrão alimentar usual. Com base na aplicação do BITE, tal associação não foi verificada ($p=0,89$); contudo, entre aqueles com quadro de maior gravidade pelo BITE, observou-se tendência de média de hemoglobina mais baixa (12,5g/dL vs. 13,1g/dL $p=0,08$) e prevalência de anemia mais elevada (45,1% vs. 21,8% $p=0,09$) quando comparados com aqueles menos graves clinicamente.
CONCLUSÃO
A presença de sintomas de TA mostrou-se associada com menor concentração de Hb e maior prevalência de anemia entre os adolescentes.

PS-23-321
EXCESSO DE PESO E DE GORDURA CORPORAL ESTÃO ASSOCIADOS À MENOR CONCENTRAÇÃO DE HEMOGLOBINA EM ADOLESCENTES DE ESCOLAS PÚBLICAS
URSULA VIANA BAGNI; GLORIA VALERIA VEIGA
Instituição: Universidade Federal do Rio de Janeiro
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Nos últimos anos tem sido demonstrado que o excesso de peso e de gordura corporal podem ser fatores de risco para o desenvolvimento da anemia ferropriva, uma vez que a aumentada atividade inflamatória no tecido adiposo do obeso pode prejudicar a homeostase do ferro. Contudo, estudos nacionais acerca do tema ainda são escassos.
OBJETIVOS
Verificar a associação do estado nutricional e da composição corporal com a concentração de hemoglobina sanguínea e prevalência de anemia ferropriva em adolescentes de escolas públicas de uma cidade do Rio de Janeiro.
METODOLOGIA
Avaliou-se a concentração de hemoglobina (Hb) por meio do HemoCue em uma amostra probabilística com 707 adolescentes entre 11,0 e 19,9 anos de idade (40,3% meninos; 59,7% meninas) de 13 escolas estaduais, classificando-se a presença de anemia segundo critério da Organização Mundial da Saúde. Na investigação do estado nutricional, avaliou-se o índice de massa corporal (IMC=peso/estatura2), segundo as curvas em escore-z por sexo e faixa etária propostas pela Organização Mundial da Saúde em 2007. A gordura corporal (GC) foi avaliada pela bioimpedância elétrica, utilizando-se equações próprias para a idade, considerando-se excesso valores de % GC $\geq$25% para meninos e $\geq$30% para meninas. Utilizou-se os testes t de Student e Qui quadrado nas análises estatísticas, que foram feitas considerando o efeito do desenho amostral por conglomerado (turmas) e a expansão da amostra, aceitando-se valor de $p < 0,05$ para significância estatística.
RESULTADOS
A anemia ferropriva esteve presente em 22,8% dos adolescentes, e foi maior nas meninas do que nos meninos (30,7% versus 11,0%; $p<0,01$), não observando-se associação com estado nutricional. Verificou-se, todavia, que entre adolescentes do sexo feminino a concentração de hemoglobina reduziu significativamente à medida que o IMC se elevava da faixa de baixo peso (13,3g/dL) para peso adequado (12,6g/dL) e para excesso de peso (12,3g/dL, $p<0,01$). Meninos com excesso de gordura corporal também tenderam a apresentaram menor concentração de Hb do que aqueles sem excesso de massa gorda (13,5g/dL versus 14,0g/dL, $p=0,08$).
CONCLUSÃO
A redução gradual na concentração de hemoglobina, particularmente no sexo feminino, aponta para o excesso de peso e de gordura corporal como fatores de risco para o desenvolvimento da deficiência de ferro entre os adolescentes.

PS-23-322
OBESIDADE ABDOMINAL E EXCESSO DE GORDURA CORPORAL EM ADOLESCENTES
VALDELICE MARIA GONÇALVES; LAÉRCIO JOEL FRANCO
Instituição: Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto - USP
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Paralelo ao aumento da obesidade na idade adulta ocorre o aumento da obesidade em crianças e adolescentes. As medidas antropométricas são amplamente utilizadas como indicadoras da localização central em estudos epidemiológicos que visam identificar adolescentes com risco para doenças cardiovasculares. O excesso de gordura corporal abdominal é considerado um fator de risco cardiovascular mais relevante que a própria obesidade, o que justifica sua detecção precoce em adolescentes.
OBJETIVOS
Avaliar a obesidade abdominal e o excesso de gordura corporal de adolescentes escolares provenientes da rede pública de ensino. Comparar os resultados encontrados.
METODOLOGIA
Foram avaliados 163 escolares de 11 a 13 anos de idade (73 do sexo masculino e 90 do sexo feminino). A circunferência da cintura foi medida no ponto médio entre a crista ilíaca e a última costela. A obesidade abdominal foi avaliada através da medida da circunferência da cintura (CC) segundo os pontos de corte propostos por Taylor et. al (2000) para idade e sexo. A porcentagem de gordura corporal foi obtida pelo aparelho de bioimpedância e para essa avaliação foram coletados dados de peso, altura e idade. Foram utilizados os valores críticos específicos para gênero para indicação do excesso de gordura corporal (GC ≥25% para o masculino e GC ≥30% para o feminino).
RESULTADOS
A obesidade abdominal esteve presente em 21,5% da população total estudada (n= 35). Dos adolescentes avaliados, 18,4% (n=30) tinham excesso de gordura corporal. A obesidade abdominal foi encontrada em 23,3 % dos alunos e em 14,4 % das alunas enquanto o excesso de gordura corporal foi observado em 23,3 % dos alunos e em 20% das alunas.
CONCLUSÃO
Tanto a obesidade abdominal quanto o excesso de gordura corporal foram mais observados no sexo masculino. A medida da circunferência da cintura foi considerada um bom parâmetro para a identificação do excesso de gordura corporal, uma vez que os resultados da medida da CC e da bioimpedância para avaliação de excesso de gordura corporal foram similares. A medida da CC é também considerada um instrumento de fácil aplicação e de baixo custo. A obesidade abdominal identifica risco aumentado de desenvolver síndrome metabólica e por essa razão, programas de intervenção devem ser conduzidos para diminuir os riscos.

PS-23-323
INFLUÊNCIA DA TELEVISÃO NOS HÁBITOS ALIMENTARES DE ESTUDANTES DE ESCOLA PARTICULAR E PÚBLICA
VANESSA MELLO RODRIGUES; GIOVANNA MEDEIROS R FIATES
Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Mudanças nos hábitos alimentares de crianças têm sido observadas nos últimos anos, contribuindo para o fenômeno conhecido como "transição alimentar e nutricional". Entre as razões para tais mudanças, a televisão (TV) tem sido apontada como um possível veículo promotor de hábitos alimentares pouco saudáveis.
OBJETIVOS
Comparar hábitos alimentares de estudantes de escola particular e pública, e relacioná-los com o hábito de assistir à TV.
METODOLOGIA
Estudo qualitativo, a partir da Análise de Conteúdo das transcrições de 23 grupos focais realizados em escola particular e pública. Cento e onze estudantes de 7-10 anos (57 na escola particular e 54 na escola pública) participaram das entrevistas. O tipo de escola e a ocupação dos pais foram utiizados para definição do nível de renda familiar dos estudantes.
RESULTADOS
Verificou-se que os estudantes da escola particular tinham maior renda familiar que os da escola pública. Nas duas escolas os estudantes declararam comer frutas, legumes e verduras, e relataram consumir frutas frequentemente. O consumo de legumes e verduras foi mais referido na escola pública e foi principalmente associado à permanência em instituições beneficentes. De modo geral, os estudantes disseram gostar de comer guloseimas, porém o consumo diário foi citado apenas entre os de menor renda, enquanto o controle dos pais sobre o consumo alimentar foi mais percebido pelos de maior renda. Os estudantes relataram assistir à TV em diversos horários ao longo do dia, sem perceberem controle dos pais sobre horários ou programação assistida. Os estudantes da escola pública referiram ter vontade de comprar os alimentos anunciados nas propagandas. É possível que os hábitos alimentares dos estudantes estivessem sendo influenciados pela TV. No entanto, o papel dos pais no controle dos hábitos alimentares, mais percebido pelos estudantes da escola particular, pareceu estar moderando tal influência.
CONCLUSÃO
Estratégias voltadas para a educação dos pais em relação ao efeito da TV sobre os hábitos de seus filhos devem ser incentivadas, principalmente entre a população de menor renda. Evidencia-se também a importância da implementação da regulamentação para propagandas de alimentos direcionadas às crianças brasileiras.

PS-23-324
A NUTRIÇÃO E A PROMOÇÃO DA SAÚDE DAS GESTANTES: A EXPERIÊNCIA NA NUTRICIONISTA DO NÚCLEO DE APOIO À SAÚDE DA FAMÍLIA-NASF EM UM MUNICÍPIO NO ESTADO DO CEARÁ.
VIRGÍNIA MATIAS DE O. BA
Instituição: Prefeitura Municipal de Pedra Branca-CE
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Tradicionalmente, nos serviços de saúde, a assistência à gestante tem sido vinculada aos atendimentos individuais, em substituição aos espaços coletivos para acolhimento e partilha das inquietações advindas dessa fase do curso da vida. Através do Núcleo de Apoio à Saúde da Família- NASF, criado pelo Ministério da Saúde mediante a Portaria GM nº 154, de 24 de janeiro de 2008 vêm sendo realizadas atividades com as gestantes em um município do estado do Ceará no sentido de refletir acerca das questões relativas à nutrição e a promoção da saúde.
OBJETIVOS
Dentre os objetivos do trabalho, estão a possibilidade de inserção da Nutricionista na comunidade; contribuição para a promoção da saúde das gestantes; e compartilhar sobre os cuidados com a alimentação durante a gestação e a lactação.
METODOLOGIA
A partir do referencial teórico-metodológico da Educação Popular em Saúde, são realizadas *visitas domiciliares*, para aproximação e problematização das situações de fato; *aconselhamento dietético individual*, onde através da escuta, os saberes populares e científicos caminham juntos na construção de modos de vida saudáveis; e *rodas de conversa,* para propiciar a construção coletiva do conhecimento, através da troca de experiências. Para estimular as discussões em grupo, vêm sendo realizadas dinâmicas e metodologias ativas, a exemplo de esquetes e filmes.
RESULTADOS
As *rodas de conversa* favoreceram o diálogo, contribuindo para a desenvoltura das gestantes, que ao expressarem suas experiências, dúvidas e necessidades, refletem sobre seus modos de vida e sobre as mudanças necessárias no cuidado com a saúde e a alimentação. Através deste trabalho pôde-se perceber que as gestantes necessitam de espaços para compartilhar seus problemas, medos e expectativas.
CONCLUSÃO
A vivência com a comunidade além de possibilitar o aprimoramento da maneira com que nos relacionamos com a realidade das classes populares, demonstrou que o papel da nutrição, vai muito mais além da prescrição de dietas. Essa experiência com a promoção da saúde das gestantes, tem sido um campo com muitas potencialidades educativas para as gestantes, contribuindo para uma gestação saudável onde as mesmas trazem para si conceitos positivos da vida saudável através da alimentação, bem como para a profissional Nutricionista torna-se mais sensibilizada e comprometida com as necessidades reais da população.

PS-23-325
INTERSETORIALIDADE NO ENFOQUE DA PROMOÇÃO DA SAÚDE: AÇÕES INTEGRATIVAS NO ÂMBITO DA NUTRIÇÃO
VIRGÍNIA MATIAS DE O. BA; CÁSSIA DE ANDRADE ARAÚ
Instituição: Prefeitura Municipal de Pedra Branca-CE
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A Estratégia de Saúde da Família(ESF) como componente estruturante do sistema de saúde brasileiro tem provocado uma reestruturação no modelo de atenção no SUS. O principal propósito é reorganizar a prática da atenção à saúde em novas bases e substituir o modelo tradicional, levando a saúde para mais perto das famílias e, com isso, melhorar a qualidade de vida da população. Para atingir estas propostas utiliza-se a intersetorialidade, pois se compreende que esforços isolados do setor saúde são insuficientes para resolver as questões sociais. Assim, propõem-se uma ação integrada dos diferentes setores e políticas. Investindo na descentralização das ações de promoção alimentar e nutricional, propondo um diálogo com as necessidades locais.
OBJETIVOS
Relatar ações integrativas desenvolvidas pelas nutricionistas da Educação e Núcleo de Apoio à Saúde da Família (NASF), de um município do interior do ceará.
METODOLOGIA
No cenário escolar foi inserido o projeto Agricultura Familiar na Alimentação Escolar que valoriza os agricultores locais com produtos, assim como os alunos das escolas do município. Em paralelo, ações de educação em saúde estão sendo desenvolvidas com o grupo mensal "cultivando a saúde" que abrange agricultores envolvidos, com intuito de fortalecer consciência crítica e a adoção de práticas alimentares saudáveis. As atividades educativas são baseadas nos princípios da educação popular, onde a escuta, o saber popular e o científico andam juntos; despertam a troca de experiências entre os participantes e a possibilidade de uma conversa informal entre eles e as Nutricionistas do projeto.
RESULTADOS
Ao fornecer seus produtos às escolas, os agricultores locais contribuem para a qualidade da alimentação servida, além da valorização dos alimentos regionais e saudáveis. Outro foco relevante é a inclusão da educação alimentar e nutricional no processo pedagógico da escola, promoção da saúde dos alunos e o combate a distúrbios nutricionais. Ainda podemos citar a disseminação de conhecimentos à respeito do valor nutricional dos alimentos cultivados promovendo uma vida saudável através da alimentação para as famílias.
CONCLUSÃO
Percebemos em ambas as atividades, a carência dos agricultores, não apenas economicamente, mas de afeto e de atenção; mais do que ouvidos nas suas angústias, medos e problemas. Eles precisam ser respeitados como trabalhadores e agentes promotores de saúde, tendo em vista sua contribuição na melhoria de vida como também e na qualidade da merenda escolar do município.

PS-23-326

ATUAÇÃO DA NUTRICIONISTA NO NÚCLEO DE APOIO À SAÚDE DA FAMÍLIA- NASF EM UM TRABALHO COM GESTANTES

VIRGÍNIA MATIAS DE O. BA
Instituição: Prefeitura Municipal de Pedra Branca-CE
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O grupo de gestantes é realizado em uma Unidade de Saúde da Família (USF) com parceria da própria USF, por meio da Nutricionista do NASF.
OBJETIVOS
Tem como objetivo difundir a humanização no atendimento básico em saúde; tornar um ambiente acolhedor para as gestantes; e incentivar o cuidado com a alimentação durante a gestação e o lactário.
METODOLOGIA
Como metodologia de trabalho, o projeto teve como base a utilização de visitas domiciliares, para integrar os problemas individuais com a realidade de cada gestante; o aconselhamento dietético individual, baseados nos princípios da educação popular, onde a escuta, o saber popular e o científico andam juntos; e atividades em grupo, onde haveria troca de experiências entre as próprias gestantes e a possibilidade de uma conversa informal entre elas, os profissionais de saúde da USF e a Nutricionista do projeto. Os temas das discussões em grupo foram sugeridos pelas gestantes. Realizou-se duas atividades em grupo em que utilizamos de esquete e passagem de vídeo, para abrir discussões,
RESULTADOS
Pudemos perceber, em ambas as atividades que aquelas mulheres eram carentes não apenas economicamente, mas de afeto e de atenção. Mais do que ouvidas, elas precisavam ser escutadas, escutar seus problemas, medos e expectativas. Ao final das reuniões pudemos perceber que as gestantes mostraram-se mais desenvoltas, se dispuseram mais a se expressar, nos deram uma maior abertura para dialogar com elas, além de que, perceberam o quanto é importante a presença do profissional de Nutrição dentro de uma Unidade de Saúde da Família.
CONCLUSÃO
Com isso pode-se concluir que a presença do profissional de Nutrição em USF's se faz necessário também para haver uma melhor resposta as dificuldades enfrentadas por essas mulheres que tanto necessitam de atenção especial.

PS-23-327

FREQUÊNCIA DE CONSUMO DE FRUTAS E HORTALIÇAS ENTRE ADOLESCENTES DE UMA ESCOLA PÚBLICA DE POMBAL- PB

VITÓRIA REGINA FEITOSA DA SILVA; NARA LUIZA RODRIGUES DE MELO; LUIZA SONIA RIOS ASCIUTTI; MARIA AMÉLIA AMADO RIVERA
Instituição: Faculdade de Ciências Médicas da Paraíba -FCM-PB
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Introdução: No período da adolescência ocorre um aumento das necessidades nutricionais, sendo imprescindível uma nutrição balanceada para garantir a saúde e o suprimento de energia e de nutrientes. Algumas doenças que antes só se revelavam em adultos ou idosos vêm sendo encontradas em adolescentes, como a obesidade, o diabete tipo II, as doenças cardiovasculares, osteoporose, entre outras. Assim, é importante conhecer os hábitos alimentares e o estilo de vida dos adolescentes, para que sejam acompanhados e orientados para a manutenção da saúde.
OBJETIVOS
Objetivo: Avaliar a frequência de consumo de frutas e hortaliças entre adolescentes de uma escola pública e comparar com as recomendações nutricionais.
METODOLOGIA
Metodologia: O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Ciências Médicas da Paraíba. Trata-se de pesquisa descritiva, com abordagem quantitativa. Estudaram-se 100 adolescentes na faixa etária de 10 a 16 anos, 49 meninas e 51 meninos, matriculados na referida escola, os quais responderam a um questionário contendo questões sobre frequência diária, semanal e mensal do consumo de frutas e hortaliças.
RESULTADOS
Resultados: Mais da metade dos adolescentes (65%) afirmou consumir diariamente frutas e sucos de frutas. Das 33 meninas e dos 32 meninos que consumiam frutas diariamente, a maioria (67% e 62% respectivamente) apresentava frequência de 1 a 2 vezes por dia e o restante (33% e 38% respectivamente) consumia de 3 a 4 vezes por dia. Houve alto índice de adolescentes (35%) que consumiam menos de 1 porção de fruta por dia, ou seja, muito abaixo das recomendações, que são de, no mínimo, 3 porções/dia. Quanto às hortaliças, 26 meninas e 30 meninos as consumiam diariamente em uma frequência de 1 a 2 vezes por dia (62% e 83% respectivamente) e o restante (38% e 17% respectivamente) consumia em frequência adequada de 3 a 4 vezes por dia. Foi baixa a frequência do consumo de ambos os grupos de alimentos, principalmente entre os meninos; a maioria do total de adolescentes (78%) apresentava frequência de consumo inadequada, sendo o de frutas maior do que o de hortaliças.
CONCLUSÃO
Conclusão: Este perfil alimentar de frequência de consumo insuficiente dos alimentos que integram os grupos das frutas e das hortaliças é preocupante, podendo-se constatar que esses adolescentes têm chance de desenvolver doenças crônicas não transmissíveis.

PS-23-328

FREQUÊNCIA DO CONSUMO SEMANAL DAS FONTES ALIMENTARES DE VITAMINA A, DE CRIANÇAS EM CRECHE

VITÓRIA REGINA FEITOSA DA SILVA; NÉDJA MARIA BEZERRA DE ALMEIDA; MARIA AMÉLIA AMADO RIVERA; LUIZA SONIA RIOS ASCIUTTI
Instituição: Faculdade de Ciências Médicas da Paraíba - FCM-PB
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Introdução: A vitamina A exerce papel importante na saúde infantil e seus baixos níveis séricos estão associados à maior mortalidade e morbidade, retardo de crescimento, aumento da suscetibilidade a infecções, xeroftalmia, sobretudo em crianças menores de 6 anos.
OBJETIVOS
Objetivo: Avaliar a frequência semanal do consumo de alimentos fonte de vitamina A em uma creche, a partir da análise do cardápio oferecido.
METODOLOGIA
Metodologia: Pesquisa descritiva quanto ao objetivo, de cunho quantitativo, de campo, estudo de caso, aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Ciências Médicas da Paraíba. Avaliaram-se as refeições oferecidas a 61 crianças de ambos os gêneros com idade entre 2 e 5 anos e 11 meses, com predominância do sexo feminino (60%). Utilizou-se o Questionário de Frequência Alimentar avaliado através do programa DietSys, obtendo-se os valores do consumo dos diferentes nutrientes e dos alimentos fonte que contribuíram para este consumo. Procedeu-se à análise dos grupos alimentares de: carnes, legumes, frutas e leite e derivados.
RESULTADOS
Resultados: O consumo semanal de carnes foi: carne de boi - 3 vezes; fígado - 1 vez; e frango - 2 vezes. No grupo de frutas, a manga, o mamão e o caju, foram ingeridos: 1 vez, 3 vezes e 2 vezes na semana, respectivamente. Do grupo dos legumes, a cenoura foi consumida 5 vezes na semana, e abóbora, 2 vezes, enquanto que, no grupo de leite e derivados, o consumo de leite foi de 4 vezes, e o de iogurte, 1 vez. Calculando-se a quantidade ingerida de cada alimento, o seu teor em vitamina A e a frequência de ingestão, verificou-se, ao distribuir o resultado obtido pelos 5 dias da semana, que a ingestão de beta-caroteno foi de 401,22mcg RAE, e de retinol de 733,5mcg RAE, estando de acordo com a recomendação, que é de 400mcg a 500mcg RAE de vitamina A para crianças.
CONCLUSÃO
Conclusão: A quantidade de vitamina A ingerida estava adequada, porém, a frequência de consumo dos grupos de alimentos apresentada nas refeições oferecidas não estava adequada para a idade quando comparada com a recomendação nutricional, sendo necessária a atuação de um profissional nutricionista para proceder à adequação da dieta e das porções dos grupos de alimentos oferecidas às crianças na creche estudada.

PS-23-329

CONSUMO ALIMENTAR DE MOTORISTAS DE CAMINHÃO QUE TRAFEGAM PELA BR-101 NO TRECHO DO MUNICÍPIO DE TUBARÃO/SC

VIVIAN ROSA COSTA; RAYSSA LIMA RECCO; CARINA SOUSA SANTOS; MICK LENNON MACHADO
Instituição: Universidade do Sul de Santa Catarina - UNISUL
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O transporte rodoviário possui elevada essencialidade e responsabilidade social já que é o meio mais importante para suprir as necessidades da população. Os motoristas de caminhão necessitam de atenção prioritária à saúde, visto que as intensas jornadas de trabalho estão associadas a práticas alimentares inadequadas, pré-dispondo estes profissionais a desenvolverem problemas de saúde, como obesidade e doenças cardiovasculares.
OBJETIVOS
Avaliar o consumo alimentar de motoristas de caminhão.
METODOLOGIA
Estudo transversal, descritivo e de levantamento. Foram convidados a participar os caminhoneiros que paravam em um determinado posto de combustível da BR-101 no trecho do município de Tubarão/SC, durante o mês de setembro/2010. Foram levantados dados antropométricos através da aferição da circunferência abdominal e de consumo alimentar por meio de um questionário de frequência alimentar adaptado a partir do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (2004). Os dados foram inseridos em um banco de dados e analisados no programa Microsoft Excel 2010.
RESULTADOS
A população pesquisada constituiu-se de 50 motoristas, todos do sexo masculino, com idade média de 41±10,7 anos, circunferência abdominal média de 104,4±13,5 cm. A circunferência abdominal encontra-se acima do ponto de corte (≥102 cm) para homens (SOCIEDADE BRASILEIRA DE CARDIOLOGIA, 2005). Entre os alimentos mais consumidos nos últimos sete dias, pode-se destacar o alto consumo de alimentos ricos em gordura e sódio: 46% de carne frita, 36% de manteiga/margarina, 34% de queijo e ovo frito e 24% de embutidos.
CONCLUSÃO
Os resultados apontam um alto risco para doenças cardiovasculares. Dessa forma, deve haver o desenvolvimento de ações educativas para a promoção de hábitos alimentares saudáveis para se obter uma alimentação adequada às condições deste trabalho, promovendo assim uma melhor qualidade de vida.

PS-23-330

UTILIZAÇÃO DE PLANTAS MEDICINAIS E FITOTERÁPICOS POR UM GRUPO DE IDOSOS DO MUNICÍPIO DE TUBARÃO/SC

VIVIAN ROSA COSTA; MICK LENNON MACHADO; CARINA SOUSA SANTOS
Instituição: Universidade do Sul de Santa Catarina - UNISUL
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A Fitoterapia consiste no tratamento e prevenção de enfermidades através das plantas. Seu uso é frequentemente associado à população idosa. O governo brasileiro estimula esta prática através da Política Nacional de Práticas Integrativas e Complementares e da Política Nacional de Plantas Medicinais e Fitoterápicos. Em 2007, o Conselho Federal de Nutricionistas concedeu a este profissional a autonomia de prescrever plantas medicinais e fitoterápicos.
OBJETIVOS
Identificar e caracterizar a utilização de plantas medicinais e fitoterápicos por idosos.
METODOLOGIA
Estudo descritivo de caráter transversal, realizado com todos os idosos (n=24) vinculados a um projeto de extensão do município de Tubarão/SC. A coleta de dados aconteceu durante o mês de agosto/2010 por meio de questionário. A análise foi realizada por meio do programa Microsoft Excel 2010 e os dados apresentados através de distribuição de frequência simples.
RESULTADOS
Os resultados apontaram que 100% dos entrevistados utilizavam plantas medicinais e 66,66% faziam uso de fitoterápicos. Os profissionais envolvidos com a prescrição de plantas e fitoterápicos foram médicos, farmacêuticos e enfermeiros. Entretanto, quando questionados sobre a prescrição, foi verificado que 96,93% das plantas medicinais foram utilizadas sem a devida prescrição. Das plantas medicinais, 35,71% foram utilizadas para problemas relacionados ao trato alimentar e metabolismo e 29,72% dos fitoterápicos foram usados para o sistema cardiovascular. Todos os entrevistados desconheciam a autonomia do Nutricionista em prescrever plantas medicinais e fitoterápicos.
CONCLUSÃO
Plantas medicinais e fitoterápicos são amplamente utilizados pela população pesquisada, contudo, foram utilizados sem a devida prescrição. Por este motivo, é necessária a integração dos profissionais da área da saúde em relação a este tema, como o nutricionista, que deve explorar esta área e orientar a população para que haja uma utilização responsável sem ocasionar danos à saúde.

