Nutrição EM PAUTA®

ISSN 2236-1022 A REVISTA DOS MELHORES PROFISSIONAIS DE NUTRIÇÃO

R$30,00 - Setembro 2016
Ano 6
Número 34
Edição Digital
São Paulo

MEGAEVENTO NUTRIÇÃO2016

13 a 15 de outubro de 2016
Centro de Convenções e Eventos Frei Caneca
São Paulo - SP- Brasil

ANAIS DO CONGRESSO

VERISOL™
Beauty from Within

Conheça o poder natural do colágeno!

Desenvolvido especialmente para a pele, o **Colágeno Verisol™** é o único que possuí comprovação clínica e científica de resultados através da ingestão de apenas 2,5g/dia.

Conheça alguns dos seus benefícios:

- Suavização das rugas e linhas de expressão;
- Aumento da hidratação e elasticidade da pele;
- Auxilia no combate à celulite;
- Proteína não alergênica de alta digestibilidade.

TECNOLOGIA ALEMÃ

O Colágeno Verisol™ já está disponível em farmácias de manipulação de todo o país, assim como em diversos produtos finais de diferentes marcas. Quer saber mais? Entre em contato conosco: service.sa@gelita.com

GELITA
Improving Quality of Life

WWW.FACEBOOK.COM/GELITADOBRASIL

NOVO!

Baristar

Suplemento de Vitaminas e Minerais

Vitaminas e Minerais para o seu dia a dia. **Baristar**, a nova estrela da **Medley**.

- Cápsula gelatinosa.
- Sabor artificial de baunilha.
- Não contém glúten.

Zero Açúcar

CÁPSULA GELATINOSA

Combinação de **13 Vitaminas** e **10 Minerais.**

Imagens meramente ilustrativas.

S.I.M. Serviço de Informações Medley
0800 7298000
www.medley.com.br

©Medley 2016. ®Marca Registrada. BARISTAR ANUNCIO PG_SIMPLES TRADE_2016 – 50520832 - abril/2016

Medley
UMA EMPRESA SANOFI

4barra12

Pirakids School é o alimento que faltava na lancheira do seu filho.

Pirakids School é diferente, é único.

É 100% leite desnatado, nos sabores chocolate e baunilha. Pirakids School é nutricionalmente equilibrado em açúcares, gorduras e proteínas. Rico em **Cálcio e vitamina D**, **fonte de minerais Ferro e Zinco (Quelatos)**, **além das vitaminas A, C, E, B1 e B12**. Ele veio para complementar a alimentação infantil, sendo excelente para o lanche escolar, fornecendo os nutrientes essenciais, com muito sabor e praticidade. Agora a lancheira está completa.

Pirakids School. É a nutrição que as mamães procuram com o sabor que as crianças querem.

Piracanjuba®
desde 1955

O MINISTÉRIO DA SAÚDE INFORMA: O ALEITAMENTO MATERNO EVITA INFECÇÕES E ALERGIAS E É RECOMENDADO ATÉ OS 2 (DOIS) ANOS DE IDADE OU MAIS.

www.piracanjuba.com.br @oficialPiracanjuba /oficialPiracanjuba

LE CORDON BLEU®

O líder global em artes culinárias e gestao hoteleira

Venha ver nossa demonstracao culinaria ou visite nosso estande no Mega Evento Nutrição

cordonbleu.edu

THE NUTRITION SOCIETY
Advancing Nutritional Science

A NUTRITION SOCIETY...

...é uma sociedade de aprendizado científico com associação internacional. Nós promovemos a ciência e pesquisa sobre nutrição através dos nossos cinco periódicos revisados por pares, livros acadêmicos, conferências científicas e workshops de formação.

A Sociedade oferece associação para todos que tem interesse na ciência nutricional humana ou animal. As categorias de associação incluem estudantes, graduados ou aposentados.

O QUE A ASSOCIAÇÃO OFERECE PARA MIM?

- Acesso livre a periódicos, Anais da Nutrition Society (PNS)
- Assinatura opcional para os outros quatro periódicos revisados por pares
- Desconto em nossos seis livros de nutrição (35%)
- Desconto no preço de nossas conferências e workshops
- Nosso e-newsletter mensal
- Revista "The Gazette", publicada duas vezes ao ano, cubrindo a ciência da Nutrição atual
- A chance de aumentar seus contatos conversando com pessoas ou online com profissionais da área da Nutrição
- Oportunidades de promover seu trabalho apresentando-se em uma conferência da Sociedade de Nutrição
- 20% de desconto sobre as submissões ao Jornal da Ciência da Nutrição
- Elegibilidade para solicitar medalhas anuais de prestígio e prêmios
- A possibilidade de solicitar financiamento para ajudar você a continuar a sua carreira , participando de conferências no exterior.
- Ser capaz de aplicar para o projeto de pesquisa de Nutrição Sociedade verão Studentship para 2017 (£2500 para um projeto de pesquisa de 8 semanas)

POR QUE EU DEVERIA FAZER PARTE DA NUTRITION SOCIETY?

- Para manter-se atualizado sobre a ciência da Nutrição ao redor do mundo
- Para que você possa conversar com os profissionais especializados e crescer sua rede internacionalmente
- Para encontrar e colaborar com cientistas da nutrição eminentes e outros profissionais de nutrição de diferentes disciplinas e para obter insight sobre seu trabalho
- Estar apto para nominar representantes para o Comitê da Nutrition Society para representar seus setores de interesse
- Para adicionar "gravitas para seu desenvolvimento profissional contínuo" e currículo e para reforçar o desenvolvimento pessoal e profissional
- Para aprender e gerar novas idéias dentro de um ambiente deapoio e educativo

Para saber mais, visite-nos no estande número 7

COMO SE TORNAR UM MEMBRO?

Aplique online ou complete o formulário de aplicação em nosso estande na área de exposição.

NOSSO CONTATO

Mande seu Email:
membership@nutritionsociety.org
Visite-nos:
www.nutritionsociety.org

SIGA-NOS NAS REDES SOCIAIS

- @nutritionsoc
- facebook.com/thenutritionsociety/
- linkedin.com/company/nutrition-society

Expediente

Publicação da Nutrição em Pauta Ltda ME
R República do Iraque, 1329 cj 01 Campo Belo
04611-002 – São Paulo – SP
Tel: 11 5041-9321 R20 ou R22
Email: nucleo@nutricaoempauta.com.br
Website: www.nutricaoempauta.com.br

Edição especial do Mega Evento Nutrição 2016 (Anais do Congresso).

Editora e Presidente do Congresso: Dra. Sibele B. Agostini
ISSN 2236-1022 – Ano 6 – número 34 – setembro/2016 – edição digital

Publicação dirigida para os profissionais e estudantes que atuam na área de Nutrição, Saúde e Gastronomia. A reprodução dos textos e imagens, no todo ou em parte, é permitida desde que citada a fonte. Os artigos assinados são de inteira responsabilidade de seus autores.

Mega Evento Nutrição 2016

iInformação Baseada em Evidências Científicas.
- 17º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida
- 17º Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição
- 4º Congresso Multidisciplinar de Nutrição Esportiva
- 12º Fórum Nacional de Nutrição
- 11º Simpósio Internacional da American Academy of Nutrition and Dietetics (EUA)
- 9º Simpósio Internacional da Nutrition Society (Reino Unido)
- 9º Simpósio Internacional de Gastronomia Francesa (Le Cordon Bleu)
- 3º Fórum de Alimentação Orgânica
- 17º Exposição de Produtos e Serviços em Nutrição Saúde e Alimentação

13 à 15 de outubro de 2016
Centro de Convenções e Eventos Frei Caneca
Rua Frei Caneca, 569 - São Paulo - SP - Brasil.

PATROCINADORES

APOIOS INTERNACIONAIS

APOIOS NACIONAIS

TRANSPORTADORA

REALIZAÇÃO

DIVULGAÇÃO

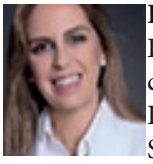
Comissão Científica

Dra. Cibele Regina Laureano Gonsalves - Nutricionista com especialização em Nutrição Clínica, Supervisora de Nutrição do Hospital Municipal Universitário do Complexo Hospitalar de São Bernardo do Campo, Diretora do Departamento de Nutrição da Sociedade de Cardiologia do Estado de São Paulo (Socesp).

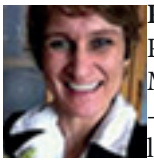
Chef Fabiana Agostini - Foi a chef responsável pela abertura da matriz do Santo Grão, na rua Oscar Freire. Estagiou com chefs renomados como Fred Frank, Erick Jacquin e Salvatori Loi. Em seguida, trabalhou com Ferran Adriá, considerado um dos melhores chefs do mundo, no restaurante El Bulli, em Madri, na Espanha e freqüentou a escola "Le Cordon Bleu" em Paris. De volta ao Brasil, assumiu a cozinha do restaurante Café Med, onde cozinhou para a pop star Madonna. Hoje, proprietária do Pellegrino Massas Artesanais, na Lagoa da Conceição em Florianópolis, já fez sua estreia no canal Bem Simples, como Chef convidada no programa Cozinha Caseira.

Dra. Gláucia Cristina Conzo - Gerente do Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital UNIMED do litoral Norte (Caraguatatuba). Especialista em nutrição clínica, terapia nutricional, segurança alimentar e qualidade dos alimentos pela Universidade Estácio de Sá. Especialista em Saúde Coletiva pela ASBRAN. Aprimoramento em Gestão de UPR pelo SINESP e Gerontologia pela UNIFESP.

Dra. Karen Marianne Soares Caldeira – Nutricionista, autoridade sanitária da Supervisão de Vigilância em Saúde - SUVIS FO/BRAS.



Profa. Dra. Lara Natacci - Nutricionista, Doutoranda em Educação em Saúde pela Faculdade de Medicina da USP, Coach de Bem Estar certificada pela American College of Sports and Medicine, Mestre em Ciências pela Faculdade de Medicina da USP, Especializações em: Nutrição Clínica Funcional pela UNIB, Transtornos Alimentares pela Universidade de Paris V , Fisiologia do Exercício pela UNIFESP, Docente no curso de Especialização em Promoção de Saúde do HCFMUSP, na Pós Graduação de Nutrição Esportiva na São Camilo, no Instituto da Criança do HC, no GANEP, Autora de 5 livros sobre nutrição para o público leigo.



Profa. Dra Luciana Rossi - Doutora pelo PRONUT –USP. Nutricionista pela FSP-USP. Mestre em Ciências dos Alimentos pela FCF – USP. Nutricionista pela FSP-USP. Especialista em Nutrição em Esporte pela Associação Brasileira de Nutrição (ASBRAN). Coordenadora da Pós em Nutrição Esportiva em Wellness do Centro Universitário São Camilo. Autora do livro: Nutrição em Academias do fitness ao wellness.

Profa. Dra. Maria Carolina Gonçalves Dias - Nutricionista Chefe da Divisão de Nutrição e Dietética do Instituto Central do Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina da Universidade de SP. Coordenadora Administrativa da Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional do Hospital das Clínicas. Especialista em Nutrição Parenteral e Enteral pela SBNPE e em Nutrição Clínica pela ASBRAN e em Administração Hospitalar pelo IPH.

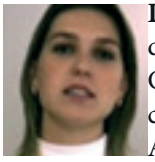
Profa. Dra. Michele Trindade - Pós-doutorado em Metabolismo e Nutrição - Universidade Estadual de Londrina (UEL); Mestre e Doutora em Ciência dos Alimentos – Universidade de São Paulo (FCF/USP); Especialização em Treinamento Desportivo – Universidade Estadual de Londrina (UEL); Nutricionista/Pesquisadora Integrante do Grupo de Estudo e Pesquisa em Metabolismo, Nutrição e Exercício (GEPEMENE); Docente da Uningá- Maringá/PR. Trabalha com praticantes de exercícios físicos e atletas desde 2002.

Dra. Patricia Lopes De Campos Ferraz - Pesquisadora Colaboradora da Faculdade de Ciências Aplicadas da UNICAMP, Pós-Doutorado pela Escola de Educação Física da USP, Doutorado em Biologia Funcional e Molecular – Área de Bioquímica – pela UNICAMP, Nutricionista pela Faculdade de Saúde Pública da USP.

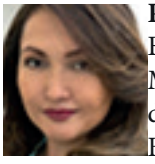
Dra. Sibele B. Agostini - Nutricionista com Pós-graduação em Nutrição Clínica e em Administração do Serviço de Alimentação e Nutrição pelo Centro Universitário São Camilo. Foi Nutricionista da Secretaria da Fa-

mília e Bem Estar Social da Prefeitura do Município de São Paulo e Professora do Centro Universitário São Camilo. Idealizadora e Editora da revista científica Nutrição em Pauta, Diretora Científica da Núcleo - Atualização Científica em Nutrição e do EAD Nutrição - Ensino à Distância em Nutrição, Presidente do Mega Evento de Nutrição, vários congressos internacionais simultâneos realizados anualmente em parceria com a American Academy of Nutrition, Nutrition Society e Le Cordon Bleu. Autora do livro "Gastronomia Saudável: baixos teores de colesterol e gorduras."

Profa. Dra Sonia Tucunduva Philippi - Docente e pesquisadora da Universidade de São Paulo - Faculdade de Saúde Pública, Departamento de Nutrição. Professora Associada nível 3, com mestrado e doutorado pela USP. Bolsista produtividade em pesquisa do CNPq. Coordenadora da Coleção Guias de Nutrição e Alimentação da Editora Manole. Autora de inúmeros livros, capítulos de livros e artigos publicados em nível nacional e internacional. Autora do software VirtualNutriPlus WEB. Foi presidente da APAN, diretoria da ASBRAN, do Conselho consultivo da SBAN e é vice presidente do Conselho Regional de Nutricionistas - CRN3.



Dra. Thais Manfrinato Miola - Coordenadora de Nutrição Clínica do ACCamargo Cancer Center/SP, Brasil. Mestre em Ciências na Área de Oncologia pela Fundação Antônio Prudente. Especialista em Nutrição Oncológica pela Fundação Antônio Prudente São Paulo (SP), Brasil.



Profa. Dra. Vanessa Suzuki – Nutricionista, Especialista em Nutrição Clínica e Estética, Mestre em Ciências da Saúde, Sócia fundadora e atual Vice Presidente da Sociedade Brasileira de Nutrição em Estética – SBNE, Professora do Grupo de Pesquisa de Fitocomplexos e Sinalização Celular da UAM e do Grupo NEW - Nutrição Esportiva em Wellness do CUSC. Professora e Palestrante em Inovação e Empreendedorismo em Alimentos, Saúde e Nutrição.
Fundadora da startup Empreenda Nutri.

Programação Científica

Auditórios	13/out - Quinta	14/out - Sexta	15/out - Sábado
Auditório Verde	9º Simpósio Internacional da Nutrition Society (Reino Unido)	17º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida	17º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida
	11º Simpósio Internacional da American Academy of Nutrition and Dietetics (USA)		
	17º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida		
Auditório Vermelho	9º Simpósio Internacional de Gastronomia Francesa (Le Cordon Bleu)	17º Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição	17º Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição
	3º Fórum de Alimentação Orgânica		
	12º Fórum Nacional de Nutrição - Food-Service		
Auditório Azul	12º Fórum Nacional de Nutrição - Nutrição Clínica e Nutrição Esportiva	4º Congresso Multidisciplinar de Nutrição Esportiva	4º Congresso Multidisciplinar de Nutrição Esportiva
	4º Congresso Multidisciplinar de Nutrição Esportiva		
Sala Amarela		Temas Livres	Temas Livres
Exposição		Pôsteres	Pôsteres

17º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

13 a 15 de outubro de 2016 - Auditório Verde

13 de outubro de 2016 - quinta-feira

14h-17h15 - Nutrição Baseada em Evidências com Especialistas Internacionais

14h-15h - Como Motivar as Crianças a Ingerirem Alimentos Saudáveis? O Papel dos Pais e da Escola.

Dra. Natalie Parletta - Pesquisadora Senior no Centro de Pesquisa em Saúde Populacional da Universidade da Africa do Sul. Possui PhD em Psicologia e Mestrado em Dietética. Há mais de dez anos vem pesquisando a relação entre Nutrição e Saúde Mental, incluindo intervenções com a Dieta Mediterrânea e a influência dos pais na dieta das crianças. Possui mais de 50 publicações com mais de 1.550 citações. Recebeu vários prêmios científicos, incluindo Science Excellence, SA Health e Pediatric Nutrition.

15h- 15h45 – Intervalo e visita a exposição

15h45– 16h45 – Qual é a Melhor Prescrição Nutricional para o Controle de Diabetes: Dieta Mediterrânea, Paleo ou simplesmente Perda de Peso?"

Profa. Dra. Catherine Itsiopoulos - Nutricionista Certificada Senior pelo Conselho Australiano de Dietética, Professor Associado e Chefe do Departamento de Dietética e Nutrição Humana na Universidade La Trobe. É reconhecida internacionalmente pela sua pesquisa sobre a Dieta Mediterrânea.. Possui mais de 50 artigos publicados com mais de 600 citações e dois livros best-sellers sobre Cozinha na Dieta Mediterrânea.