PS-23-331

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE ADOLESCENTES E ADULTOS COM DEFICIÊNCIA MENTAL ATENDIDOS EM UMA ASSOCIAÇÃO NO MUNICÍPIO DE LAGUNA/SC

VIVIAN ROSA COSTA; CARINA SOUSA SANTOS; MARIA HELENA MARIN
Instituição: Universidade do Sul de Santa Catarina - UNISUL
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
As pessoas portadoras de deficiência têm seu desenvolvimento afetado em virtude de limitações e dificuldades para preparar e realizar suas refeições sozinhas, o que pode ser em maior ou menor grau dependendo do tipo de deficiência. Podem apresentar também problemas de comunicação cabendo aos pais e cuidadores a autonomia da escolha dos alimentos, resultando em monotonia, em virtude de uma conduta rotineira em relação à alimentação.
OBJETIVOS
Definir o estado nutricional de adolescentes e adultos com deficiência mental.
METODOLOGIA
Estudo transversal com deficientes mentais frequentadores de uma associação no município de Laguna/SC realizado durante o mês de março/2010. Por não haver protocolos específicos o estado nutricional foi analisado por meio do IMC/Idade para adolescentes e do IMC para adultos (SISVAN, 2004). Para efeito de análise somou-se os resultados de sobrepeso e obesidade e se adotou somente a variável excesso de peso. Os dados foram inseridos em um banco de dados e analisados no programa Microsoft Excel 2007.
RESULTADOS
Foram avaliados 65 indivíduos com deficiência mental, sendo 61,54% (n=40) adultos (idade média: 31,87±8,06 anos) e 38,46% (n=25) adolescentes (idade média: 15,24±3,41 anos). A população masculina foi mais prevalente entre os adultos e adolescentes: 65% (n=26) e 52% (n=13), respectivamente. Dos adolescentes, 36% (n=9) apresentaram excesso de peso e 28% (n=7) apresentaram desnutrição. Dos adultos, 62,5% (n=25) apresentaram excesso de peso. Quando estratificados por sexo, os dados apontam que mais da metade dos homens adultos, 61,5% (n=16) estão acima do peso, bem como mais da metade da população feminina adulta (64,3%/n=9).
CONCLUSÃO
Os resultados apontam distúrbios nutricionais nesta população e ressaltam a importância da intervenção e acompanhamento nutricional, o que permitiria reduzir complicações relacionadas a um estado nutricional inadequado valorizando assim, a qualidade de vida destes.

PS-23-332

RELAÇÃO ENTRE ÍNDICE RELAÇÃO CINTURA/ESTATURA, GORDURA CORPORAL, LIPÍDIOS SÉRICOS E LIPÍDIOS DISPONÍVEIS PARA CONSUMO, DE ADOLESCENTES DE 10 A 14 ANOS

VIVIAN SIQUEIRA S GONÇALVES; OTAVIANA CARDOSO CHAVES; SYLVIA CARMO C FRANCESCHINI; SÔNIA MACHADO R RIBEIRO; LUCIANA FERREIRA R SANT´ANA; CARLOS GARÇON FARIA; SILVIA ELOIZA PRIORE
Instituição: Universidade Federal de Viçosa - UFV
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A adoção de medidas preventivas e de intervenção quanto ao excesso de peso e suas consequências para a população pediátrica tornam necessário o monitoramento da tendência de acúmulo de adiposidade total e regional. Existem, no entanto, divergências quanto aos pontos de corte adequados para diagnóstico de excesso de gordura abdominal em adolescentes. Alguns estudos utilizam a relação cintura/estatura (RCE) com ponto de corte único para toda população e ela tem apresentado bom desempenho na predição de risco cardiovascular.
OBJETIVOS
Correlacionar a RCE com gordura corporal, lipídios séricos e lipídios disponíveis para consumo de adolescentes de 10 a 14 anos.
METODOLOGIA
Avaliou-se 95 indivíduos, de ambos os sexos, estudantes de escolas públicas da zona urbana. Aferiu-se peso, estatura, circunferência de cintura (CC); dosou-se colesterol total (CT) e frações e triglicerídeos (TG); estimou-se percentual de gordura corporal (%GC) por bioimpedância elétrica tetrapolar; coletou-se dados referentes à lista mensal de compras da família e estimou-se disponibilidade de lipídios para consumo per capita; calculou-se IMC e RCE; determinou-se o estado nutricional, pelo IMC/Idade, em Z-score; Realizou-se os testes estatísticos: Kolmogorov-Smirnov, correlação de Pearson ou Spearman e Odds ratio.
RESULTADOS
Os meninos totalizaram 54,74% (n=52) da amostra. A idade e estatura médias foram 12,14±1,02 anos e 152,97±7,8 cm, o peso mediano foi 42,45 (mín. 25,85/máx. 77,45) kg. Em relação ao índice IMC/Idade encontrou-se 22,1% de sobrepeso/obesidade e 5,26% de baixo peso. Quanto ao %GC, 18,95% apresentaram-no elevado. A RCE correlacionou-se com: %GC (r=0,78; p<0,05), CC (r=0,82; p<0,001), HDL (r=-0,28; p<0,05), VLDL (r=0,36; p<0,001); TG (0,36; p<0,001). Não houve correlação com lipídios totais e gordura saturada disponíveis para consumo. Os adolescentes que possuíam RCE maior ou igual a 0,5 tiveram 47,45 mais chances de apresentar elevado %GC (IC:9,48-247,77).
CONCLUSÃO
A RCE pode ser útil para auxiliar o diagnóstico do excesso de gordura. Percebeu-se também, que ela está relacionada com lipídios séricos, podendo ser útil em triagens para estudos de dislipidemias. A disponiblidade de lipídios para consumo, no entanto, não se relacionou ao índice RCE. Pelas inadequações observadas, percebeu-se também, a necessidade de intervenção e adoção de medidas educativas para essa faixa etária, a fim de evitar que as distrofias encontradas perpetuem-se na vida adulta.

PS-23-333

O CONSUMO ALIMENTAR E O ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES COM DOENÇA RENAL CRÔNICA PODE SER AFETADO PELA CONDIÇÃO SOCIOECONÔMICA

VIVIANA TEIXEIRA HENRIQUES
Instituição: Universidade de São Paulo
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O poder de compra de uma população tem reflexos na sua saúde, uma vez que necessitam deste p/ adquirir necessidades básicas de sobrevivência, como a alimentação, e implica no estado nutricional.
OBJETIVOS
Traçar o perfil econômico de clientes com doença renal crônica (DRC) e verificar a relação c/ a ingestão protéica. Incluídos 50 clientes c/ DRC em tratamento conservador atendidos pelo SUS no Hospital Nossa Senhora da Luz-Curitiba.
METODOLOGIA
Analisados dados demográficos, sociais, IMC (Kg/m2), consumo protéico por recordatório alimentar, taxa de filtração glomerular (TFG). P/ análise da renda econômica e familiar (RF) usado o Critério de Classificação Econômica Brasil da Associação Brasileira de Empresas de Pesquisa baseado em posses dos itens TV a cores, rádio, banheiro, automóvel, empregada mensalista, máquina lavar, DVD, geladeira, freezer e o grau de instrução do chefe da família. A partir da RF e o nº de pessoas na família foi calculada renda individual (RI).
RESULTADOS
A idade mediana 58 (32-87) anos, 56% feminino,(%) casados 68, viúvos 26 e solteiros e divorciados 6. Grau de instrução do chefe da família: analfabeto (n/%): 2(3,9), primário incompleto 9(17,6), primário completo 12(23,5), fundamental incompleto 10(19,6), fundamental completo 9(17,6), médio completo 5(9,8), médio incompleto 3(5,9). A RF média$1197,90±572,13, sendo que esta não atingiu a média (julho a dezembro) do salário mínimo necessário capaz de atender as necessidades vitais básicas familiar de $ 2056,58 (DIEESSE 2008). A RI $ 397,20±216,70, não alcançou o valor do salário mínimo nominal $ 415,00. O consumo protéico 0,89±0,58 g/Kg/d e o IMC 27,82 ± 5,63. Dividindo os clientes pela ingestão protéica (g/Kg/d) <0,60(n=16) e ≥0,60(n=34) tem-se: consumo protéico 0,34±0,13 e 1,15±0,53(p<0,001), RF $958,94±482,95 e $1310,32±582,51(p=0,042), IMC 29,48±7,56 e 27,04 ±4,36(p=0,15) e TFG 58,41±54,51 mL./min.; 45,57±21,14 mL./min. (p=0,27).
CONCLUSÃO
A maioria dos clientes apresentaram baixo poder econômico. A RF pode afetar a ingestão alimentar. A dieta hipoprotéica deve ser introduzida na terapia da DRC, entretanto o grupo c/ >ingestão protéica tem >renda e aquele c/ < ingestão, uma média muito baixa desta. A baixa ingestão protéica destes pacientes é devido a terapia ou condições de renda?Aqueles c/ baixo consumo protéico podem ter > ingestão energética oriunda de alimentos menos onerosos ricos em lipídeos e carboidratos e c/ isto alterar o estado nutricional aumentando o IMC que pode ser um fator de risco p/ a progressão da DRC.

PS-23-334
ESTADO NUTRICIONAL DE ADULTOS ASSISTIDOS PELO PROJETO RONDON NA CIDADE DE CAREIRO CASTANHO - AM
VIVIANE O NOGUEIRA; JOSÉ LB ALVES; ADRIANO B SANTOS; MARIA IB SOUZA; GERLINY B OLIVEIRA; IVIANA K MARINHO DACOSTA; JOÃO H COSTA-SILVA
Instituição: CAV-UFPE e CCS-UFPE
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O Projeto Rondon é uma ação do Governo Federal, coordenada pelo Ministério da Defesa, que tem por fim viabilizar a participação do estudante universitário nos processos de desenvolvimento local sustentável e de fortalecimento da cidadania. Como se trata de um projeto que viabiliza o desenvolvimento de cidades com baixo Índice de Desenvolvimento Humano (IDH), antes de intervenções nutricionais, foi relevante verificar o estado nutricional da comunidade para entender suas reais necessidades, quanto nutrição.
OBJETIVOS
Investigar o estado nutricional de moradores da cidade de Careiro Castanho assistidos pelo projeto Rondon.
METODOLOGIA
O estudo do tipo transversal avaliou 35 adultos entre 20 e 59 anos de idade, no período do Projeto Rondon realizado entre 30 de Janeiro a 15 de Fevereiro de 2009 na Cidade de Careiro Castanho – Operação Centro Norte – Amazonas. Foram analisados as variáveis sexo, idade, estado nutricional, através do índice de massa corpórea (IMC), circunferência da cintura (CC) e relação cintura quadril (RCQ). A cintura isolada foi analisada a partir dos pontos de corte sugeridos pela Organização Mundial de Saúde (OMS), 1998, que considera risco elevado para Doenças Cardiovasculares (DCVs). os valores >94cm para homens e >80cm para mulheres. A RCQ foi estudada com base nos pontos de corte propostos pela ABESO (2009), que considera risco elevado para DCV's os valores >0,90cm para homes e >0,85cm para mulheres. A categorização do EN segundo o IMC considerou o ponto de corte proposto pela OMS, 1998.
RESULTADOS
Verificou-se nos adultos avaliados predomínio do sexo feminino (57,14%) e a idade média foi de 37±15 anos. As médias dos indicadores antropométricos IMC, CC e RCQ foram de 23,9±4,3 kg/m², 80,6±10,0 cm e 0,8±0,1, respectivamente. Foi observado que 5,72 % das pessoas apresentaram baixo peso, 54,3% peso normal, 31,4 % sobrepeso e 8,6% obesidade, segundo o IMC. Com relação a CC, cerca de 90 % das mulheres apresentaram valores acima do normal, sendo considerado fator de risco cardiovascular contra 53,3% dos homens e no geral 75,2 % apresentaram a CC elevada. Com relação a RCQ, 40 % da amostra apresentou valores elevados, indicativo de síndrome metabólica e doença cardiovascular.
CONCLUSÃO
A população da cidade de Careiro Castanho- AM apresenta uma alta incidência de sobrepeso e CC, demonstrando um alto fator de risco para doenças cardiovasculares. Nossos dados mostram a necessidade de criação de políticas públicas que visem a educação nutricional desta população.

PS-23-335
ACEITAÇÃO DE OFICINAS EDUCATIVAS E CULINÁRIAS POR CRIANÇAS E ADOLESCENTES DE ESCOLA PÚBLICA
VIVIANE FERREIRA ZANIRATI; BÁRBARA GALVÃO CALDAS; LARISSA MARINHO DUARTE; CAROLINA GONÇALVES SOARES; ESTEFÂNIA VIANA SAMPAIO; ALINE CRISTINE SOUZA LOPES; LUANA CAROLINE SANTOS
Instituição: UFMG
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A promoção da saúde por meio da educação alimentar e nutricional na infância e adolescência é apontada como ferramenta fundamental para a prevenção dos agravos nutricionais e formação de hábitos alimentares saudáveis. Assim, verifica-se a importância de conhecer a percepção e o sentimento desse público em relação a esta atividade com o intuito de aprimorar as técnicas de promoção da saúde.
OBJETIVOS
Avaliar a aceitação de oficinas de educação alimentar e nutricional por crianças e adolescentes de uma escola pública.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo de intervenção no qual participaram 120 alunos de 6 a 12 anos de uma escola municipal de Belo Horizonte, Minas Gerais. As atividades consistiram em 6 oficinas educativas e 6 oficinas culinárias abordando os grupos da pirâmide alimentar. A aceitação de cada oficina foi verificada por meio de escala hedônica adequada à faixa etária aplicada ao final das atividades. Esta escala possuía 5 ilustrações de respostas faciais (LOBO et al. 2008) à pergunta "Como me sinto em relação ao que eu fiz e aprendi nesta oficina?". As expressões faciais correspondiam às seguintes respostas: "Gostei muito", "gostei", "não gostei nem desgostei", "não gostei" e "odiei". Todos os alunos responderam à escala hedônica sem interferência de outros indivíduos.
RESULTADOS
Constatou-se que a maioria dos estudantes era do sexo masculino (53,0%), sendo que aproximadamente 28,0% deles se encontravam na faixa etária mais elevada (11-12 anos). Em todas as oficinas a opção "Gostei muito" foi a mais assinalada, com o mínimo de 78,9% (oficina educativa do grupo das frutas) e o máximo de 92,7% (oficina culinária das hortaliças). Destaca-se a importância desse último resultado devido à dificuldade de ingestão de alimentos do grupo das hortaliças por indivíduos da faixa etária do estudo. Foi observada ainda uma média de 85,4±4,4% e 91,4±0,9% de estudantes que marcaram tal opção para as oficinas educativas e culinárias, respectivamente, não havendo diferenças estatisticamente significativas entre esses percentuais (p=0,27). Também não foram observadas diferenças significativas dos valores entre as faixas etárias para todas as oficinas.
CONCLUSÃO
Verificou-se que, os estudantes apreciaram as oficinas educativas e culinárias, denotando importância dessas metodologias para promoção de modos saudáveis de vida, sobretudo entre crianças e adolescentes.

PS-23-336
INTEGRAÇÃO ENTRE OFICINAS DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL E OFICINAS CULINÁRIAS: PROMOVENDO ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL EM ESCOLARES
VIVIANE FERREIRA ZANIRATI; CAROLINA GONÇALVES SOARES; LARISSA MARINHO DUARTE; ESTEFÂNIA VIANA SAMPAIO; BÁRBARA GALVÃO CALDAS; ALINE CRISTINE SOUZA LOPES; LUANA CAROLINE SANTOS
Instituição: UFMG
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A efetividade da promoção de alimentação saudável na infância depende de estratégias adequadas a este estágio da vida, sendo as atividades lúdicas de educação alimentar e nutricional as mais recomendadas. Da mesma forma, as oficinas culinárias são apontadas pela literatura como importante ferramenta para a formação de hábitos alimentares saudáveis, uma vez que por serem atividades práticas, favorecem a conscientização dos indivíduos.
OBJETIVOS
Promover a alimentação saudável em escolares por meio da integração entre oficinas de educação alimentar e oficinas culinárias.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo de intervenção nutricional, que constou de 6 oficinas educativas e 6 culinárias, realizado com 120 alunos de 6 a 12 anos matriculados em uma Escola Municipal de Belo Horizonte. As atividades das oficinas de educação alimentar foram diferenciadas para cada faixa etária, visando garantir sua efetividade favorecer o conhecimento e o alcance dos objetivos. A parte teórica inicial foi realizada na forma de teatro de fantoches para as crianças de Inicial, 1ª e 2ª séries e como roda de conversa e paródia para os alunos de 3ª, 4ª e 5ª séries, seguida de dinâmicas, jogos e brincadeiras. As atividades lúdicas foram associadas à execução de oficinas culinárias, com o preparo de receitas saudáveis para cada grupo da pirâmide alimentar, sendo também consideradas as especificidades etárias.
RESULTADOS
As atividades lúdicas obtiveram grande aceitação pelos escolares (principalmente os jogos em grupo) que apresentaram interesse e envolvimento durante o desenvolvimento das mesmas. Ressalta-se que tais atividades contribuíram com o aprendizado, pois favoreceram a adesão, a participação ativa e a interação entre os participantes, auxiliando na construção conjunta dos conhecimentos. Adicionalmente, as oficinas culinárias proporcionaram experiências positivas e prazerosas, contribuindo para a construção da familiaridade dos escolares com o cheiro, sabor, forma e valor nutricional dos alimentos, despertando interesse para o adequado consumo.
CONCLUSÃO
A integração das oficinas educativas, que abordaram a alimentação de forma lúdica, com a execução e degustação de receitas saudáveis pelos próprios estudantes, proporcionada por meio das oficinas culinárias, apresentou resultados positivos, compreendidos pela ampla oferta de informações, experiências sensoriais e aprendizados aos escolares, favorecendo a promoção da alimentação saudável, de modo prático e inovador.

PS-23-337
INTERVENÇÃO NUTRICIONAL NO AMBIENTE ESCOLAR: PERCEPÇÃO DE DIFERENTES ATORES
VIVIANE FERREIRA ZANIRATI; ESTEFÂNIA VIANA SAMPAIO; LARISSA MARINHO DUARTE; CAROLINA GONÇALVES SOARES; BÁRBARA GALVÃO CALDAS; ALINE CRISTINE SOUZA LOPES; LUANA CAROLINE SANTOS
Instituição: UFMG
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A escola é um espaço importante para o desenvolvimento de atividades de promoção da saúde por proporcionar a formação de cidadãos críticos e estimular o aprendizado de ações autônomas que contribuem para a formação de hábitos saudáveis de vida entre crianças e adolescentes.
OBJETIVOS
Avaliar a percepção de diferentes atores acerca da intervenção nutricional no ambiente escolar.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo de intervenção realizado em uma Escola Municipal de Belo Horizonte, com alunos de 6 a 12 anos, participantes do Programa Escola Integrada, no qual foram desenvolvidas oficinas de educação alimentar e culinárias. A avaliação da intervenção foi realizada após as oficinas por meio de entrevista semiestruturada com alunos e funcionários da escola. As entrevistas foram gravadas e realizou-se análise do discurso.
RESULTADOS
Participaram da intervenção aproximadamente 120 alunos. Foram entrevistados 10 alunos e 5 funcionários da escola, tendo em vista a saturação de conteúdo das respostas. O questionamento sobre a percepção das crianças em relação às atividades revelou grande satisfação: "C: Gostei não! Eu amei!", variando na preferência das ações de acordo com a metodologia empregada para cada faixa etária: jogos, teatros, paródias e oficinas culinárias. Ao serem indagados sobre o aprendizado, foram frequentes os relatos de controle no consumo de alimentos como, por exemplo: "E: A gente deve comer menos doces e gordura", além do conhecimento sobre a pirâmide alimentar. A maioria dos estudantes revelou que as oficinas os ajudaram a ter uma alimentação melhor e demonstraram interesse em repetir as receitas desenvolvidas nas oficinas culinárias. Os funcionários, questionados sobre a contribuição na melhoria da alimentação dos alunos revelaram: "E: Os alunos tiveram uma melhora muito grande e a gente percebe isso na cantina da escola"; "L: Antes eles rejeitavam um pouco legumes, agora muitos já aceitam mais". Além disso, ressaltaram que as oficinas atendem a proposta da Escola Integrada de ampliação do tempo diário escolar com novas oportunidades para a aprendizagem "E: A gente tem que pensar em um ser que tem educação em todos os sentidos".
CONCLUSÃO
A satisfação e compreensão das atividades desenvolvidas foi confirmada a partir dos relatos dos entrevistados, revelando a efetividade da intervenção nutricional no ambiente escolar para a aquisição de conhecimentos e hábitos alimentares saudáveis e possibilidade de expansão dessas ações.

PS-23-338
AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES RESIDENTES NO MUNICÍPIO DO CABO DE SANTO AGOSTINHO-PE
VIVIANE LANSKY XAVIER; JULIANA DE ALMEIDA PEREIRA; MARIA APARECIDA DE ARAÚJO SILVA; NATHÁLIA MELQUIADES ZLOCCOWICK; HAYANNA ADLLEY SANTOS DE ARRUDA
Instituição: Prefeitura Municipal do Cabo de Santo Agostinho
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O Ministério da Saúde define estado nutricional como "um excelente indicador de saúde e qualidade de vida, espelhando o modelo de desenvolvimento de uma determinada sociedade". A alimentação das crianças e adolescentes tem recebido, nos últimos anos, uma considerável atenção devido ao rápido aumento da prevalência do excesso de peso e da obesidade, além do surgimento das morbidades associadas. A antropometria tem se revelado como o método isolado mais utilizado para o diagnóstico nutricional em nível populacional, sobretudo na infância e na adolescência, pela facilidade de execução, baixo custo e inocuidade.
OBJETIVOS
O objetivo deste trabalho foi avaliar o estado nutricional de crianças e adolescentes residentes no Município do Cabo de Santo Agostinho-PE.
METODOLOGIA
A pesquisa foi executada durante uma ação social promovida pela Prefeitura em um bairro carente, no dia 11/10/2010. Foram avaliadas 11 crianças e 31 adolescentes, agrupados de acordo com a classificação etária da OMS, utilizando os índices IMC por idade e altura/idade, utilizando-se as novas curvas da OMS (2006, 2007). O peso foi determinado com uma balança digital e a altura avaliada com estadiômetro de parede.
RESULTADOS
Das crianças avaliadas, 81,8% apresentaram-se eutróficas e 18,1% apresentaram obesidade. Dos adolescentes avaliados, 87% apresentaram-se eutróficos, 9,6% apresentaram obesidade e 3,2% apresentaram baixo IMC por idade. 9,1% das crianças e 3,2% dos adolescentes apresentaram baixa altura/idade, sugerindo quadro de desnutrição pregressa. A prevalência de sobrepeso e obesidade encontrada nesta pesquisa corrobora com resultados de outros estudos desenvolvidos no país evidenciando a gravidade do problema e a necessidade de se classificar o sobrepeso e a obesidade na infância como um grave problema de saúde pública. Alguns fatores podem ser considerados como predisponentes ao sobrepeso e obesidade nestas faixas etárias, sobretudo a inatividade física e hábitos alimentares errôneos.
CONCLUSÃO
Confirma-se, assim, que a alimentação adequada desempenha um importante papel no crescimento e desenvolvimento da criança e preservação da saúde, pois, para além de satisfazer as elevadas necessidades nutricionais, estimula a criação e manutenção de bons hábitos alimentares por toda a vida.

PS-23-339
PERFIL NUTRICIONAL DE MERENDEIRAS DE ESCOLAS PÚBLICAS DO ESTADO DE PERNAMBUCO
VIVIANE LANSKY XAVIER; MARIA APARECIDA DE ARAÚJO SILVA; JULIANA DE ALMEIDA PEREIRA; NATHÁLIA MELQUIADES ZLOCCOWICK; HAYANNA ADLLEY SANTOS DE ARRUDA
Instituição: Secretaria de Educação de Pernambuco
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A alimentação escolar é preparada por profissionais que tendem a repassar seus hábitos alimentares aos alunos através das refeições preparadas. Por isso, o papel das merendeiras no cenário escolar é de suma importância para que as atividades de promoção da saúde sejam desenvolvidas de forma adequada. O uso excessivo de sal, açúcar e óleo nas preparações é comumente observado, mesmo com as orientações nutricionais e cardápios elaborados por nutricionistas.
OBJETIVOS
O objetivo deste trabalho foi avaliar o perfil nutricional de merendeiras de escolas públicas do Estado de Pernambuco.
METODOLOGIA
Tratou-se de um estudo transversal realizado com 166 merendeiras de escolas públicas estaduais localizadas em 6 Municípios da Região Metropolitana do Recife, em dezembro/2010. Foi realizada entrevista e aferições de peso, altura, circunferência da cintura e pressão arterial após repouso de 10 minutos. Utilizou-se balança digital, estadiômetro de parede, fita métrica inelástica e tensiômetro analógico.
RESULTADOS
A média de idade das merendeiras foi de 44±11 anos. Verificou-se que 22,8% apresentavam eutrofia; 33,7%, sobrepeso e 42,71%, obesidade, sendo 27,1% de grau I, 12,6% de grau II e 3,0% de grau III. A elevada prevalência de sobrepeso e obesidade pode classificar a profissão merendeira como de risco nutricional, pois algumas delas argumentaram que passaram a ganhar peso após a admissão no emprego. 17% possuem risco aumentado e 71,9% risco muito aumentado para doenças cardiovasculares, conforme medida da circunferência da cintura. Quando questionadas sobre a prática de exercícios físicos, apenas 16,3% afirmaram que praticam algum tipo de atividade física, enquanto a grande maioria, 83,7% afirmaram ser sedentárias. 78,3% das entrevistadas tiveram a pressão arterial aferida, das quais 33,7% apresentaram valores iguais ou maiores que 120x80 mmHg. Quanto questionadas sobre a presença de patologias associadas à alimentação, a hipertensão arterial foi mencionada por 28,3% das merendeiras, diabetes mellitus por 0,6%, e 4,8% das participantes afirmaram possuir as duas patologias.
CONCLUSÃO
Os resultados obtidos permitem concluir que elevados índices de sobrepeso e obesidade podem estar relacionados a determinadas profissões, bem como suas comorbidades. Portanto, torna-se necessário aprofundar a discussão sobre os hábitos alimentares e estilo de vida de profissionais que lidam com o preparo de alimentos, de modo que se promovam intervenções eficazes.