16h45-17h15 – Discussões finais

14 de outubro de 2016 - sexta-feira

18h30 – 12h15 – O Papel da EMTN na Terapia Nutricional Oral

Presidente de Mesa: Profa. Dra. Maria Carolina Gonçalves Dias - Nutricionista Chefe da Divisão de Nutrição e Dietética do Instituto Central do Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina da Universidade de SP. Coordenadora Administrativa da Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional do Hospital das Clínicas. Especialista em Nutrição Parenteral e Enteral pela SBNPE e em Nutrição Clínica pela ASBRAN e em Administração Hospitalar pelo IPH.

8h30- 08h45 - Atuação do Conselho Regional 3° região nas Equipes Multidisciplinares em Terapias Nutricionais

Profa. Dra Sonia Tucunduva Philippi - Docente e pesquisadora da Universidade de São Paulo - Faculdade de Saúde Pública, Departamento de Nutrição. Professora Associada nível 3, com mestrado e doutorado pela USP. Bolsista produtividade em pesquisa do CNPq. Coordenadora da Coleção Guias de Nutrição e Alimentação da Editora Manole. Autora de inúmeros livros, capítulos de livros e artigos publicados em nível nacional e internacional. Autora do software VirtualNutriPlus WEB. Foi presidente da APAN, diretoria da ASBRAN, do Conselho consultivo da SBAN e é vice presidente do Conselho Regional de Nutricionistas - CRN3.

8h45- 9h05 - Terapia nutricional oral: para quem e quando indicar?

Profa. Dra. Maria Carolina Gonçalves Dias - Nutricionista Chefe da Divisão de Nutrição e Dietética do Instituto Central do Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina da Universidade de SP. Coordenadora Administrativa da Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional do Hospital das Clínicas. Especialista em Nutrição Parenteral e Enteral pela SBNPE e em Nutrição Clínica pela ASBRAN e em Administração Hospitalar pelo IPH.

9h05-9h25 - Indicadores de Qualidade em Terapia Nutricional Oral

Dra. Fabiana Ruotolo - Nutricionista pela Universidade São Judas Tadeu, Especialista em Nutrição Parenteral e Enteral pela SBNPE. Especialização em Nutrição Clínica pela ASBRAN e UNIBAN. Mestre em Ciências pela Unifesp. Pós-graduação Latu Sensu em Educação na Saúde para Preceptores do SUS. Capacitação em Saúde Baseada em Evidência . Nutricionista da Sociedade Beneficente

de Senhoras - Hospital Sírio Libanês. Tem experiência na área de Nutrição Clínica, com ênfase em Terapia Nutricional Enteral e Parenteral e em pesquisa científica sobre distúrbio do sono. É membro da Equipe Multidisciplinar de Terapia Nutricional do Hospital Sírio Libanês, atuando na área de terapia nutricional enteral e parenteral. Atuou como pesquisadora pelo CNPQ.

9h25- 9h45 - Estratégias para melhorar a Aceitação na Prática

Dra. Lenita Gonçalves de Borba - Graduação em Nutrição pela Universidade Sao Judas Tadeu. Especialista em Nutrição Parenteral e Enteral pela Sociedade Brasileira de Nutrição Parenteral e Enteral - SBNPE e em Nutrição Clinica pela ASBRAN. Pós - Graduada em Saúde Publica pela Universidade de Ribeirão Preto - UNAERP e Nutrição Clinica - GANEP. Mestre pela UNIFESP. Atualmente é Coordenadora de Educação e Pesquisa do Serviço de Nutrição do Instituto Dante Pazzanese de Cardiologia.

9h45-10h - Perguntas e Discussão

Profa. Dra. Sueli Lisboa da Silva - Possui graduação em Nutrição pela Universidade de Mogi das Cruzes. Especialista em Gestão da Qualidade em Alimentos: Industria e Serviços pela Universidade São Judas Tadeu e Especialista em Formação Docente em Educação Profissional Técnica na Área da Saúde pela FIOCRUZ . Atualmente professora da Faculdade de Ciências Médicas da Santa Casa de São Paulo, professora da Escola de Enfermagem da Santa Casa e Nutricionista Chefe de Clínica - Irmandade da Santa Casa de Misericórdia de São Paulo.

Profa. Dra Eliana dos Santos Nascimento - Nutricionista graduada pela Universidade São Judas Tadeu. Especialista em Saúde Pública pela Universidade de Ribeirão Preto. Atuou nas áreas de: unidade de alimentação e nutrição (UAN) como supervisora de Unidade Hospitalar (Hospital Radamés Nardini em Mauá), Nutrição Clínica e Geriátrica na assistência a pacientes internados, Pesquisa e Ensino como supervisora e docente do Curso de Nutrição em Gerontologia e Geriatria do programa de aprimoramento em Gerontologia do Hospital do Servidor Público Estadual " Francisco Morato de Oliveira" - IAMSPE. Foi docente da Faculdade Integrada Torricelli, nas disciplinas de Saúde Pública e Avaliação Nutricional. Membro do Grupo Interdisciplinar de Desenvolvimento e Estudos Avançados em Longevidade (IDEAL).

10h-10h45 - Intervalo e visita aos pôsteres e exposição

10h45-11h30 - Porque se faz auditoria em Terapia Nutricional Oral?

Profa. Dra. Denise van Aanholt - Possui graduação em Nutrição pelo Centro Universitário São Camilo - Campus Pompeia. Tem experiência na área clínica em terapia nutricional (TN) e também na área administrativa em gestão de pessoas e coordenação de equipes gerenciais, com ênfase em Administração em Home Care. Atualmente é sócia diretora da empresa Salus Máxima e atua como consultora na área de ensino e administrativo com foco em atenção domiciliar e terapia nutricional, é membro do comitê de nutrição da Federação Latino Americana de Nutrição Parenteral e Enteral (FELANPE), é membro do conselho executivo e coordenadora de nutrição do curso interdisciplinario de nutrición clínica (CINC), é membro do comitê educacional da Sociedade Brasileira de Nutrição Parenteral e Enteral (SBNPE) biênio 2012-2013 e representante do comitê técnico de nutrição enteral da comissão de farmacologia da Secretaria da Saúde de São Paulo.

Dra. Ana Margaret N. G. F. Soares - Possui graduação em Nutrição pela Pontifícia Universidade Católica de Campinas. Especialista em Nutrição Clinica pelo GANEP. Especialista em Nutrição Enteral e Parenteral pela SBNPE. Mestranda pelo Programa de Pós-gradução em Nutrição da UNIFESP. Atualmente é Nutricionista Coordenadora Administrativa da EMTN do Instituto Dante Pazzanese de Cardiologia e Nutricionista Clínica do Hospital Geral de Vila Nova Cachoeirinha.

11h30 – 12h15 - Discussões Finais

12h15 – 14h – intervalo para almoço e visita aos pôsteres e exposição

14h – 17h45 - Nutrição e Doenças Cardiovasculares: o que há de evidências na prevenção e tratamento

Presidente de Mesa: Dra. Cibele Regina Laureano Gonsalves - Nutricionista com especialização em nutrição clínica, Supervisora de Nutrição do Hospital Municipal Universitário do Complexo Hospitalar de São Bernardo do Campo, Diretora do Departamento de Nutrição da Sociedade de Cardiologia do Estado de São Paulo (Socesp)

14h- 14h45- Colesterol

Dra. Isabela Cardoso Pimentel Mota - Nutricionista especialista em Distúrbios Metabólicos e Risco Cardiovascular, Diretora Científica do Departamento de Nutrição da SOCESP, Membro do Núcleo de Nutrição do Departamento de Aterosclerose da Sociedade Brasileira de Cardiologia, Coordenadora da Nutrição Hospitalar do Instituto Dante Pazzanese de Cardiologia.

14h45 – 15h30 – Gorduras

Dra. Regina Helena Marques Pereira - Especialista em Nutrição Clínica em Cardiologia pelo Instituto Dante Pazzanese de Cardiologia, Nutricionista Clínica Responsável da Clínica Cardiológica CardioAziz. Membro do Departamento de Nutrição da Socesp e Sociedade Brasileira de Hipertensão

15h30 - 16h15 – Intervalo e visita aos pôsteres e exposição

16h15-17h – Carboidratos

Dra. Márcia Maria Godoy Gowdak - Doutora em Ciências pela FMUSP, Nutricionista responsável pelo Programa de Educação Nutricional da Escola Vera Cruz, membro do Departamento de Nutrição da Socesp e Sociedade Brasileira de Hipertensão

17h-17h45 - Compostos bioativos

Dra. Valeria Arruda Machado - Graduada em nutrição pelo Centro Universitário São Camilo, pós-graduada em nutrição esportiva, mestre e doutoranda em ciências da saúde aplicada a cardiologia pela UNIFESP, Nutricionista coordenadora do ambulatório de nutrição do setor de lipides da disciplina de cardiologia e representante regional Socesp.

15 de outubro de 2016 - sábado

8h30 – 12h – Nutricionista: Ética, Comunicação e Ciência

Presidente de Mesa: Profa. Dra Sonia Tucunduva Philippi - Docente e pesquisadora da Universidade de São Paulo - Faculdade de Saúde Pública, Departamento de Nutrição. Professora Associada nível 3, com mestrado e doutorado pela USP. Bolsista produtividade em pesquisa do CNPq. Coordenadora da Coleção Guias de Nutrição e Alimentação da Editora Manole. Autora de inúmeros livros, capítulos de livros e artigos publicados em nível nacional e internacional. Autora do software VirtualNutriPlus WEB. Foi presidente da APAN, diretoria da ASBRAN, do Conselho consultivo da SBAN e é vice presidente do Conselho Regional de Nutricionistas - CRN3

8h30 – 9h15 - Publicações em Nutrição na Internet são Pautadas na Ciência?

Dra. Fabiana Poltronieri - Nutricionista pela Universidade Federal de Santa Catarina. Doutora em Ciência dos Alimentos pela USP. Conselheira do CRN3

9h15 – 10h - A Nova estratégia na Comunicação do CRN-3.

Dra. Denise de Augustinis Noronha Hernandez - Tenente Coronel Nutricionista da Aeronáutica, com especialização em Administração do Serviço de Alimentação e Dietética. Capacitadora e Auditora pela Organização Pan Americana da Saúde (OPAS). Foi gestora do Hospital de Aeronáutica de S.Paulo e Assessora técnica da Comissão de Estudos de Alimentação das Forças Armadas do Ministério da Defesa. É Conselheira da Diretoria e Coordenadora da Comissão de Comunicação do CRN-3.

10h-10h45 - Intervalo e visita aos pôsteres e exposição

10h45 - 11h30 - Dietas da moda e as Evidências Científicas.

Prof. Dr. Cezar Henrique de Azevedo - Nutricionista. Doutor em Saúde Coletiva/UniSantos. Mestre em Nutrição Humana Aplicada/Pronut-USP. Professor da Universidade Católica de Santos. Conselheiro do CRN-3 gestão 2014-17

11h30 – 12h – Discussões Finais

12h – 14h – intervalo para almoço e visita aos pôsteres e exposição

14h-17h - Nutrição e Câncer – Da Prevenção ao Tratamento

Presidente de Mesa: Dra. Natália Leonetti Lazzari -

Graduada pelo Centro Universitário São Camilo, mestre em Ciências pela Fundação Antonio Prudente, atual – nutricionista no A.C. Camargo Cancer Center

14h – 14h30- Alimentação na Prevenção e nos Sobreviventes do Câncer

Dra. Camila de Moura Gatti - Nutricionista Clínica do A.C.Camargo Cancer Center. Mestranda em Ciências da Saúde pela Fundação Antônio Prudente, Especialista em Terapia Nutricional e Nutrição Clínica pelo GANEP, Especialista em Nutrição Pediátrica e Escolar pela Universidade Gama Filho.

14h30 – 15h- Terapia Nutricional na Quimioterapia

Dra. Thais de Campos Cardenas - Nutricionista formada pela USP, Mestre em Nutrição Humana pela USP, Especialista em Nutrição Clínica pela ASBRAN, Nutricionista Chefe do Serviço de Nutrição e Dietética do Instituto Brasileiro de Controle do Câncer (IBCC), Coordenadora Técnica-Administração da EMTN do IBCC

15h-15h30 – Terapia Nutricional na Radioterapia

Dra. Ana Paula Noronha Barrére - Nutricionista Sênior do Centro de Oncologia e Hematologia do Hosp. Albert Einstein, Mestranda em Ciências da Saúde do Instituto de Ensino e Pesquisa do Hosp. Albert Einstein, Especialista em Nutrição Hospitalar Geral (pelo HCFMUSP), em Nutrição Parenteral e Enteral (pela SBNPE), Membro da Academia Americana em Nutrição e Dietética.

15h30- 16h - Terapia Nutricional na Cirurgia de Cabeça e Pescoço

Dra. Simone Tamae Kikuchi - Nutricionista do Centro Oncológico do Hospital Sírio Libanês. Tutora da Residência Multiprofissional no Cuidado ao Paciente Oncológico, Especialista em Nutrição em Doenças Crônico Degenerativas pelo Hospital Albert Einstein, Especialista em Preceptoria no SUS pelo Instituto de Ensino e Pesquisa do Hospital Sírio Libanês, Especializanda em Facilitação em Metodologias Ativas pelo Instituto de Ensino e Pesquisa do Hospital Sírio Libanês

16h-16h30 - Terapia Nutricional na Cirurgia do Trato Gastrintestinal

Dra. Ana Carolina Cantelli Pereira - Nutricionista Clínica do A.C. Camargo Câncer Center. Mestranda em Ciências da Saúde pela Fundação Antônio Prudente, Pós-granduanda em Fitoterapia Clínica pelo Instituto de Metabolismo e Nutrição, Especialização em Nutrição Clínica pelo GANEP, Aprimoramento em Nutrição em Oncologia pela Fundação Antônio Prudente

16h30 – 17h - Discussão

17° Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição

14 a 15 de outubro de 2016 - Auditório Vermelho

14 de outubro de 2016 - sexta-feira

8h:30 – 10h - Atualidades em Nutrição

Presidente de Mesa - Dra. Flávia Zibordi Camargo - Graduada em Nutrição - Pontifícia Universidade Católica de Campinas - PUCCAMP, Pós-graduada em Gestão Estratégica em Meio Ambiente no Instituto Mauá de Tecnologia, Proprietária da Empresa ZIBORDI CONSULTORIA EM ALIMENTOS, tendo como clientes estabelecimentos hoteleiros e restaurantes comerciais. Docente convidada em cursos de pós-graduação em várias instituições pelo país. Auditora de qualidade e ambiental.

8h30 – 9h15 – Interfaces entre Alimentação, Saúde e Ambiente

Profa. Dra. Tatiane Matuk - Mestre em Ciências – Mestrado Profissional em Ambiente, Saúde e Sustentabilidade pela Faculdade de Saúde Pública/USP (2015). Nutricionista – Centro Universitário São Camilo (2002). Educadora no Instituto Macuco. Nutricionista consultora na empresa NB Nutrição e Bem-Estar. Docente de cursos de extensão e pós-graduação. Foco de atuação: Alimentação e Sustentabilidade; Promoção da Saúde e Educação Nutricional.

9h15 – 10h – Papel do Profissional Nutricionista em Eventos internacionais - Experiência durante as olimpíadas 2016

Dra. Heloisa Mataresi – Graduada em Nutrição pela Uni-

versidade Anhembi Morumbi, Pós Graduada em Padrões Gastronômicos pela Universidade Anhembi Morumbi, Nutricionista Responsável Técnica do Hotel Bourbon Convention Ibirapuera.

10h-10h45 - Intervalo e visita aos pôsteres e exposição

10h45 - 12h30 – Gastronomia Francesa

Presidente de Mesa - Chef Fabiana Agostini - Foi a chef responsável pela abertura da matriz do Santo Grão, na rua Oscar Freire. Estagiou com chefs renomados como Fred Frank, Erick Jacquin e Salvatori Loi. Em seguida, trabalhou com Ferran Adriá, considerado um dos melhores chefs do mundo, no restaurante El Bulli, em Madri, na Espanha e freqüentou a escola "Le Cordon Bleu" em Paris. De volta ao Brasil, assumiu a cozinha do restaurante Café Med, onde cozinhou para a pop star Madonna. Hoje, prorietária do Pellegrino Massas Artesanais, na Lagoa da Conceição em Florianópolis, já fez sua estreia no canal Bem Simples, como Chef convidada no programa Cozinha Caseira.

10h45 - 12h30 – Demonstração Prática Le Cordon Bleu – Paris

Chef Loïc Malfait - Diretor Acadêmico do Le Cordon Bleu Londres, é responsável pela operação acadêmica e por todo o corpo docente do instituto, do qual faz parte desde 2006, quando trouxe à escola sua vasta experiência acumulada em anos de trabalho em diversos estabelecimentos de destaque em Londres. Nascido em Lille, França, desenvolveu logo cedo sua paixão pelos alimentos, influenciado pela mãe, também Chef de Cozinha. Começou no Restaurant Gastronomique Strauss em Vichy, França, depois em Londres no Kensington Roof Gardens e em seguida no renomado Hilton Park Lane. Trabalhou também como Chef Principal do Cameron na Tower Bridge e depois no Catering Avenance na renomada empresa de advocacia McKenna, respondendo por 36 salões e pelo famoso buffet Loïcien para uma elite de Diretores de várias Câmaras de Comércio. Chef Loïc possui várias medalhas de ouro e prata obtidas em inúmeras competições gastronômicas. É membro vitalício da Epicurean World Master Chefs' Society (EWMCS). Foi Vice-presidente da Association Culinaire Française, Júri da Polish Culinary Cup e da Trendy Chef Competition.