PS-23-340
PERFIL SOCIOECONÔMICO E HÁBITOS ALIMENTARES DE MERENDEIRAS DE ESCOLAS PÚBLICAS DO ESTADO DE PERNAMBUCO
VIVIANE LANSKY XAVIER; JULIANA DE ALMEIDA PEREIRA; MARIA APARECIDA DE ARAÚJO SILVA; NATHÁLIA MELQUIADES ZLOCCOWICK; HAYANNA ADLLEY SANTOS DE ARRUDA
Instituição: Secretaria de Educação de Pernambuco
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A promoção da alimentação adequada no ambiente escolar tem como peça fundamental as merendeiras. Porém, o trabalho desses profissionais é socialmente desvalorizado; em sua maioria, são mulheres com baixo nível de escolaridade, em precária situação social e exercendo, em muitos casos, o papel de chefe de família, o que as coloca em vulnerabilidade nutricional.
OBJETIVOS
Este trabalho objetivou verificar o perfil socioeconômico e os hábitos alimentares de merendeiras de escolas públicas do Estado de Pernambuco.
METODOLOGIA
O estudo transversal foi realizado em dezembro/2010 com 200 merendeiras de 105 escolas. Utilizou-se questionário estruturado, com informações sobre escolaridade, renda, valor mensal gasto com alimentação, habilidade culinária e frequência de consumo de legumes, frutas, doces e produtos industrializados.
RESULTADOS
Quanto à escolaridade, 26,5% das merendeiras declararam possuir o ensino fundamental II completo e 12,5%, o ensino médio. A renda individual e familiar de 78,5% das merendeiras variou de 0,5 a 1,5 salário mínimo e 42% são as chefes da família. O valor da renda familiar gasto com alimentação foi de R$ 200,00 a R$ 400,00 para 39,5% das merendeiras. 87,5% declararam não desperdiçar quase nada dos alimentos comprados mensalmente. 3% das merendeiras afirmaram não possuir habilidade culinária, fato relevante quando se considera a qualidade da alimentação servida aos alunos. A dieta de 79,5% das merendeiras é monótona, com consumo freqüente dos mesmos tipos de alimentos. 75% das merendeiras afirmaram que consomem legumes e 88%, consomem frutas ao menos uma vez por semana, e 59,5% incluem as cascas nas preparações. O consumo de frutas e verduras por esta população pode ser reflexo do local onde fazem as refeições, pois 50% das merendeiras afirmaram comer fora de casa. Frutas, legumes e verduras, como parte da alimentação diária, poderiam ajudar a prevenir as principais doenças crônicas não-transmissíveis, como cardiovasculares e diversos tipos de câncer. 49% consomem doces mais de uma vez por semana e 36% consomem produtos industrializados com freqüência, sendo este o retrato dos hábitos alimentares da população em geral.
CONCLUSÃO
Os resultados obtidos mostram a necessidade de aprofundar a discussão sobre o papel das merendeiras na promoção de uma alimentação adequada no âmbito escolar, valorizando este profissional, e a realização de maior número de ações educativas em saúde e nutrição junto a esses profissionais, de forma que venham a ter mais qualidade de vida.

PS-23-341
INFESTAÇÕES DE ENTEROPARASITAS RELACIONADAS COM O ESTADO NUTRICIONAL EM CRIANÇAS QUILOMBOLAS DA AMAZÔNIA BRASILEIRA.
VIVIANE SANTOS SILVA; ROSILENE COSTA REIS; ANA PAULA PEREIRA OLIVEIRA; EVANDER BATISTA
Instituição: Universidade Federal do Pará
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Um estado nutricio¬nal saudável depende não só da ingestão adequada de nutrientes, mas também de sua utilização biológica eficiente, entretanto, essa utilização pode estar comprometida em casos de infestação por enteroparasitas. E é fato conhecido que as enteroparasitoses são mais frequentes em regiões menos desenvolvidas.
OBJETIVOS
Verificar o grupo de crianças quilombolas mais acometidas pela parasitose intestinal e sua relação com o estado nutricional.
METODOLOGIA
Estudo transversal realizado com crianças quilombolas, no qual foram coletados peso e estatura, conforme padronização; a coleta de fezes foi realizada com a utilização potes de plástico, estéreis, descartáveis, com tampa e de boca larga. Para a análise dos dados, as crianças foram distribuídas em faixas de idade (0 a 24 meses; 25 a 60 meses e 61 a 120 meses). Na avaliação do estado nutricional foram utilizados os índices peso-para-idade, estatura-para-idade, e IMC para idade, classificando os escores z segundo os pontos de corte <-2,0 em baixo peso para idade, <-1,0 em risco de baixa estatura para a idade e IMC para idade >1,0 em risco de sobrepeso/sobrepeso. No exame parasitológico foi utilizado o método de Ritchie, sendo considerado presente a parasitose intestinal a existência de pelo menos um tipo de helminto e/ou protozoário. O teste do qui-quadrado foi utilizado para frequências relativas adotando uma significância de $p<0,05$.
RESULTADOS
Foram analisados os dados de 335 crianças, sendo 49 % do sexo masculino e 51% do feminino, tendo idade média de 66,9 meses (±32,9). O baixo peso para idade teve prevalência de 9,3%, acometendo principalmente as crianças da faixa de 61 a 120 meses de idade (12,2%), e embora se sobressaísse mais no sexo masculino e com parasitose intestinal, esses resultados não foram significantes. O risco de baixa estatura esteve presente em 4,9% das crianças, estando mais frequente nas com idade de 25 a 60 meses, além disso, as crianças do sexo feminino e com parasitose apresentaram maiores prevalências desse risco ($p<0,05$). O risco de sobrepeso esteve mais presente nas crianças de 0 a 24 meses, do sexo feminino e com parasitose ($p<0,05$).
CONCLUSÃO
Os meninos com parasitose apresentaram maiores prevalências de baixo peso para a idade, enquanto que as meninas com parasitose obtiveram as maiores prevalências de risco de baixa estatura e de risco de sobrepeso.

PS-23-342
PERFIL NUTRICIONAL E SÓCIOECONÔMICO DE IDOSOS ATENDIDOS EM UMA ESTRATÉGIA SAÚDE DA FAMÍLIA NO MUNICÍPIO DE ANANINDEUA-PA.
WANDERSON A. ALVES MENDES; ATHER BARBOSA FIGUEIREDO; PAULO H.BARBOSA DE ARAÚJO; VINÍCIUS COSTA SOUZA; JOSIANE MOREIRA CALDAS; CLAUDIA DANIELE TAVARES DUTRA; CARLA ANDRÉA AVELAR PIRES
Instituição: Univerdade Federal do Pará
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A alimentação saudável e o estado nutricional quando adequados diminui e previne os danos à saúde durante a fase de senescência. A epidemiologia nutricional tem mostrado forte associação entre alguns padrões de consumo alimentar e a ocorrência de doenças crônicas não transmissíveis. A alimentação inadequada – rica em gorduras, com alimentos altamente refinados e processados, pobre em frutas, legumes e verduras – está associada ao aparecimento de diversas doenças como aterosclerose, hipercolesterolemia, hipertensão arterial, doença isquêmica do coração, infarto agudo do miocárdio, diabetes mellitus e câncer.
OBJETIVOS
Caracterizar a situação econômica, o nível de escolaridade e o perfil nutricional de idosos atendidos em uma Estratégia Saúde da Família (ESF) em Ananindeua/Pará.
METODOLOGIA
Este estudo é do tipo corte transversal, realizado em uma ESF, no período de setembro de 2010 a janeiro de 2011. Foi aplicado um protocolo de pesquisa com informações sobre avaliação nutricional (peso, altura e índice de massa corporal), situação econômica e escolaridade. Para análise estatística foi utilizado o software Epi Info 5.3.2.
RESULTADOS
Foram analisados 78 idosos, dentre os quais 64,00% são do gênero feminino e 36,00% do masculino. Em relação ao estado nutricional, 46% apresentaram pré-obesidade e 22% obesidade. Quanto a renda familiar, 88% relataram ganhar até 1 salário mínimo e 2.5% não ter renda alguma. No que diz respeito à escolaridade, 54% relataram ter o ensino fundamental incompleto enquanto que 26% disseram não ser alfabetizados. Dos entrevistados 76% relataram ter dificuldades financeiras e 24% disseram não ter tais dificuldades.
CONCLUSÃO
Observou-se entre os entrevistados além de um baixo nível de escolaridade, um elevado percentual de excesso de peso associado à hábitos alimentares inadequados, assim como um baixo nível econômico. Dessa forma é necessário um planejamento de ações de educação nutricional que visem informar a essas famílias de que maneira elas podem aderir a uma alimentação saudável de forma acessível financeiramente.

PS-23-343
INGESTÃO DE VITAMINA K POR INDIVÍDUOS EM DIFERENTES FASES DA VIDA
WYSLLENNY NASCIMENTO SOUZA; SIMONE APARECIDA SANTOS FARIA; MARILENE DE VUONO CAMARGO PENTEAD
Instituição: Faculdade de Ciências Farmacêuticas
Área: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A função mais elucidada da vitamina K é a da coagulação sanguínea, no entanto ela apresenta outras importantes funções na manutenção da saúde óssea. Alguns estudos já demonstraram benefícios da ingestão de vitamina K sobre o metabolismo ósseo. Por isso, acredita-se que o requerimento dessa vitamina para a função óssea é muito mais alto do que os necessários para a manutenção da homeostase. Assim, as recomendações para a vitamina K deveriam ser maiores que as recomendações correntes, principalmente para prevenção da osteoporose. Poucos estudos avaliaram o consumo dessa vitamina em nossa população e com utilização das recomendações antigas.
OBJETIVOS
O objetivo desse trabalho foi avaliar o consumo da vitamina K em diferentes fases de vida e faixas etárias tendo como referência as mais recentes recomendações das DRIs.
METODOLOGIA
Participaram desse estudo 113 indivíduos de ambos os sexos, adultos e idosos. A dieta habitual de cada participante foi avaliada por meio da aplicação de três recordatórios alimentares de 24 horas, com intervalo de quinze dias entre cada aplicação onde um desses dias era um final de semana, no total de 336 recordatórios. Outras variáveis foram coletadas, como idade, peso, altura, renda, presença de problemas ósseos e/ou hemorrágicos.
RESULTADOS
A amostra foi caracterizada por um percentual de 61% de mulheres e 38,9 % de homens, a população adulta representou 51,3% da amostra e a idosa 48, 7%. A freqüência de indivíduos com consumo de vitamina K abaixo do recomendado na amostra foi bastante alto (66,4 %), sendo 67,3% entre os idosos e 65,5% entre os adultos. A média de ingestão da vitamina K na amostra foi 94, 87µg/dia, com uma mediana de 71, 22µg/dia. Com o cruzamento das variáveis sexo e recomendação dietética de vitamina K, foi verificado que as mulheres estavam com um percentual abaixo da recomendação maior que os homens, 38,9% e 27, 4%, respectivamente, porém isso não foi estatisticamente significante (p =0,46). A presença de problemas ósseos foi verificada em 27, 3% da população idosa, percentual de idosos que apresentavam alguma doença óssea e com consumo de vitamina K não consonante com a recomendação para a vitamina foi de 66,7%. O percentual daqueles que não possuíam doença óssea e apresentavam consumo de acordo com AI era de 32,5%.
CONCLUSÃO
Pode-se concluir, em um primeiro momento, que ambas as populações apresentaram baixo consumo o que é bastante preocupante quando isso está associado com problemas ósseos como acontece nos idosos.

PS-23-344
AVALIAÇÃO IN VIVO DA QUALIDADE PROTÉICA DA TORTA DO CUPUAÇU (THEOBROMA GRANDIFLORUM).
MARGARETE SOARES; JOYCE KIKUCHI; LÚCIA YUYAMA; RISONILCE SOUZA; MAÍRA SCHWERTZ; SILMARA PIMENTEL; LARISSA KIRSCH
Instituição: Universidade Federal do Amazonas
Área: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O cupuaçuzeiro (Theobroma grandiflorum, Shum) é uma árvore tipicamente amazônica, cujo fruto é considerado de grande atratividade tanto no cenário nacional quanto internacional devido ao seu sabor agradável e exótico. O valor econômico atribuído ao cupuaçu está baseado principalmente na comercialização da polpa, obtida pela extração manual ou mecânica e consumida na forma in natura, sucos, sorvetes, bombons, iogurtes, dentre outros produtos. Do ponto de vista protéico, a qualidade das proteínas depende da sua digestibilidade e biodisponibilidade. As proteínas de origem vegetal apresentam um valor nutritivo menor que as proteínas de origem animal, principalmente porque são deficientes em relação a alguns aminoácidos essenciais, além disso podem possuir fatores antinutricionais que interferem na sua digestibilidade.
OBJETIVOS
O presente trabalho teve como objetivo avaliar a qualidade protéica da torta do cupuaçu utilizando ratos como modelo experimental.
METODOLOGIA
Para tanto, o ensaio biológico foi realizado durante 14 dias, ao longo dos quais monitorou-se a ingestão diária das dietas formuladas à base de caseína (dieta controle) e de torta de cupuaçu. No 14º dia de experimento observou-se que não houve diferença significativa entre as dietas dos grupos aprotéico e teste (torta de cupuaçu). Contudo, houve diferença estatística ($p>0,05$) entre ambos os grupos teste e aprotéico em relação ao grupo controle. É importante ressaltar que as etapas necessárias para obtenção da torta de cupuaçu favorecem a destruição parcial ou integral de determinados aminoácidos essenciais.
RESULTADOS
Com os resultados obtidos pode-se concluir que a torta de cupuaçu ofertada como única fonte protéica na dieta não é adequada para garantir ao organismo níveis satisfatórios de crescimento, havendo a necessidade de suplementação de outra fonte protéica.
CONCLUSÃO
Faz-se necessário uma análise mais detalhada da torta de cupuaçu, visto que há fatores anti-nutricionais interferentes na absorção das proteínas. A palatabilidade da ração teste pode também ser considerada um fator interferente, onde observou-se na análise centesimal um alto índice de lipídios o qual pode ter sofrido rancificação.

PS-23-345
EFEITOS DA FARINHA DE JATOBÁ (HYMENAEA STIGONOCARPA MART.) NO CRESCIMENTO, NA GLICEMIA E EM MARCADORES SANGÜÍNEOS DA RESPOSTA IMUNE DE RATOS
MARIUZE LOYANNY PEREIRA OLIVEIRA; ANGELA GIOVANA BATISTA; SHAILA TURBAY PIRES; LIDIANE GUEDES OLIVEIRA; TALITA NEVES TEIXEIRA; FABIO T. L. GUIMARÃES; GUSTAVO E. B. A. MELO; REINALDO CAMPOS SANTANA; ELIZABETHE ADRIANA ESTEVES
Instituição: UFVJM
Área: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A polpa dos frutos do jatobá-do-cerrado é farinácea e bastante apreciada pelas populações rurais, "in natura" ou na forma de geléia, bolos e pães. No entanto, são escassos na literatura, dados sobre o valor nutricional desta polpa, bem como de seus efeitos metabólicos.
OBJETIVOS
O objetivo deste estudo foi avaliar os efeitos da inclusão da farinha de polpa de jatobá-do-cerrado no crescimento, na glicemia e em marcadores sangüíneos da resposta imune de ratos.
METODOLOGIA
Foram utilizados 16 ratos (Wistar), machos, com média de peso inicial de 107±6g. Os animais foram divididos aleatoriamente em dois grupos de oito animais e alimentados por um período de 28 dias, com oferta de alimento e água ad libitum. Um grupo recebeu a dieta padrão à base de caseína (PAD), e o outro, dieta que continha 50% da sua fonte protéica proveniente da farinha de jatobá (JAT). As dietas experimentais foram formuladas com base na dieta AIN93G com teor de proteínas alterado para 9 a 10%, isocalóricas e isoprotéicas. As variáveis avaliadas foram: Ganho de Peso (GP), Ingestão Alimentar (IA), Coeficiente de Eficiência Alimentar (CEA), Coeficiente de Conversão Alimentar (CA), Coeficiente de Eficiência Protéica (PER), peso úmido dos órgãos (baço, rim e fígado), comprimento da tíbia, glicemia, contagem de linfócitos totais, linfócitos T CD4 e CD8, granulócitos, monócitos e leucócitos.
RESULTADOS
Não houve diferença na IA entre PAD e JAT. Entretanto, o grupo PAD apresentou maior ganho de peso, PER, CEA e, consequentemente, a CA foi superior para o grupo JAT. O peso médio dos baços e dos rins foi superior para o grupo PAD e para o fígado não houve diferença significativa. O grupo PAD apresentou maior comprimento médio da tíbia. Os valores de glicemia foram maiores no grupo PAD. Não houve diferença significativa entre os grupos para os valores de linfócitos T CD4, CD8 e para os monócitos. Houve diferenças na contagem de granulócitos e leucócitos, sendo as maiores médias para o grupo PAD, enquanto os linfócitos totais foram superiores no grupo JAT.
CONCLUSÃO
A inclusão da farinha de jatobá na dieta dos animais, na proporção utilizada, promoveu efeitos deletérios no crescimento dos animais e influenciou na glicemia e nos marcadores da resposta imune avaliados. Estudos adicionais devem ser realizados para se conhecer melhor a composição química deste material, bem como seus efeitos metabólicos para garantir a segurança do seu uso na alimentação.

PS-23-346

INFLUÊNCIA DO PESO CORPORAL SOBRE OS PARÂMETROS BIOQUÍMICOS E DE ESTRESSE OXIDATIVO

MIRELLE DE FARIA JACOB; TAINÁ TEIXEIRA ORTEGA; DAMIANA TORTOLERO PIERINE; DIJON HENRIQUE SALOMÉ DE CAMPOS; ANTÔNIO CARLOS CICOGNA; ANA LÚCIA DOS ANJOS FERREIRA; CAMILA RENATA CORRÊA
Instituição: Faculdade de Medicina de Botucatu - UNESP
Área: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Ratos Zucker geneticamente obesos têm sido utilizados como modelo de estudo em obesidade e estresse oxidativo. Esses animais apresentam uma mutação (fa/fa) no receptor de leptina, essa mutação acarreta um bloqueio da ligação da leptina ao receptor hipotalâmico, provocando diminuição na saciedade.
OBJETIVOS
O objetivo do estudo foi relacionar o peso corporal com parâmetros bioquímicos, peroxidação lipídica (MDA) e capacidade antioxidante total (TAP) em ratos zucker geneticamente obesos.
METODOLOGIA
Foram avaliados ratos Zucker obesos (ZO, n=3) e controles (ZL, n=4) com 34 semanas de vida. Os animais foram avaliados quanto a: peso corporal (g), glicemia (mg/dL), triglicerídios (mg/dL), colesterol total (CT: mg/dL), Malondialdeído (MDA: μM) e capacidade total antioxidante (TAP: %).
RESULTADOS
Quando comparados ao grupo controle, o grupo ZO apresentou aumento ($p<0,05$) de peso corporal (397,3±37,9; 784,9±31,7 g), glicemia (145,1±29,1; 199,9±47,7 mg/dL), triglicerídeos (25,5±9,7; 158,4±85,4 mg/mL) e colesterol total (37,8±6,8; 83,4 ±13,0 mg/dL); porém, MDA e TAP não mostraram diferenças significantes entre os grupos (MDA: 0,34±0,2; 0,44±0,2 μM; TAP: 69,8±7,8; 73,9±20,4 %), podendo ser explicado por um bom sistema de defesa contra o estresse oxidativo nestes ratos. Houve correlação positiva ($p<0,05$) do peso com CT ($r=0,93$) e triglicerídios ($r=0,82$); Sem correlação significativa com glicemia, MDA e TAP.
CONCLUSÃO
Esses dados nos permitem concluir que ratos Zucker com 34 semanas apresentam aumento na estrutura corporal juntamente com alterações bioquímicas mostrando uma forte correlação positiva, porém o mesmo não foi observado com os indicadores de estresse oxidativo.

PS-23-347

ASSOCIAÇÃO DA HIPERTENSÃO ARTERIAL SOBRE A OBESIDADE E PARÂMETROS BIOQUÍMICOS EM RATOS GENETICAMENTE OBESOS

MIRELLE DE FARIA JACOB; TAINÁ TEIXEIRA ORTEGA; DAMIANA TORTOLERO PIERINE; DIJON HENRIQUE SALOMÉ DE CAMPOS; ANTÔNIO CARLOS CICOGNA; ANA LÚCIA DOS ANJOS FERREIRA; CAMILA RENATA CORRÊA
Instituição: Faculdade de Medicina de Botucatu - UNESP
Área: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Ratos Zucker geneticamente obesos têm sido utilizados como modelo de estudo em obesidade e síndrome metabólica. Esses animais apresentam uma mutação (fa/fa) no receptor de leptina, essa mutação acarreta um bloqueio da ligação da leptina ao receptor hipotalâmico, provocando diminuição na saciedade. Ainda é controversa a idade que esses animais adquirem a síndrome metabólica, e a hipertensão arterial parece ser a alteração mais tardia neste modelo experimental.
OBJETIVOS
O objetivo do estudo foi relacionar a pressão arterial com peso corporal e parâmetros bioquímicos em ratos Zucker geneticamente obesos de 8 a 24 semanas de vida.
METODOLOGIA
Participaram do estudo 3 ratos obesos (ZO) e 4 controles (C). Os animais foram avaliados quanto a: pressão arterial sistólica (PAS: mmHg), peso corporal (g), glicemia (mg/dL), triglicerídios (mg/dL) e colesterol total (CT: mg/dL) nas idades: 8, 12, 16 e 24 semanas.
RESULTADOS
Nas idades 8 e 12 semanas a PAS não foi correlacionada ($p>0,05$) com nenhuma das variáveis estudadas. Com 16 semanas, houve correlação positiva ($p<0,05$) da PAS com o peso corporal ($r=0,76$). Com 24 semanas, há correlação positiva ($p<0,05$) entre PAS e as variáveis de peso ($r=0,99$), glicemia (0,93), CT (0,91) e triglicerídios ($r=0,87$). Também com 24 semanas, foi encontrado aumento significativo ($p<0,05$) da PAS nos ZO em relação aos controles (ZO: 145,3±5,7; C: 113,0±3,6 mmHg), caracterizando o início da hipertensão arterial nestes ratos.
CONCLUSÃO
Estes dados nos permitem concluir que ratos Zucker com 24 semanas de vida apresentaram alteração da pressão arterial; Este aumento tem relação com aumento do peso corporal e alterações bioquímicas.

PS-23-348

DIETA SUPLEMENTADA COM POLPA DE CAMU-CAMU (MYRCIARIA DÚBIA (H.B.K MC VAUGH) REDUZ PARÂMETROS DE OBESIDADE EXPERIMENTAL EM RATOS

OZANILDO VILAÇA NASCIMENTO; EMERSON SILVA LIMA; LUCIA OZAKI YUYAMA
Instituição: Faculdade de Educação Física e Fisioterapia
Área: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A prevalência do excesso de peso e da obesidade vem crescendo rapidamente no mundo neste sentido é a importante considerar o papel da alimentação no processo de prevenção e tratamento da obesidade
OBJETIVOS
Investiga a ação biológica da ingestão da polpa do camu-camu (Myrciaria dubia Mc vaugh) em ratos obesos experimentalmente.
METODOLOGIA
Ratos Wistar com obesidade induzida com injeção subcutânea de Glutamato monossodico recebendo dieta ad libitum. Dois grupos participaram do estudo. O grupo um experimental que ingeriu a polpa do fruto do camu-camu (GCC) e o grupo dois que não fez a ingestão da polpa, o grupo controle (GC). A dieta foi completada com 25 ml de polpa de camu-camu para o grupo GCC enquanto o grupo CC recebeu dieta sem ingestão de camu-camu. Após 12 semanas de experimento os grupos foram sacrificados o sangue, fígado, coração, fezes e tecido adiposo branco foram coletados.
RESULTADOS
Os animais que receberam a polpa de camu-camu reduziram o peso corporal em 31.9% a gordura epidimimal em 24%, visceral em 36.5%. A gordura no fígado dos ratos GCC foi eliminada em 140%. Os níveis dos marcadores lipídicos no grupo experimental aumentou o HDL, reduziu em 39.6% o colesterol, 40.6% o triglicerídeos, 36.5% a VLDL e a glicemia em 22.9%, enquanto que no grupo controle essas variáveis estão aumentadas. O GCC reduziu em 44,5% a insulina.
Conclusão: O grupo que recebeu a polpa de camu-camu demonstrou em seus resultados ação desse fruto sobre a redução do peso corporal, tecidos branco epidimimal e visceral, eliminação da gordura do fígado, redução dos marcadores do metabolismo lipídico e insulina.
CONCLUSÃO
Ficou demonstrado que o fruto deve ter alguns princípio bioativo nos marcadores responsáveis pela obesidade experimental.

PS-23-349

EXERCÍCIO CONTINUO JUNTAMENTE COM DIETA SUPLEMENTADA NO TRATAMENTO DE RATOS OBESOS EXÓGENOS

LUCIA OZAKI YUYAMA; OZANILDO VILAÇA NASCIMENTO; EMERSON SILVA LIMA
Instituição: Faculdade de Educação Física e Fisioterapia
Área: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Estudos anteriores têm discutido os efeitos do exercício e da dieta sobre o aumento da adiposidade corporal e sua relação com doenças crônicas e obesidade. Este estudo discute os efeitos do exercício intermitente e da dieta suplementada na redução do peso corporal, medidas antropométricas, peso dos órgão e do tecidos adiposo branco, perfil lipídico e bioquímico em ratos obesos experimentalmente. Os resultados podem depender das variáveis do exercício e da suplementação.
OBJETIVOS
Analisar e comparar os efeitos do exercícios intermitentes e da dieta suplementada com a polpa do camu-camu (Myrciaria dubia (H.B.K.) McVaugh no tratamento de ratos obesos
METODOLOGIA
Foram utilizados ratos Wistar, recém-nascidos, que receberam glutamato monossódio (MSG), via subcutânea,4mg/g peso corporal (p.c.), a cada dois dias, nos primeiros 14 dias de vida. Após o desmame, foram separados em 3 grupos de 8 ratos machos: GS (sedentário), GE (treino intermitente = natação, 120 min/dia, 5 dias/semana, com sobrecarga de 5% do peso corporal durante 12 semanas) e GEC (treino intermitente = 25ml de polpa de camu-camu, natação 120 min/dia, 5 dias/semana, com sobrecarga de 5% do peso corporal). Os animais foram avaliados e sacrificados após 12 semanas de experimento. O peso corporal e a ingestão alimentar foram registrados diariamente. Os seguintes tecidos foram coletados e pesados: adiposos branco epididimal e visceral, fígado e coração. As amostras de sangue foram retiradas na pulsão cardíaco para determinação do perfil lipídico e bioquímico.
RESULTADOS
Os resultados deste estudo quando comparados os grupos foram: o peso corporal, peso do coração, peso do fígado e do tecido branco visceral e epididimal foram reduzidos no grupo exercitado e suplementado. No perfil lipídico o colesterol, triglicerídeos, LDL e VLDL tiveram suas frações reduzidas no grupo exercitado e que fez a ingestão do fruto. Já o HDL teve suas frações aumentadas no grupo exercitado seguido de uma redução da glicemia, insulina e leptina. As proteínas inflamatória foram maior no grupo exercitado e suplementado e valores reduzidos de proteína C reativa.
CONCLUSÃO
Conclui-se que o exercício continuo juntamente com a polpa do camu-camu foi eficaz no tratamento de parâmetros e fatores de risco associados a obesidade

PS-23-350

MINERAIS COM FUNÇÃO ANTIOXIDANTE E DISTÚRBIOS DA TIREÓIDE: AVALIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR EM PACIENTES ATENDIDOS EM UM HOSPITAL PÚBLICO DE FORTALEZA/CE

CHRISTIELLE FÉLIX BARROSO; LARISSA BEZERRA SANTOS; PRISCILA PEREIRA PESSOA; EMANUELA DAYANA KELLY FERNANDES VIEIR; RENAN MAGALHÃES MONTENEGRO JÚNI; SILVIA MARIA FRANCISCAT COZZOLINO; LILIANE VIANA PIRES; LUCIANA SIGUETA NISHIMURA; CARLA SORAYA COSTA MAIA

Instituição: Universidade Estadual do Ceará

Área: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

A ação dos hormônios tireoidianos está associada com o balanço oxidante/antioxidante intracelular o que estimula a produção de espécies reativas de oxigênio. Os antioxidantes obtidos na dieta são indispensáveis para a defesa apropriada contra a oxidação possuindo um papel importante na manutenção da saúde impedindo os efeitos prejudiciais dos radicais livres, sendo o selênio e o zinco mencionados na literatura como minerais com função antioxidante.

OBJETIVOS

O objetivo deste estudo foi avaliar o consumo de minerais com função antioxidante, selênio e zinco, em adultos com hipotireoidismo e hipertireoidismo.

METODOLOGIA

A amostra foi composta por 35 pacientes diagnosticados com disfunções tireoidianas, destes 15 detectados com hipertireoidismo e 20 com hipotireoidismo, atendidos no ambulatório de endocrinologia de um hospital público de Fortaleza. Para avaliação do consumo alimentar foi utilizado o método de recordatório de 24horas. A maioria dos pacientes eram diagnosticados com hipotireoidismo (57,14%) e maioria feminina do grupo hipo e hipertireoidismo, sendo 90% e 80%, respectivamente. Os micronutrientes foram analisados através da probabilidade de adequação da ingestão como determina as DRI´s (Dietary Reference Intakes). Este projeto foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Ciências Farmacêuticas da Universidade de São Paulo (Protocolo CEP n° 317).

RESULTADOS

A maioria dos pacientes do grupo hipertireoidismo e hipotireoidismo está em consumo provavelmente adequado de selênio. No entanto, o percentual de adequação do consumo de zinco nos pacientes com hiper e hipotireoidismo foi baixo no sexo feminino, enquanto que no sexo masculino, em ambos os grupos, não atingiu percentual de adequação.

CONCLUSÃO

Foi possível concluir que o consumo do selênio é considerado como provavelmente adequado em pacientes com disfunções tireoidianas, entretanto o consumo de zinco apresentou-se abaixo das recomendações caracterizando um consumo de baixa adequação, com isto, mais estudos devem ser realizados para investigar a adequação desses nutrientes na população.

PS-23-351

SELÊNIO E ESTRESSE OXIDATIVO EM INDIVÍDUOS SAUDÁVEIS

LARISSA BEZERRA SANTOS; CHRISTIELLE FÉLIX BARROSO; PRISCILA PEREIRA PESSOA; EMANUELA DAYANA KELLY FERNANDES VIEIR; SILVIA MARIA FRANCISCAT COZZOLINO; LILIANE VIANA PIRES; CLARA SATSUKI MORI; ANA MARA OLIVEIRA SILVA; JORGE MANCINI FILHO; ALEXANDRE PIMENTEL; CARLA SORAYA COSTA MAIA

Instituição: Universidade Estadual do Ceará

Área: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

O estresse oxidativo tem sido definido como um desequilíbrio em favor da produção de oxidantes (radicais livres) sobre a capacidade antioxidante celular. A glutationa peroxidase (GPx) constitui o principal sistema enzimático antioxidante. Apesar das defesas antioxidantes reduzirem os riscos de lesões oxidativas, os organismos podem vivenciar situações em que a proteção é insuficiente, ocorrendo o estresse oxidativo, que pode ser avaliado através de biomarcadores, sendo o malondialdeído (MDA) um dos subprodutos mais abundantes resultantes da peroxidação lipídica. A atividade da GPx se encontra fortemente correlacionada com a concentração sanguínea de selênio. Conseqüentemente, o consumo inadequado de selênio provoca diminuição da atividade da GPx, o que por sua vez pode afetar a resposta celular frente à ação de agentes oxidantes e desencadear estresse oxidativo.

OBJETIVOS

O objetivo deste estudo foi avaliar em uma população saudável o estado nutricional relativo ao selênio e os biomarcadores de estresse oxidativo relacionados a esse mineral.

METODOLOGIA

O estudo contou com 28 indivíduos do estado do Ceará e 29 do estado de São Paulo. O trabalho foi submetido e recebeu aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Ciências Farmacêuticas da Universidade de São Paulo (FCF/USP), através do protocolo número 317, datado de 31 de outubro de 2006.

RESULTADOS

Foram encontradas correlações negativas entre Se eritrocitário e GPx (p=0,016) e Se eritrocitário e MDA (p=0,011). Também houve correlações negativas para Se plasmático e GPx (p=0,017) e Se plasmático e MDA (p=0,007). Não houve correlação entre GPx e MDA (p>0,05).

CONCLUSÃO

Diante dos resultados encontrados, concluiu-se que o estado nutricional relativo ao selênio estava adequado em ambos os grupos; que a atividade da GPx não apresentou diferença entre os grupos estudados e que as concentrações de MDA estavam mais altas no grupo paulistano, sugerindo maior oxidação nestes indivíduos.

PS-23-352

EFEITO DA INGESTÃO DA POLPA DE MANGA UBÁ (MANGIFERA INDICA L.) SOBRE O ESTRESSE OXIDATIVO EM RATOS

RENATA CELI LOPES TOLEDO; LARISSA FROEDE BRITO; GEPOLIANO S CHAVES; SÔNIA M R RIBEIRO; MARIA DO CARMO GOUVEIA PELUZIO; JOSÉ HUMBERTO QUEIROZ

Instituição: Universidade Federal de Viçosa

Área: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

Estudos epidemiológicos associam dietas à base de frutas e verduras, ricas em antioxidantes, à menor incidência de doenças crônico-degenerativas. No entanto, é necessário obter informações sobre a dosagem adequada desses compostos na prevenção e no combate desses distúrbios, visto que há relatos na literatura de que o excesso de antioxidante pode exercer efeito pro-oxidativo ao organismo. A manga destaca-se pelo seu valor nutricional, sendo a variedade Ubá (*Mangifera indica L.*) uma fonte rica em antioxidantes como, carotenóides, fenóis, vitaminas A e C.

OBJETIVOS

O presente trabalho teve como objetivo avaliar o efeito da ingestão aguda e crônica da polpa de manga Ubá sobre o estresse oxidativo em ratos wistar por meio da análise da peroxidação lipídica no tecido hepático.

METODOLOGIA

Utilizou-se um total de 48 animais, os quais foram divididos em dois experimentos, os que receberam as dietas por 24 horas e os que receberam as dietas por 25 dias. Em cada experimento os animais foram divididos em quatro grupos de seis: G1 (dieta AIN-93), G2 (dieta AIN-93 + 3% de polpa de manga liofilizada), G3 (dieta AIN-93 + 10% de polpa de manga liofilizada), G4 (dieta AIN-93 + 150 mg de vitamina E/kg de dieta). Após o período experimental coletou-se o fígado dos animais preparando-se um homogeneizado que foi utilizado para a análise do estresse oxidativo por meio da determinação das substâncias reativas ao ácido tiobarbitúrico resultante da peroxidação lipídica no tecido hepático, sendo o produto desta, malondialdeído (MDA), quantificado por espectrofotometria a 535nm (BUEGE; AUST, 1978). O resultado foi expresso em nmol de MDA por mg de proteína.

RESULTADOS

A concentração de malondialdeído no experimento de 24 horas não apresentou diferença significativa entre os quatro grupos. No experimento de 25 dias o G4 apresentou maior valor deste parâmetro em relação ao G1 (0,758 ± 0,10 e 0,418 ± 0,04 nmol de MDA/mg de proteína, respectivamente) em p< 0,05. Houve diferença significativa nos valores de MDA/PTN dos animais do G3 (0,899 ± 0,13) em relação aos do G1 (0,418 ± 0,04) e G2 (0,596 ± 0,10) de acordo com o teste de Tukey em p< 0,01.

CONCLUSÃO

O presente estudo demonstrou que a suplementação crônica da dieta tanto com vitamina E (150mg/kg de dieta) quanto com 10% de polpa de manga liofilizada exerceram efeito pro-oxidativo ao fígado dos animais experimentais.

PS-23-353

ANÁLISE FÍSICA E QUÍMICA DE FARINHA DE MANDIOCA DOS TIPOS D'ÁGUA E SANTA CATARINA E AVALIAÇÃO DO IMPACTO NO GANHO DE PESO DE RATOS WISTAR

RITA DE CÁSSIA AVELLANEDA GUIMARÃES; ADRIANA DA SILVA FLORES; MARNEY PASCOLI CEREDA; CLÁUDIA LEITE MUNHOZ; KARLA REJANE DE ANDRADE PONTO

Instituição: Universidade Federal de Mato Grosso do Sul

Área: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

A mandioca (Manihot esculenta Crantz) é a sexta matéria-prima mais produzida no mundo com 189 milhões de toneladas/ano, sendo o Brasil, o sexto produtor mundial. O consumo médio de mandioca no país é de 1 kg pessoa/ano, enquanto que o de farinha de mandioca chega a 3,7 kg pessoa/ano (FAO/WHO, 2006). Culturalmente, está inserida no cardápio dos brasileiros em diferentes formas de preparo (Kris-Etherton, 2007).

A mandioca é conhecida também como macaxeira doce, de mesa ou aipim, sendo facilmente encontrada pela população, além de apresentar baixo custo, é fonte de amido, que está presente em grãos, raízes e tubérculos (Doséa et al., 2010). Desta forma, objetivou-se caracterizar e elaborar dois tipos de rações, utilizando farinhas de mandioca d'água e Santa Catarina.

OBJETIVOS

Estabelecer relação entre o ganho de peso, bem como caracterizar por análise centesimal dois tipos de rações utilizando farinhas de mandioca das variedades d'água e Santa Catarina.

METODOLOGIA

As análises físicas e químicas das rações foram realizadas em triplicata (AOAC, 1997). No ensaio biológico foram utilizados 9 ratos machos Wistar de 21 dias, divididos em 3 grupos: Grupo 1: Ração Controle (Comercial); Grupo 2: Ração elaborada com farinha de mandioca da variedade d'água; Grupo 3: Ração elaborada com farinha de mandioca Santa Catarina. A pesagem dos animais foi realizada uma vez por semana, sendo o período de experimento de 30 dias. No estudo utilizou-se para efeito de cálculo média ± desvio-padrão.

RESULTADOS

Na pesagem dos animais, verificou-se ganho de peso de 40 ± 0,03g para os animais que receberam ração controle. Nos animais que receberam a ração elaborada com farinha de mandioca d'água, o aumento foi de 48 ± 0,01 g e para os que receberam a ração contendo farinha de mandioca do tipo Santa Catarina, o ganho foi de 45 ± 0,04 g.

Para cada ração, observou-se teor protéico elevado (18,39 ± 0,15). Os valores de glicose (1,73 ± 0,23) e sacarose (4,22 ± 0,55) na ração com farinha d'água foram inferiores quando comparados ao amido (48,35 ± 0,06). Umidade e cinzas foram de 3,9 ± 1,38 e 4,86 ± 0,22 na ração contendo farinha d'água. O valor de cinzas na ração com farinha Santa Catarina foi 5,68 ± 0,24, e umidade, 2,98 ± 0,40. O teor de proteínas para esta ração foi de 20,55%, e de amido para ração farinha d'água foi 18,47 ± 1,78; glicose, 2,0 ± 0,26 e sacarose, 11,43 ± 2,37.

CONCLUSÃO

As rações testes promoveram maior ganho de peso em relação ao grupo controle.

PS-23-354

EFEITO DA DIETA HIPERGLICÍDICA SOBRE O METABOLISMO DE RATOS WISTAR

RITA DE CÁSSIA AVELLANEDA GUIMARÃES; LUÍS CARLOS VINHAS ÍTAVO; PAULO CÉZAR DE FEITAS MATHIAS; ÂNGELA FERREIRA DA CRUZ; MICHAEL ROBIN HONER; CAMILA CELESTE BRANDÃO FERREIRA ÍTAVO

Instituição: Universidade Federal de Mato Grosso do Sul

Área: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

A Síndrome Metabólica (SM) é um transtorno relacionado à deposição gordura e à resistência à insulina. O excesso de carboidratos no sangue pode levar ao esgotamento de células beta-pancreáticas, desregulando a secreção de insulina, aumentando glicemia, promovendo a instalação do Diabetes (Porto, 2005). A predisposição genética, a alimentação inadequada e a inatividade física estão entre os principais fatores que contribuem para o surgimento da SM, cuja prevenção primária é um desafio mundial contemporâneo, com importante repercussão para a saúde (Girman et al., 2007).

OBJETIVOS

Avaliar o efeito de dieta hiperglicídica no ganho de peso de ratos Wistar, bem como analisar a glicemia de jejum.

METODOLOGIA

Foram utilizados ratos machos Wistar com 60 dias, colocados em gaiolas metabólicas individuais para receber a dieta controle (n=17) e a rica em carboidratos (n=18).

Na preparação das dietas (Takahashi, Curi & Carpinelli, 1991), os ingredientes foram pesados, misturados, peneirados para melhor homogeneidade e fornecidos na forma de pelletes. Os animais foram pesados a cada 2 dias e o sangue colhido para análise de glicemia de jejum.

RESULTADOS

Na dosagem de glicose plasmática dos animais percebeu-se que na quarta semana, a glicemia de jejum dos animais tratados com a dieta rica em carboidratos era superior ao grupo controle com 30 mg. Com oito semanas continuou elevada, com 22 mg, e ao final de 12 semanas permaneceu elevada 36 mg acima do grupo controle. Na 16ª semana a diferença foi de 27 mg e na 20ª semana, de 38 mg.

Em relação a evolução de peso, os ratos do grupo controle até a 24ª semana, tiveram um desempenho melhor do que os animais do grupo teste, porém, a partir da 28ª semana, o peso dos animais do grupo teste foi superior em relação aos animais do grupo controle.

Embora haja discordância se dietas ricas em carboidratos causam aumento de glicemia, pode-se ressaltar que variações no tempo de tratamento, início de tratamento e tipos de carboidratos empregados na dieta, podem influenciar os resultados.

CONCLUSÃO

Os resultados mostraram que em condições experimentais a dieta rica em carboidratos promoveu elevação da glicemia. Ao fim de dez meses, os dois grupos não apresentaram diferenças no ganho de peso. As possíveis alterações refletem nas adaptações metabólicas desencadeadas pela dieta rica em carboidratos, porém são necessários estudos mais precisos se de fato a dieta rica em carboidratos danifica as células beta-pancreáticas.

PS-23-355

CONSUMO CRÔNICO DE DIETA TERMOLIZADA NÃO PROMOVEU ALTERAÇÕES HISTOLÓGICAS NOS TECIDOS HEPÁTICO, RENAL E INTESTINAL DE RATOS ADULTOS

ROSE CAROLINNE CORREIA DA SILV; SUZANA LIMA DE OLIVEIRA; TEREZINHA DA ROCHA ATAÍDE; ELISA BATISTA OLIVEIRA E SILV; LUCI TOJAL E SEARA; ÍSIS KELLY RODRIGUES DA SI; SARA HONÓRIO ALVES PORTELA; FERNANDA MARANHÃO LAGES DE BRITO; ELENITA MARINHO ALBUQUERQUE BAR; MARIA DO CARMO LINS VASCONCELOS BAL

Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS

Área: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

Os produtos finais da glicação avançada (AGEs), formados no organismo por interações aminocarbonílicas, apresentam propriedades pró-oxidantes e pró-inflamatórias, associadas a doenças crônicas, a exemplo de diabetes, doença de Alzheimer, aterosclerose e doença do fígado gorduroso não alcoólica. Os alimentos, sobretudo quando submetidos a calor seco e baixa umidade, constituem importante fonte exógena de AGEs, ainda que o real impacto do consumo de AGEs dietéticos na saúde humana ainda não tenha sido definido. O consumo de substâncias antioxidantes, a exemplo da tiamina, representa outro elemento importante na consideração dietética do prejuízo de AGEs.

OBJETIVOS

Investigar a repercussão da ingestão crônica de produtos de glicação avançada e de diferentes doses de tiamina sobre as características morfológicas dos tecidos hepático, renal e intestinal em ratos adultos.

METODOLOGIA

Ratos machos Wistar, de cinco meses de idade, foram subdivididos em quatro grupos experimentais, segundo as dietas oferecidas: controle (C), dieta comercial padrão; termolizada (T), dieta padrão autoclavada a 121,5°C, por 30 min; termolizada com tiamina nível 1 (TT1), dieta termolizada acrescida, após tratamento térmico, de 6 mg de tiamina/kg de dieta, e termolizada com tiamina nível 2 (TT2), dieta termolizada acrescida de 120 mg de tiamina/kg de dieta. Após seis meses de tratamento, os animais foram anestesiados e procedeu-se à coleta de amostras de fígado, rim, duodeno e jejuno. Depois de fixados em formol, os órgãos foram clivados e os fragmentos obtidos foram processados, incluídos em parafina e corados pelo método hematoxilina-eosina (HE), para confecção e posterior análise das lâminas histológicas.

RESULTADOS

Não foram detectadas alterações histológicas nas amostras de rim, de duodeno e de jejuno, e nenhum grau de esteatose hepática, nas amostras de fígado analisadas.

CONCLUSÃO

O consumo crônico de dieta termolizada não promoveu o aparecimento de alterações morfológicas em ratos adultos. Considerando-se outros estudos realizados pelo grupo, em que a dieta padrão AIN-93 peletizada induziu aparecimento de esteatose, é razoável inferir que elementos antiglicantes na dieta comercial utilizada no experimento podem ter protegido os tecidos das alterações promovidas pelos AGEs.

PS-23-356

PERFIL DE ÁCIDOS GRAXOS DE TAINHAS (MUGIL PLATANUS) DA REGIÃO SUL DO BRASIL

STELLA LEMKE; GABRIELA S. F. CASTRO; GERSON LUIS FACCIN; ALCEU AFONSO JORDÃO JUNIOR; HELIO VANNUCCHI; VERA LÚCIA CARDOSO G. TRAMONTE

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina

Área: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

Os frutos do mar estão presentes nos hábitos alimentares da população, em especial, de comunidades litorâneas. A tainha (Mugil platanus) encontrada nas regiões Sul e Sudeste do país é bastante consumida no município de Florianópolis (SC) e litoral catarinense, principalmente durante o inverno, temporada de captura da espécie. Os pescados, a exemplo da tainha, são considerados fonte de lipídeos benéficos a saúde, dentre eles, o ácido graxo insaturado ômega 3, denominado essencial. Apesar do alto consumo de tainha no litoral catarinense e da sua importância econômica para esta região, existem poucos dados sobre a composição nutricional e perfil de ácidos graxos desta espécie.

OBJETIVOS

O objetivo do estudo foi identificar o perfil de ácidos graxos de tainhas (Mugil platanus) da região Sul do Brasil.

METODOLOGIA

O pescado foi adquirido no mês de novembro em uma peixaria do município. Após limpas, evisceradas e retiradas as espinhas, a amostra foi mantida congelada até o momento das análises. Para a extração de lipídeos totais utilizou-se o método proposto por Bligh e Dyer (1959). A identificação da composição de ácidos graxos foi realizada em cromatógrafo a gás (GC 2014).

RESULTADOS

De acordo com os dados obtidos neste estudo, verificou-se 40,5% de ácidos graxos saturados, com predomínio do ácido palmítico (26,1%), 33,1% de ácidos graxos monoinsaturados, com predomínio do ácido palmitoléico (19,9%) e 25,1% de ácidos graxos polinsaturados, sendo que destes 23,5% são da classe ômega 3.

CONCLUSÃO

Pelo exposto, pode-se constatar que a tainha em estudo apresenta boa proporção de ácidos graxos insaturados, o que representa aproximadamente 58% de sua composição lipídica.

PS-23-357

COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE TAINHAS (MUGIL PLATANUS) DA REGIÃO SUL DO BRASIL

STELLA LEMKE; GERSON LUIS FACCIN; VERA LÚCIA C. G. TRAMONTE

Instituição: Universidade Federal de Santa Catarina

Área: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

A tainha (Mugil platanus) é encontrada nas regiões Sul e Sudeste do país, sendo mais abundante na região da Lagoa dos Patos/RS. A captura da tainha ocorre principalmente no período da chamada migração reprodutiva, em que estes peixes migram em busca de águas mais quentes para desovar, deixando a Lagoa dos Patos em direção ao Norte. Florianópolis (SC) é um dos locais de desova da espécie. É explorada comercialmente e constitui parte importante da economia regional, em especial das comunidades pesqueiras tradicionais, estando presente nos hábitos alimentares da população. Deste modo, a escolha deste pescado como objeto de estudo é importante devido à ocorrência da desova em litoral catarinense, forte tradição da pesca artesanal no estado e escassez de conhecimento sobre a composição nutricional desta espécie.

OBJETIVOS

O objetivo do estudo foi determinar a composição centesimal de tainhas (Mugil platanus) da região Sul do Brasil.

METODOLOGIA

O pescado limpo e fresco foi adquirido no mês de Janeiro de 2011 no Mercado Público do município, sendo imediatamente conduzido ao laboratório e mantido congelado até o momento das análises. Para a determinação da composição centesimal foram analisadas 5 amostras, escolhidas aleatoriamente, das quais, os músculos foram removidos manualmente e triturados até completa homogeneização. Após o preparo da amostra, foram realizadas, em quadruplicata, as seguintes análises: umidade, cinzas e proteína de acordo com a metodologia oficial da Association of Official Analytical Chemists, para a determinação de lipídeos totais utilizou-se o método proposto por Bligh e Dyer (1959).

RESULTADOS

De acordo com os dados obtidos neste estudo, verificou-se 77,9% de umidade, 1,2g% de cinzas, 18,6g% de proteína, 1,5g% de lipídeo, 0,8g% de carboidrato e 91,3Kcal/100g.

CONCLUSÃO

De posse dos resultados, pode-se constatar que a tainha em estudo apresenta grande valor nutritivo, é rica em proteína de alto valor biológico e apresenta baixo teor de lipídeos, podendo fazer parte de uma dieta saudável desde que adequada em quantidade e modo de preparo.

PS-23-358
EFEITO DO TEMPO DE EXPOSIÇÃO À OBESIDADE NA MANIFESTAÇÃO DA SÍNDROME METABÓLICA EM RATOS ZUCKER GENETICAMENTE OBESOS
TAINÁ TEIXEIRA ORTEGA; MIRELLE DE FARIA JACOB; DAMIANA TORTOLERO PIERENE; DIJON HENRIQUE SALOMÉ CAMPOS; ANTONIO CARLOS CICOGNA; ANA LUCIA DOS ANJOS FERREIRA; CAMILA RENATA CORRÊA
Instituição: Faculdade de Medicina de Botucatu
Área: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A Síndrome Metabólica (SM) é um transtorno complexo representado por um conjunto de fatores de risco para doenças cardiovasculares e diabetes. Entre esses fatores de risco, incluem-se a obesidade centrípeta, hiperglicemia, hipertensão arterial sistêmica, elevação dos níveis de triglicérides e redução dos níveis de lipoproteína de alta densidade (HDL). Embora descrita em humanos, a SM tem sido pouco estudada em modelo experimental. Pesquisas têm mostrado que ratos Zucker (mutação no gene do receptor de leptina, fa/fa) são utilizados como modelo de estudo para obesidade, mas há controvérsias quanto à manifestação da SM nesses animais.
OBJETIVOS
O objetivo do estudo foi investigar o momento da manifestação das comorbidades que culminam na ocorrência da SM.
METODOLOGIA
Foram utilizados sete ratos Zucker, controle, n=4 e Zucker Obeso (ZO), n=3. Peso corporal (g), glicemia (mg/dL), triglicérides (mg/dL), colesterol total (CT, mg/dL) e pressão arterial sistólica (PA, mmHg) foram determinados com as idades de 8, 12, 16 e 24 semanas de vida.
RESULTADOS
Na 8ª semana de avaliação, em relação aos controles, o grupo ZO apresentou alterações significantes nos parâmetros (média ± DP) de peso corporal (205,2±11,6 vs. 298,9±21,6; p=0,00), triglicérides (35,0±8,6 vs. 117,3±60,5; p=0,03) e colesterol total (42,6±6,0 vs. 69,3±17,2; p=0,03). Com 12 e 16 semanas de vida, não houve manifestação adicional de outros parâmetros. Na 24ª semana de avaliação, os valores de glicemia (109,7±11,4 vs. 172,5±12,5; p=0,00) e pressão arterial sistólica (115,3±4,3 vs. 162,0±16,5; p=0,00) do grupo ZO foram superiores significantemente em relação aos controles. Esses resultados mostram que os ratos do grupo ZO apresentam peso corporal aumentado e hiperlipidemia a partir da 8ª semana de vida e alterações nos valores de glicemia e pressão arterial sistólica no último momento de avaliação, com 24 semanas de idade.
CONCLUSÃO
Sendo assim, esses resultados nos levam a concluir que ratos Zucker geneticamente obesos podem ser considerados um bom modelo experimental para o estudo da SM a partir da 24ª semana de vida, pois com essa idade apresentam alteração nos quatro parâmetros utilizados para o diagnóstico de SM.