12h30 – 14h – intervalo para almoço e visita aos pôsteres e exposição

14h – 15h30 – Gastronomia Funcional – Teoria e Prática

14h – 15h30 – Carga Ácida da Alimentação Atual: Consequências ao Metabolismo

Profa. Dra. Carina Boniatti - Nutricionista Clínica Funcional e Chef de Cozinha especializada em Gastronomia Funcional. Autora dos Livros Colheradas de Sabor e Saúde – volume 1 e 2, Proprietária da Colherada Gourmet, empresa de cursos práticos em gastronomia funcional, consultorias e desenvolvimento de receitas saudáveis. Atua também com atendimentos clínicos em São Paulo.

15h30 - 16h15 – Intervalo e visita aos pôsteres e exposição

16h15 - 17h30 - Alimentação Escolar em Debate

Presidente de Mesa: Sergio Lerrer - Jornalista especializado no setor de alimentação e comunicação pública

16h15 – 16h30 – Alimentação Escolar

Dr. Ernane Rosa - Presidente Sindicato Nutricionistas SP

16h30 - 16h40 – Obesidade Infantil no Currículo Escolar - A Nutricionista como regente

Dra Cláudia Cézar - Doutora em Nutrição Humana – USP, Fisiologista do Exercício – UNIFESP, Diretora da Associação Brasileira de Medicina Psicossomática, Membro da Comissão de Ética na Pesquisa – FCFUSP, Coordenadora do IPEPCOH

16h40 – 16h50 - Alimentação Escolar sobre o prisma dos problemas que chegam ao consultório.
Dra. Adriana Daibes - Nutricionista Clínica

16h50 – 17h30 - Debate

15 de outubro de 2016 - sábado

8h30 – 12h - Aspectos dietéticos e gastronômicos a serem considerados em pediatria, geriatria e oncologia.

Presidente de Mesa: Dra. Gláucia Cristina Conzo - Gerente do Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital UNIMED do litoral Norte (Caraguatatuba). Especialista em nutrição clínica, terapia nutricional, segurança alimentar e qualidade dos alimentos pela Universidade Estácio de Sá. Especialista em Saúde Coletiva pela ASBRAN. Aprimoramento em Gestão de UPR pelo SINESP e Gerontologia pela UNIFESP.

8h30 – 9h15 – Em Pediatria

Dra. Priscilla Silveira Oliveira - Nutricionista líder - Hospital Santo Amaro Guarujá desde 2014, Ênfase em ADM de pessoas, clínica e lactário.
Formada pela Universidade Paulista – UNIP Campus Baixada Santista, Especialista em Nutrição Clínica: metabolismo, prática e Terapia Nutricional pela Universidade Estácio de Sá, RT Centro educacional Infantil Evoluir por 1 ano(2015-2016), Nutricionista clínica no consultório pediátrico Neoclínica Guarujá por 2 anos (2014-2016), Aprimorada em alergias alimentares infantis – GANEP, Diversos cursos na área pediátrica.

9h15 - 10h – Em Geriatria

Dra. Gláucia Cristina Conzo - Gerente do Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital UNIMED do litoral Norte (Caraguatatuba). Especialista em nutrição clínica, terapia nutricional, segurança alimentar e qualidade dos alimentos pela Universidade Estácio de Sá. Especialista em Saúde Coletiva pela ASBRAN. Aprimoramento em Gestão de UPR pelo SINESP e Gerontologia pela UNIFESP.

10h – 10h45 - Intervalo e visita aos pôsteres e exposição

10h45 - 11h30 - Em Oncologia

Dra. Karla Murcelli - Nutricionista clínica e membro da EMTN do Hospital Vitória Santos desde 2015, Ênfase em clínica, oncologia e terapia intensiva.
RT do residencial de idosos Gran Ville desde 2013, Formada pela Universidade Paulista – UNIP Campus Baixada Santista, Especialista em Nutrição Clínica: metabolismo, prática e Terapia Nutricional pela Universidade Estácio de Sá

11h30 – 12h – Discussões Finais

12h30– 14h – almoço e visita aos pôsteres e exposição

14h-15h30 - Vigilância Sanitária

Presidente de Mesa: Dra. Karen Marianne Soares Caldeira – Nutricionista, autoridade sanitária da Supervisão de Vigilância em Saúde - SUVIS FO/BRAS

14h –14h45 – Comida de Rua: Tendências na Alimentação fora do lar e adaptações da legislação sanitária

Dra. Karen Marianne Soares Caldeira – Nutricionista, autoridade sanitária da Supervisão de Vigilância em Saúde - SUVIS FO/BRAS

14h45- 15h30 - Breve histórico e atualidades das ações da Vigilância sanitária no Município de São Paulo

Dr Marco Aurélio Moura - Médico Sanitarista, Supervisor técnico e autoridade sanitária da Supervisão de Vigilância em Saúde - SUVIS FO/BRAS

15h30 – 16h15 –Intervalo e visita aos pôsteres e exposição

16h15 – 17h30 - O Impacto das Novas Tecnologias nas Cozinhas Profissionais?

Presidente de Mesa: Sergio Lerrer - jornalista especializado no setor de alimentação e comunicação pública

16h15 – 16h30 – Novas Tecnologias

Nelson Ferraz Cury - Presidente da Topema - Cozinhas Profissionais.

16h30 - 16h40 – Cozinhas Profissionais

Dra. Renata Zambon - Arquiteta e Doutora em Arquitetura e Urbanismo, sócia proprietária da Projefood e coordenadora do curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário Senac, autora do Livro "Cozinhas Profissionais".

16h40 – 16h50 – O Impacto das Novas Tecnologias

Marco Toledo - Diretor da Brascheff

16h50 - 17h30 – Debate

4º Congresso Multidisciplinar de Nutrição Esportiva

13 a 15 de outubro de 2016 - Auditório Azul

13 de outubro de 2016 - quinta-feira

14h – 17h30 - Coaching e Nutrição

Presidente de Mesa: Profa. Dra. Lara Natacci - Nutricionista, Doutoranda em Educação em Saúde pela Faculdade de Medicina da USP, Coach de Bem Estar certificada pela American College of Sports and Medicine, Mestre em Ciências pela Faculdade de Medicina da USP, Especializações em: Nutrição Clínica Funcional pela UNIB, Transtornos Alimentares pela Universidade de Paris V , Fisiologia do Exercício pela UNIFESP, Docente no curso de Especialização em Promoção de Saúde do HCFMUSP, na Pós Graduação de Nutrição Esportiva na São Camilo, no Instituto da Criança do HC, no GANEP, Autora de 5 livros sobre nutrição para o público leigo

14h – 14h30 – O Coaching como Acelerador da Mudança de Comportamento

Dra. Rosalina Moura – Psicóloga, Sócia-fundadora da Rumo, empresa de serviços em bem-estar e gestão do stress, Palestrante com larga experiência no modelo presencial e online, Certificações em Gerenciamento do Stress em Empresas pela International Stress Management Association no Brasil (ISMA-BR) e Canadian National Centre for Occupational Health & Safety (CNCOHS), e pela ABQV (Associação Brasileira de Qualidade de Vida) e IPCS (Instituto Psicológico de Controle do Stress), Formação em Coaching de Saúde e Bem-Estar (Wellcoaches), com certificação validada pelo American College of Sports Medicine. Especializações em Terapia Familiar e de Casal pela PUC-SP, em Psicologia Clínica e em Psicologia Hospitalar (CRP-SP). Consultora de empresas na área de qualidade de vida e gerenciamento do stress, Também realiza consultoria a famílias e empresas familiares na área de Governança Familiar, Possui publicações de artigos e capítulos de livros e colaborações em programas de TV.

14h30 – 15h30 – O Coaching como Ferramenta para o Emagrecimento

Profa. Dra. Lara Natacci - Nutricionista, Doutoranda em Educação em Saúde pela Faculdade de Medicina da USP, Coach de Bem Estar certificada pela American College of Sports and Medicine, Mestre em Ciências pela Faculdade de Medicina da USP, Especializações em: Nutrição Clínica Funcional pela UNIB, Transtornos Alimentares pela Universidade de Paris V , Fisiologia do Exercício pela UNIFESP, Docente no curso de Especialização em Promoção de Saúde do HCFMUSP, na Pós Graduação de Nutrição Esportiva na São Camilo, no Instituto da Criança do HC, no GANEP, Autora de 5 livros sobre nutrição para o público leigo

15h30 – 16h – Programas de Coaching de Nutrição In Company

Dra. Edna Soares Moreira Vieira - Coach certificada pela WTTC Pro , Experiência de 25 anos na área de Administração e Gestão de Negócios, atua no gerenciamento administrativo e financeiro da Dietnet, Atuou em diversas empresas entre elas a Rhodia (Grupo Solvay), Panex-Rochedo-Arno (Grupo SEB) e empresa Baxter Hospitalar com trabalho multiprofissional de Nutrição e Gestão, Formada pela Universidade de Mogi das Cruzes (UMC) no Curso de Nutrição e Dietética

16h – 16h30 – Intervalo

16h30 – 17h – A Comunicação nos Atendimentos de Coaching Nutricional

Dra. Lia Mara Lemos Giro – Nutricionista, Pós graduação em Marketing Nutricional Pela Faculdade São Camilo, Especialização em Fisiologia do Exercício pela Unifesp, Especialização em Reeducação Nutricional pela Central Michigan University, Formação em Wellness Coalching ,pela Carevolution, Pós -Graduação em Comunicação e Jornalismo, pela Universidade Metodista de São Paulo.

17h – 17h30 – Discussões Finais

14 de outubro de 2016 - sexta-feira

8h30-11h30 – Atualidades da Nutrição Esportiva baseadas nas Evidência Científicas

Presidente de Mesa: Profa Dra. Mariana Lindenberg Alvarenga - Mestre em Ciências pela FCF/USP. Especialista em Nutrição Clínica pela Universidade Gama Filho e em Nutrição Esportiva pela FMU. Professora de Pós Graduação da Universidade Estácio de Sá e do curso de Graduação em Nutrição da FMU. Sócia-Diretora da Globalnutri Assessoria e Consultoria em Nutrição. Coordenadora da Clínica Nutrição Esportiva FMU/Hebraica.

8h30 – 9h15 - A influência da Genética no Metabolismo de Atletas

Dra. Tatiane Fujii - Nutricionista pelo Centro Universitário São Camilo, Mestre em Nutrição e Saúde Pública (FSP) pela USP e doutoranda do mesmo departamento. Tem pós-graduação em Fisiologia do Exercício pelo CEFIT. Trabalha como nutrigeneticista no Centro de Genomas; Ministra aulas e palestras na temática de Genômica Nutricional e Genômica do Esporte; Atende em consultório particular em São Caetano do Sul/SP.

9h15 – 10h - Jejum intermitente

Profa Dra. Mariana Lindenberg Alvarenga - Mestre em Ciências pela FCF/USP. Especialista em Nutrição Clínica pela Universidade Gama Filho e em Nutrição Esportiva pela FMU. Professora de Pós Graduação da Universidade Estácio de Sá e do curso de Graduação em Nutrição da FMU. Sócia-Diretora da Globalnutri Assessoria e Consultoria em Nutrição. Coordenadora da Clínica Nutrição Esportiva FMU/Hebraica.

10h-10h45 - Intervalo e visita aos pôsteres e exposição

10h45 - 11h30 – Dieta Paleolítica

Dr. Marcus Vinícius Lúcio dos Santos- Nutricionista - Centro Universitário São Camilo
Especialista em Fisiologia do Exercício Aplicada à Clínica – UNIFESP, Especialista em Nutrição Esportiva – FAPES, Mestrando em Ciências – UNIFESP, Nutricionista do Setor de Lípides, Aterosclerose e Biologia Vascular – UNIFESP, Nutricionista do CETE / Medicina Esportiva – UNIFESP, Membro do Laboratório Interdisciplinar em Fisiologia e Exercício
Membro da Associação Brasileira de Nutrição Esportiva.

11h30 -12h15 - Envelhecimento e Qualidade de Vida

11h30 –12h15 – Desmistificando os Benefícios da Suplementação com Colágeno no Combate aos Sinais do Envelhecimento.

Dra. Vivian Zague - Farmacêutica, Mestre em Fármaco e Medicamentos pela Faculdade de Ciências Farmacêuticas da USP, Doutora em Biologia Celular e Tecidual pelo Instituto de Ciências Biomédicas da USP. Atua há 15 anos no planejamento e condução de projetos científicos nas áreas de fisiologia da pele, dermocosméticos e suplementos alimentares. Autora e coautora de trabalhos publicados em periódicos científicos nacionais e internacionais. Gerente Sênior de Pesquisa Clínica e Life Science em Saúde e Nutrição da empresa GELITA. Docente do curso de Pós-Graduação MBA em Cosmetologia e do Curso Modular de Prescrição Nutracêutica do Instituto IPUPO Educacional. Membro da Society for Investigative Dermatology.

12h15– 14h – almoço e visita aos pôsteres e exposição

14h-17h45 - Inovação em Nutrição Esportiva e Estética

Presidente de Mesa: Profa. Dra. Vanessa Suzuki – Nutricionista, Especialista em Nutrição Clínica e Estética, Mestre em Ciências da Saúde, Sócia fundadora e atual Vice Presidente da Sociedade Brasileira de Nutrição em Estética – SBNE, Professora do Grupo de Pesquisa de Fitocomplexos e Sinalização Celular da UAM e do Grupo NEW - Nutrição Esportiva em Wellness do CUSC. Professora e Palestrante em Inovação e Empreendedorismo em Alimentos, Saúde e Nutrição.
Fundadora da startup Empreenda Nutri.

14h – 14h45 – Programas de Emagrecimento e Estética na era Digital: Ética e Evidências.

Dra. Aline Petter Schneider - Nutricionista. Especialista em Administração Hospitalar e Negócios em Saúde, Mestre em Agronegócios, Doutora em Ciências da Saúde, Sócia fundadora e atual Presidente da Sociedade Brasilei-

ra de Nutrição em Estética - SBNE. Professora adjunta de Nutrição da UFRGS, Sócia fundadora do IPGS.

14h45 – 15h30 - Novos Suplementos para Emagrecimento e Performance: Modismos ou Evidências?

Dra. Andrea Zaccaro de Barros – Nutricionista, Especialista em Fisiologia do Exercício, Mestre em Ciências da Saúde, Sócia fundadora e Presidente da Associação Brasileira de Nutrição Esportiva – ABNE, Professora e Palestrante em Nutrição Esportiva e Metabolismo, Fundadora e Diretora técnica da Vianutri Consultoria Nutricional.

15h30 - 16h15 – Intervalo e visita aos pôsteres e exposição.

16h15- 17h - Mercado e Tendências Gastronômicas na Alimentação Funcional.

Dra. Fabiana Borrego – Nutricionista, Gastrônoma, Especialista em Nutrição Clínica, Membro do Grupo técnico de Consultores da Associação Paulista de Nutrição - APAN. Professora e Palestrante em Nutrição e Gastronomia, Fundadora e Diretora técnica da ChefNutri.

17h - 17h45 - Talk show de Inovação: Os desafios das Corporações e Startups na P&D e lançamentos de Alimentos Funcionais e Nutracêuticos no Brasil.

Profa. Dra. Vanessa Suzuki – Nutricionista, Especialista em Nutrição Clínica e Estética, Mestre em Ciências da Saúde, Sócia fundadora e atual Vice Presidente da Sociedade Brasileira de Nutrição em Estética – SBNE, Professora do Grupo de Pesquisa de Fitocomplexos e Sinalização Celular da UAM e do Grupo NEW - Nutrição Esportiva em Wellness do CUSC. Professora e Palestrante em Inovação e Empreendedorismo em Alimentos, Saúde e Nutrição.
Fundadora da startup Empreenda Nutri.

15 de outubro de 2016 - sábado

8h30 – 12h15 - Quando a prescrição suplementar traduz Nutrição em Wellness?

Presidente de Mesa: Profa. Dra Luciana Rossi - Doutora pelo PRONUT –USP. Nutricionista pela FSP-USP. Mestre em Ciências dos Alimentos pela FCF – USP. Nutricionista pela FSP-USP. Especialista em Nutrição em Esporte pela Associação Brasileira de Nutrição (ASBRAN). Coordenadora da Pós em Nutrição Esportiva em Wellness do Centro Universitário São Camilo. Autora do livro: Nutrição em Academias do fitness ao wellness.

8h30 – 9h15 - Suplementação de creatina nos ciclos da vida

Prof. Marcus Vinícius - Nutricionista - Centro Universitário São Camilo. Especialista em Fisiologia do Exercício Aplicado à Clínica – UNIFESP. Especialista em Nutrição Esportiva - FAPES-SP. Mestrando em Ciências – UNIFESP. Membro do Laboratório Interdisciplinar de Fisiologia e Exercício – UNIFESP. Nutricionista do Setor de Lípides, Aterosclerose e Biologia Vascular – UNIFESP. Membro da Associação Brasileira de Nutrição Esportiva. Docente de Cursos de Pós-Graduação em Nutrição Aplicada ao Exercício Físico e Saúde.

9h15 – 10h - O que são bebidas funcionais para o esporte e wellness?

Profa. Dra Luciana Rossi - Doutora pelo PRONUT – USP. Nutricionista pela FSP-USP. Mestre em Ciências dos Alimentos pela FCF – USP. Nutricionista pela FSP-USP. Especialista em Nutrição em Esporte pela Associação Brasileira de Nutrição (ASBRAN). Coordenadora da Pós em Nutrição Esportiva em Wellness do Centro Universitário São Camilo. Autora do livro: Nutrição em Academias: do fitness ao wellness.

10h – 10h45- Inovações em Nutracêuticos para a Longevidade e Bem Estar.

Profa. Dra. Vanessa Yuri Suzuki – Nutricionista, Especialista em Nutrição Clínica e Estética, Mestre em Ciências da Saúde, Sócia fundadora e atual Vice Presidente da Sociedade Brasileira de Nutrição em Estética – SBNE, Professora do Grupo de Pesquisa de Fitocomplexos e Sinalização Celular da UAM e do Grupo NEW - Nutrição Esportiva em Wellness do CUSC. Professora e Palestrante em Inovação e Empreendedorismo em Alimentos, Saúde e Nutrição.
Fundadora da startup Empreenda Nutri.

10h45 – 11h30 – Intervalo e visita aos pôsteres e exposição

11h30 – 12h15 –Estratégias de Modulação Nutricional do Metabolismo Lipídico na Atividade Física.

Profa. Dra Marília Cerqueira Leite Seelaender - Graduada em Biologia pela Universidade de São Paulo, Mestre em Ciências (Fisiologia Geral) pela Universidade de São Paulo e Doutora em Ciências (Fisiologia Humana) pela Universidade de São Paulo. Pos-Doutorado em Metabolismo (Universidade de Oxford, Reino Unido, em Bioquímica da Nutrição (Universidade de Potsdam, Alemanha), em Bioquímica do Câncer (Universidade de Barcelona, Espanha). Livre-Docência em Histologia e Embriologia (Universidade de São Paulo). Professor Associado da Universidade de São Paulo (Departamento de Biologia Celular), com vinculação subsidiária- Departamento de Cirurgia, FMUSP.

14h –17h15 – Exercício e Suplementação em Patologias

14h –14h45 - Exercício e suplementação de aminas/proteínas e Omega 3 no Câncer

Dra. Patricia Lopes De Campos Ferraz - Pesquisadora Colaboradora da Faculdade de Ciências Aplicadas da UNICAMP, Pós-Doutorado pela Escola de Educação Física da USP, Doutorado em Biologia Funcional e Molecular – Área de Bioquímica – pela UNICAMP, Nutricionista pela Faculdade de Saúde Pública da USP.

14h45 – 15h30 - Exercício e suplementação nas doenças reumatológicas

Profa. Dra. Fabiana Braga Benatti - Possui graduação em Bacharelado em Esporte e em Nutrição pela Universidade de São Paulo, mestrado e doutorado em Educação Física, com ênfase em Biodinâmica do Movimento Humano pela Universidade de São Paulo. Pós-graduação em andamento na Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo. Professora Doutora da Escola de Educação Física e Esporte da Universidade de São Paulo (2013). Tem experiência na área de Efeitos terapêuticos do exercício físico e da suplementação nutricional em doenças crônicas e reumatológicas.

15h30 – 16h15 – Intervalo e visita aos pôsteres e exposição

16h15 – 17h – Exercício e Suplementação na síndrome de fragilidade do idoso

Profa. Dra. Ligiana Corona - Possui graduação em Nutrição pelo Centro Universitário São Camilo, mestrado em Nutrição em Saúde Pública e doutorado em Saúde Pública, com ênfase em Epidemiologia, ambos pela Universidade de São Paulo. Professora Doutora do curso de Nutrição da Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP) e orientadora do Programa de Pós Graduação em Gerontologia da Faculdade de Ciências Médicas (FCM) da UNICAMP. Coordenadora do Laboratório de Epidemiologia Nutricional (LENUT) da FCA-UNICAMP. Tem experiência na área de Nutrição, atuando principalmente nos seguintes temas: epidemiologia, nutrição em saúde pública, nutrição e saúde do idoso, fragilidade.

17h – 17h15 – Discussões Finais

12º Fórum Nacional de Nutrição

13 de outubro de 2016 - 9h-18h - Auditórios Vermelho e Azul - quinta-feira

9h-11h - Fórum de Nutrição Esportiva: Desafios na Nutrição Esportiva: Obesidade em atletas competitivos (Auditório Azul)

Objetivo: Apresentar uma temática desafiadora e relevante para o profissional da Área de Nutrição em Esporte, que exige conhecimento especializado e técnico na condução do atendimento nutricional direcionado à saúde e rendimento.

Programa:
Definição e classificação da obesidade ergogênica
Ocorrência em esportes competitivos
Avaliação nutricional de atletas obesos
Riscos e benefícios da obesidade em atletas
Impacto da obesidade na vida pós competitiva

Profa. Dra Luciana Rossi - Doutora pelo PRONUT – USP. Nutricionista pela FSP-USP. Mestre em Ciências dos Alimentos pela FCF – USP. Nutricionista pela FSP-USP. Especialista em Nutrição em Esporte pela Associação Brasileira de Nutrição (ASBRAN). Coordenadora da Pós em

Nutrição Esportiva em Wellness do Centro Universitário São Camilo. Autora do livro: Nutrição em Academias do fitness ao wellness.

11h – 13h – Fórum de Nutrição Clínica: Necessidades Nutricionais na Gravidez (Auditório Azul)

Objetivo: Abordar as necessidades Nutricionais na Gravidez em diversas situações

Programa:
avaliação do estado nutricional
Terapia nutricional no Diabetes Gestacional
Terapia nutricional na hiperemese gravídica
Terapia nutricional na gestantes pós cirurgia bariátrica

Profa. Dra. Maria Carolina Gonçalves Dias - Nutricionista Chefe da Divisão de Nutrição e Dietética do Instituto Central do Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina da Universidade de SP. Coordenadora Administrativa da Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional do Hospital das Clínicas. Especialista em Nutrição Parenteral e Enteral pela SBNPE e em Nutrição Clínica pela ASBRAN e em Administração Hospitalar pelo IPH.

16h – 18h – Fórum de Food Service: Ferramentas Aplicáveis para um Controle Higiênico Sanitário Eficiente (Auditório Vermelho)

Objetivo: Abordar Ferramentas aplicáveis para um controle higiênico sanitário eficiente com foco na realidade dos estabelecimentos e de acordo com as legislações vigentes.

Programa:
Planilhas
Monitoramentos
Planos de ação
Check-list
Relatórios e e-mails

Dra. Flávia Zibordi Camargo - Graduada em Nutrição - Pontifícia Universidade Católica de Campinas - PUC-CAMP, Pós-graduada em Gestão Estratégica em Meio Ambiente no Instituto Mauá de Tecnologia, Proprietária da Empresa ZIBORDI CONSULTORIA EM ALIMENTOS, tendo como clientes estabelecimentos hoteleiros e restaurantes comerciais. Docente convidada em cursos de pós-graduação em várias instituições pelo país. Auditora de qualidade e ambiental.

3º Fórum de Alimentação Orgânica

13 de outubro de 2016 - 14h-15h30 - Auditório Vermelho - quinta-feira

14h-15h30 - A conquista de um padrão dietético anti-inflamatório com uma alimentação orgânica e saudável: da teoria à prática

Chef Maurizio Spinelli - Engenheiro Mecânico, cujo amor pela gastronomia o fez realizar uma pós graduação em padrões gastronômicos pela Universidade Anhembi Morumbi, e especializar-se também em Enogastronomia Italiana pelo ICIF, e Gastronomia Molecular pelo Centro Europeu.

Dra. Roberta Cassani - Nutricionista, Doutora em Investigação Biomédica pela faculdade de Medicina de Ribeirão Preto - USP, Especialista em Nutrição e Bases Fisiológicas e Esportivas pela USP-SP e Nutrição em Cardiologia pela Sociedade de Cardiologia do Estado de São Paulo- SOCESP. Atua como pesquisadora na Faculdade de Ciências Aplicadas-UNICAMP, e como membro da Diretoria da Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição (SBAN). Dedicou-se nos últimos vinte anos à educação nutricional dirigida como estratégia para auxiliar seus pacientes a conquistarem hábitos alimentares com parcimônia. Surgiu daí sua paixão pela nutrição, espaço gourmet e gastronomia.

11º Simpósio Internacional da American Academy of Nutrition and Dietetics (EUA)

13 de outubro de 2016 - 12h-13h - Auditório Verde - quinta-feira

eat right. Academy of Nutrition and Dietetics

Desmistificando a Pesquisa em Nutrição: da aplicação à prática (vídeo conferência)

Objetivos:
(1) Descrever a amplitude e aplicabilidade da pesquisa em Nutrição utilizando a prática baseada em evidências;
(2) Demonstrar como os recursos disponíveis, tais como a Biblioteca de Analises de Evidências e as Ferramentas de Pesquisa, podem ser usados para entender e utilizer os resultados de pesquisas na prática do dia-a-dia;
(3) Apresentar exemplos de como os Nutricionistas estão contribuindo para o crescimento das evidências científicas através da Rede de Pesquisa Baseada na Prática Dietética.

Palestrantes

Prof. Christopher Taylor, PhD, RDN, LD, FAND - Professor Associado do Ohio State University – College of Medicine, PhD em Ciências Nutricionais pela Oklahoma State University, MS em Nutrição Humana pela Arizona State University, BS em Dietética pela Bowling Green State University. Sua linha de pesquisa tem como foco a ligação entre estilo de vida e o risco de obesidade e as doenças crônicas resultantes.

Prof. Linda Snetselaar, PhD, RD, LD - Professora Titular e Diretora do Centro de Nutrição da Universidade de Iowa – Escola de Saúde Pública, Departamento de Epidemiologia. Sua área de interesse inclui a relação entre dieta e doenças cardiovasculares, diabetes, câncer e doença renal, tendo vários projetos de pesquisa na redução da obesidade em crianças.

9º Simpósio Internacional da Nutrition Society (Reino Unido)

13 de outubro de 2016 - 9h-12h - Auditório Verde – quinta-feira

THE NUTRITION SOCIETY Advancing Nutritional Science

Benefícios da Saúde Mental e Cardiometabólica da Dieta Mediterrânea e Estratégias para uma Mudança Dietética de Sucesso

Doenças cardiovasculares e depressão estão crescendo, sendo hoje a principal causa de morbidade no mundo atual. Inúmeras pesquisas tem mostrado que a Dieta Tradicional Mediterrânea, caracterizada pelo uso abundante de vegetais e azeite de olive extra virgin, apresenta muitos benefícios para a saúde – particularmente reduzindo o risco de doenças cardiovasculares (DCV).

Além disso, existe uma interação significativa entre DCV e Doença Mental. Os nutrientes e os benefícios à saúde cardiometabólica da dieta estilo Mediterrânea podem ser benéficos para as funções cerebrais e a saúde mental. Outros benefícios da Dieta mediterrânea incluem sua palatabilidade, simplicidade, baixo custo e facilidade de adoção como parte de um estilo de vida saudável.

Os objetivos deste workshop são:
(1) evidências científicas para a saúde mental e cardiometabólica de uma dieta saudável baseada em vegetais, de acordo com os princípios da dieta Mediterrânea, seus mecanismos intrínsicos e o papel de nutrients individuais;
(2) estratégias de sucesso empregadas nas intervenções dietéticas facilitando a mudança para uma dieta saudável, e incluindo pesquisas que demonstram que os ganhos neurológicos associados às propriedades que geram dependência existentes nas dietas com altos níveis de gordura e de açucar podem ser modificados com sucesso.

Palestrantes

Profa. Dra. Catherine Itsiopoulos é reconhecida internacionalmente pela sua pesquisa sobre a Dieta Mediterrânea. Nutricionista Certificada Senior no Conselho Australiano de Dietética, Professor Associado e Chefe do Departamento de Dietética e Nutrição Humana na Universidade La

Trobe. Possui mais de 50 artigos publicados com mais de 600 citações e dois livros best-sellers sobre Cozinha na Dieta Mediterrânea.

Dra. Natalie Parlett é Pesquisadora Senior no Centro de Pesquisa em Saúde Populacional da Universidade da Africa do Sul. Possui PhD em Psicologia e Mestrado em Dietética. Há mais de dez anos vem pesquisando a relação entre Nutrição e Saúde Mental, incluindo intervenções com a Dieta Mediterrânea e a influência dos pais na dieta das crianças. Possui mais de 50 publicações com mais de 1.550 citações. Recebeu vários prêmios científicos, incluindo Science Excellence, SA Health e Pediatric Nutrition.

9º Simpósio Internacional de Gastronomia Francesa (Le Cordon Bleu - França)

13 de outubro de 2016 - 9h-12h - Auditório Vermelho – quinta-feira

LE CORDON BLEU

Apresentação de Técnicas Gastronômicas Le Cordon Bleu

Demonstrações práticas de técnicas gastronômicas Le Cordon Bleu, realizadas na cozinha do palco do auditório, com filmagem e transmissão simultânea no telão.

Palestrantes

Chef Loïc Malfaits, Diretor Acadêmico do Le Cordon Bleu Londres, é responsável pela operação acadêmica e por todo o corpo docente do instituto, do qual faz parte desde 2006, quando trouxe à escola sua vasta experiência acumulada em anos de trabalho em diversos estabelecimentos de destaque em Londres. Nascido em Lille, França, desenvolveu logo cedo sua paixão pelos alimentos, influenciado pela mãe, também Chef de Cozinha. Começou no Restaurant Gastronomique Strauss em Vichy, França, depois em Londres no Kensington Roof Gardens e em seguida no renomado Hilton Park Lane. Trabalhou também como Chef Principal do Cameron na Tower Bridge e depois no Catering Avenance na renomada empresa de advocacia McKenna, respondendo por 36 salões e pelo famoso buffet Loïcien para uma elite de Diretores de várias Câmaras de Comércio. Chef Loïc possui várias medalhas de ouro e prata obtidas em inúmeras competições gastronômicas. É membro vitalício da Epicurean World Master Chefs' Society (EWMCS). Foi Vice-presidente da Association Culinaire Française, Júri da Polish Culinary Cup e da Trendy Chef Competition.

Temas Livres e Pôsteres

17° Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida

Nutrição Clínica

ADMINISTRAÇÃO E MANIPULAÇÃO DA DIETA ENTERAL: UMA ABORDAGEM FUNDAMENTAL NA EDUCAÇÃO DE PACIENTES E CUIDADORES

SILVA, L.; SILVA, J.; MENDES, S.; OLIVEIRA, Y.
UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA, JOÃO PESSOA – PB, BRASIL.

Autor Apresentador: Laís Kisly Costa Silva

Objetivo: Identificar as principais complicações ocorridas com a administração da dieta por sonda, com ênfase nos métodos de administração, distúrbios gastrointestinais, manuseio e higienização do preparo e transporte, objetivando o esclarecimento do uso da sonda domiciliar para cuidadores, pacientes e profissionais da área da saúde, prevenindo possíveis desordens fisiológicas e restrições impostas por esse tipo de tratamento, no sentido de direcionar e programar ações para o alcance da qualidade da assistência relacionada à Terapia Nutricional Enteral.

Metodologia: Foi realizada uma revisão bibliográfica, através de buscas de dados nas bases eletrônicas: LILACS, MEDLINE, SCIELO, PUBMED e Periódicos CAPES, correspondente ao período de 7 anos, utilizando como descritores: terapia nutricional enteral, método de administração enteral e orientação nutricional.

Resultados: Destaca-se que os principais motivos que limitam a administração da terapia nutricional enteral são: o método de administração, os procedimentos médicos e de enfermagem, diarreia, distensão abdominal, problemas de obstrução da sonda e náuseas/vômitos, resultando em um baixo aporte calórico à esses pacientes (PASINATO et al., 2013). O ajuste de uma fórmula de alimentação é feito de maneira individualizada com base na funcionalidade do trato digestório do paciente, necessidades metabólicas específicas, adequação de micronutrientes, contribuição da alimentação em termos de fluidos e eletrólitos e custo-benefício (MAHAN et al., 2012). Segundo Andrade (2009), 80% dos cuidadores afirmam não ter recebido nenhuma orientação para realizar o cuidado domiciliar, e devido à falta de instruções, desenvolvem métodos alternativos na tentativa de suprir as necessidades do paciente, adquirindo gradativamente habilidades e experiência para realização das atribuições. Oliveira e D'elboux (2012) constataram que tanto o idoso quanto o cuidador convivem com a dependência, em uma sociedade sem os mecanismos ideais para fornecer suporte às famílias, mas que podem causar sérios malefícios. A falta de protocolos no preparo e administração da dieta resulta em um produto microbiológico inseguro para pacientes debilitados (ROSSI et al., 2010).

Conclusões: Torna-se indispensável a realização de treinamentos com os profissionais e cuidadores que utilizam a nutrição enteral domiciliar, para fornecer subsídios para uma atuação mais direcionada, visando proporcionar segurança para a devida adesão ao tratamento e melhoria dos pacientes no âmbito nutricional e clínico, garantindo a eficácia da terapia enteral.