PS-23-359
AVALIAÇÃO DO METABOLISMO DA GLICOSE EM MODELO EXPERIMENTAL GENETICAMENTE OBESO
TAINÁ TEIXEIRA ORTEGA; MIRELLE DE FARIA JACOB; DAMIANA TORTOLERO PIERINE; DIJON HENRIQUE SALOMÉ CAMPOS; ANTONIO CARLOS CICOGNA; ANA LUCIA DOS ANJOS FERREIRA; CAMILA RENATA CORRÊA
Instituição: Faculdade de Medicina de Botucatu
Área: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A resistência à ação da insulina é uma importante alteração da obesidade. Ratos Zucker geneticamente obesos (mutação do gene do receptor de leptina, fa/fa) têm sido usados como modelo experimental para o estudo da obesidade e resistência insulínica.
OBJETIVOS
O objetivo do estudo foi avaliar o metabolismo da glicose por dois testes: teste de tolerância à insulina (ITT) e teste de tolerância à glicose (GTT) em ratos Zucker obesos (ZO) machos com 21 semanas de vida.
METODOLOGIA
Dez ratos Zucker (ZO, n=5; controle n=5) foram utilizados no estudo. Para o teste de tolerância à insulina (ITT) foi aplicado 1,5 ηg de glicose/kg após 5 h de jejum. Sendo avaliada a glicemia basal e após 5, 10, 15, 20, 25 e 30 min. O teste de tolerância à glicose (GTT) consistiu em injeção intra-peritonial de 1,5 g de glicose/kg após 12 h de jejum. Onde foi avaliada a glicemia basal e após 15, 30, 60, 90, 120 e 180 min.
RESULTADOS
Quanto ao ITT, no grupo controle ocorreu diminuição (p=0,00) progressiva da média dos níveis de glicose (basal > 15 min. > 30 min; basal: 91,3±8,3; 15 min: 70,5±3,4; 30 min: 49,0). Contudo, no grupo ZO a glicemia permaneceu com valores semelhantes (p>0,05) durante todo o teste (basal = 15 min. = 30 min.; basal: 119,0±28,9; 15 min: 109,6±35,0; 30 min: 76,6±53,9 mg/dL).
Entretanto no GTT, a glicemia aumentou aos 15 min (p=0,01) e retornou ao valor basal em 180 min no grupo controle (p=0,28) (basal=84,5±6,2; 15 min.=231,7±52,6; 180 min=184,5±63,1 mg/dL). No entanto, no grupo ZO, a glicemia aumentou aos 15 min. (p=0,01) e permaneceu aumentada em relação ao basal (p=0,00) até 180 min. (basal: 116,4±10,0; 15 min.: 417,0±150,9; 180 min.: 455,8±144,7 mg/dL).
CONCLUSÃO
A partir desses resultados pode-se concluir que ratos Zucker obesos com 21 semanas de vida apresentaram em ambos os testes alteração do metabolismo da glicose. Sendo que nesta linhagem de ratos, o ITT mostrou menor variação da glicemia e uma recuperação mais acelerada dos animais, mostrando ser um teste mais seguro.

PS-23-360
O USO DA SUPLEMENTAÇÃO DE CREATINA EM ANIMAIS DE EXPERIMENTAÇÃO
BRUNA ARRUDA AMARAL; DANIELE SOUTO GALENO; CAROLINA SANTANA F MILITÃO; MARIA OZANI SILVA; TÁBITA COSTA FERNANDES; TALITA ALENCAR PEREIRA; MARIA PINHO PESSOA
Instituição: Unifor
Área: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A suplementação de creatina tem sido utilizada com o objetivo de melhorar a performance e aumentar a massa muscular. Mas a mesma pode alterar o metabolismo da glicose, estimulando a secreção pancreática de insulina. Ao longo prazo, a hipersecreção pode induzir resistência à insulina.
Estudos mostram que o consumo de suplementos tem aumentado cada vez mais no meio desportivo, não só pelos atletas como também por aqueles que buscam no esporte um meio de garantir a saúde. Todavia, muitos usuários não possuem conhecimento suficiente sobre o conceito de suplementos, bem como seus efeitos adversos à saúde.
OBJETIVOS
Observar se o uso prolongado de creatina provoca resistência á insulina em animais de experimentação (ratos Wistar).
METODOLOGIA
O estudo experimental foi realizado com 8 ratos Wistar (4 machos e 4 fêmeas), peso médio 196 g, separados em dois grupos: experimental e controle, cada um com dois machos e duas fêmeas, em gaiolas de polipropileno, foto período de 12/12 horas, temperatura entre 21 °C e 24 °C.
Foi utilizada a Creatina Hardcore Reload da Integral Médica durante 60 dias, na proporção de 0,4 gramas para cada 30 ml de água em ambos os grupos. O grupo experimental foi submetido a atividade física anaeróbica (natação), 3 vezes por semana, com carga extra de 10,8% do seu peso fixadas ao tórax.
A glicemia foi medida em dois momentos com os ratos em jejum/6hr seguido da aplicação da insulina regular (Humulin) intraperitoneal, em seguida as glicemias foram aferidas com intervalos de 3 minutos.
RESULTADOS
Foi verificado perfil glicêmico após a aplicação da insulina em ratos submetidos a atividade física (grupo experimental). Todos os animais apresentaram uma diminuição na queda da glicemia, mostrando uma resistência à insulina.
No perfil glicêmico após a aplicação da insulina em ratos sem atividade física (grupo controle). Os quatro animais apresentaram também uma pequena queda da glicemia, mostrando certa resistência à insulina.
CONCLUSÃO
O presente estudo demonstrou que uma suplementação de creatina levou a um aumento significativo da glicemia, tanto do grupo experimental, como também do controle, comparados com a glicemia do inicio do estudo. Com isso, pode-se dizer que a dieta suplementar crônica de creatina levou ao desenvolvimento, ambos os grupos estudados, a resistência insulínica. Porém, mais estudos devem ser feitos para maiores esclarecimentos.

PS-23-361
COMPOSIÇÃO CENTESIMAL E EFEITO DA POLPA DO PEQUI (CARYOCAR BRASILIENSE CAMB.) NA HIPERCOLESTEROLEMIA DE RATOS
TALITA NEVES TEIXEIRA; SHAYLA TURBAY PIRES; LIDIANE GUEDES OLIVEIRA; MARIUZE LOYANNY PEREIRA OLIVEIRA; ANGELA GIOVANA BATISTA; RAQUEL OLIVEIRA PINTO; REINALDO CAMPOS SANTANA; ELIZABETHE ADRIANA ESTEVES
Instituição: UFVJM
Área: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A composição em nutrientes e anti-oxidantes da polpa do pequi coloca esse fruto como um potencial alimento cardioprotetor.
OBJETIVOS
O objetivo deste estudo foi determinar a composição centesimal de material desidratado produzido a partir da polpa do pequi e avaliar seu efeito na hipercolesterolemia de ratos.
METODOLOGIA
Os frutos do pequi foram coletados áreas de campo previamente identificadas, higienizados, a polpa removida, seca em estufa (65 oC/48 h), triturada e acondicionada a -18 oC até sua utilização. Determinou-se a composição em proteínas, lipídeos, fibras solúveis e insolúveis, umidade, cinzas e os carboidratos totais por diferença. No ensaio biológico, vinte e um animais foram divididos em 3 grupos e alimentados por 30 dias com dietas semi-purificadas: dieta padrão (AIN93M), dieta controle (CTRL) acrescida de 1% de colesterol cristalino e dieta pequi polpa (PPOL) semelhante à CTRL, mas com celulose substituída por polpa de pequi. Os demais ingredientes desta dieta foram ajustados conforme a composição centesimal do material desidratado da polpa do pequi. O ganho de peso (GP), a ingestão alimentar (IA), o coeficiente de eficiência alimentar (CEA), o peso absoluto e relativo dos fígados, os níveis séricos de glicose, colesterol e triglicerídeos foram avaliados ao final do experimento.
RESULTADOS
A polpa desidratada apresentou quantidade expressiva de lipídeos totais (50,2g/100g) e fibras (17,9 g/100g), especialmente as insolúveis (13,1 g/100g). Os animais do grupo CTRL ingeriram mais dieta e ganharam mais peso corporal comparado com a dieta PPOL, o que corroborou com um menor CEA para este grupo ($p<0,05$). O peso médio dos fígados foi maior para o grupo PPOL comparado aos demais ($p<0,05$). Já os pesos relativos foram próximos para os três grupos ($p>0,05$). Os animais alimentados com a dieta PPOL tiveram redução de colesterol na ordem de 31,22% em relação aos CTRL ($p<0,05$). Houve um incremento nos níveis séricos de triglicérides e glicose para este grupo na ordem de 12,3% e 29,8% ($p<0,05$), respectivamente.
CONCLUSÃO
A polpa do pequi apresenta potencial hipocolesterolemiante. O teor e a proporção de fibras, o teor de lipídeos, bem como, provavelmente, sua composição em ácidos graxos podem ter influenciado os resultados.

PS-23-362

AVALIAÇÃO DOS EFEITOS DE UMA DIETA HIPERPROTEICA E HIPERLIPÍDICA NO FÍGADO DE RATOS

TELMA MARIA BRAGA COSTA; MARINA DONADI; RITA CÁSSIA PINOLA CLEMENTE; NATALIA LOUISE LIMA; MARIANA B MURAROLE; THAIS BORGES CESAR; GISELE MASSAFERA

Instituição: UNAERP - UNIVERSIDADE DE RIBEIRÃO PRETO

Área: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

Pela influência da mídia e pela busca da imagem corporal ideal, atualmente as pessoas buscam dietas milagrosas que prometem perda fácil e rápida de peso podendo destacar a dieta do Dr. Atkins que ficou famosa como uma dieta capaz de levar a um emagrecimento rápido. Trata-se de uma dieta rica em proteínas e lipídeos que levam à mobilização de triglicerídeos para a produção de corpos cetônicos e manutenção das funções corporais, fazendo com que o organismo não tenha sinalização para insulina, pela falta de carboidratos, podendo ter como resultado o comprometimento de vários órgãos como o fígado e pâncreas.

OBJETIVOS

O presente trabalho testou o efeito de uma dieta hiperlipídico-protéica (HLP) com baixo teor de carboidrato sobre o peso corporal, peso e teor de lípides no fígado e consumo de ração em ratos.

METODOLOGIA

Foram utilizados 10 ratos machos da linhagem Wistar, recém desmamados (± 50g). Os animais foram separados aleatoriamente em dois grupos: controle (n=5) e experimental (n=5) e mantidos em gaiolas metabólicas, equipadas com comedouro e bebedouro individualizados. Todos os animais receberam água e dieta ad libitum. Parâmetros como: peso corporal e consumo de ração foram realizados três vezes por semana, durante 30 dias. Após este período, os animais foram sacrificados e os fígados recolhidos para análise da gordura total.

RESULTADOS

Observamos que os animais experimentais ganharam mais peso corporal, acumularam mais tecido adiposo que os animais alimentados com dieta controle, além disso, eles também apresentaram redução no tamanho do fígado, sugerindo que a composição da dieta pode afetar o metabolismo. A média de gordura total encontrada nos fígados do grupo controle foi de 3,88% e do grupo experimental foi de 10,86%.

CONCLUSÃO

Foi possível observar que as dietas com alto teor de gorduras saturadas aumentam os riscos de esteatose hepática, que é caracterizada pelo acúmulo anormal de lipídios no fígado. Isto pode servir de alerta para a necessidade de maiores esclarecimentos para a população com relação à restrição de qualquer nutriente sem orientação de um profissional adequado.

PS-23-363

RELAÇÃO ENTRE A INGESTÃO DE CÁLCIO E PARÂMETROS METABÓLICOS EM MULHERES OBESAS

VANESSA BATISTA DE SOUSA LIMA; NINA ROSA MELLO SOARES; FLÁVIA ENNES DOURADO FERRO; ANA RAQUEL SOARES DE OLIVEIRA; NADIR NASCIMENTO NOGUEIRA; DILINA NASCIMENTO MARREIRO

Instituição: Universidade Federal do Piauí

Área: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

A literatura mostra a participação do cálcio em mecanismos envolvidos na patogênese da obesidade. A insulina e a proteína agouti favorecem o aumento do cálcio intracelular nas células adiposas.

OBJETIVOS

O objetivo deste estudo foi de avaliar a relação entre a ingestão de cálcio e parâmetros metabólicos em mulheres obesas.

METODOLOGIA

Estudo conduzido com oitenta e três mulheres, com idade entre 20 e 50 anos, que foram distribuídas em dois grupos, obesas (n=43) e grupo controle, não-obesas (n=40). A análise da glicose sérica foi realizada pelo método colorimétrico. O perfil lipídico foi determinado segundo o método colorimétrico-enzimático. A avaliação do consumo alimentar foi realizada por meio de registro alimentar de três dias, utilizando o software Nutwin versão 1.5.

RESULTADOS

Os valores médios encontrados para o índice de massa corpórea foram de 34,6 ± 3,4 kg/m² para as mulheres obesas e de 21,5 ± 1,9 kg/m² para o grupo controle. A média da glicose sérica foi de 93,0 ± 17,2 mg/dL e 77,1 ± 10,5 mg/dL para as mulheres obesas e para o grupo controle, respectivamente. O $HOMA_{IR}$ foi de 3,4 ± 1,8 e de 2,8 ± 1,1 para as mulheres obesas e para o grupo controle, respectivamente. A média de triglicerídeo sérico foi de 89,5 ± 31,3 mg/dL para as mulheres obesas e de 70,9 ± 24,4 mg/dL para o grupo controle. O colesterol total teve média de 83,5 ± 15,6 mg/dL e de 168,5 ± 15,2 mg/dL para as obesas e grupo controle, respectivamente. Os valores médios de HDL-colesterol foram de 37,7 ± 3,7 mg/dL para as obesas e de 39,58 ± 5,04 mg/dL para o grupo controle. A ingestão de cálcio encontrada nas dietas consumidas pelas mulheres obesas foi de 451,6 ± 241,7 mg/dia e de 339,7 ± 154,6 mg/dia pelo grupo controle. Os coeficientes de correlação entre a ingestão de cálcio e a glicose, o colesterol total, o triglicerídeo, o HDL-colesterol foram de -0,079, -0,308, -0,111, 0,433, respectivamente ($p<0,05$).

CONCLUSÃO

A concentração de cálcio ingerida pelas pacientes obesas é inferior à recomendada. Além disso, os resultados da análise estatística mostram a influência do cálcio sobre parâmetros metabólicos nas mulheres obesas avaliadas.

PS-23-364

UMA DIETA HIPOPROTÉICA E HIPERGLICÍDICA AUMENTA EXCREÇÃO URINÁRIA DIURNA DE ÁGUA, SÓDIO E POTÁSSIO EM RATOS.

VIVIANE O NOGUEIRA; NADIR N PEDI; IVIANA K MARINHO DACOSTA; GERLINY B OLIVEIRA; JOÃO H COSTA-SILVA; CARMEN CASTRO-CHAVES

Instituição: NEFCE/CAV-UFPE e DFF/CCB-UFPE

Área: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

A dieta básica regional (DBR) tem baixo teor em proteínas e alto em carboidratos. O consumo pós-natal da DBR altera a função renal em ratos e aumenta a excreção renal de água, sódio (Na+) e potássio (K+). Entretanto, o padrão circadiano desta alteração ainda não foi estabelecido.

OBJETIVOS

No presente trabalho foi avaliado o perfil circadiano das excreções renais de água, Na+ e K+ em ratos adultos, submetidos à DBR desde o desmame.

METODOLOGIA

Ratos Wistar machos (n=24) receberam uma ração balanceada (CON, n=12) ou a DBR (n =12) desde o desmame, sendo mantidos em ciclo claro/escuro de 12h. Aos 80° e 150° dias de vida foram dispostos em gaiolas metabólicas com água à vontade, em jejum de sólido e com coleta contínua de urina durante 12h diurnas (7h-19h) e noturnas (19h-7h) para medir a ingestão de água (IL, mL/100g), o volume urinário (V, mL/100g) e as excreções urinárias de Na+ (UVNa, µEq/12h/100g) e de K+ (UVK, µEq/12h/100g).

RESULTADOS

Nas 12h noturnas, os ratos do grupo CON e DBR apresentaram valores similares para IL, V, UVNa e UVK no 80° dia de vida. Contudo no 150° dia de vida, os V (1,3±0,2 vs. 2,4±1,1), UVNa (76,1±3,8 vs. 173,3±35,3) e UVK (81,6±17,1 vs. 144,1±30,8) foram maiores nos ratos do grupo DBR embora com IL similares. Nas 12 h diurnas, no 80° dia, os V (2,5±0,6 vs. 4,4±1,3), UVNa (37,5±23,2 vs. 176,4±53,9) e UVK (219,0±91,3 vs. 400,5±109,5) dos ratos do grupo DBR foram maiores que os CON, aumentos estes observados também no 150° dia: V (1,1±0,4 vs. 3,7±1,4), UVNa (23,3±7,7 vs. 201,3±65,0) e UVK (74,4±18,7 vs. 173,6±30,5) e com IL similares.

CONCLUSÃO

Os resultados sugerem que a ingestão da DBR desde o desmame altera o padrão circadiano em ratos adultos com aumentos nas excreções de água, Na+ e K+ diurnas e noturnas, porém mais acentuados no período diurno.

PS-23-365

AVALIAÇÃO DO PERFIL NUTRICIONAL DE CORREDORES MEMBROS DA ASSOCIAÇÃO DE CORREDORES DO ESPÍRITO SANTO

MÍRIAN PATRÍCIA CASTRO P. PAIXÃO; JULIANA NUNES FERRAZ; THAÍS TRISTÃO SOUZA

Instituição: FACULDADE CATÓLICA SALESIANA ESPIRITO SANTO

Área: NUTRIÇÃO, ATIVIDADE FÍSICA E ESPORTE

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

A corrida apresenta-se com uma das modalidades com grande número de adeptos, tanto pela facilidade em sua prática, como pelos benefícios para a saúde. A prática de esportes, associada a uma alimentação adequada são essenciais para alcançar uma boa qualidade de vida. O exercício oferece proteção contra várias causas de mortalidade, porém, alterações fisiológicas e desgastes nutricionais gerados pelo esforço físico podem conduzir o atleta ao limiar da saúde e da doença, se não houver a compensação adequada.

OBJETIVOS

Avaliar o perfil dietético e antropométrico de corredores associados à Associação de Corredores Espírito Santo.

METODOLOGIA

Participaram desse estudo 47 atletas, 21 do sexo feminino e 26 do sexo masculino, com idades entre 25 e 60 anos. No estudo antropométrico avaliou-se o peso, a estatura, o IMC e as dobras cutâneas subscapular, suprailíaca e coxa. A avaliação dietética foi realizada por meio do registro alimentar de três dias e questionário de frequência alimentar.

RESULTADOS

Os dados antropométricos mostraram que os atletas do sexo masculino apresentaram em média 71+10,63 Kg de peso, 172+0,07 cm de estatura e 20,39+5,1% de gordura corporal. Já as mulheres 57,14+8,58 Kg de peso, 160+0,08 cm de estatura e 22,52+3,89% de gordura corporal. A avaliação dietética demonstrou ingestão hipocalórica, hipoglicídica, hipolipídica e normoproteica para ambos os sexos e consumo inadequado dos micronutrientes avaliados, exceto vitamina A para as mulheres e o fósforo para ambos.

CONCLUSÃO

Torna-se necessária orientação nutricional individualizada para corrigir as inadequações dietéticas observadas, melhorando o desempenho físico e qualidade de vida.

PS-23-366

RISCO CARDIOVASCULAR ENTRE MULHERES

PATRÍCIA SOARES MOURA; LUIZA MOUTA LIMA; NARA BESERRA SALES; NARA ANDRADE PARENTE; VALDEN LUIS MATOS CAPISTRANO JÚNI; NÁDIA TAVARES SOARES

Instituição: Universidade Estadual do Ceará

Área: NUTRIÇÃO, ATIVIDADE FÍSICA E ESPORTE

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

As doenças cardiovasculares são as principais causas de morte no mundo, estimando-se que em 2030 23,6 milhões de pessoas morrerão devido a tais patologias.

O escore de Framingham é utilizado para avaliar o risco de doenças coronárias, segundo sexo, idade, pressão arterial, tabagismo, diabetes e níveis de colesterol. É aplicado em estudos epidemiológicos para comparação populacional, mas individualmente, o uso não é recomendado.

OBJETIVOS

Avaliar o risco cardiovascular de mulheres praticantes e não praticantes de atividade física.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo transversal realizado em mulheres de 30 a 60 anos, separadas em 2 grupos de 9 pessoas (frequentadoras de academia de ginástica e pacientes de um Centro de Saúde da Família (CSF), ambos localizados no mesmo bairro em Fortaleza – Ce).

Utilizou-se os dados secundários da academia e CSF referentes à idade, a pressão arterial (PA), as concentrações plasmáticas de colesterol total (CT) e da fração de lipoproteína de alta densidade (HDL), sobre tabagismo, presença/ausência de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) e do histórico familiar de DCNT.

A situação de saúde foi avaliada quantitativamente para se determinar a prevalência e risco coronariano.

O risco cardiovascular foi calculado segundo a tabela de pontos de Framingham por meio do somatório da pontuação de seis parâmetros: idade, PA, CT, HDL, tabagismo e diabetes.

Utilizou-se a estatística descritiva através da média e frequência na análise dos dados.

RESULTADOS

Quanto à situação de saúde, 10 mulheres tinham alguma DCNT, prevalecendo hipertensão com 6 sujeitos (todas pacientes do CSF), dislipidemia com 5, sendo 2 da academia e 3 do CSF, e diabetes com 3 (todas do CSF). No histórico familiar, a prevalência foi hipertensão, 12 mulheres, 7 do CSF e 5 da academia, diabetes com 7, 3 do CSF e 4 da academia, e dislipidemia com 6, todas da academia.

A avaliação do escore de Framingham resultou numa pontuação média geral 7,5, média 4,22 para o grupo da academia e 10,77 para o grupo do CSF. Logo, 6 mulheres apresentam 10% ou mais de chance de desenvolver doença cardiovascular em 10 anos, sendo todas elas do grupo do CSF.

CONCLUSÃO

A maior prevalência de hipertensão por portador e histórico familiar no grupo do CSF parece ser fator associado ao risco coronariano aumentado nessa população. Enquanto que a prática de atividade física estaria envolvida no menor risco para doença cardiovascular, apesar de o escore de Framingham não considerar esse fator preditor.

PS-23-367

RISCO CARDIOVASCULAR ENTRE MULHERES

PATRÍCIA SOARES MOURA; LUIZA MOUTA LIMA; NARA BESERRA SALES; NARA ANDRADE PARENTE; VALDEN LUIS MATOS CAPISTRANO JÚNI; NÁDIA TAVARES SOARES

Instituição: Universidade Estadual do Ceará

Área: NUTRIÇÃO, ATIVIDADE FÍSICA E ESPORTE

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

As doenças cardiovasculares são as principais causas de morte no mundo, estimando-se que em 2030 23,6 milhões de pessoas morrerão devido a tais patologias.

O escore de Framingham é utilizado para avaliar o risco de doenças coronárias, segundo sexo, idade, pressão arterial, tabagismo, diabetes e níveis de colesterol. É aplicado em estudos epidemiológicos para comparação populacional, mas individualmente, o uso não é recomendado.

OBJETIVOS

Avaliar o risco cardiovascular de mulheres praticantes e não praticantes de atividade física.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo transversal realizado em mulheres de 30 a 60 anos, separadas em 2 grupos de 9 pessoas (frequentadoras de academia de ginástica e pacientes de um Centro de Saúde da Família (CSF), ambos localizados no mesmo bairro em Fortaleza – Ce).

Utilizou-se os dados secundários da academia e CSF referentes à idade, a pressão arterial (PA), as concentrações plasmáticas de colesterol total (CT) e da fração de lipoproteína de alta densidade (HDL), sobre tabagismo, presença/ausência de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) e do histórico familiar de DCNT.

A situação de saúde foi avaliada quantitativamente para se determinar a prevalência e risco coronariano.

O risco cardiovascular foi calculado segundo a tabela de pontos de Framingham por meio do somatório da pontuação de seis parâmetros: idade, PA, CT, HDL, tabagismo e diabetes.

Utilizou-se a estatística descritiva através da média e frequência na análise dos dados.

RESULTADOS

Quanto à situação de saúde, 10 mulheres tinham alguma DCNT, prevalecendo hipertensão com 6 sujeitos (todas pacientes do CSF), dislipidemia com 5, sendo 2 da academia e 3 do CSF, e diabetes com 3 (todas do CSF). No histórico familiar, a prevalência foi hipertensão, 12 mulheres, 7 do CSF e 5 da academia, diabetes com 7, 3 do CSF e 4 da academia, e dislipidemia com 6, todas da academia.

A avaliação do escore de Framingham resultou numa pontuação média geral 7,5, média 4,22 para o grupo da academia e 10,77 para o grupo do CSF. Logo, 6 mulheres apresentam 10% ou mais de chance de desenvolver doença cardiovascular em 10 anos, sendo todas elas do grupo do CSF.

CONCLUSÃO

A maior prevalência de hipertensão por portador e histórico familiar no grupo do CSF parece ser fator associado ao risco coronariano aumentado nessa população. Enquanto que a prática de atividade física estaria envolvida no menor risco para doença cardiovascular, apesar de o escore de Framingham não considerar esse fator preditor.

PS-23-368

ANÁLISE DOS HÁBITOS NUTRICIONAIS E DA PRÁTICA DE ATIVIDADE FÍSICA DE GRADUANDOS DO CURSO DE EDUCAÇÃO FÍSICA DE UMA UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ

RAQUEL PESSOA DE ARAÚJO; RAQUEL RODRIGUES DA SILVA; WELLINGTON GOMES FEITOSA

Instituição: Universidade Estadual do Ceará

Área: NUTRIÇÃO, ATIVIDADE FÍSICA E ESPORTE

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

Os hábitos alimentares e as necessidades nutricionais do ser humano começaram a ser estabelecidos no passado pré-histórico, e as práticas alimentares sofreram várias adaptações muitas vezes para hábitos pouco saudáveis, o que constitui desvantagem para a saúde, associando-se muitas vezes com os desvios ponderais e desenvolvimento de deficiências nutricionais múltiplas ou específicas

OBJETIVOS

Avaliar os hábitos nutricionais e a prática de atividade física de graduandos do curso de educação física de uma Universidade do Ceará.

METODOLOGIA

O Estudo descritivo teve uma abordagem quantitativa e qualitativa, com pesquisa direta de campo. A pesquisa contou com a participação de 72 universitários, que corresponderam a 20% do total de alunos do curso de Educação Física matriculados no ano de 2010. A escolha da amostra foi feita de forma aleatória. Como critério de inclusão foram selecionados indivíduos com idade mínima de 18 anos e máxima de 33 anos, devidamente matriculado no curso de Educação Física.