17º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida
Saúde Pública

A IMPORTÂNCIA DA COMUNICAÇÃO INTERNA EM PROGRAMAS DE QUALIDADE DE VIDA NAS EMPRESAS (Tema Livre)

Giro, Lia
Universidade Metodista de São Paulo
São Bernardo do Campo – São Paulo

Autor apresentador: Giro, Lia

Objetivo: Este artigo visa responder a seguinte questão: "como a Comunicação Interna pode alavancar os programas de alimentação saudável e qualidade de vida nas empresas de modo a melhorar sua eficácia, conectando especialistas de segmentos diferentes, mas que participam do mesmo programa e com o mesmo objetivo. "

Metodologia: Para este trabalho, foi utilizada a metodologia usando relatos qualitativos com depoimentos gravados. As informações foram levantadas por meio de entrevistas e questionários enviados por e-mail e respondidas por skype, telefone, whatsApp e e-mail. Os profissionais entrevistados foram nutricionistas que desenvolvem programas de alimentação saudável nas empresas, nutricionistas que gerenciam programas de saúde nas empresas em que trabalham, jornalista que produz informação de conteúdo sobre o tema e uma publicitária proprietária de uma empresa que desenvolve softwares. Definiu-se a pesquisa como um estudo exploratório, dadas as poucas referências bibliográficas que ligam os dois temas: Programa de Qualidade de Vida e Comunicação Interna. A pesquisa exploratória apresentou questões que relatam a experiência da empresa com as seguintes finalidades: entendimento do processo de comunicação interna, participação da comunicação nos programas de qualidade de vida, entendimento das ações praticadas nas empresas e objetivos dessas ações, desenvolvimento de hipóteses referentes a impactos positivos dos programas de qualidade de vida, com o uso mais efetivo dos recursos da Comunicação Interna na vida dos colaboradores.

Resultados: Analisando os resultados obtidos com as questões propostas neste estudo, a comunicação interna tem uma participação efetiva, necessária e fundamental nos programas de qualidade de vida, saúde e bem-estar. Não se encontrou nenhum programa onde os recursos da comunicação empresarial não fossem utilizados, tanto os digitais como os impressos. Porém, a adesão dos colaboradores a estes programas, poderia ser maior se houvesse um bom engajamento dos líderes, um maior envolvimen-

to das chefias e maior proximidade com os coordenadores das campanhas, incentivando e liberando os funcionários para ações específicas dos programas e agindo também como modelo nas ações, afim de reforçar a mensagem de que a mudança para hábitos saudáveis, é algo de valor para a empresa.

Conclusão: Os relatos feitos através das entrevistas mostraram que uma das hipóteses para que um programa de qualidade de vida possa não atingir o objetivo esperado, é a falta de investimento e disponibilização de recursos digitais. Outra hipótese, seria a falta de engajamento dos líderes nos projetos e como terceira hipótese o não recebimento de conteúdo técnico através das ferramentas de comunicação, nos intervalos entre as palestras e as consultas com os colaboradores afim de reforçar e segmentar os conceitos apresentados, bem como no período pós programa.

17º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de VidaÁrea a que se destina: Saúde Pública

A (IN)ADEQUAÇÃO AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS EM RESTAURANTES

ANDRADE, R. M.; MOTA, L. A. Faculdade de Tecnologia e Ciências – FTC, unidade de ensino de Feira de Santana, Feira de Santana/BA

Autor apresentador: Andrade, R. M.

O objetivo deste estudo foi relacionar a Qualidade de alimentos em serviços de alimentação. O trabalho apresenta os fatores que interferem e influenciam na qualidade dos alimentos durante a preparação dos mesmos em restaurantes. Assim, trata-se de uma Pesquisa de Campo, observacional e transversal. A amostra em estudo foi escolhida aleatoriamente, em 3 restaurantes comerciais (A, B e C) localizados em um município do interior da Bahia. A avaliação foi realizada através da aplicação de um roteiro de inspeção das Boas Práticas, elaborado pelo Regulamento CVS 5 em cada restaurante. O roteiro de inspeção apresenta questões objetivas destinadas aos seguintes itens: Higiene e saúde dos funcionário, responsabilidade técnica e capacitação pessoal; Qualidade Sanitária da produção de alimentos; Suporte Operacional; Qualidade sanitária das edificações e das instalações e Documentação e Registro das informações. A classificação dos restaurantes foi discriminada por grupo conforme o percentual de adequação, fundamentado na Resolução-RDC Nº 275/2002 (Grupo 1: de 76 a 100%, Grupo 2: de 51 a 75% e Grupo 3: de 0 a 50%). Como resultado, foi constatado que nenhum dos restaurantes estavam em conformidade com a legislação, apenas o restaurante C (57%) apresenta uma classificação dentro do grupo 2, sendo os demais abaixo dos 50% em relação a conformidade de atendimento aos itens avaliados. Quanto a avaliação de higiene e saúde dos funcionários, responsabilidade técnica e capacitação pessoal, foi verificado nos restaurantes A e B 4 casos de não-conformidade que representa 80 % dos subitens avaliados, sendo eles: o uso de adornos, alguns funcionários sem os EPI's necessários, durante as atividades de produção não foi percebido hábitos e comportamentos que evitavam a contaminação dos alimentos e não havia cartazes educativos sobre a higienização das mãos nas instalações sanitárias e lavatórios. No restaurante C foram observados 2 casos (40%) de não-conformidade dos subitens avaliados, onde os funcionários também utilizavam adornos e alguns não utilizavam os EPI's necessário durante o preparo dos alimentos. Em relação à higienização das instalações e do ambiente, apresentou-se 100% dos subitens avaliados de inconformidade no restaurante A, os procedimentos de higienização do ambiente e das instalações eram inapropriadas, os produtos de higienização não estavam depositados em locais separados dos alimentos e os funcionários que realizavam os trabalhos de higienização eram os mesmos da produção de alimentos. No restaurante B notou-se 2 inconformidades retratando 66,66 % dos subitens examinados, os procedimentos de higienização do ambiente e das instalações também eram inapropriados, os funcionários que realizavam essas atividades. No restaurante C 1 subitem (33,33 %) encontrava-se inadequado, os procedimentos de higienização do ambiente e das instalações eram inapropriados. A respeito do suporte operacional, o restaurante A apontou 50 % dos subitens não conformes, sendo eles: na área de produção, o lixo era depositado em recipientes sem tampas, existindo contado manual e armazenado de maneira inadequada em local que possibilitava a atração de vetores e pragas urbanas, o gás era armazenado em um armário fechado sem ventilação, junto com alguns produtos de limpeza. No restaurante B 2 subitens (50%) estavam inapropriados, não havia

um sistema de esgoto adequado onde ralos não possuíam sistema de fechamento, a área de depósito de gás não é situada em local seguro e ventilado. 50% dos subitens avaliados no restaurante C também não estavam conformes, não havia um sistema de esgoto adequado estando presente na área de produção onde os ralos não possuíam sistema de fechamento, o lixo era depositado em recipientes sem tampas, existindo contado manual e armazenado de maneira inadequada em local que possibilitava a atração de vetores e pragas urbanas. Como conclusão, foi constatado que nenhum dos restaurantes foi classificado como excelente, todos estão pendentes de acordo com a legislação vigente. De acordo com os subitens verificados, aponta-se que há irregularidade na utilização das boas práticas, especialmente nos subitens higiene e saúde dos funcionários, responsabilidade técnica e capacitação de pessoal; higienização das instalações e do ambiente; Qualidade Sanitária das edificações e das instalações. É recomendável que haja mudanças no sistema de fabricação para melhoramento no controle de qualidade da fabricação dos alimentos, visto que os resultados indicam o risco de maior ocorrência de doenças veiculas por alimentos (DVA). Desta forma é importante uma maior fiscalização pelos órgãos responsáveis, para certificar o cumprimento das normas estabelecidas pela ANVISA.

17º Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição
Food service/Gastronomia.

ANÁLISE DAS CONDIÇÕES HIGIENICOSSANITÁRIAS DE FOOD TRUCKS NO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

FERNANDES, R.C.S.; LIMA, M.A.; CAMPOS, E.M.C.; SALVADOR, A.C.A.; BRAGA, B.D.; SOUZA, N.P.; ABREU, E.S.; CHAUD, D.M.A.
Universidade Presbiteriana Mackenzie – Centro de Ciências Biológicas e da Saúde (CCBS) – Curso de Nutrição – São Paulo, SP, Brasil.

Autor apresentador: FERNANDES, R.C.S.

Objetivos: Analisar as condições higienicossanitárias de food trucks no município de São Paulo, como também as diferentes etapas de produção, armazenamento, transporte, manipulação e venda de alimentos, assim como o destino dos resíduos gerados, comparando-as com restaurantes que possuem estrutura física fixa e de comércio ambulante de alimentos, de modo a verificar se, em relação à legislação higienicossanitária municipal vigente, as condições higienicossanitárias garantem a qualidade e segurança do alimento vendido. Metodologia: Foram analisados 11 estabelecimentos, em seu horário de funcionamento. Para a coleta de dados utilizou-se um check-list adaptado e os resultados comparados com a portaria municipal nº 2619/11. Esse projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa sob o número CAAE – 48483015.7.0000.0084. Resultados: Os itens que mais apresentaram não conformidade foram: vestimenta; higienização dos reservatórios de água; pré-preparo dos alimentos; acondicionamento e transporte; presença de barreiras físicas entre as diferentes bancadas de trabalho; organização e armazenamento de utensílios; controle de pragas e ausência de Procedimentos Operacionais Padronizados. Uma particularidade encontrada refere que, pelo alimento só ser finalizado sob demanda do consumidor, 72,9% dos estabelecimentos não tinham a necessidade de armazená-lo sob condições de temperatura e tempo adequadas. Por se localizarem em locais abertos, os food trucks estão vulneráveis à presença de micro-organismos e poluentes. Conclusão: A análise das condições higienicossanitárias dos food trucks revelou-se insatisfatória, devendo haver uma adequação quanto às normas já preconizadas pela Portaria 2619/11, bem como maior atenção nos veículos e nas cozinhas de apoio.

Congresso Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida
Nutrição Clínica

ANÁLISE DA SENSIBILIDADE DOS MÉTODOS DE AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DO PACIENTE IDOSO HOSPITALIZADO EM CUIDADOS NÃO INTENSIVOS: NRS 2002 X MAN.

Oliveira, R. P; Ramos, F. R; Gonçalves, R; Silva, J. H. HOSPITAL DE CLÍNICAS Dr. RADAMÉS NARDINI. Mauá, Brasil, 2016.

Autor apresentador: Regina Pereira de Oliveira - Pôster

Introdução: Várias ferramentas de rastreio e avaliação nutricional têm sido descritas para identificar e monitorizar indivíduos hospitalizados em risco nutricional ou

desnutrição, dentre elas a NRS 2002 é uma das mais utilizadas, seguida da MAN que é específica para idosos.

Objetivo: Identificar o método de avaliação nutricional mais sensível em pacientes idosos sem cuidados intensivos.

Casuística: Estudo exploratório, transversal de abordagem quantitativa, realizado através da aplicação da MAN e NRS 2002, com 130 idosos hospitalizados de ambos os sexos internados no Hospital de Clínicas Dr Radamés Nardini.

Resultados: Ocorreu maior percentual de idosos do sexo masculino (50,8%), com perda de massa magra segundo a CP (79%), as análises mostraram maior prevalência de pacientes com riso nutricional quando avaliados pela MAN em comparação com a NRS 2002, 85.4% e 32.3% respectivamente.

Conclusão: A MAN demonstrou ser mais sensível para detectar risco nutricional em idosos hospitalizados sem cuidados intensivos.

17º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida
Nutrição e Saúde Pública

ANÁLISE SENSORIAL EM IDOSOS (Tema Livre)

Elman Grinberg I, Gazelato de Mello Franco F, Diniz Nagem Janot de Matos L
Hospital Israelita Albert Einstein, São Paulo, Brasil

Autor apresentador: Ilana Elman Grinberg

Objetivo: identificar os limiares de detecção do gosto doce e amargo em uma população de idosos e relacionar com o sexo e idade. Metodologia: Foi aplicado teste de sensibilidade de Threshold para determinar o limiar dos gostos, utilizando 6 concentrações crescentes de água deionizada e sacarose para o gosto doce de 0,500 a 16,00 g/L. Para o gosto amargo, utilizou-se cafeína nas concentrações de 0,025 a 0,800 g/L. Foi aplicado mini mental para avaliação de cognição, com ponto de corte maior ou igual a 24 pontos (não participaram os idosos que apresentaram mini mental abaixo de 24). Aplicou-se mini avalição nutricional para verificar o estado nutricional. O teste de Mann-Whitney foi utilizado para relacionar a sensibilidade aos gostos (gramas por litros) em relação ao sexo e idade. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Israelita Albert Einstein e Plataforma Brasil. Resultados: Foram avaliados 50 idosos. A idade variou entre 60 e 91 anos, com média de 77,5 anos (DP = 8,3 anos). Foram agrupados em dois grupos, com idade de corte de 75 anos. Dentre a população estudada, 54% eram do sexo feminino. A maior parte (82%) não apresentava risco de desnutrição. O índice de massa corpórea foi maior ou igual a 23 kg/m² em 98% da amostra, com media de 29,5 (DP = 4,6 kg/ m²). O escore total do mini mental variou entre 25 e 30 pontos, com média de 27,7 (DP = 1,5) e todos os idosos foram classificados como aptos a participar da pesquisa. Os resultados dos limiares de detecção dos gostos básicos foram mensurados pela média aritmética das médias geométricas de duas aplicações para cada gosto. Para o gosto doce, os limiares variaram entre 0,50 e 16,00 g/L com mediana de 1,41 g/L (1º quartil = 0,60 g/L e 3º quartil = 2,83 g/L). A menor concentração (0,500 g/L) foi detectada por 10 idosos (20%) e dois idosos (4%) precisaram da concentração máxima (16,000 g/L) para a correta detecção do gosto doce. Em relação ao sexo, para a detecção do gosto doce, os idosos do sexo masculino, de acordo com a mediana, precisaram de menor quantidade de soluto quando comparado ao sexo feminino (1,06 e 1,41 g/L), assim como os idosos com idade inferior a 75 anos (1,23 e 1,41 g/L). Os limiares para o gosto amargo variaram entre 0,025 e 0,800 g/L com mediana de 0,035 g/L (1º quartil = 0,025 g/L e 3º quartil = 0,212 g/L). A menor concentração (0,025 g/L) foi detectada por 17 idosos (34%) e sete idosos (14%) precisaram da concentração máxima (0,800 g/L) para a correta detecção do amargo. Em relação a idade e o gosto amargo, os idosos com mais de 75 anos apresentaram menores valores de solutos para a detecção (0,035 g/L para os abaixo de 75 anos e 0,032 para os mais idosos). Não houve diferença em relação a mediana para o sexo, em relação ao amargo. Não houve diferença significativa em relação aos limiares de detecção dos doce e amargo com idade e sexo. Conclusões: observou-se que os idosos do sexo masculino com menos de 75 anos mostraram-se levemente mais sensíveis ao gosto doce, necessitando de menor quantidade de soluto para identificar o limiar. Já os idosos com idade mais avançada mostraram-se mais sensíveis ao gosto amargo, sem diferença entre os sexos. O conhecimento dos limiares aos gostos básicos podem fornecer informações importantes para conhecer o paladar e melhorar a aceitação alimentar dos idosos.

17º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida
Saúde Pública

A POSTURA DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS EM FAST FOODS LOCALIZADOS EM UM SHOPPING

ANDRADE, R. M.; BOMFIM, K. R. A.; ALMEIDA, T. C.; COSTA, H. S.; OLIVEIRA, R. S Faculdade Anísio Teixeira – FAT, Feira de Santana/BA

Autor apresentador: Andrade, R. M.

O objetivo deste estudo foi observar a posturas dos manipuladores de alimentos em fast foods, associados a veiculação de doenças através dos alimentos. O trabalho apresenta os fatores que interferem e influenciam na qualidade dos alimentos durante a preparação dos mesmos em restaurantes por conta da conduta dos manipuladores de alimentos. Para realizar essa pesquisa fez-se necessário uma coleta de dados de modo observacional. A amostra em estudo foi escolhida aleatoriamente, na área de alimentação de um shopping localizados em um município do interior da Bahia, sendo observado 5 restaurantes comerciais (A, B, C, D e E). A avaliação foi realizada através da aplicação da Lista de Verificação das Boas Práticas para Serviços de Alimentação baseado na resolução RDC 216/MS/ANVISA. O roteiro de apresenta questões objetivas contendo perguntas destinadas aos seguintes itens: Higiene e saúde dos funcionário, responsabilidade técnica e capacitação pessoal; Qualidade Sanitária da Produção de Alimentos; Manipuladores; Qualidade Sanitária das Edificações e das Instalações; e Controle Integrado de Pragas. Os resultados obtidos foram preocupantes, visto que nenhum dos estabelecimentos observados, atingiram qualidade satisfatória. Os erros comuns a todos os estabelecimentos foram: falta do uso ou de forma errônea dos EPI's, colocando em risco a própria integridade física dos manipuladores e possibilidades de contaminação cruzada dos alimentos; Uso de adornos como por exemplo, anéis, pulseiras, brincos, entre outros, entre quase todos os manipuladores observados, independentemente do estabelecimento observado; o uso de maquiagem também foi observado em todas as mulheres que estavam nas áreas de preparo dos alimentos, bem como unhas grandes e presença de esmaltes; Durante o período de observação, foi presenciado conversas e brincadeiras, com gargalhadas e movimentação excessiva de pessoas nas áreas de preparo dos alimentos; Os responsáveis pelo caixa, diversas vezes foram flagrados manipulando, repondo ou reorganizando os alimentos na área de consumo. Em relação a estrutura dos estabelecimentos, com um olhar criterioso, percebeu-se rachaduras e tricas, inclusive em lugares abaixo dos balcões e outros móveis, infiltração e presença de bolores. Em relação ao controle de pragas e vetores, foi possível verificar em alguns estabelecimentos etiquetas ou adesivos de empresas responsáveis pelo controle, no entanto alguns estavam vencidos. Em relação as lixeiras, foram observadas na maioria dos estabelecimentos, a inadequação das mesmas, bem como torneiras para higienização das mãos dos manipuladores sem acionamento com os pés. Após as observações, percebemos que a falta de cuidados, treinamento e qualificação do pessoal envolvido no preparo dos alimentos, não seguem as regras básicas as boas práticas de fabricação, aos cuidados higiênicos, bem como a conservação dos estabelecimentos por parte dos empresários. Concluímos que a falta de fiscalização, a postura inadequada dos manipuladores, bem como a falta de qualificação dos mesmos e o descumprimento das leis regulamentadoras, traz um risco a saúde pública, visto que parte da população, em virtude das necessidades da vida cotidiana, buscam alimentação de forma rápida, no entanto, não percebem os riscos que correm.

17º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida
Saúde Pública.

ATIVIDADE DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL COM ESCOLARES NO RIO DE JANEIRO - PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E ALERTA SOBRE O CONTEÚDO DE AÇÚCAR NOS ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS.

Franca, P.; Lima, C. K.; Monteiro, F.; Brandão, B. ; Silva, M; Oliveira, T; Pedrosa, C.; Pierucci, A. P.;
Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, Brasil.

Autor apresentador: Paula Albuquerque Penna Franca.

Objetivo: O objetivo do trabalho foi apresentar de forma lúdica o conteúdo de açúcar presente em alimentos indus-

trializados de uso comum, utilizando a temática do atleta como uma forma de incentivo à adoção dos hábitos alimentares saudáveis.

Metodologia: O público alvo foi constituído de crianças do quarto ano de uma escola na Ilha do Governador, Rio de Janeiro, totalizando 66 crianças, com a faixa etária entre 9 e 10 anos. O trabalho foi dividido em etapas; inicialmente foi feita uma apresentação de Power Point sobre alimentação saudável, o açúcar oculto nos alimentos e a alimentação dos atletas. Em seguida, as crianças foram convidadas a responder um pequeno questionário sob a forma de jogo, contendo quatro opções de múltipla escolha relativa a bebidas e comestíveis, saudáveis e não saudáveis, para compor o lanche. Posteriormente, foi feita uma dinâmica comparando o açúcar presente nos alimentos de uso comum com o valor de recomendação diária para crianças (25g). Nessa atividade as crianças eram convidadas a pesar a quantidade de açúcar na porção do alimento em questão e apresentar à turma. Por fim, foi sorteada uma cesta de frutas em cada turma como forma de incentivar o consumo de frutas e lanches saudáveis.

Resultados: Obtivemos uma ativa participação das crianças nas atividades, com grande demonstração de interesse e surpresa em relação à quantidade de açúcar presente em alimentos do seu cotidiano. Quanto ao resultado do questionário, os escolares demonstraram ter ciência dos alimentos que compõem um lanche saudável. Os itens saudáveis que constavam no questionário foram citados em 82%, já itens não saudáveis foram citados 17% das vezes. As opções de bebidas saudáveis eram água de coco (citado 84,84%), suco natural caseiro (citado 90,9%) e achocolatado caseiro (citado 28,78%), já as bebidas não saudáveis que contavam do teste foram refrigerante (4,54%), suco industrializado (18,18%), achocolatado industrializado (3,03%), e guaraná natural (50%), sendo este último o único alimento considerado como não saudável a ter uma alta percentagem de respostas. A hipótese levantada para explicar esse comportamento foi o fato nome do produto conter a denominação "natural", e do desconhecimento da população sobre o alto conteúdo de açúcar, corantes e conservantes que compõem essa bebida. Em relação aos comestíveis, 86,36% dos alunos citaram salada de frutas, e sanduíche de queijo no pão integral como opções saudáveis para o lanche. O item bolo simples, considerado também como boa opção de merenda, foi citado 80,3%, já os alimentos considerados não saudáveis foram citados 10,6% para biscoito recheado, 4,54% para bolo industrializado, e 3,03% para salgado de milho.

Conclusões: Os resultados encontrados demostram a importância de trabalhar a educação nutricional e a alimentação saudável com escolares, ao proporcionar o contato das crianças com alimentos saudáveis, que não necessariamente fazem parte da sua rotina alimentar, e demostrar de forma lúdica o quão elevado é o conteúdo de açúcar de grande parte dos alimentos industrializados, e alimentos destinados ao consumo infantil.

17º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida
Nutrição Clínica.

ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA NO SETOR DE URGENCIA E EMERGENCIA EM UM HOSPITAL DO OESTE PAULISTA: RELATO DE EXPERIÊNCIA

Autores: FAGIANI M., de ALMEIDA C. e GENARO S.
Universidade do Oeste Paulista (UNOESTE), Presidente Prudente – SP, Brasil.

Autor apresentador: Marcela de Andrade Bernal Fagiani.

OBJETIVOS: Relatar a experiência de duas nutricionistas do programa de residência multiprofissional em Urgência e Trauma no setor de urgência e emergência de um hospital no interior do estado de São Paulo.

METODOLOGIA: Este trabalho consiste no relato de experiência de duas nutricionistas residentes do programa de Urgência e Trauma em um hospital do interior paulista, realizado no setor de emergência do pronto socorro do mesmo. O setor de emergência é formado por acolhimento com classificação de risco, sala de emergência, semi-intensiva, trauma, sala de medicação verde e amarela, sala de gesso, sala de sutura, retaguarda contendo alguns quartos de isolamento e possui setor de ortopedia, clínica cirúrgica, clínica médica, pediatria e oftalmologia. Nossa atuação deu-se nas clínicas citadas anteriormente, exceto na pediatria, ocorrendo no período de março de 2016 a junho de 2016.

RESULTADOS E DISCUSSÃO: No início de nossa atua-

ção na sala de emergência, encontramos algumas barreiras, pois alguns dos profissionais que lá atuam, julgavam desnecessária a presença do nutricionista. Ao longo do tempo, esses profissionais começaram a entender a necessidade de ter o nutricionista presente na área de emergência, atuando na detecção e no tratamento precoce de alterações nutricionais; corrigindo suas deficiências e evitando o agravo da saúde do paciente. E assim fomos acolhidas nas visitas clínicas, participando de discussões sobre o estado nutricional do paciente e o modo pelo qual poderíamos atuar em sua recuperação. Observamos também a dificuldade em triar todos os pacientes devido a grande demanda e falta de profissionais nesse setor. Os pacientes encontrados na área de urgência e emergência do hospital em que tivemos experiência são de especialidades variadas, desde ortopedia, cirurgia, pediatria, clínica médica, além daqueles em sala de emergência e cuidados semi-intensivos. Como apenas um nutricionista presta serviços a várias clínicas da Emergência, contendo as especialidades citadas acima, o trabalho torna-se difícil por causa do grande número de pacientes neste local. A ausência de avaliação nutricional dos pacientes que ingressam no hospital pode dificultar o tratamento do mesmo. Se esta avaliação não for realizada no momento adequado, os pacientes desnutridos ou em risco nutricional que não forem diagnosticados precocemente, correm risco agravar seu estado nutricional e com isso piorar sua saúde, dificultando o tratamento clínico (AZEVEDO et al., 2006). Neste sentido, a atuação do profissional nutricionista na área de urgência e emergência é de grande valia, pois além de triar o paciente para detecção do risco nutricional ou desnutrição; pode realizar adequações das dietas, de acordo com a patologia, hábitos alimentares e dificuldades com a mastigação e deglutição; auxiliando na recuperação de sua saúde e estado nutricional, além de contribuir para evitar o desperdício de alimentos.

CONCLUSÃO: Muitas vezes não conseguimos realizar a triagem de forma precoce de todos os pacientes, pois a rotatividade dos mesmos nesse setor é grande, alguns pacientes permanecem no hospital menos de 24 horas. No entanto, aqueles que permanecem um tempo maior na emergência, podem ser avaliados de forma completa, dando início ao plano dietoterápico, e assim, melhorando seu estado nutricional. Atualmente nossa presença é vista como importante e a maioria dos profissionais recorrem a nós quando o assunto é alimentação e nutrição do paciente, demonstrando confiança que depositam em nosso trabalho. Ainda assim, acreditamos que seja necessário realizar mais trabalhos sobre a atuação do nutricionista na área de emergência, a fim de demonstrar a importância deste profissional na saúde dos pacientes que lá se encontram, prevenindo carências nutricionais, desde a atenção primária, para que quando o paciente necessite de atendimento na atenção terciária, seu estado nutricional esteja menos debilitado.

17º Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição
Food Service/Gastronomia

AVALIAÇÃO DA ACEITABILIDADE DE BOLO DE CHOCOLATE COM E SEM GLÚTEN

Rocha, C.; Mangabeira, A. Instituto de Educação Superior de Brasília – IESB. Brasília, Brasil.

Autor apresentador: por Rocha, C.

A sensibilidade ao glúten com ausência de marcadores diagnósticos de doença celíaca tem sido um problema crescente para médicos e nutricionistas, pois a prática clínica ainda encontra problemas para o diagnóstico preciso e condução do tratamento desses pacientes. De acordo com parecer do Conselho Regional de Nutricionistas SP-MS (CRN-3), os pacientes com diagnóstico clínico de sensibilidade ao glúten não celíaca devem ser orientados a adotarem uma dieta de restrição ao consumo de glúten. Os principais sintomas relatados são dor e distensão abdominal e alteração na consistência das fezes. Evidências cada vez maiores sugerem que mesmo na ausência de diagnóstico de doença celíaca, produtos à base de glúten provocam, em indivíduos sensíveis, os mesmos sintomas e consequências relacionados aos pacientes com doença celíaca. A verdadeira ocorrência de sensibilidade ao glúten por não celíacos na população mundial é desconhecida, pois ainda não foram identificados biomarcadores específicos a serem analisados em exames laboratoriais para diagnosticar a sensibilidade ao glúten não celíaca. Nesse contexto, a longo prazo, a evolução desse problema na população ainda não é conhecida. Com efeito, os indivíduos que são diagnosticados clinicamente como sensíveis ao glúten são orientados a proceder alterações contundentes em suas práticas alimentares diárias. Por outro lado, ter uma refeição segura fora do lar torna-se cada vez mais di-

fícil, devido à falta de conhecimento acerca do tema por parte dos profissionais da área de alimentação. Os profissionais de gastronomia não estão preparados para oferecer produtos livres de glúten e atender essa parcela específica e crescente de consumidores, cada vez mais exigentes. (SOUZA, 2015). Existem poucas opções de restaurantes que oferecem preparos isentos de glúten e que sejam seguros para o consumo, livres de contaminação cruzada. Uma das principais causas da recorrência de contaminação por glúten em pessoas com dietas restritivas é a falta de opções de produtos aptos para consumo, já que a grande maioria das pessoas não se alimenta somente em casa (KAMIOKA, 2013). Os consumidores procuram alternativas para continuarem suas rotinas normalmente, aproveitando a comodidade do consumo de alimentos fora do lar. Neste cenário, a confeitaria é uma das áreas mais prejudicadas quando se trata de preparações isentas de glúten, devido ao papel que este desempenha no preparo de bolos e tortas. Textura, sabor, aroma e vários outros aspectos sensoriais desses preparos são afetados quando se retira o glúten da lista de ingredientes. As marcas existentes no mercado que oferecem produtos industrializados isentos de glúten não atendem as expectativas dos consumidores que por algum motivo precisam retirar o glúten de suas dietas. Assim como os restaurantes, poucas confeitarias oferecem produtos sem glúten seguros. No entanto, o estudo da ciência gastronômica gera conhecimento e base para elaborar preparos que sejam sensorialmente agradáveis e competitivos no mercado, além de técnicas para evitar a contaminação cruzada e oferecer um produto totalmente apto e seguro para celíacos e sensíveis ao glúten. O objetivo geral deste estudo transversal e analítico foi avaliar a aceitabilidade de bolo de chocolate sem glúten, através de índice de aceitação/rejeição, em relação ao bolo tradicional com glúten. Os objetivos específicos foram: desenvolver uma receita de bolo de chocolate isenta de glúten e sensorialmente agradável, tanto quanto o bolo tradicional; determinar o índice de aceitação ou rejeição do bolo de chocolate sem glúten; identificar os principais problemas enfrentados por pessoas com dietas isentas de glúten; avaliar o grau de conhecimento do público sobre as desordens relacionadas ao glúten; promover a confeitaria no âmbito das dietas restritivas. Para isso foi elaborada uma receita de bolo de chocolate sem glúten, usando um mix de farinhas para substituir a farinha de trigo, composto por farinha de arroz, fécula de batata e fécula de mandioca. Foram aplicados e validados 102 questionários de análise sensorial e avaliação da aceitabilidade do bolo de chocolate isento de glúten, através de teste cego, denominando a amostra com glúten como Amostra A e a sem glúten como Amostra B. Paralelamente a isso foi feita uma breve pesquisa sobre os principais problemas enfrentados por pessoas que precisam restringir o glúten, avaliando o grau de conhecimento sobre as consequências da ingestão do glúten diariamente, em um número cada vez maior de pessoas, muitas vezes assintomáticas para os problemas causados pelo glúten. As análises estatísticas foram realizadas com base nas avaliações feitas pelos voluntários, utilizando para isso escala hedônica de 7 pontos, apresentada nos questionários para os quesitos aparência, textura e sabor, com aplicação de teste t de Student ($p<0,01$) para comparação entre as amostras dos bolos. A receita elaborada de bolo de chocolate sem glúten obteve índice de aceitação para aparência, sabor e textura de 92%, 93% e 89%, respectivamente. Apresentou nota 7 (Ótimo, na escala hedônica) como mais citada em todos os quesitos avaliados, tendo como nota média geral 6,16, superando a expectativa de equivalência ao bolo tradicional com glúten, que obteve nota média geral de 5,64. Os principais problemas enfrentados foram a falta de conhecimento geral sobre o glúten e também de chefs e donos de restaurantes em relação ao preparo, contaminação cruzada e informação aos comensais. Metade dos voluntários afirmaram conhecer mercados ou restaurantes que oferecem alimentos livres de glúten. Nota-se que o segmento de mercado voltado à alimentação livre de glúten tem amplo espaço para expansão e fidelização dessa parcela crescente de clientes. A amostra de bolo sem glúten foi bem aceita pelos provadores e se mostrou estatisticamente superior à amostra de bolo com glúten.

17° Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida
Nutrição Clínica

AVALIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR E CONDUTA DIETOTERÁPICA NA PARALISIA CEREBRAL: UM ENSAIO CLÍNICO (Tema Livre)

SOUSA, E.; GOMES, N.; OLIVEIRA, Y.; LIMA, K.; ATAÍDE LIMA, R.; COSTA, M.
UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA, JOÃO PESSOA – PB, BRASIL.
Autor Apresentador: Erika Epaminondas de Sousa

Objetivo: Objetivou-se com este estudo, realizar a análise do consumo alimentar e descrever os fatores que podem influenciar no estado nutricional de um paciente com paralisia cerebral, além de propor uma conduta dietoterápica individualizada.

Metodologia: Tratou-se de um estudo de caso clínico, com levantamento de dados e abordagem quantitativa, que utilizou os dados referentes à análise do consumo alimentar e nutricional de um paciente apresentando paralisia cerebral em seu período de adolescência. O presente trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro de Ciências da Saúde (CCS) da UFPB, segundo as normas éticas para pesquisa envolvendo seres humanos, constantes da Resolução 466, de 12 de dezembro de 2012 do Conselho Nacional da Saúde/Comissão Nacional de Ética em Pesquisa. O consentimento foi dado mediante a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) pela genitora, responsável pelo menor. Realizou-se 04 visitas domiciliares no intervalo de 02 meses. Primeiramente, foi realizada uma visita para anamnese do paciente. Logo após o período de 15 dias, foi realizada a segunda visita para avaliação antropométrica e aplicação do Recordatório 24 Horas (R24). Para preenchimento do R24h, a responsável pelo paciente citou dados que incluem: hora, identificação do alimento ou bebidas consumidas; as características detalhadas dos alimentos como o tipo, ingredientes que compõem as preparações, marca, forma de preparo e identificação da quantidade consumida. Os alimentos presentes no R24H foram convertidos em gramas com auxílio de um Manual de Medidas Caseiras. Na terceira visita, após 15 dias, foi entregue uma conduta dietoterápica ao responsável pelo paciente e realizada orientação sobre a implementação da mesma. Após o prazo de 20 dias da entrega da conduta, foi realizada uma nova visita para novamente aplicar um segundo recordatório alimentar e avaliação antropométrica.