RESULTADOS

Após a análise dos dados obtidos dos questionários aplicados aos alunos de Educação Física foi possível constatar que a maioria dos universitários possuim um balanço energético negativo, realizam de quatro a cinco refeições diárias e de acordo com a classificação do IMC são indivíduos eutróficos.

Segundo a classificação do Questionário Internacional de Atividade Física (IPAQ), 31 indivíduos (43,1%) são ativos, 28 (38,9%) muito ativos, 12 (16,7%) irregularmente ativos e 1(1,4%) indivíduo foi classificado como sedentário.

CONCLUSÃO

O balanço energético negativo foi percebido na maioria dos pesquisados, fato que pode facilmente induzir problemas relacionados com a nutrição, os quais são incompatíveis com a saúde e o ótimo rendimento. É interessante ressaltar que esses estudantes serão futuros profissionais e tem um papel importante na conduta alimentar de seus alunos por serem formadores de opinião, nesse sentido sugere-se estudos mais aprofundados que possam enriquecer ainda mais essa temática.

PS-23-369

A INFLUÊNCIA DO EXERCÍCIO FÍSICO SOBRE A COMPOSIÇÃO CORPORAL DE PACIENTES SUBMETIDOS À CIRURGIA BARIÁTRICA

RAQUEL PESSOA DE ARAÚJO; ALINE ALVES DA SILVA; JAINA BEZERRA DE AGUIAR

Instituição: Universidade Estadual do Ceará

Área: NUTRIÇÃO, ATIVIDADE FÍSICA E ESPORTE

Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO

O sucesso a longo prazo do paciente submetido à cirurgia bariátrica (CB) depende, em grande parte, de mudanças nos hábitos de vida. Atualmente, é recomendada para todos os pacientes que são submetidos à CB a prática de exercícios físicos. Existe na literatura claras evidências de que o exercício é um importante aliado para o sucesso a longo prazo na perda e manutenção do peso desses pacientes.

OBJETIVOS

Neste contexto, este estudo teve como objetivo verificar a influência do exercício físico sobre a composição corporal de pacientes submetidos à CB.

METODOLOGIA

Tratou-se de uma pesquisa descritiva do tipo de análise documental com avaliação dos prontuários da nutricionista que compõe uma equipe interdisciplinar localizada em Fortaleza. A amostra foi composta de 20 pacientes submetidos à cirurgia bariátrica, distribuídos em dois grupos. O primeiro grupo (grupo praticante-GP) foi formado pelos que praticaram regularmente exercícios físicos no mínimo três meses após a cirurgia, com frequência mínima de três vezes por semana e o segundo grupo (grupo sedentário-GS) foi formado pelos que optaram por não praticar exercícios físicos (sedentários). Foram coletados dados de exames físicos, tais como peso e altura, medidas de bioimpedância, da circunferência do abdomen (CA), além de ser calculado e registrado o Índice de Massa Corporal (IMC).

RESULTADOS

O GP e o GS apresentaram uma média % de redução do IMC no final do estudo de 24,07% (+/- 3,46) e 19,79% (+/- 4,23), respectivamente, logo se verificou que o GP mostrou uma diferença significativa no % de redução no IMC de 4,28% ($p<0,02$) maior que o grupo controle ao final do estudo. Constatou-se que os grupos apresentaram como média de redução do percentual de gordura corporal (% GC) de 16,69 (+/- 3,01) para o GP e 10,60 (+/- 1,69) para o GS. O GP apresentou uma diferença significativa de 6,09% ($p<0,0001$) maior que no GS. Também, foi encontrado que a maioria do grupo que realizou exercícios físicos (50%) teve redução nas medidas de CA suficiente para alterar para parametros mais seguros a sua classificação de risco em desenvolver doenças cardíacas e metabólicas, segundo critérios da WHO (2000).

CONCLUSÃO

Concluiu-se que o exercício físico no pós operatório de CB é eficaz na redução ponderal de peso, promovendo diminuição significativa nos valores do IMC, %GC e CA, sendo considerado uma ferramenta importante para a prevenção do reganho de peso observado em alguns pacientes submetidos à gastroplastia redutora.

PS-23-370
PERFIL ANTROPOMÉTRICO E DIETÉTICO DE JOVENS TENISTAS
RAQUEL SIMÕES MENDES-NETTO; WASHINGTON SANTOS PAIXÃO; OSCAR F FALCÃO RAPOSO
Instituição: Núcleo de Nutrição/UFS
Área: NUTRIÇÃO, ATIVIDADE FÍSICA E ESPORTE
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O tênis é um esporte de alto gasto energético, principalmente quando praticado na adolescência. O perfil antropométrico e o consumo alimentar exercem grande influência no crescimento adequado e no desempenho esportivo; entretanto, essas informações sobre tenistas brasileiros ainda são escassas
OBJETIVOS
Avaliar o perfil antropométrico e dietético de adolescentes tenistas atletas e amadores.
METODOLOGIA
Foram avaliados 30 tenistas, sendo que destes 16 foram classificados como amadores e 14 como atletas. Avaliaram-se os tenistas a partir do peso, estatura e dobras cutâneas. O perfil alimentar foi analisado utilizando-se um QFA semiquantitativo. Para a comparação das médias das variáveis contínuas entre atletas e amadores utilizou-se o teste t para amostras independentes e teste de x^2 de Pearson para as variáveis categóricas. Para análise de correlação entre variáveis foram utilizadas as correlações de Pearson, Gamma e Eta.
RESULTADOS
Os tenistas apresentaram percentual de gordura médio de 20,4 ± 7,7% sem diferenças significativas entre as categorias atletas e amadores para todas as variáveis antropométricas. Constatou-se baixo consumo de porções dos grupos das hortaliças e de leite e derivados, em contra partida os grupos das frutas, das carnes e ovos e dos doces apresentaram consumo acima de suas respectivas recomendações. Os alimentos mais frequentemente consumidos pelos adolescentes foram o arroz e o feijão que apresentaram frequência de consumo diário de 86,7 e 73,3%, respectivamente. O consumo de frutas e hortaliças se mostrou significativamente mais freqüente entre os atletas. Entre os amadores o consumo de lipídio e o baixo consumo de hortaliças apresentou correlação com o elevado percentual de gordura corporal. Metade (50%) dos tenistas substituía alguma refeição por lanches, sendo que este hábito foi significativamente maior entre os atletas
CONCLUSÃO
Os adolescentes tenistas estudados não possuem hábitos alimentares saudáveis e apresentaram percentual de gordura corporal acima do esperado para modalidade. No entanto, apenas entre os amadores tal resultado estava associado ao maior consumo lipídico e ao menor de consumo de hortaliças. Os desvios observados no consumo alimentar reforçam a necessidade de orientação/planejamento nutricional, a fim de atender às demandas específicas da modalidade e o adequado crescimento e desenvolvimento

PS-23-371
ÍNDICE DE QUALIDADE DA DIETA DE USUÁRIAS DE UM PROGRAMA DE ATIVIDADE FÍSICA REGULAR
RAQUEL SIMÕES MENDES-NETTO; DAYANNE COSTA; BRUNA ZAVARIZE REIS; DIVA A SANTOS VIEIRA; JAMILE OLIVEIRA COSTA; PRYSCILA D SOUSA TEIXEIRA; FLAVIA E LEITE LIMA; OSCAR F FALCÃO RAPOSO
Instituição: NÚCLEO DE NUTRIÇÃO/UFS
Área: NUTRIÇÃO, ATIVIDADE FÍSICA E ESPORTE
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O Índice de Qualidade da Dieta (IQD) é um método de análise da alimentação de indivíduos que permite medir a qualidade global da alimentação na população. O IQD ainda pode ser relacionado com outros indicadores como estado nutricional, deposição de gordura abdominal e dados sócio econômicos, sendo capaz de refletir o risco para muitas doenças crônicas relacionadas com a alimentação.
OBJETIVOS
Avaliar a qualidade total e dos componentes da dieta de mulheres praticantes de atividade física regular
METODOLOGIA
O IQD foi obtido a partir da aplicação de dois recordatórios de 24hs, sendo calculado o valor nutritivo dos alimentos consumidos utilizando o software VirtualNutri Plus. Para a avaliação da qualidade da dieta foi utilizado o Índice de Qualidade da Dieta (IQD), proposto por Kennedy et al. (1995) e adaptado por Fisberg et al. (2004), para a população brasileira. Este índice é obtido por uma pontuação distribuída em dez componentes que caracterizam diferentes aspectos de uma dieta saudável. Além disso, todos os dez componentes do IQD foram avaliados, com notas que variaram de 0 a 10, a fim de obter as médias. Foram consideradas notas baixas (ou insatisfatórias) aquelas que estavam abaixo de 5 e notas adequadas as maiores que 7. Foi realizada análise estatística descritiva
RESULTADOS
Participaram do estudo 169 mulheres entre 18 e 59 anos praticantes de atividade física regular. A pontuação média do IQD foi de 66,64 pontos com 90,6 % da população apresentando uma dieta que necessita de modificação. Na avaliação da pontuação média de cada componente do IQD, notou-se que as menores pontuações (<5) corresponderam aos grupos das hortaliças e leite e derivados.Os componentes que obtiveram notas mais elevadas (>7) foram as frutas, gordura total, colesterol, sódio e variedade da dieta. Os demais grupos estiveram com pontuações médias que variaram de 5 a 7 pontos.
CONCLUSÃO
Na avaliação da qualidade da dieta, os dados evidenciam que a população apresentou hábitos alimentares inadequados, principalmente referentes ao consumo de hortaliças e leite e derivados. Assim, frisa-se a importância de estratégias educacionais voltadas à nutrição na efetivação de uma vida mais saudável para toda a população, principalmente as praticantes de atividade física regular, já que buscam no exercício físico benefícios para a obtenção de hábitos saudáveis e a prevenção de doenças crônico-degenerativas

PS-23-372
AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE PRATICANTES DE YOGA
REBEKA ABREU ANBINDER; ROSANA CAMARGO MEZA; FERNANDA C. AFFONSO PASSOS; THAIS DALLA ZANNA; CLARA FREIBERG
Instituição: Centro Universitário São Camilo
Área: NUTRIÇÃO, ATIVIDADE FÍSICA E ESPORTE
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Yoga é uma prática ancestral indiana, considerada uma atividade física que exige adesão, autocontrole, foco mental e resistência física. O yoga estimula o alinhamento do corpo e o equilíbrio, sugerindo mudanças de dentro para fora, sendo a alimentação uma mudança fundamental do processo. Considerando os benefícios terapêuticos na promoção da saúde e na qualidade de vida, foram escolhidos os praticantes de yoga para avaliação do seu estado nutricional verificando suas condições físicas e alimentares.
OBJETIVOS
Avaliar o estado nutricional e de saúde, mediante medidas antropométricas, de indivíduos praticantes de yoga.
METODOLOGIA
Avaliou-se 110 adultos de ambos os sexos, com idade entre 19 e 60 anos de escolas de prática de yoga. Foram variáveis do estudo as medidas de: peso, altura, IMC, pregas cutâneas: tricipital (PCT), bicipital (PCB), supra-ilíaca (PCSI) e subescapular (PCSE); circunferências: do braço (CB), muscular do braço (CMB), do quadril (CQ) e da cintura (CC); porcentagem de gordura corporal (%GC), relação cintura/quadril (RCQ) e índice de conicidade (IC), doenças referidas e suas relações com o estado nutricional.
RESULTADOS
Os resultados mostraram que, segundo IMC, 81% da população eutrófica (OMS/95), 3,6% com baixo peso, 12,7% com sobrepeso e obesidade é bem menor do que a apresentada na população em geral (2,7%). Verificou-se que 4,5% estão sujeitos a risco para doenças cardiovasculares, pela RCQ e 17% pelo IC. 92.7% da população estudada praticam ainda outra atividade física. De modo geral PCT e PCSE indicam que a maioria da população se encontra eutrófica, entretanto a classificação de %GC, de acordo com NIDDK/93 e LOHMAN/92, se mostrou elevada quando visto que grande parte do grupo pratica atividades físicas complementares ao yoga. 11% apresentaram dislipidemia.
CONCLUSÃO
O estudo conclui que o grupo apresenta grande parte dos valores antropométricos dentro do padrão da normalidade e baixa % de risco de doenças associadas, o que pode estar relacionado com a prática de yoga. Entretanto escolhas alimentares adequadas poderão melhorar a dislipidemia referida.

PS-23-373
TABUS ALIMENTARES EM ATLETAS DE FUTEBOL DA CATEGORIA SUB-18
JOÃO BARTHOLOMEU-NET; JULIANA KÊNIA MARTINS SILVA; RICARDO YUKIO ASANO
Instituição: Centro Universitário UNIRG
Área: NUTRIÇÃO, ATIVIDADE FÍSICA E ESPORTE
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Tabus alimentares são crenças e superstições referentes à ingestão alimentar que, segundo o conhecimento popular, seriam prejudiciais ou benéficas à saúde.
OBJETIVOS
Neste trabalho verificou-se a existência de tabus alimentares relacionados ao desempenho físico em atletas da categoria sub-18 de um time de futebol.
METODOLOGIA
Para esta avaliação foi utilizado um questionário semi-estruturado com perguntas relacionadas à existência de tabus alimentares e qual sua interferência na dieta.
RESULTADOS
Foram entrevistados 28 jogadores do sexo masculino com idades entre 15 e 18 anos. Do total de jogadores, 18 alegaram acreditar em algum tabu alimentar, grande parte relacionada a misturas envolvendo ovo, leite, melancia, carne de porco e pimenta. Todos os indivíduos entrevistados referiram consumir algum tipo de alimento para melhorar seu desempenho físico, sendo banana, açaí e rapadura os alimentos mais lembrados. Em relação ao costume alimentar no dia do jogo, tratado por alguns como "ritual", 20 atletas afirmaram modificações na rotina alimentar, como alterações nos horários habituais das refeições, aumento ou redução da quantidade consumida, especialmente aumento na quantidade de frutas e verduras e redução da ingestão de preparações gordurosas. A maioria refere acreditar na importância do acompanhamento nutricional para o desempenho físico, embora nenhum deles siga alguma dieta especializada, pois o clube não conta com um nutricionista. Desta forma, embora muitos tabus sejam rotulados como práticas empíricas ultrapassadas ou mesmo negativas, muitas das práticas referidas tem fundamentação científica que explica sua utilização. Banana, açaí e rapadura, apresentam grande percentual de carboidratos em sua composição nutricional, nutriente importante em atividades físicas aeróbicas, como o futebol, além da presença de micronutrientes específicos na melhora do desempenho físico, como potássio, ferro e antioxidantes.
CONCLUSÃO
Após este levantamento, percebe-se que mesmo entre um grupo jovem, ainda existe um grau de influência dos padrões culturais locais. A aquisição do saber científico, analisado isoladamente, não é suficiente para modificar costumes alimentares, pois eles são repletos de simbolismo e se integram em todos os âmbitos sociais. Assim, os profissionais envolvidos na formação atlética, especialmente os nutricionistas, devem estar atentos não só às questões nutricionais, mas também às sociais, respeitando alguns de seus costumes, crenças, mitos e valores.

PS-23-374
AVALIAÇÃO GRÁFICA ALIMENTAR DE PARATLETAS DE NATAÇÃO: O USO DA PIRÂMIDE DE ALIMENTOS
SUANK ALVES DE MELO; VALDENEI LÚCIO DE O SILVA; KÁTIA ROSEANNY S VIANA
Instituição: Universidade Potiguar
Área: NUTRIÇÃO, ATIVIDADE FÍSICA E ESPORTE
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Os guias alimentares são importantes ferramentas de orientação para a formação de hábitos alimentares adequados, adaptando conhecimentos científicos para veicular mensagens práticas do consumo adequados de alimentos. Um dos motivos para a sua elaboração é prevenir excessos e carências nutricionais, uma vez que a essencialidade de sua mensagem é a moderação e a proporcionalidade. Atualmente é consenso que uma boa alimentação quantitativa e qualitativamente adequada é fator fundamental para o bom desempenho atlético, no esporte paraolímpico não é diferente, hoje considerado de alto nível, o paradesporto exige do paratleta cuidados com sua saúde, que se iniciam com a alimentação.
OBJETIVOS
O objetivo deste trabalho foi realizar uma avaliação gráfica quantitativa, através da Pirâmide de Alimentos, do consumo alimentar de cinco paratletas de natação (17 a 43 anos).
METODOLOGIA
Para avaliar o consumo alimentar foi aplicada ficha de inquérito alimentar em três dias alternados de treinamento, posteriormente o consumo dos paratletas foi convertido em porções, por grupos de alimentos, de acordo com os valores energéticos e recomendações de cada grupo da Pirâmide dos Alimentos adaptada para a população brasileira, para então construção da Pirâmide individual de consumo de cada paratleta.
RESULTADOS
Nenhum dos participantes teve um consumo adequado geral, a maior inadequação foi no grupo de alimentos das Frutas e no de Lagumes e Verduras, onde todos consumiram abaixo do preconizado, fato inverso foi observado no grupo de Carnes e Ovos no qual todos os participantes consumiram acima da recomendação e apenas um participante consumiu o indicado para o grupo de Leite, Queijo e Iogurte. Pôde-se observar uma inversão da pirâmide representativa do consumo em alguns participantes.
CONCLUSÃO
Conclui-se que os paratletas analisados possuem inadequação no consumo da maioria dos grupos alimentares, podendo levar a deficência de nutrientes fundamentais na atividade física. O uso da Pirâmide dos Alimentos pode ilustrar e ajudar a orientar os atletas sobre seu consumo e uma alimentação adequada à pratica do desporto.

PS-23-375
PARÂMETROS BIOQUÍMICOS RELATIVOS AO ZINCO EM JOGADORES DE FUTEBOL
VANESSA BATISTA DE SOUSA LIMA; MOISÉS MENDES DA SILVA; NARA ADÍLIA ANDRADE CAVALCANTE; DANILLA MICHELE COSTA SILVA; KALUCE GONÇALVE DE SOUSA ALMONDES; LEYDIANE GLEICI OLIVEIRA MEDEIROS; SILVIA MARIA FRANCISCAT COZZOLINO; NADIR NASCIMENTO NOGUEIRA; DILINA NASCIMENTO MARREIRO
Instituição: Universidade Federal do Piauí
Área: NUTRIÇÃO, ATIVIDADE FÍSICA E ESPORTE
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O exercício físico intenso induz à formação excessiva de espécies reativas de oxigênio, bem como o aumento do metabolismo energético. O futebol é uma modalidade de esporte com exercícios intermitentes de intensidade variável, sendo que cerca de 88% de uma partida de futebol envolvem atividades aeróbias e 12% atividades anaeróbias de alta intensidade. Pesquisas recentes apontam que o exercício extenuante pode acarretar alterações no metabolismo do zinco, levando a uma imunossupressão, ao estresse oxidativo e à diminuição da performance. Este mineral participa como cofator de enzimas envolvidas no sistema de defesa antioxidante, além de ser um potente estabilizador das membranas celulares e de possuir uma relação com os sinais de membrana na regulação hormonal.
OBJETIVOS
O objetivo deste estudo foi avaliar parâmetros bioquímicos relativos ao zinco em jogadores de futebol.
METODOLOGIA
Estudo de natureza transversal, conduzido com jogadores de futebol, na faixa etária entre 17 e 19 anos, do gênero masculino (n=20), realizado antes e após 48 horas do exercício (partida de futebol). A análise da ingestão de zinco foi realizada por meio do registro alimentar de três dias, utilizando o software Nutwin versão 15.1. O zinco plasmático e o eritrocitário foram determinados pelo método de espectrofotometria de absorção atômica (λ=213,9).
RESULTADOS
As médias dos valores encontrados nos jogadores de futebol foram: o percentual de gordura foi de 8,8 ± 2,2%; a concentração de zinco na dieta de 17,9 ± 4,4 mg/dia. A média da concentração plasmática de zinco antes e após o exercício foi de 77,6 ± 9,9 μg/dL e de 68,9 ± 8,3 μg/dL, respectivamente. A concentração de zinco eritrocitário pré-exercício foi de 44,6 ± 10,0 μg/gHb e de 45,1 ± 8,9 μg/gHb após o exercício.
CONCLUSÃO
O valor médio de zinco dietético apresenta-se superior à recomendação. As concentrações de zinco plasmático apresentam-se reduzidas após o exercício, já as concentrações eritrocitárias estão adequadas segundo os padrões de normalidade.

PS-23-376
ADEQUAÇÃO DOS CARDÁPIOS OFERECIDOS NAS CRECHES E PRÉ-ESCOLA DE UM MUNICÍPIO DO INTERIOR DE SÃO PAULO CONFORME A RESOLUÇÃO Nº 38 DO FNDE, DE 16/07/2009.
FLÁVIA QUEIROGA A ALMEIDA; JULIANA JUNQUEIRA; MEIRE CRISTINA GÊA
Instituição: Instituto de Biociências - UNESP
Área: NUTRIGENÔMICA
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) reuni ações que corroboram para a educação alimentar e nutricional e estimulem a adoção espontânea de práticas e escolhas alimentares saudáveis que resultem em um maior aprendizado, bom estado de saúde do escolar e qualidade de vida do indivíduo.
OBJETIVOS
Objetivo: o presente estudo tem o objetivo de adequar os cardápios oferecidos nas creches e pré-escola de um município do interior de São Paulo.
METODOLOGIA
Foram utilizadas para o cálculo dos cardápios das creches e pré-escola, as tabelas de composição de alimentos: Tabela de Composição de Alimentos: suporte para decisão nutricional; TACO (Tabela de Composição de Alimentos) - UNICAMP; Rótulos dos alimentos que não constavam nas tabelas citadas acima. Para a realização da adequação dos cardápios, foram consultadas as técnicas em nutrição responsáveis pelos cálculos per capita e das quantidades a serem produzidas diariamente na merenda. Para os cálculos foi utilizado o Programa Excell – Windowns 2010. A faixa etária escolhida para o presente estudo foi de 06 meses a 4 anos de idade (alunos das creches) e de 4 a 5 anos (alunos da pré-escola).
RESULTADOS
Os resultados obtidos da adequação dos cardápios das creches chegaram próximo a 100% de adequação com relação a carboidratos (97,32%), e ultrapassaram os valores recomendados proteínas (110,32%), lipídeos (107,90%), cálcio (104,67%), vitamina A (114,55%). Não foi possível atingir a recomendação de fibras (46,49%), ferro (70,69%), magnésio (67,88) e zinco (63,73%). Com relação a pré escola os valores para os macronutrientes foram superiores para carboidratos (102,79%), proteínas (114,21%) e lipídeos (110,06%), com relação a vitamina A (177,18%), os micronutrientes foram: ferro (117,18%), chegou-se a 55,82% da recomendação de fibras, 83,87% dos teores de cálcio e 70,87% dos teores de magnésio.
CONCLUSÃO
Este estudo tentou adequar na medida do possível, os cardápios prontos de cinco semanas das creches e pré-escola, alguns macronutrientes passou da proposta de 100% e os micronutrientes como magnésio, zinco, cálcio e ferro não atingiram às recomendações, assim como as fibras, ficando muito abaixo do estabelecido como ideal, futuras modificações serão necessárias para atingir as recomendações da Resolução nº 38 do FNDE, de 16/07/2009.

PS-23-377
AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE ESCOLARES DE UMA UNIDADE DE ENSINO PARTICULAR DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO.
MARIA SINEDES NERES DOS SANTO; SHIRLE TRABUCO; VANESSA MAFRE; TATIANA MATUK; ELIANA MENEGNON ZACCARELLI
Instituição: UNIVERSIDA PAULISTA
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O crescente índice de obesidade infantil das últimas décadas é característico de uma verdadeira epidemia mundial.O estado nutricional exerce influência decisiva sobre os riscos de morbimortalidade e sobre o crescimento e desenvolvimento infantil.
OBJETIVOS
Avaliar o estado nutricional de escolares matriculados no ensino fundamental de uma unidade particular de ensino do município de São Paulo.
METODOLOGIA
O estudo foi realizado em uma escola particular do município de São Paulo com uma amostra composta por 132 crianças com idade entre 5 a 10 anos.A aferição de peso e altura foi realizada pelo professor de educação física da própria unidade de ensino, foi utilizado o indicador de IMC(Índice de Massa Corporal) além de curvas de crescimento por idade advindas da OMS (Organização Mundial da Saúde) para avaliação do estado nutricional.
RESULTADOS
A obesidade apresentou maior prevalência entre as crianças do gênero masculino, 31,04% e entre as crianças do gênero feminino a prevalência foi de 14,5%. A faixa etária com maior índice de obesidade foi de 9 a 10 anos com o percentual de 34,62%.
CONCLUSÃO
No presente estudo os dados mostraram que a prevalência de sobrepeso e obesidade apresentou alto índice, principalmente no gênero masculino, desde modo torna-se necessária maior atenção nas ações preventivas e controle. Este estudo aponta que há necessidade de programas de intervenção nutricional, com participação dos pais, professores e de toda comunidade escolar, tais medidas visam contribuir para a qualidade de vida das crianças e adolescentes e a prevenção de agravo á saúde na vida adulta

PS-23-378
A PERCEPÇÃO DE PROFISSIONAIS DE SAÚDE SOBRE A OBESIDADE EM PACIENTES
MARÍLIA LIOTINO-SANTOS; ROSA WANDA DIEZ GARCIA
Instituição: Universidade de São Paulo
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Apesar de a obesidade ter aumentado durante as últimas três décadas, tornando mais comum o convívio com maiores volumes corporais, o estigma da obesidade é muito importante.
OBJETIVOS
O objetivo deste trabalho é conhecer a percepção e os valores associados que os profissionais de saúde, nutricionistas e médicos, têm sobre a obesidade em pacientes
METODOLOGIA
Um questionário semi-estruturado foi aplicado para 10 nutricionistas e 10 médicos, cuja especialidade, envolve tratamento da obesidade, de um hospital universitário. O questionário abordava os temas: critérios de diagnóstico da obesidade, perda de peso satisfatória do paciente, características do obeso que dificultam o tratamento, as dificuldades e os tratamentos usados.
RESULTADOS
Os médicos usam principalmente a observação visual e os nutricionistas o IMC para o diagnóstico da obesidade. Não se consideram preparados para executar o tratamento 90% dos médicos e 60% dos nutricionistas, principalmente por falta de preparo específico para lidar com a doença e por não estarem preparados para lidar com suas implicações, classificadas pelos profissionais como psicológicas. A maioria (65%) não acredita que só reeducação alimentar pode tratar a obesidade. Atividade física e o acompanhamento psicológico foram os aspectos terapêuticos mencionados como essenciais para a eficácia do tratamento. O paciente ser ansioso e ignorante em relação à doença, são as características do obeso que mais dificultam a adesão ao tratamento para esses profissionais. A dificuldade no tratamento mais citada por médicos foi falta de conhecimento específico para tratar a obesidade; e por nutricionistas, a falta de adesão do paciente. Quanto à medicação para perda de peso, 70% dos nutricionistas não encaminharia a um médico com essa finalidade e 40% dos médicos prescreveriam o medicamento para pacientes que já fizeram dieta e atividade física sem sucesso.
CONCLUSÃO
Médicos e nutricionistas têm diferentes demandas em relação à melhoria no tratamento da obesidade. É consenso a necessidade da tríade atividade física, acompanhamento psicológico e reeducação alimentar, para a eficácia do tratamento. Todavia, a visão sobre o tratamento medicamentoso é diferenciada entre os dois profissionais. Destaca-se a necessidade de melhorar a abordagem deste tema na formação profissional.