Resultados: No paciente analisado, quanto ao consumo alimentar, observou-se no R24h, avaliado antes da conduta, o consumo de alimentos pobre em vitaminas e minerais e ricos em açúcares simples e alimentos constipantes, como também alimentos ricos em gorduras saturadas, como leite integral, além de não conter fibras solúveis e insolúveis, presentes em frutas, verduras cruas e cereais. Logo, na conduta dietoterápica indicada de acordo com as necessidades do paciente, foi incluido frutas, vegetais crus, cereais, gorduras monoinsaturadas, bem como os suplementos proteicos e a redução de alimentos constipantes e gorduras saturadas, quanto à avaliação nutricional, obteve ganho de 1 kg após o início da conduta dietoterápica.

Conclusões: Concluiu-se que o paciente respondeu bem a conduta dietoterápica, ocorrendo uma pequena evolução no quadro, o que torna expressivo o empenho da genitora em realizar a dieta corretamente para o filho, com intuito de reverter à desnutrição, para que assim chegue-se ao sucesso esperado, propondo uma boa qualidade de vida, melhorando a saúde e bem estar do paciente.

17º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida
Nutrição e Saúde Pública

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DA REFEIÇÃO E SERVIÇO OFERTADO NO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DE UMA INSTITUIÇÃO PÚBLICA

SILVA, J.; MASSA, N; SILVA, L.; MENDES, S.; PEREIRA, S.
Universidade Federal da Paraíba. João Pessoa/ PB/ BR.

Autor apresentador: Joanna D'arc Gomes Rodrigues da Silva.

Objetivo: O estudo teve como objetivo avaliar o nível de satisfação dos usuários do Restaurante Universitário (RU), quanto aos serviços prestados e a qualidade final da refeição ofertada.

Metodologia: O estudo foi realizado na Universidade Estadual da Paraíba, campus IV, e na Escola Agrotécnica do Cajueiro. Foram entrevistados 69 alunos cadastrados no Programa Restaurante Universitário, durante o período de maio a julho de 2014. A amostra foi escolhida de forma não probabilística e intencional. Pesquisa descritiva de coleta de dados, com aplicação de questionário semi-estruturado. Na avaliação das questões abertas foi utilizado o tratamento descritivo com análise de conteúdo e classificação das mesmas em tabelas univariadas. Para o registro dos dados quantitativos será utilizado o banco de dados Microsoft Excel.

Resultados: A refeição ofertada no RU foi avaliada como refeição de qualidade pela maior parte dos estudantes, 68% afirmando frequentar cinco vezes por semana. Quantos aos hábitos de higiene praticados antes da ingestão da refeição, 46,4% afirmando não a fazer, isso se torna um risco, uma vez que a inadequada higienização possibilita se tornar uma via de contaminação dos alimentos. Quanto a satisfação dos estudantes, a cordialidade do atendimento dos funcionários teve uma boa aceitação (73% - bom), já relativo ao tempo de espera para o atendimento 43% (ruim) e 48% (regular). A higiene pessoal (78% - boa) dos atendentes e dos utensílios são itens indispensáveis nas boas práticas de manipulação e garantia da oferta de uma alimentação segura do ponto de vista sanitário, apresentando ótima qualidade segundo 51% dos estudantes. No refeitório, a iluminação e ventilação foram classificadas como regular em sua maioria, sendo relevante avaliação do ambiente para possíveis modificações para garantir o conforto e qualidade do serviço ofertado aos estudantes. O desperdício de alimentos é evitado por 86% dos alunos; no entanto o que se observa em loco não é esta realidade. Torna-se relevante analisar os motivos que os levam a rejeitar a alimentação, sendo esta benéfica à saúde, nutricionalmente balanceada do ponto de vista quantitativo e qualitativo. Conclusão: A realização da pesquisa proporcionou identificar pontos críticos para controle no RU, proporcionando a tomada de decisões quanto a mudanças na organização e gestão do Restaurante. De suma importância melhorar a qualidade da refeição e serviços ofertados, uma vez que a universidade, por meio do fornecimento de refeições para os estudantes está direcionando a formação do hábito alimentar e promoção da saúde, uma vez que as consequências da alimentação inadequada nesta idade podem caracterizar uma diminuição no aproveitamento do aluno

Palavras-Chave: Restaurante Universitário. Alimentação. Qualidade.

17º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida
Nutrição Clínica

AVALIAÇÃO DA RESPOSTA À SUPLEMENTAÇÃO ORAL DO EXTRATO DE CITRULLUS VULGARIS SCHRAD (Melancia) EM INDIVÍDUOS DISLIPIDÊMICOS E PRÉ-HIPERTENSOS

SILVA, J.; MASSA, N; SILVA, L.; MENDES, S.; SILVA, A; GONÇALVES, M.
Universidade Federal da Paraíba. João Pessoa/ PB/ BR.

Autor apresentador: Joanna D'arc Gomes Rodrigues da Silva.

Objetivo: A presente pesquisa teve como objetivo avaliar a resposta à suplementação oral do extrato de melancia em indivíduos dislipidêmicos e pré-hipertensos.

Metodologia: Trata-se de um estudo experimental, randomizado, duplo cego com placebo controlado. Essa pesquisa foi previamente aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos do Hospital Universitário Lauro Wanderley (HULW), sob o número protocolo 472/11. Os voluntários assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Inicialmente foram realizados exames bioquímicos para avaliação do perfil lipídico com 92 indivíduos, funcionários do Restaurante Universitário da UFPB e do Setor de Nutrição e Dietética do Hospital Universitário Lauro Wanderley. Destes, 40 indivíduos foram diagnosticados com dislipidemia e pré-hipertensão, de forma randomizada foram divididos em dois grupos, o experimental (n=20) e controle (n=20). Os sujeitos foram suplementados diariamente durante 42 dias com 6 g do extrato de melancia ou um placebo com características organolépticas semelhantes ao extrato. Foram avaliados parâmetros antropométricos (peso, Índice de Massa Corporal, Circunferência da Cintura e Relação Cintura Quadril), bioquímicos (perfil lipídico) e a Pressão Arterial Sistêmica. Todos os dados foram analisados utilizando o software graphPad prism versão 5.

Resultados: Após os resultados obtidos na pesquisa, pode-se observar que todos eram pré-hipertensos e dislipidêmicos, com idade média inferior a 50 anos. Sendo 23 homens e 17 mulheres. A maioria, das mulheres como dos homens, apresentou sobrepeso. Entretanto segundo a Relação Cintura (RCQ) as mulheres apresentaram risco cardíaco elevado. Após suplementação com o extrato de melancia observou-se uma redução significativamente nos valores da Pressão Arterial Sistólica e Diastólica no grupo experimental ($p<0,05$), não havendo diferença no grupo controle ($p<0,05$). As concentrações plasmáticas de CT e LDL-c foram diminuídas ($p<0,05$) no grupo experi-

mental, no entanto não modificou os valores de TG, HDL-c e VLDL-c para ambos os grupos. Em relação ao IMC da população estudada não houve qualquer alteração no momento pré e pós consumo. Quanto aos valores de RCQ ocorreu redução significativa nas mulheres ($p<0,05$), não ocorrendo redução de RCQ nos homens participantes da pesquisa após suplementação.

Conclusão: Conclui-se que o presente estudo foi pioneiro ao demonstrar o efeito benéfico do consumo do extrato de melancia na redução dos níveis de Pressão Arterial Sistólica e níveis plasmáticos de lipídios (CT e LDL-c) em humanos. Podendo ser recomendado na prática clínica como alimento funcional auxiliando no tratamento não farmacológico na redução do Colesterol Total, fração LDL-c e Pressão Arterial Sistêmica.

Palavras-chave: Melancia, Pressão Arterial, Dislipidemia

Projeto de Pesquisa Financiado pelo Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico – CNPq.

17º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida
Nutrição Clínica

CONSUMO DA FARINHA DE BANANA VERDE CONTRIBUI PARA A REDUÇÃO DO COLESTEROL PLASMÁTICO E INFLAMAÇÃO E AUMENTA A INGESTÃO DE FIBRAS DE ADULTOS SAUDÁVEIS

Basile*, L. G.; Lima, C. G.; Grejianim, J.; Oliveira, K. M. B.; Vicente, R. M.; Diniz, A. P. A.; Jara, A. S. P.
Universidade Federal da Grande Dourados, Dourados, Mato Grosso do Sul, Brasil.

Objetivo: O objetivo do presente trabalho foi avaliar o efeito do consumo regular da farinha de banana verde sobre parâmetros antropométricos, dietéticos, bioquímicos e hemodinâmicos. Metodologia: O grupo estudado foi composto por 44 servidores da Universidade Federal da Grande Dourados, sendo 23 componentes do Grupo Farinha de Banana Verde e 21 do Grupo Controle. Os indivíduos do Grupo Farinha de Banana Verde consumiram duas colheres de sopa por dia de farinha de banana verde, e os do Grupo Controle consumiram duas colheres de sopa por dia de farinha de mandioca. Em ambos os grupos os voluntários consumiram uma colher de sopa em cada refeição, não consecutiva, durante oito semanas. Foi realizada avaliação antropométrica com medidas de peso, altura e circunferência da cintura, e bioimpedância elétrica tetrapolar. Para a avaliação dietética foram aplicados três recordatórios de 24 horas, e a ingestão dos nutrientes foi calculada no programa Avanutri Revolution. O perfil bioquímico foi avaliado através de exames de colesterol total, colesterol de LDL, colesterol de HDL, triglicerídeos, insulina, homocisteína, proteína C reativa ultrassensível, hemoglobina, hematócrito, ureia, creatinina e alfa-1 glicoproteína ácida. A pressão arterial sistêmica foi aferida com monitor digital, seguindo o protocolo recomendado pela Sociedade Brasileira de Cardiologia. Todas as avaliações foram realizadas antes e após o consumo das farinhas. A estatística foi realizada pelo teste t de Student e teste t pareado, no programa Sigma Stat, com nível de significância de 5% ($p<0,05$). O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal da Grande Dourados, parecer nº 1.074.863, de 11/06/2015. Resultados: Os resultados encontrados neste trabalho indicaram que não houve diferença significativa entre as características clínicas basais dos indivíduos do Grupo Farinha de Banana Verde em comparação com os do Grupo Controle. Foi observado que após o consumo da farinha de banana verde, os indivíduos tiveram redução significativa do colesterol total (-6,8%), colesterol de LDL (-10,4%) e alfa-1 glicoproteína ácida (-7,7%), e aumento da ingestão de fibras (33,1%). Entretanto, após o consumo da farinha de mandioca os voluntários tiveram apenas aumento da proteína C reativa ultrassensível (63,3%). Após o consumo das farinhas, os indivíduos do Grupo Farinha de Banana Verde tinham o colesterol total e o colesterol de HDL menores e maior ingestão de fibras e cálcio do que os indivíduos do Grupo Controle. Não foi observada diferença significativa nas variáveis antropométricas e na pressão arterial sistêmica em ambos os grupos, após o consumo das farinhas. Conclusões: Conclui-se que o consumo da farinha de banana verde por adultos saudáveis pode ter contribuído para a redução dos níveis plasmáticos de colesterol total, LDL colesterol e alfa-1 glicoproteína ácida e aumento do consumo de fibras, podendo desempenhar papel importante na prevenção de doenças, especialmente as dislipidemias e doenças cardiovasculares.

* Autor que irá apresentar o trabalho. Pôster.

17º CONGRESSO INTERNACIONAL DE NUTRIÇÃO, LONGEVIDADE E QUALIDADE DE VIDA
SAÚDE PÚBLICA

DIETA RICA EM GORDURA NA ADOLESCÊNCIA DE RATOS MACHOS PROMOVE AUMENTO DE ADIPOSIDADE NA VIDA ADULTA: EFEITO DA INTERVENÇÃO COM EXERCÍCIO

1CONEJO, C.; 2IBÁÑEZ-CHÁVEZ,C.; 3MALTA, A.; 3TÓFOLO, L.; 3MOREIRA, V.; 3ALVES, V.; 3PAVANELLO, A.; 3FRANCISCO, F.;3 SILVA, S.; 3SILVA, P.; 1SAAVEDRA, L.; 3GOMES, R.; 3RIGO, K.; 2ZAMBRANO-GONZÁLEZ, E.; 3MATHIAS, P.

1UNICESUMAR, MARINGÁ - BRASIL; 2 UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO, CIDADE DO MÉXICO; UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÁ – BRASIL.

Autor apresentador: Camila Carolina Aparecida Conejo

Distúrbios metabólicos podem ser programados após o nascimento, como na adolescência por exemplo. No entanto, os efeitos dos hábitos alimentares durante a janela da adolescência e os efeitos dela sobre a fisiologia e metabolismo do adulto não estão bem estabelecidos, e ainda mais se a posterior intervenção do exercício poderá contrabalancear o efeito adverso da programação metabólica ocorrida na adolescência. O objetivo desse trabalho foi avaliar os efeitos da dieta rica em gordura durante a adolescência e a posterior intervenção do exercício físico sobre a adiposidade, resistência insulínica e aptidão física dos animais. Ratos Wistar machos foram alimentados com dieta normal em gordura (normal fat diet, NFD= 5%) ou com dieta rica em gordura (high fat diet, HFD=30%) do 32º dia após o nascimento até o 62º dia. O peso corporal, a dieta e o consumo foram determinados semanalmente. A partir do 62º dia após o nascimento até o final do experimento, ambos os grupos receberam dieta normal em gordura (NFD). No 70º dia após o nascimento até o 100º dia os grupos foram divididos em sedentários (SED) e exercitados (EXC), ficando, portanto, quatro grupos, definidos como: NFD-SED, NFD-EXC, HFD-SED e HFD-EXC. Os grupos NFD-EXC e HFD-EXC foram treinados na esteira por 50 minutos/dia/3vezes/semana. Por volta do 100º dia, a aptidão física foi avaliada pelo consumo máximo de oxigênio (VO2max), foi realizado o teste intravenoso de tolerância à glicose e após a eutanásia foi realizado o índice de adiposidade (IA= peso da gordura visceral total x 100/peso corporal). Os resultados obtidos mostram que a alimentação e o consumo energético foram menores no grupo HFD durante a adolescência ($P<0.05$ entre 32º e 50º dia após o nascimento). No entanto, depois da adolescência o peso corporal foi maior nos grupos HFD-SED e HFD-EXC. Por volta do 100º dia após o nascimento, o VO2max do grupo NFD-EXC foi maior que o do grupo NFD-SED, enquanto que o grupo HFD-EXC foi similar ao grupo HFD-SED. A tolerância à glicose foi menor nos grupos HFD-SED e HFD-EXC. O aumento do IA no grupo HFD foi parcialmente reduzido pelo exercício, (NFD-SED = 2.9±0.2a, NFD-EXC = 2.5±0.1ª, HFD-SED = 3.9±0.3b, HFD-EXC = 3.4±0.2c). Com este trabalho, concluímos que a dieta rica em gordura consumida durante a adolescência (HFD) programa os animais para uma deficiência de condicionamento físico, uma reduzida tolerância à glicose e um acúmulo excessivo de gordura na vida adulta. No entanto, o exercício de intensidade moderada é capaz de reduzir parcialmente o aumento da adiposidade programada durante a adolescência, o que pode estar ligado a um melhor metabolismo lipídico.

17° Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida
Nutrição Clínica

DIETOTERAPIA EM PACIENTES HOSPITALIZADOS COM ÚLCERA DE PRESSÃO

Gonçalves J.S.; Carmo M.C.L; Rosa C.O.B
Universidade Federal de Viçosa - MG / Brasil

Autor apresentador: Juliana da Silveira Gonçalves

Introdução: Úlceras de Pressão (UP) é uma manifestação clínica da destruição tecidual localizada, classificada em 4 graus de acordo com o comprometimento da parede tissular, podendo ocorrer em qualquer área do corpo tanto em idosos como em criança. A UP pode ser considerada, uma manifestação frequente em paciente internado em UTI´s, em decorrência de sua instabilidade hemodinâmica.

Objetivo: o presente estudo teve por objetivo realizar uma

revisão na literatura que a cerca da presença e consequências da UP em pacientes hospitalizados.

Metodologia: Para tal, foram selecionados os seguintes bancos de dados: SCIELO, PUBMED, MEDLINE. Foram pesquisados os idiomas: português, inglês e espanhol e definidos os seguintes descritores: úlceras de pressão, nutrição e úlceras de decúbito. Os levantamentos dos estudos referentes ao tema escolhido priorizaram os últimos 5 anos, para que a pesquisa contasse com dados mais recentes, não excluindo publicações de datas anteriores, que possuíssem material pertinente ao estudo e que fossem atuais. Além disso, foram pesquisados livros técnicos, sites de internet e revistas científicas relacionados ao tema principal do estudo.

Resultados e discussão: Na prática clínica, a adequação da oferta energética, macro e micronutrientes aos pacientes críticos representa um grande desafio, pois na maioria das vezes como estado geral do paciente está comprometido, a inapetência é comum. É comum também haver limitações na alimentação do paciente por outras patologias associadas à UP. É possível, portanto, que estes pacientes não recebam a totalidade da prescrição dietética recomendada. O impacto deste problema na saúde coletiva é alarmante, e torna a mudança de paradigmas nas políticas de atendimento imprescindíveis, mediante a implementação de Programas voltados à prevenção das lesões de pele e de suas complicações, visando à aplicação de protocolos e de ações preventivas, com base na avaliação criteriosa para identificação dos fatores de risco e implementação de medidas para o seu monitoramento e controle.