PS-23-379
RELAÇÃO ENTRE A ESCOLHA PROFISSIONAL E A AUTO-PERCEPÇÃO DA IMAGEM CORPORAL E O COMPORTAMENTO ALIMENTAR DE RISCO
MARÍLIA LIOTINO-SANTOS; MARTA N C MARÇAL VIEIRA
Instituição: Universidade de São Paulo
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Ao mesmo tempo em que a escolha profissional pode ocorrer a partir da existência de características que sejam convenientes para a profissão, pode agravar comportamentos patológicos. O ambiente universitário pode ser favorável para a realização de ações preventivas a partir do diagnóstico das motivações das escolhas dos estudantes.
OBJETIVOS
Verificar a relação entre a escolha profissional e a auto-percepção da imagem corporal e o comportamento alimentar de risco.
METODOLOGIA
Foram analisados 71 estudantes do 5° ano de um curso de Nutrição durante três anos consecutivos. Foram utilizados questionários de auto-aplicação: para atitudes alimentares de risco foi usado o Eating Attitudes Test (EAT-26); para a percepção da auto imagem corporal, o Body Shape Questionnaire (BSQ) e para caracterizar e avaliar a motivação para estudar nutrição, questionário semi-estruturado que incluiu questões sobre a admiração pelo profissional nutricionista; expectativa em relação à futura atividade, ao vestibular e ao curso; influência da família e dos amigos. Foram coletados peso, altura e calculado o índice de massa corporal (IMC) referido por questionário e o aferido. Foi utilizado o coeficiente de concordância entre IMC referido e aferido. foi utilizado o teste não paramétrico de Wilcoxon para se comparar os escores do BSQ, de acordo com as categorias do EAT e os escores do EAT e BSQ, quanto às categorias das variáveis de caracterização. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética.
RESULTADOS
Os estudantes tinham em média de 23,8 anos. Os estudantes do sexo feminino (68) e masculino (3) tiveram respectivamente o IMC referido médio de 21,4 kg/m2 ± 2,25 e 25,6 kg/m2 ± 5,48 e o IMC aferido médio de 21,4 kg/m2 ± 2,3 e 25,1 kg/m2 ± 5,37. A concordância entre IMC aferido e referido foi 0,44. Observou-se BSQ leve, moderado e grave respectivamente em 38,0%, 7% e 2,8% e EAT positivo em 7,0% dos alunos. Estudantes com EAT positivo apresentam maior pontuação de BSQ ($p<0,01$) e interesse em informação para perder peso ($p< 0,01$).Foi maior o BSQ em quem "A família considerava que precisava melhorar hábitos alimentares para engordar" ($p=0,04$).
CONCLUSÃO
Observou-se alta prevalência de preocupação com a forma do corpo relacionada com a preocupação da família para o estudante melhorar hábitos alimentares objetivando o ganho de peso. Nos casos diagnosticados para a triagem em atitudes alimentares de risco, a motivação para estudar nutrição foi obter informação para a redução do peso corporal.

PS-23-380
CÁLCULO DO ERRO EM MEDIÇÃO ANTROPOMÉTRICA
MARINA FIGUEIREDO FERREIRA; REGINA SERRÃO LANZILLOTTI; ELIANE DE ABREU SOARES; MARIA ELISA BARROS; HAYDÉE SERRÃO LANZILLOTTI
Instituição: Universidade do Estado do Rio de Janeiro
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Em antropometria, frequentemente, a variabilidade das medidas deve-se a inconsistência técnica.
OBJETIVOS
Verificar precisão e confiabilidade dos perímetros de cintura, abdômen e pescoço em mulheres diabéticas tipo 2.
METODOLOGIA
Aplicação do modelo de estimativa da precisão e confiabilidade proposto por Peterson e Gore (2005). A vantagem do método é que o tamanho da amostra dependerá dos recursos disponíveis. A precisão é representada pelo Erro Técnico de Medida (ETM) (desvio padrão intra e inter antropometristas). A confiabilidade, pelo Coeficiente de Correlação Intraclasse (CCI) a partir da ANOVA one way, a qual expressa à concordância entre avaliações sucessivas em um mesmo sujeito. As medidas foram realizadas num intervalo inferior a 15 dias, sendo consideradas avaliadas no "mesmo momento". O ETM foi calculado pela raiz do erro da média quadrática. O coeficiente de variação dos parâmetros antropométricos mensurados ((ETM/média)*100) expressou o nível de variabilidade em uma escala percentual.
RESULTADOS
Participaram 15 voluntárias com idade variando de 41 a 60 anos (média: 53,93 CV= 11,65%), massa corporal média de 76,35kg (CV= 27,78%, máximo = 97,2kg; mínimo =35,2kg), estatura média 154,4cm (CV= 3,48%, máximo = 145,3cm; mínimo =163,3cm). O IMC indicou magreza grau III (6,67%), eutrofia (13,33%), pré-obesidade (13,33%), obesidade grau I (26,67%), obesidade grau II (26,67%), obesidade grau III (13,33%), segundo OMS (1998). Em relação à precisão, observou-se que a maior variabilidade foi encontrada no perímetro da cintura (1,14%), seguida do abdômen (0,99%) e do pescoço (0,82%). As estimativas para confiabilidade do perímetro da cintura (0,9954), abdômen (0,9948) e pescoço (0,9929) apresentaram-se muito próximas do valor máximo (1,00), mostrando ser possível se esperar alto nível de concordância em avaliações sucessivas dos antropometristas. Relacionando-se os resultados de precisão e confiabilidade infere-se que o perímetro da cintura apresentou maior dificuldade operacional na sua precisão.
CONCLUSÃO
O procedimento adotado permitiu estimar a precisão e confiabilidade dos antropometristas e os achados o indicam como instrumento adequado ao treinando, quantificando o nível de dificuldade encontrada em uma determinada variável antropométrica. Segundo os resultados recomenda-se analisar cuidadosamente as medidas de perímetro de cintura com futura repetição.

PS-23-381
PROPOSTA DE APLICAÇÃO DO SISTEMA APPCC NO PROCESSAMENTO DE FRIOS FATIADOS EM PADARIAS
MÔNICA DE SOUZA L SANT ANNA; CERES MATTOS DELLA LUCIA; LIZANDRA MARIA ZACCHÉ; LORENA RIGO ALMEIDA; MARCO ANTÔNIO SARTORI; LUCIANO JOSÉ QUINTÃO TEIXEIRA
Instituição: Universidade Federal de Viçosa
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Frios fatiados são produtos cuja matéria-prima está sujeita a diversas fontes de contaminação microbiana ao longo do seu processamento, sendo necessária a implementação de um sistema de garantia de qualidade por unidades que processam esse tipo de produto.
OBJETIVOS
Apresentar uma sugestão de plano de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) na manipulação de frios fatiados dentro de uma visão prática obtida a partir da observação das formas de fatiamento em padarias, contribuindo com a promoção da segurança alimentar dos consumidores.
METODOLOGIA
Estudo realizado por meio de observação do processamento de frios fatiados em três diferentes padarias, aplicando-se uma lista de verificação e determinando os pontos críticos de controle para a elaboração do projeto de implantação do sistema APPCC.
RESULTADOS
De acordo com a lista de verificação utilizada, observou-se que a nota média total do conjunto das padarias atingiu 51,84%. Em todos os itens analisados, a nota média foi baixa em relação à nota máxima possível, em especial a padaria C, com apenas 47,88% da pontuação. Considerando-se a nota máxima possível de cada item analisado e o critério de classificação em valores percentuais, as padarias obtiveram, em conjunto, reprovação pela lista de verificação aplicada. Cada item do processamento foi analisado e, mediante análise, foi elaborado um fluxograma do processamento dos frios. As etapas de fatiamento e embalamento foram as que apresentaram os perigos mais eminentes durante o processamento dos frios. Outra etapa que demonstrou perigo foi a exposição nos balcões refrigerados utilizados para expor o produto ao consumidor, que muitas vezes não atenderam aos parâmetros de temperatura para o armazenamento adequado. Verificou-se, portanto, que todos os estabelecimentos apresentaram condições insatisfatórias em relação às práticas de higiene devido à ausência de estruturas exclusivas para armazenamento e manipulação, condição físico-estrutural inadequada, ausência de área de isolamento para manipulação, temperaturas inadequadas e manipuladores despreparados.
CONCLUSÃO
A conscientização dos manipuladores contribui para evitar ou diminuir surtos de doenças causadas por alimentos. Torna-se necessária a implantação de Boas Práticas de Fabricação para garantir a qualidade do produto, concentrando-se na higiene da matéria prima, equipamentos, instalações e mão de obra, como pré-requisitos obrigatórios para implantação do APPCC.
Fonte financiadora: FAPEMIG.

PS-23-382

ESTADO NUTRICIONAL E CONSUMO ALIMENTAR DE ESCOLARES DE UMA ESCOLA PÚBLICA NO MUNICÍPIO DE BACABAL-MA

PAMARA SILVA LOURA; ADRIANA F BALDEZ MOCELIN
Instituição: FACULDADE SANTA TEREZINHA - CEST
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O conhecimento do estado nutricional e do consumo alimentar na fase escolar é fundamental para detecção de distúrbios nutricionais atuais e futuros. A idade escolar caracteriza-se por ser um período onde o crescimento é lento e constante. A criança apresenta metabolismo muito mais intenso e passa a ser mais independente tomando decisões sobre seus gostos e preferências alimentares, e esses hábitos são consolidados na infância e tendem a permanecer ao longo da vida. Atualmente o consumo alimentar nessa população vem sofrendo constantes mudanças devido ao aumento significativo do consumo de alimentos inadequados à saúde humana como um baixo consumo de frutas e leite em detrimento de um aumento no consumo de refrigerantes e doces. Tal fato caracteriza o processo de transição nutricional que compreende mudanças gradativas no padrão nutricional da população brasileira. Dessa forma, a avaliação nutricional na infância é importante para fornecer informações para implantação de políticas e ações eficazes na redução desses problemas nutricionais.
OBJETIVOS
O estudo objetivou avaliar o estado nutricional e o consumo alimentar de escolares de uma escola pública no município de Bacabal-MA.
METODOLOGIA
Estudo transversal realizado com 42 crianças, com idade de 7 a 12 anos, no período de agosto a setembro de 2010. O estado nutricional foi classificado de acordo índices E/I e IMC/I e o consumo alimentar com base em um questionário de freqüência alimentar. A análise estatística foi realizada nos softwares Epi Info versão 3.3.2. adotando nível de significância de $p<0,05$.
RESULTADOS
Na avaliação do estado nutricional os resultados evidenciaram predominância de eutrofia e estatura adequada para idade. Quanto à freqüência do consumo alimentar, observou-se baixo consumo de verduras e legumes, mas em contrapartida o consumo de arroz, leite e derivados, e frutas mostrou-se com maior freqüência no consumo diário. O consumo de açúcares e doces foi elevado, enquanto o feijão alguns escolares relataram nunca ter consumido.
CONCLUSÃO
Conclui-se que a maioria dos escolares estão com estado nutricional adequado, entretanto o consumo alimentar reflete inadequação, implicando a necessidade de desenvolvimento de ações de promoção de hábitos alimentares saudáveis, para colaborar para qualidade de vida dessas crianças e a prevenção de agravos à saúde na vida adulta.

PS-23-383

AVALIAÇÃO DO COMPORTAMENTO DOS VETORES DE IMPEDÊNCIA BIOELÉTRICA E DOS VALORES DE ÂNGULO DE FASE EM NEONATOS PRÉ-TERMOS ESTÁVEIS

REBECA ANTUNES BERALDO; CAROLINA REIS BUSTAMANTE; MAÍSA SANCHES; MARINA PADILHA; ANA VOTÓRIA BARBAN MARGUTTI; JACQUELINE PONTES MONTEIRO; JOSÉ SIMON CAMELO JÚNIOR
Instituição: Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A impedância bioelétrica (IBE) é utilizada para análise da composição corporal em adultos e crianças maiores de 6 anos. No entanto, como os dados são obtidos por estimativas (equações de regressão), com base em padrões-ouro (ex: isótopos estáveis), a IBE é pouco confiável em situações de grande turnover de água no organismo, como no período neonatal. A análise vetorial da IBE é uma alternativa para análise qualitativa combinada dos estados de nutrição e hidratação, sem necessidade do uso de equações preditivas. O ângulo de fase, que envolve relação entre Xc e R, é util na avaliação de gravidade e prognóstico, e pode ser superior a outros indicadores nutricionais, antropométricos e séricos
OBJETIVOS
Observar o comportamento dos vetores ponteados no gráfico RXc em RN pré-termo, a partir de curvas de análise vetorial com valores pré-determinados e observar valores de ângulo de fase como preditores de prognóstico.
METODOLOGIA
Foram coletados dados relacionados ao nascimento (idade gestacional, peso e comprimento), dados antropométricos no momento do estudo (peso e comprimento), informações sobre a alimentação e impedância bioelétrica corporal dos RN. Utilizando distribuição bivariável normal de R/H e Xc/H foi calculado e ponteado o intervalo de tolerância de 95, 75 e 50% do valor vetorial da impedância. O BIVA software foi utilizado para cálculo dos intervalos de confiança e tolerância dos vetores e para a confecção do gráfico RXc. Para análise estatística dos dados foi aplicado o teste t de Student, qui-quadrado e coeficiente linear de correlação r (Pearson).
RESULTADOS
Dos 100 avaliados, houve predominância do sexo masculino (63%) em relação ao feminino (37%). A média de IG foi de 34,1 (±2,3) semanas. As médias de peso e comprimento ao nascer foram 2132g (±592) e 43,7cm (±3).Para alguns bebês foi possível fazer uma avaliação sequenciada da evolução da composição corporal desde o nascimento até a alta hospitalar.
CONCLUSÃO
O BIVA permite um acompanhamento rotineiro através da análise pontual e seqüenciada do RN, combinando estado nutricional e de hidratação. O método é promissor pelo fato de avaliar qualitativamente a composição corporal por medidas diretas de IBE, por análise vetorial e cálculo do ângulo de fase, podendo auxiliar nas condutas clínicas.

PS-23-384

AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO CORPORAL POR DIFERENTES MÉTODOS EM PACIENTES SOROPOSITIVOS PARA HIV EM TERAPIA ANTIRRETROVIRAL

REBECA ANTUNES BERALDO; HELENA VASSIMON; ALCEU AFONSO JORDÃO JÚNIOR; FRANCISCO JOSÉ ALBUQUERQU DE PAULA; ALCYONE ARTIOLI MACHADO; ANDERSON MARLIERE NAVARRO
Instituição: Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Atualmente pacientes soropositivos para HIV em uso de terapia antirretroviral de alta potência (TARV) apresentam alterações de composição corporal e metabólicas denominadas de síndrome da lipodistrofia. O ponto central da síndrome são alterações da composição corporal que envolve principalmente a perda de gordura em membros e face (lipoatrofia) e/ou ganho de gordura na região abdominal e dorso cervical (lipohipertrofia). Até o momento, nesse grupo a determinação de gordura por segmento corporal pode ser obtida por métodos de imagem, mas não por medidas antropométricas, que seriam mais viáveis na prática clínica. Torna-se importante acompanhar a quantidade de gordura por segmento utilizando métodos práticos e de baixo custo afim de otimizar o tratamento deste grupo.
OBJETIVOS
Comparar valores obtidos por medidas antropométricas e por bioimpedância elétrica (total e segmentar) de estimativa de composição corporal com valores obtidos pelo padrão ouro (DXA) em pacientes soropositivos para HIV em TARV.
METODOLOGIA
Foram aferidas circunferências e pregas cutâneas e realizados exames de BIA total e segmentar e DXA em pacientes soropositivos para HIV. Foram aplicados testes de correlação e concordância entre os diferentes métodos.
RESULTADOS
O total de pacientes avaliados foi 26 (20M e 6F) e a idade média foi de 48±9 anos. 35% do grupo total apresentavam sobrepeso e 65%, eutrofia. 42% dos pacientes apresentavam circunferência abdominal aumentada e 65,4% RCQ aumentada. 23% eram diabéticos, 96% dislipidêmicos e 38% hipertensos. Variáveis antropométricas como a prega cutânea do tríceps, circunferência da cintura e cicunferência da coxa apresentaram correlação positiva com a composição por segmento corporal obtida pelo DXA ($p<0,01$).O teste de concordância foi aplicado entre os métodos DXA e BIA. A mesma se mostrou baixa para as porcentagens de gordura do braço, perna e troca (coeficiente St Laurent: 0,32; 0,40 e 0,41) e maior para gordura corporal total (0,63).
CONCLUSÃO
Os achados do estudo estão em concordância com os da literatura, pois os pacientes estudados apresentam parâmetros metabólicos alterados condizentes com a síndrome da lipodistrofia. O método BIA se mostrou adequado para estimar composição corporal total nesse grupo. Porém, torna-se crucial a elaboração de equações preditivas específicas utilizando tanto variáveis antropométricas quanto de BIA segmentar para a avaliação da composição por segmento corporal de indivíduos soropositivos para HIV que possuem alterações quanto ao tecido adiposo.

PS-23-385

VALIDAR A MEDIDA DA QUALIDADE DA DIETA DE HOMENS DO ESTUDO HIM OBTIDA PELO QUESTIONÁRIO DE FREQÜÊNCIA ALIMENTAR

REGINA MARA FISBERG; JACKELINE VENANCIO CARLOS; AGATHA PREVIDELLI; DIRCE MARIA LOBO MARCHIONI; LUISA VILLA; ANNA GIULLIANO; EDUARDO LAZCANO; MARIA LUIZA BAGGIO
Instituição: Universidade de São Paulo
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O estudo História Natural da Infecção por HPV em homens (HIM) é um estudo de Coorte Multicêntrico que visa determinar a incidência, persistência e remissão da infecção do papilomavirus humano em homens. O questionário quantitativo de freqüência alimentar (QQFA) foi o método de escolha para a investigação do efeito dos fatores dietéticos sobre o processo da infecção, porém questiona-se a sua validade para obtenção de medida da qualidade da dieta, que, prioritariamente, deveria ser obtida por um método com maior acurácia, como o Recordatório de 24h
OBJETIVOS
Validar a medida da Qualidade da Dieta de homens do estudo HIM obtida pelo questionário de freqüência alimentar
METODOLOGIA
O total de 67 homens participantes do estudo HIM preencheu a dois Recordatórios de 24horas (R24h) por telefone e a um Questionário de Freqüência Alimentar (QFA) aplicado pessoalmente. Para verificar a qualidade da dieta calculou-se o Índice de Qualidade da Dieta Revisado (IQD-R), separadamente para cada instrumento. Cada item alimentar do QFA foi desmembrado em seus respectivos alimentos/ingredientes e estes foram classificados de acordo com os grupos de alimentos relevantes para o cálculo dos componentes do IQD-R. Os componentes, fundamentados em nutrientes, foram calculados de acordo com o montante relatado no QFA. O cálculo do IQD-R foi pela média dos dois R24hs A validade foi avaliada, pela concordância por tercis dos escores dos componentes e da pontuação final do IQDR e pela metodologia proposta por Bland e Altman. Consideraram-se estatisticamente significantes valores de $p<0,05$.
RESULTADOS
A metodologia proposta por BLAND e ALTMAN propicia a visualização das médias e da direção dos erros, e permitiu verificar que a ausência de viés para o escore final do IQDR obtido pelos dois métodos. Na análise de concordância, 45% dos indivíduos foram classificados no mesmo tercil e 25% em tercis opostos A proporção dos indivíduos classificados no mesmo tercil, em relação aos componentes foram: GordAA, 46%; Sódio, 48%; Carne, 46%; Fruta Tota, 64%; Fruta Integral 76%; Leite, 52%; Cereais Totais, 22%; Gordura saturada, 28%; e 100% de concordância os componentes Verduras e Óleo, todos os indivíduos se classificaram no tercil superior.
CONCLUSÃO
Os resultados apontam para a possibilidade de utilizar o escore final obtido pelo QFA em análises estatísticas que busquem relacionar a qualidade da dieta com o desfecho estudado neste estudo de coorte.

PS-23-386
ESTIMATIVAS DAS ELASTICIDADES-RENDA DO CONSUMO DE ALIMENTOS NO BRASIL, COM BASE NA POF DE 2008-2009
RODOLFO HOFFMANN
Instituição: Instituto de Economia - UNICAMP
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
É importante conhecer como o consumo de alimentos varia com a renda. Estudo pioneiro sobre esse tema foi desenvolvido pelo estatístico alemão Ernst Engel (1821-1896), o qual concluiu que, à medida que cresce a renda, diminui a proporção da renda que é gasta com alimentos. Essa afirmativa é denominada Lei de Engel.
OBJETIVOS
Obter estimativa da elasticidade-renda do consumo domiciliar para varias categorias de alimentos no Brasil, comparar com a elasticidade-renda da despesa correspondente e interpretar os resultados.
METODOLOGIA
São utilizados os microdados da Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) de 2008-2009, divulgados pelo IBGE em 2010. O método estatístico consiste em calcular a despesa média em 10 classes de renda familiar per capita (RFPC) e estimar uma função poligonal com 3 segmentos mostrando como o logaritmo do consumo médio per capita por classe varia em função do logaritmo da RFPC.
RESULTADOS
A estimativa da elasticidade-renda do consumo domiciliar de pão francês é 0,180, significando que um acréscimo de 10% na renda per capita de todas as famílias brasileiras tenderia a produzir um aumento de 1,8% no consumo (considerando apenas o consumo domiciliar). A função poligonal ajustada mostra que a elasticidade é maior (0,516) para os relativamente pobres (RFPC ≤ 280), é igual a 0,114 para o estrato intermediário (280 < RFPC ≤840) e é menor (0,024) para os relativamente ricos (RFPC> 840). Como a qualidade (e o preço) do produto adquirido tende a aumentar com a RFPC, a elasticidade-renda da despesa tende a ser maior do que a elasticidade-renda do consumo físico. Para pão francês a elasticidade-renda da despesa é estimada em 0,244. Entretanto, a elasticidade-renda da despesa também pode ser menor do que a elasticidade-renda do consumo físico, se os relativamente ricos puderem obter preço mais baixo, devido à facilidade de transporte e/ou economia de escala.Segue uma lista parcial de estimativas da elasticidade-renda da despesa: macarrão, 0,149; arroz, 0,029; feijão, 0; farinha de mandioca, −0,386; tomate, 0,379; banana, 0,456; laranja, 0,590; maçã, 0,608; mamão, 0,940; carne de boi de primeira, 0,588; frango, 0,179; legumes e verduras, 0,476; frutas, 0,633; refrigerantes, 0,540; enlatados e conservas, 0,697.
CONCLUSÃO
Coeteris paribus, o aumento da renda contribui para aumentar tanto o consumo de frutas como o consumo de refrigerantes e de enlatados e conservas.

PS-23-387
IDOSO E NUTRIÇÃO: FATORES QUE AFETAM O COMPORTAMENTO ALIMENTAR
RUTH CELLY SERRA ROSARIO; VALDILENE VITELLI SILVA; ELISABETH C. DIAS RIBEIRO; KEILA SOUSA SILVA; ARLENE CORREA MASSOUD; ERIKA P. F. ANDRADE
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O estado nutricional dos idosos depende de situações peculiares, próprias da fase da vida no qual esta população está inserida. Entre alguns dos fatores condicionantes do estado nutricional estão os associados a alterações fisiológicas próprias do processo de envelhecimento e outros que são de ordem econômica, social e psíquica.
OBJETIVOS
O estudo tem como objetivo identificar os fatores que influenciam no consumo alimentar dos idosos.
METODOLOGIA
A pesquisa de caráter qualitativo foi realizada com 5 idosos, na faixa etária de 60 a 75 anos nas dependências de um hospital universitário em Belém/PA. Os dados referentes às condições econômicas e psicossociais foram coletados após o consentimento dos idosos por meio de entrevista semi-estruturada e gravada.
RESULTADOS
Os resultados revelaram que a renda familiar e o bem estar social afetavam o grupo estudo. Deste grupo, todos relataram que sua renda mensal era a única ou a principal fonte financeira que a família contava. Um dos relatos foi: "[..] O meu dinheiro, eu recebo um salário e aquele dinheiro é pra tudo[...]Dá pra se alimentar, mas é difícil, apertado [...]". A maioria dos entrevistados consumiam carne durante a semana, porém recorriam aos embutidos quando a situação financeira estava complicada. Devido à baixa renda, o consumo de frutas e verduras, foi referido como baixo. Em relação à mobilidade, a maioria não possuía nenhuma dificuldade de locomoção e exerciam suas atividades normalmente, inclusive preparavam suas refeições, porém disseram participar de algum grupo de terceira idade. A metade dos entrevistados relatou perder a vontade de se alimentar em algumas situações, estes eram exclusivamente do sexo feminino e a maioria eram viúvas. Entre as causas relatadas estão à depressão, problemas familiares, doença, problemas econômicos, isolamento social e medo. Em um desses relatos: "Agora estou com um 'fartil' muito grande e sem paladar. Eu sinto, não sei se é por causa da depressão e da falta de ar, então eu fiquei com medo até de comer[..]".
CONCLUSÃO
Verifica-se a necessidade da compreensão e conhecimento de fatores econômicos, sociais e psicológicos que possam intervir no consumo alimentar dos idosos, visto que as atitudes de profissionais que levem em conta estes fatores podem contribuir positivamente na melhoria do estado nutricional e qualidade de vida do idoso.

PS-23-388
EDUCAÇÃO NUTRICIONAL EM UMA ESCOLA PÚBLICA DE FORTALEZA: RESULTADOS DE UMA INTERVENÇÃO
SANDRA MACHADO LIRA; IVANA FONTENELE CARLOS; KARLA PATRÍCIA DE ARAGÃO COELHO RIBEIRO; LUCIANA MARIA RADEKE PINTO; PRISCILA PEREIRA PESSOA; JULIANA ZANI DE ALMEIDA
Instituição: Universidade Estadual do Ceará
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A promoção da saúde no âmbito escolar vem sendo fortemente recomendada por órgãos internacionais, por ser considerada uma medida estratégica para prevenir as patologias associadas à má alimentação tais como, obesidade, diabetes, hipertensão, etc. Desta forma, considera-se primordial a implementação da educação nutricional no âmbito escolar como uma ferramenta eficiente para a promoção da saúde.
OBJETIVOS
Instruir uma turma de alunos do 1º ano do curso Técnico de Enfermagem de uma Escola Estadual do Ceará quanto a educação nutricional.
METODOLOGIA
Trata-se de um estudo longitudinal com intervenção relacionada à educação nutricional. Foi selecionada uma amostra de 41 alunos, 14 a 18 anos, do 1º ano do curso Técnico de Enfermagem – Programa Ensino Médio Integrado do Governo do Estado. Foram incluídos os que estiveram dispostos a colaborar e participar das dinâmicas. As dinâmicas foram realizadas com os seguintes temas: 1-pirâmide alimentar e alimentação saudável, 2- interpretação de rotulagem nutricional, 3- relação entre doenças crônicas e nutrição e 4- composição de um prato nutritivo. Nos temas 1 e 2 foram realizadas palestras sobre o assunto e os conhecimentos dos alunos foram testados antes e após a palestra, sobre o tema 3 foi realizada uma palestra e depois os alunos montaram duas frases sobre o tema ministrado, e a aprendizagem geral foi testada na dinâmica do tema 4.
RESULTADOS
Quanto ao tema 1, observou-se que os alunos obtiveram uma boa aprendizagem, acertando ao final em 94,4% a posição dos alimentos na pirâmide, já no tema 2 foi observado um acerto de 78,5% das informações referentes à rotulagem nutricional de diversos produtos. Sobre o tema 3, os alunos revelaram um bom nível de conhecimento sobre o assunto bem como atenção durante a atividade. Na dinâmica 4 os alunos demonstraram elevado aprendizado, onde 50% souberam montar corretamente o prato saudável.
CONCLUSÃO
A intervenção foi realizada com sucesso, visto que os alunos mostraram interesse, foram participativos e assimilaram de forma eficaz o conteúdo, apresentando bom desempenho nas avaliações realizadas.

PS-23-389
JORNAL "NUTRIÇÃO EM FOCO" : UMA ESTRATÉGIA DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL
SEVERIANO J. DA S. GOMES; SARA S. SOUSA; IVANILDES E. AGUIAR; ANITA M. RAMOS; MARIA E. R. LIMA
Instituição: Faculdade Novafapi
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Educação é um processo que visa capacitar o indivíduo para agir conscientemente diante de situações novas da vida. Educação em Saúde é um dos mais importantes elos entre os desejos e expectativas da população por uma vida melhor, onde a nutrição tem papel importante na promoção da saúde cresce em sua importância como uma estratégia fundamental para o enfrentamento dos problemas do processo saúde-doença-cuidado e da sua determinação.
OBJETIVOS
Oferecer à comunidade informações sobre alimentação e nutrição em linguagem adequada ao púbico.
METODOLOGIA
O jornal "Nutrição em foco" faz parte de uma ação educativa nos estagiários de nutrição social da Faculdade Novafapi junto à Unidade Básica de Saúde – UBS, Santa Maria da Codipi. Sua divulgação se deu na forma de mural na UBS com atualização semanal de conteúdo sobre diferentes temáticas relacionadas à nutrição como: historia do nutricionista, higiene e manipulação de alimentos, nutrição e estética, hábitos de vida, alimentação na gravidez, obesidade e alimentação saudável. Ao final do estágio elaborou-se o jornal com os conteúdos abordados.
RESULTADOS
Comunidade de profissionais e trabalhadores da saúde e usuários da UBS mais informados sobre nutrição, alimentação saudável em diversas situações e higiene na manipulação de alimentos.Esta estratégia de educação nutricional aponta a necessidade de renovação no amplo espaço de atuação em comunicação para a promoção da saúde, reforçando a nutrição como peça fundamental para a qualidade de vida através da formação de cidadãos conscientes
CONCLUSÃO
Esta ação se constituiu numa proposta de educação nutricional, visando contribuir, através do conhecimento atualizado, para fortalecimento de hábitos alimentares saudáveis na comunidade.

PS-23-390
PERFIL SOCIOECONÔMICO E HÁBITOS DE VIDA DOS ADOLESCENTES
SEVERIANO J. DA S. GOMES; ROBSON T. K. CARNEIRO; WANESSA C. DA S. SOUSA; CARMEN V. RAMOS
Instituição: Faculdade Novafapi
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A adolescência é um período de varias mudanças que acontece entre os 10 e 19 anos de idade,marcada por varias transformações onde são influenciadas por fatores hereditários,ambientais,nutricionais e psicológicos,onde a situação socioeconômica exerce grande influência sobre os hábitos dos adolescentes.
OBJETIVOS
Analisar a condição sócio econômico e os hábitos de vida dos adolescentes da rede municipal de ensino e os fatores a ele associados.
METODOLOGIA
A amostra se constituiu de 155 alunos pertencentes a 30 escolas.os dados foram dirigidos e processados no SPSS -Versão 17.0. Para associação entre as variáveis utilizou-se o teste do Qui – quadrado e teste Exato de Ficher, utilizado quando as caselas da tabela eram inferiores a cinco com nível de significância de 0,05.
RESULTADOS
A maioria dos adolescência pertencem as classe econômica E e D, 53,2% e 37,4%, respectivamente; quanto a situação conjugal dos responsáveis, 71,2% são casados ou vivem em união consensual; 65,2% não trabalham fora e 70,4%, possuem menos que o ensino fundamental. Em relação aos hábitos de vida, 71,6% pratica esporte no mínimo 3 vezes por semana; 79,4%, faz mais de 3 refeiçoes ao dia e 80,6% usam TV, vídeo e computador por até 5 horas por dia.
CONCLUSÃO
Apesar dos adolescentes pertencerem ao nível socioeconômico mais baixo, este fato não interferiu nos seus hábitos de vida, em especial, no que diz respeito ao numero de refeições diárias. Contudo, se faz necessário uma atenção especial para a prática de esporte e redução do uso de TV, vídeo e computador, visto que estes fatores possuem relação com a ocorrência de sobrepeso e obesidade.

PS-23-391
PRÁTICAS ALIMENTARES DE CRIANÇAS MENORES DE DOIS ANOS ATENDIDAS NAS CONSULTAS DE PUERICULTURA NO AMBULATÓRIO DE PEDIATRIA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO TRIÂNGULO MINEIRO/UFTM, 2010
MARCIA CLARA SIMÕES; SYLVANA A. BARROS LUZ; JAQUELINE NASCIMENTO MOREIRA; JANAINA C. SOUZA
Instituição: Universidade Federal do Triângulo Mineiro/UFTM
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A literatura tem mostrado através de estudos epidemiológicos e de ensaios clínicos que as fases iniciais da vida são extremamente sensíveis a fatores nutricionais que podem interferir no crescimento e desenvolvimento, resultando em prejuízos a curto e a longo prazo.
OBJETIVOS
Analisar as práticas de introdução de alimentos em crianças menores de dois anos atendidas na puericultura do ambulatório de pediatria da UFTM.
METODOLOGIA
A pesquisa foi realizada durante seis meses do ano 2010. Por meio de um estudo transversal, analisaram-se informações obtidas através de entrevistas com as mães das crianças utilizando-se questionário sobre a idade, gênero, tipo de alimentação, amamentação, causas de desmame, idade e tipo alimentos introduzidos em uma amostra de 100 crianças com idade entre zero e dois anos incompletos que estavam em sala de espera no ambulatório. Para a tabulação e análise da frequência, os dados foram digitados com dupla entrada no programa *Microsoft Office Excel 2007*.
RESULTADOS
Entre as crianças estudadas, 61% eram do gênero masculino e 39% do feminino. A média de idade foi de 6,5 meses ± 3,61 Dp. No que se refere a alimentação das crianças, 90% das mães amamentaram seus filhos, sendo que 64% delas referiram aleitamento materno por mais de seis meses. Dessas, apenas 2% receberam aleitamento materno exclusivo por menos de um mês e 8% até os dois meses. Das 90% das crianças em aleitamento materno, 17% recebiam fórmula láctea infantil e 6% consumiam alimentos complementares como frutas *in natura,* sucos de frutas e iogurte. 10% não foram amamentadas e receberam leite de vaca integral ou fórmula infantil. O principal motivo alegado para o desmame foi: parto prematuro (5%), o leite "secou" (1%), seio sem bico (1%) mãe ser portadora do HIV (1%), criança adotada (1%).
CONCLUSÃO
O presente estudo mostrou que 90% das crianças já iniciaram o aleitamento materno no primeiro mês de idade, mas permaneceram em aleitamento materno exclusivo por um período de tempo muito curto. Há ainda alta frequência de utilização de fórmulas infantis a partir do primeiro mês de idade e de introdução de alimentos complementares no segundo mês. O aleitamento materno exclusivo precisa ser incentivado já durante o pré-natal e após os seis meses é necessário que se dê apoio e incentivo à nutriz para a manutenção da amamentação enfocando os benefícios do aleitamento materno para a mãe e para a criança, além de orientações para a introdução em momento oportuno da alimentação complementar.

PS-23-392
RESTAURANTE POPULAR: PERFIL SÓCIO-ECONÔMICO DOS USUÁRIOS
TATIANE PALMEIRA ELEUTÉRIO; BRUNA AMARAL FELÍCIO; MICHELLE GLEICE TEIXEIRA; ELIETE FERNANDES FLÁVIO
Instituição: Faculdade de Saúde Ibituruna
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Restaurantes Populares são Unidades de Alimentação e Nutrição que visam contribuir para que seu público beneficiário, os cidadãos que se encontram em situação de vulnerabilidade social, tenham acesso a uma alimentação balanceada e diversificada, com custo acessível, de modo a minimizar a condição de insegurança alimentar.
OBJETIVOS
Traçar o perfil sócio-econômico dos frequentadores de um Restaurante Popular no norte de Minas Gerais.
METODOLOGIA
A amostra compôs-se por 124 pessoas, entrevistadas aleatoriamente. A coleta de dados ocorreu durante o horário de funcionamento do restaurante popular, com o auxílio de questionário sócio-econômico previamente elaborado. Estes foram aplicados por profissionais treinados, após os participantes assinarem o termo de consentimento livre e esclarecido. Os dados foram tabulados através do programa epi info versão 3.5.1 para posterior análise.
RESULTADOS
Os resultados mostraram que 60,5% do público entrevistado pertenciam ao sexo masculino. Quanto à faixa etária, o público foi representado por uma maior parcela de jovens entre 18 e 29 anos (54% dos usuários) e quanto ao grau de instrução houve prevalência de ensino médio completo (37,1%), seguido de ensino superior completo (29%). No que tange as condições de moradia, os usuários residiam predominantemente em domicílio próprio (46,9%). O abastecimento de 96,7% das casas era feito por água encanada proveniente da rede pública, 97,5% destas apresentavam esgotamento sanitário e 99,2% possuíam coleta de lixo. 81,3% dos usuários consumiam água filtrada, e a outra parcela que não dispõe de tal recurso utilizava água mineral, fervida ou da própria torneira sem nenhum tratamento. No quesito renda familiar, a maior parte dos freqüentadores (36,9%) apresentou renda total variando entre um e dois salários mínimos. 23,6% recebiam pensão ou aposentadoria. Quanto à ocupação, 25,8% dos usuários eram estudantes, cerca de 10% vendedores e 5% aposentados. Os gastos com alimentação de 70% dos usuários era de até meio salário mínimo. As famílias dos entrevistados eram compostas, em média, por três membros.
CONCLUSÃO
Conclui-se, assim, que o restaurante popular em questão está desempenhando adequadamente seu papel, visto que tem atendido prioritariamente a população de baixa renda e, portanto, mais suscetível a uma condição de vulnerabilidade social.

PS-23-393
INFLUÊNCIA DA MÍDIA NA MODIFICAÇÃO DOS HÁBITOS ALIMENTARES ENTRE ADOLESCENTES DO GÊNERO FEMININO
TATIANE PALMEIRA ELEUTÉRIO; PRISCILA VALÉRIA SA ANTUNES; CÍNTIA DANYELE ME SANTOS; LUCINÉIA PINHO
Instituição: Faculdade de Saúde Ibituruna
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Os adolescentes têm a tendência de modificarem seus hábitos alimentares conforme tendências apresentadas pela mídia. O corpo idealizado pelos meios de comunicação leva o adolescente, geralmente as mulheres, a consumirem dietas altamente restritivas, na tentativa de corresponder ao padrão preconizado pela mídia, um corpo esbelto e magro.
OBJETIVOS
Identificar o grau de influência da mídia na modificação dos hábitos alimentares de adolescentes do gênero feminino.
METODOLOGIA
Trata-se de pesquisa qualitativa realizadas com 15 adolescentes de 12 a 18 anos do gênero feminino. Os dados foram obtidos em entrevista semi-estruturada que abordava as seguintes questões: veículos midiáticos mais utilizados, a prática indiscriminadas de dietas restritivas, a satisfação corporal e orientação profissional para prática de dietas. As entrevistas foram gravadas e transcritas na íntegra, analisadas e interpretadas.
RESULTADOS
Os relatos foram analisados, e cada tema discutido foi dividido em categorias empíricas.
Categoria 1: "Nutrição On line"
"Queria emagrecer, ai vi na internet que chá verde fazia perder 3kg em 1 semana, lógico que comecei a tomar [...]" (Entrevistada 10)
Categoria 2: "O medo da balança"
"Não estou satisfeita, queria um corpão sarado [...]" (Entrevistada 8)
Categoria 3: "Dieta da fome
"Já tentei sim, a do limão, a da água, sopa, tipo sanguíneo, ficar sem jantar [...]" (Entrevistada 4)
Categoria 4: "Motivos que preocupam!"
"Ah estou me sentindo gorda, quero emagrecer [...]".
(Entrevistada 10)
Categoria 5: " O profissional no combate aos riscos"
"Sei que há riscos tipo que não pode fazer sem orientação profissional, porque ai ao invés de perder peso, perde massa muscular e não e bom [...]" (Entrevistada 3)
CONCLUSÃO
A mídia influencia na prática de dietas entre as adolescentes, o que representam um problema importante em função de suas implicações sobre a saúde desse grupo. As dietas restritivas veiculadas pela mídia podem levar a possíveis transtornos obsessivos e carências nutricionais. E considerando que a nutrição tem seu papel de manutenção da saúde através da alimentação, o nutricionista deve orientar que o emagrecimento desejado deve ocorrer de forma saudável por meio da educação alimentar.

PS-23-394
ESTADO NUTRICIONAL DE GESTANTES COM DOENÇA HIPERTENSIVA ESPECÍFICA DA GRAVIDEZ (DHEG) EM UMA MATERNIDADE DE REFERÊNCIA
CARMEN VIANA RAMOS; APOHENA BARROS CARVALHO; DENISE BEZERRA SILVA; TERESA EDITE SOARES DE MACEDO
Instituição: Faculdade NOVAFAPI
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
A Doença Hipertensiva Específica da Gestação (DHEG) é uma das complicações mais comuns e de maior morbimortalidade materna e perinatal, ocupando o primeiro lugar entre as afecções próprias do ciclo grávido-puerperal. É uma entidade clínica própria da gestação humana, que surge em geral na segunda metade do ciclo gestacional e caracteriza-se pelo aparecimento da tríade hipertensão, edema (podendo ser localizado ou generalizado) e proteinúria (pré-eclâmpsia), podendo ter desfecho em convulsão e/ou coma (eclampsia
OBJETIVOS
investigar o estado nutricional de gestantes diagnosticadas com Doença Hipertensiva Especifica da Gravidez (DHEG) e suas complicações, internadas em uma maternidade pública de referência para atendimento de alto risco
METODOLOGIA
Participaram do estudo 25 gestantes internadas na Maternidade com diagnóstico de Doença Hipertensiva Específica da Gestação. Os dados foram digitados e processados no Programa SPSS, versão 13.0
RESULTADOS
Os resultados apontaram que 60% das gestantes tinham escolaridade maior que ensino fundamental completo, 92% apresentavam renda familiar menor que dois salários mínimos, 72% estavam com níveis pressóricos acima de 140/ 90 mmHg, 68% tinham sobrepeso/obesidade e 40% possuíam outras patologias como diabetes, hipertensão e dislipidemia
CONCLUSÃO
O alto percentual de gestantes com sobrepeso e obesidade reforça o entendimento da necessidade de uma assistência pré-natal que congregue um conjunto de práticas adequadas, dentre elas o acompanhamento nutricional, como forma de prevenir e tratar a ocorrência destas patologias para que se possa reduzir a mortalidade materna e melhorar a qualidade de vida da mulher e da criança

PS-23-395
BAIXA VALIDADE E REPRODUTIBILIDADE DAS MEDIDAS ANTROPOMÉTRICAS COLETADAS POR NUTRICIONISTAS E OUTROS PROFISSIONAIS DE SAÚDE PARA AVALIAÇÃO NUTRICIONAL
URSULA VIANA BAGNI; DENISE CAVALCANTE BARROS
Instituição: Fundação Oswaldo Cruz
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Resultados fidedignos na avaliação nutricional são garantidos quando os profissionais envolvidos apresentam boa validade e reprodutibilidade em suas medições antropométricas.
OBJETIVOS
Avaliar qualidade das medidas antropométricas coletadas por profissionais de saúde.
METODOLOGIA
Foram analisadas as medidas coletadas por 80 profissionais de saúde (nutricionistas, médicos, enfermeiros, educadores físicos) que participaram de capacitações em antropometria em instituição pública de ensino e pesquisa do Rio de Janeiro, entre 2008 e 2010. Todos os profissionais atuavam em serviços de saúde públicos ou privados realizando rotineiramente avaliação antropométrica e/ou pesquisas envolvendo avaliação nutricional. As medidas foram coletadas em duplicata entre os próprios profissionais, de forma não consecutiva em único período do dia. A reprodutibilidade (precisão) e validade (exatidão) foram avaliadas pelo cálculo do Erro Técnico de Medição relativo (ETMr), segundo protocolo de Norton e Olds (1996). A exatidão foi calculada considerando-se as medições de supervisor certificado pela International Society for the Advancement of Kinanthropometry. Como pontos de corte para precisão considerou-se ETMr de 1% para estatura e perímetro corporais e de 5% para dobras cutâneas; e para exatidão, valores de 1,5% e 7,5% respectivamente.
RESULTADOS
A estatura foi a única medida para a qual todos os profissionais apresentaram precisão (97,4%) e exatidão (100%). Para os perímetros corporais, poucos profissionais apresentaram reprodutibilidade para as medidas do braço (44,4%), cintura (33,8%), abdômen (47,8%), quadril (78,3%) e coxa (50%), sendo a validade observada em proporção ainda menor de antropometristas (35,9%, 34,8%, 39,8%, 74,4% e 29,6% respectivamente). Para dobras cutâneas, também foi muito reduzida a quantidade de profissionais que apresentou precisão (bicipital: 22,0%; tricipital: 50,0%, subescapular: 42,4%, suprailíaca: 33,8%, abdominal: 52,5%, coxa: 48,2), e exatidão foi observada em menos de 1/3 dos antropometristas (bicipital: 12,1%; tricipital: 30,6%, subescapular: 15,2%, suprailíaca: 27,3%, abdominal: 21,9%, coxa: 25,0%).
CONCLUSÃO
A maioria dos profissionais de saúde apresentou qualidade insatisfatória em medidas antropométricas amplamente utilizadas, o que pode distorcer o estado nutricional de indivíduos e populações. Recomenda-se a realização de treinamentos periódicos a fim de corrigir erros e garantir a qualidade das avaliações no setor saúde, especialmente para perímetros e dobras corporais.

PS-23-396
ARQUÉTIPO DA ALIMENTAÇÃO E ASPECTOS SÓCIO-DEMOGRÁFICOS DE USUÁRIOS DE UMA UNIVERSIDADE DA TERCEIRA IDADE
VANESSA PASSOS OLIVEIRA; MARIA DO SOCORRO S. ALENCAR; MARTHA SIQUEIRA M. MELO; SANDRA RAQUEL M. ALMEIDA; DIEGO DAMASCENO PAZ
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
O trabalho apresenta a caracterização da alimentação e nutrição e do perfil sócio-demográfico de idosos que frequentam uma universidade da Terceira Idade. O público idoso é corpo da oficina Nutrição, Saúde e Envelhecimento, um dos pilares dos projetos da terceira idade nesta universidade. O objetivo da mesma consiste em discutir a aprendizagem a partir da alimentação adequada ao envelhecimento utilizando-se os aportes da educação nutricional.
OBJETIVO
Conhecer o padrão alimentar e o perfil sócio-demográfico do público idoso tendo em vista adequar os aportes da educação nutricional para o envelhecimento condigno.
METODOLOGIA
Estudo descritivo, transversal, realizado com quarenta e dois (42) idosos, de ambos os sexos, utilizando-se dois questionários: o primeiro sobre "Como está a sua alimentação?" - MS, contendo os dez passos para uma alimentação saudável; e o segundo sobre os dados sócio-demográficos - idade, sexo, local de nascimento, escolaridade, renda, situação conjugal, moradia, situação das relações com membros da família/outros, aposentadoria/ocupação atual. As variáveis foram tabuladas e analisadas em freqüência percentual.
RESULTADOS
O consumo alimentar apresentou-se adequado em frutas (86%), leguminosas (88%), carnes (86%), água (100%), frituras, embutidos e doces; inadequado em hortaliças (60%) e cereais (64%). A maioria retira a gordura aparente, utiliza óleo vegetal, sem adição de sal nas preparações, não substitui almoço/jantar por lanches, não consome bebidas alcoólicas. Os idosos têm idade entre 60 e 79 anos. A maioria é do sexo feminino (90%), casadas (64%). Procedem de cidades do interior do Piauí (40%) e de outros estados nordestinos (33%), residem em Teresina há mais de 30 anos. Possuem casa própria (96%), coabitam com outras pessoas (79%) como esposo, filhos, genro/nora, netos e secretária. Além disso, destacaram que a relação intergeracional é saudável, amigável, fraterna e muito boa. A escolaridade é o ensino médio completo (64%), são aposentados (64%) com renda entre quatro e seis salários mínimos (55%).
CONCLUSÃO
O conhecimento sobre o padrão alimentar e o perfil sócio-demográfico deste público são elementos que auxiliam o planejamento dos recursos pedagógico-nutricionais utilizados na promoção do aprendizado sobre a alimentação e nutrição que possam permear a construção de uma cultura alimentar saudável no envelhecimento.

PS-23-397
AÇÕES PARA A CONVIVÊNCIA E O FORTALECIMENTO DE VÍNCULOS ENTRE PESSOAS IDOSAS E A COMUNIDADE
VANESSA PASSOS OLIVEIRA; VALQUÍRIA FERREIRA LIMA; MARIA DO SOCORRO S. ALENCAR; EMILIANA NUNES CARVALHO; EDUARDO ALVES CARVALHO; IRANEIDE C.ARAÚJO VIANA; MARIA DOS P. A. B. MOTA; PEDRO R. MOTA FILHO
Instituição: UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
Área: OUTRAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO
Forma de Apresentação: PÔSTER SIMPLES

INTRODUÇÃO
Introdução: O projeto "Cabelos de Prata" constitui-se em uma ação municipal em parceria com outros órgãos municipais e sociedade civil, para implementar a Política Nacional de Saúde da Pessoa Idosa por meio de atividades que possibilitem acessos a experiências e manifestações artísticas, culturais, esportivas e de lazer.
OBJETIVOS
Objetivos: Favorecer o desenvolvimento de atividades intergeracionais, tendo em vista o envelhecimento ativo, saudável e autônomo, além do desenvolvimento de novas sociabilidades.
METODOLOGIA
Metodologia: Estas ações ocorrem a partir do cadastramento dos idosos/famílias de acordo com prioridades: beneficiários do BPC; pertencentes a famílias beneficiárias de programas de transferência de rende e ter vivência de isolamento. Formação de grupos de convivência em encontros semanais; palestras educativas; oficinas temáticas por meio das atividades: pintura em tecido, crochê, tricô e artesanatos; formação de grupos artísticos: teatro, coral e danças folclóricas; promoção de feiras e outros eventos que possibilite a comercialização da produção. O público atendido é composto por idosos com 60 anos e mais, de ambos os sexos, residentes na zona urbana e rural. A periodicidade das atividades é semanal, as segundas e terças na zona urbana, e as quartas e quintas na zona rural. O acompanhamento ocorre pelo prontuário, formulários, questionários, relatórios e prudução de CD-ROM.
RESULTADOS
Resultados: Foram acompanhados em 2010 quatrocentos idosos individualmente; realizou-se 02 (duas) oficinas de artesanatos; uma feira para exposição dos trabalhos confeccionados; apresentação do Salão empresarial da melhor idade para divulgar os produtos regionais contando com o apoio e a valorização da pessoa idosa, pelos comerciantes locais, além de uma coreografia intitulada "Detalhes de uma vida", na semana da pessoa idosa; inauguração da rádio Memórias na qual os idosos expõem as suas experiências cotidianas, discutem sobre nutrição e alimentação saudáveis; divulgam produtos artesanais confeccionados, recitam poesias e discutem questões sobre seus direitos e o envelhecimento contemporâneo. Tais atividades buscam a integração da pessoa idosa com a família e a comunidade tendo em vista estimular as relações intergeracionais, sócio-afetivas e culturais.
CONCLUSÃO
Conclusão: O Projeto tem propiciado mudanças nas atitudes dos idosos em relação às atividades de vida diária, ao processo de aceitação da velhice, e à maior sensibilização da sociedade no tocante as questões do envelhecimento.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO-SBAN

Presidente / President
Sergio Alberto Rupp de Paiva

1ª Vice-presidente / Vice-President
Silvia Maria Franciscato Cozzolino

2ª Vice-presidente / Vice-President
Regina Mara Fisberg

Secretário Geral / General Secretary
Dirce Maria Lobo Marchioni

1º Secretário / Secretary
Semíramis Martins Álvares Domene

2ª Secretário / Secretary
Eliane Fialho de Oliveira

1º Tesoureiro / Treasurer
Thomas Prates Ong

2º Tesoureiro / Treasurer
Marcelo Macedo Rogero

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.
Wyeth Consumer Healthcare

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.com.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.