Considerações finais: Verifica-se o preocupante panorama atual no que concerne às úlceras de pressão que pode ser alterado com um maior investimento nas variáveis nutricionais preditoras de risco para o desenvolvimento das UP. Assim, a incorporação de medidas tais como a avaliação do estado nutricional e dos protocolos de escalas de risco, irão permitir uma melhoria da sobrevida, da qualidade de vida dos doentes e seus cuidadores, permitindo otimizar os cuidados e racionalizar os custos.
Palavras-chave: Úlceras, Dietoterapia, Iatrogenia, Enfermagem, Nutrição.

Referência: Gonçalves J.S.; Carmo M.C.L; Rosa C.O.B. Dietoterapia em pacientes hospitalizados com úlceras de pressão: uma revisão. Revista Nutrição em Pauta Digital, n. 19, p. 37-40, 2014.

17° Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida
Nutrição Clínica

EFEITOS DA SUPLEMENTAÇÃO DE ÁCIDOS GRAXOS POLIINSATURADOS N- 3 (N-3 PUFA) NA RESISTÊNCIA À INSULINA EM PORTADORES DE HEPATITE PELO VÍRUS C: ENSAIO CLÍNICO RANDOMIZADO (Tema Livre).

AUTORES: Freire, T.O; Boulhosa, R.S.B; Oliveira, L.P.M; Passos de Jesus, R.; Cavalcante, L.N.; Lemaire, D.C; Lyra, L.G.C; Lyra, A.C.
Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia. Salvador, Brasil

Autor apresentador: Thiago Onofre Freire

Introdução: A resistência à insulina piora a doença hepática e pode estar associada a menor taxa de resposta ao tratamento medicamentoso em pacientes infectados pelo víruc C. A suplementação com n-3 PUFA pode reduzir à resistência à insulina.

Objetivo: Avaliar o efeito da suplementação de n-3 PUFA sobre a resistência à insulina em pacientes infectados pelo vírus C.

Metodos: Num ensaio clínico, randomizado e duplo cego, 154 pacientes foram selecionados. Após a aplicação dos critérios de inclusão, 52 indivíduos, (HOMA-IR≥ 2,5) foram divididos, de forma randômica, em dois grupos: n-3 PUFA (n=25 / 6000mg/dia de óleo de peixe) ou controle (n=27 / 6000mg/dia de óleo de soja). Ambos foram suplementados por 12 semanas e compareceram mensalmente a consultas nutricionais. Testes bioquímicos foram realizados no período pré e pós intervenção. A análise estatística foi realizada através dos testes de Wilcoxon Mann-Whitney para dados com distribuição não normal e o test T para dados com distribuição normal. O software R (versão 3,02) foi utilizado e o considerou-se $p<0,05$ como estatisticamente significante.

Resultados: A comparação entre os grupos demonstrou que a suplementação com n-3 PUFA foi mais eficiente que

no grupo controle em reduzir o HOMA-IR (p=0,015) e insulinemia (p=0,016). O grupo n-3 PUFA mostrou redução significativa no HOMA-IR 3,8 (3.2-5,0) vs 2,4(1,8-3,3), p = 0,002; insulinemia 17,1(13,8-20,6) vs 10,9 (8,6-14,6) μIU/mL, p = 0,001; e hemoglobina glicada 5,4 (5,0-5,7) vs 5,1 (4,8-5,6) %, p = 0,011, mas tamém apresentou aumento na IL-1β 97,5 (0,0-199,8) vs 192,4 (102,2-266,8) pg/mL, p=0,003 e TNF 121,2 (0,0-171,3) vs 185,7 (98,0-246,9) pg/mL, p=0,003.

Conclusão: A suplementação com n-3 PUFA reduziu a resistência à insulina em pacientes infectados pelo vírus C, genótipo 1, por mecanismos não relacionados a modulação de citocinas (IL-1β, IL-6, TNF e adiponectina).
Aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Complexo Hospitalar Universitário Professor Edgard Santos (C-HUPES) da Universidade Federal da Bahia sob o número de registro 065.2010

17° Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida
Nutrição Clínica

ELABORAÇÃO DE CARTILHA PARA ORIENTAÇÃO DA TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL EM DOMICÍLIO

SILVA, L.; OLIVEIRA, Y.; SILVA, J.; MENDES, S.
UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA, JOÃO PESSOA – PB, BRASIL.

Autor Apresentador: Laís Kisly Costa Silva

Objetivo: Objetivou-se com este trabalho, elaborar uma cartilha prática de orientação nutricional enteral, visando uma melhor compreensão do conceito de nutrição enteral, condutas de administração de dietas e fármacos, modos de preparação das dietas, os cuidados necessários e como atuar diante de algumas situações especiais. Além de enfatizar sobre a importância da terapia, fornecendo aos pacientes e cuidadores informações-chave e de linguagem clara sobre a necessidade do uso da sonda e o adequado manuseio.

Metodologia: Para elaboração da cartilha foram utilizados artigos originais, artigos de revisão bibliográfica, diretrizes, protocolos, teses, consultas no Ministério da Saúde (MS) – na área de Alta Complexidade e em livros atuais referentes ao tema. Projetou-se a cartilha primeiramente apresentando o conceito de dieta enteral, tipos de nutrição enteral (caseira ou industrializada), vias de administração da alimentação enteral, métodos de administração (gravitacional, intermitente por bolus), equipamentos, materiais e utensílios necessários, cuidados no preparo e manipulação de dietas (higiene) e orientações do que fazer nas intercorrências.

Resultados: Captar o nível de escolaridade e percepção do cuidador faz-se importante, a fim de selecionar o tipo de orientação mais adequado para a equipe de saúde no qual está ligada a capacidade de aprendizagem da população (FONSECA; PENNA, 2008). É notório que há uma maior necessidade de orientação aos cuidadores, devido às prescrições de formulações artesanais na alta hospitalar ou no acompanhamento ambulatorial, o qual justifica-se basicamente pelo baixo poder aquisitivo dos pacientes (NUNES et al., 2009). Novas atividades como manuseio e administração da dieta são atribuídas ao cuidador, que muitas vezes não recebem orientação adequada nem suporte de instituição de saúde, por isso deve-se observar as falhas desde a pouca exposição de informações do profissional e da complexidade de guias de instruções com conteúdo de alto nível de interpretação (FONSECA; PENNA, 2008; AMENDOLA et al., 2008).

Conclusões: A elaboração da cartilha de apoio para cuidadores iniciantes reporta uma abordagem mais acolhedora e didática. Refletindo-se deste modo, a necessidade da construção de um elo de confiança entre o paciente e cuidador. A terapia nutricional enteral colabora na manutenção do estado nutricional adequado, com uma melhor qualidade de vida, proporcionando a certeza de que a nutrição enteral em domicílio é um método de suporte nutricional eficaz e seguro.

17º Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição
Food Service/Gastronomia

ELABORAÇÃO DE PUDIM DE BATATA DOCE: UMA RELEITURA DO PUDIM DE RAIZ.

Melo M[2]; Sales R[1]
Senac Recife – Brasil
Autor apresentador: Sales R

O presente trabalho tem como objetivo elaborar um pudim de batata doce e harmonizar com insumo tipicamente pernambucanos, como o mel de engenho, valorizando os frutos da nossa terra. A pesquisa realizada foi do tipo experimental (realizado em cozinha / laboratório) e exploratória, baseada em técnicas de preparo da cozinha brasileira, com influência portuguesa, onde foram empregados livros, artigos de jornais e meios eletrônicos para obtenção de dados sobre o pudim tradicional, para então podermos fazer a releitura com a utilização da batata doce. A metodologia empregada para realização do trabalho consistiu de elaboração da ficha técnica e modo de preparo da receita do pudim de raiz e consistiu em: assar, uso de banho-maria, preparo de emulsão e uso de estabilizadores, na ficha técnica foram descritos o modo de preparo, utilizando o tempo de cocção de 145 minutos e uso de calor misto com tampa. Como resultados no campo prático, o experimento foi satisfatório, pois conseguimos acrescentar a batata doce ao pudim de leite tradicional, preservando assim, as características da batata, pois a mesma conservou o seu aroma e sabor característico, devido ao método de cocção adotado. No preparo do pudim com batata doce, utilizou-se a técnica de assar a batata, adquirindo um produto com maior concentração de sabor e favorecendo na manutenção dos nutrientes devido a maior retenção de água e menor evaporação. Na área gastronomia, as possibilidades de criações culinárias com a batata doce são imensuráveis, inserindo-a na releitura de uma sobremesa com valor cultural e nacional que é o pudim de leite, tornou-se um desafio. Pesquisas como esta são importantes e significativas para resgatar as tradições regionais, ampliando os conhecimentos das novas gerações, sobre as diversas possibilidades de utilização de um ingrediente nativo.

17º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida.
Nutrição e Saúde Pública.

ESTRESSE NO TRABALHO E SUAS REPERCUSSÕES NA SAÚDE DE TRABALHADORES DE HOSPITAL.

Andrade J.; Fonseca, R.; Araújo, P.; Souza, J.; Fideles, I.; Gonçalves M.; Coutinho G.; Silva M.; Nunes T. Universidade Federal da Bahia, Salvador, Brasil.

Autora apresentadora: Júlia Carvalho Andrade. Pôster.

Objetivo: Identificar a exposição ao estresse ocupacional em trabalhadores de um hospital de Salvador, Bahia.

Metodologia: Trata-se de um estudo transversal, que responde a um dos objetivos da pesquisa "Avaliação de Serviços de Alimentação e Nutrição em Três Hospitais da Rede Estadual em Salvador, Bahia", aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Escola de Nutrição da UFBA (Parecer: 376.540). A população do estudo foi composta por trabalhadores de um hospital público de Salvador, escolhido aleatoriamente dentre os quais atendiam os critérios de elegibilidade: ser de grande porte; fornecer no mínimo 500 refeições diárias para trabalhadores e pacientes, com modalidade de autogestão; ter nutricionista como responsável técnico; e aceitar participar do estudo. Para avaliar a exposição ao estresse no trabalho, baseada no conceito de demanda/controle, foi utilizado o questionário Job Stress Scale (JSS) versão resumida, já traduzido e validado por Alves et al. (2004), cuja metodologia de análise também foi adotada neste estudo. A classificação resultante foi: maior exposição ao estresse ocupacional (alta demanda/baixo controle); exposição intermediária ao estresse ocupacional (alta demanda/alto controle e baixo controle/baixa demanda); e não expostos ao estresse ocupacional (alto controle/baixa demanda). Neste estudo, as categorias maior exposição e exposição intermediária foram agrupadas e passaram a representar a exposição ao estresse ocupacional, em contraponto à ausência de exposição ao estresse ocupacional. As variáveis independentes selecionadas para estudo foram divididas em quatro blocos. Variáveis demográficas e socioeconômicas: sexo [feminino, masculino]; idade [até ou igual a 45 anos, acima de 45 anos]; escolaridade [ensino superior incompleto e completo, ensino fundamental e médio]; situação conjugal [com companheiro(a), sem companheiro(a)]; renda [maior ou igual a R$ 2.364,00, menor que R$ 2.364,00]. Variáveis ocupacionais: carga horária de trabalho semanal [até ou igual a 44 horas semanais, maior que 44 horas semanais]; tempo de trabalho no hospital [até ou igual a 10 anos, mais que 10 anos]; vínculos empregatícios [um vínculo, dois ou mais vínculos empregatícios]; regime de trabalho [horário fixo, regime de escala]; tipo de contrato [efetivo, terceirizado]; setor de trabalho [trabalhadores do Serviço de Alimentação e Nutrição (SAN), trabalhadores de outros setores]. Variáveis antropométricas: IMC [sem excesso de peso - magreza e eutrofia, com excesso

de peso - sobrepeso e obesidade]; circunferência da cintura [adequada, elevada - > 83cm para mulheres e > 88cm para homens]. Variáveis relacionadas à saúde: glicemia de jejum [normal, elevada - > 100mg/dL], pressão arterial [normal, elevada - > 140/90mmHg ou sistólica isolada > 140mmHg]; consumo de álcool [não consome, consome bebida alcoólica]. A análise descritiva dos dados foi realizada no software STATA 12.0.

Resultados: Participaram deste estudo 129 funcionários, sendo a maioria do sexo feminino (71,32%), com menos de 45 anos (69,77%), renda familiar de até R$ 2.364,00 (54,26%), sem ensino superior (30,23%) e apenas 17 trabalhavam no SAN (13,18%). Foi identificada elevada prevalência de exposição ao estresse ocupacional entre esses trabalhadores (77,52%), com 20,93% apresentando maior grau de exposição e 56,59% exposição intermediária. Os trabalhadores não expostos ao estresse ocupacional representam 22,48%. As principais características do grupo de indivíduos expostos ao estresse ocupacional (77,52%) foram: a maioria do sexo feminino (74,00%), com menos de 45 anos (71,00%), não possuía ou não estava cursando o ensino superior (73,00%), possuía companheiro(a) (56,00%), e renda familiar de até R$ 2.364,00 (61,00%). No que se refere às características ocupacionais, observou-se que a maioria trabalhava mais de 44 horas semanais (55,00%) e há menos de 10 anos no local do estudo (75,00%), mais de um vínculo empregatício foi encontrado em quase metade da população estudada (49,00%), destes , 11,00% eram trabalhadores do SAN. Além disso, notou-se que boa parte deles trabalhava em regime de escala (78,00%) e eram do quadro de trabalhadores efetivos (63,00%) e não terceirizados. Em relação às características antropométricas, a maioria do grupo de indivíduos expostos ao estresse ocupacional apresentou excesso de peso (79,0%) e circunferência da cintura elevada (64,6%), considerando os padrões de referência adotados. Glicemia de jejum e pressão arterial elevadas foram encontradas em apenas 6,20% e 9,10%, respectivamente, entretanto a prevalência de consumo de bebidas alcoólicas foi elevada (66,00%). Conclusões: A maioria dos trabalhadores do hospital investigado estava exposta ao estresse ocupacional, o que pode comprometer seu desempenho no trabalho e seu estado de saúde, principalmente quando associado a fatores de risco à saúde como os observados neste grupo: carga horaria diária de trabalho elevada, excesso de peso, circunferência da cintura elevada e, elevado consumo de bebidas alcoólicas.

4º Congresso Multidisciplinar de Nutrição Esportiva
Nutrição Esportiva

GLUTAMINA E PERFORMANCE FÍSICA EM HUMANOS

ENÉAS. L*, ROCHA. LJ* REGIS, WCB*,#,
*Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais –PUCMG – Belo Horizonte – MG – Brasil.
#Programa de Pós-Graduação em Nutrição e Saúde da Universidade Federal de Minas Gerais.

INTRODUÇÃO: A glutamina é um aminoácido não essencial, sintetizado a partir da necessidade corporal, sendo a forma mais abundante de aminoácido encontrada no corpo. Sua síntese acontece primeiramente nos músculos, mas também nos pulmões, fígado, cérebro e possivelmente no tecido adiposo. A mesma é feita a partir do ácido glutâmico (a glutamina é a amida do ácido glutâmico), valina e isoleucina. Na nutrição esportiva é amplamente utilizada como suplemento.

OBJETIVO: avaliar se a glutamina produz desfechos benéficos para humanos em performance física, analisando as publicações científicas de ciências da saúde sobre o aminoácido glutamina, suplementado via oral por atletas, indexados em bancos de dados no período de 2001 a 2016.

METODOLOGIA: foram pesquisadas as bibliotecas virtuais EMBASE, Medline, Scopus, The Cochrane librar, Google Scholar, CAPES, a ProQuest, Scielo, Vegfest, SVB. A pesquisa retornou 111 artigos, dos quais foram selecionadas 11 publicações, o passo seguinte foi uma leitura exploratória das publicações apresentadas para o desenvolvimento do trabalho.

RESULTADOS: estudos mostram que a dose de glutamina a ser ingerida pode variar de 0,25g/kg a até 5g/kg. A glutamina exerce funções muito importantes para o corpo, que são: manutenção do sistema imunológico, regulação da síntese e da degradação de proteínas, controle entre o catabolismo e anabolismo, no combate à síndrome do overtraining (OTS), que pode ocorrer em treinamentos excessivos ou mal planejados, precursor de nitrogênio para a síntese de nucleotídeos. Existem evidências que, após intensa pratica atividade física o nível de glutamina no plasma pode diminuir significativamente, por outro

lado treinos intensos de curta duração aumentam a concentração de glutamina no plasma.

CONCLUSÕES: a suplementação da glutamina via oral, promove a reparação e a síntese proteica, bem como possibilita alta performance em atividades intensas e de curta duração, além de alterar o equilíbrio Th1 / Th2 no sentido de respostas Th1 após o exercício, eliminar o declínio pós exercício de concentração plasmática de glutamina, impedir parcialmente a apoptose de linfócitos induzida por exercício exaustivo, possivelmente por um efeito protetor sobre a função mitocondrial, reduz a concentração de lactato no plasma, reduz o acúmulo de amônia no sangue durante exercícios prolongados e extenuantes em uma situação de campo, restaurar a função imune e reduzir os efeitos imunossupressores decorrentes de treinos de carga pesada.

17º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida
Saúde Pública

GRUPO DE CLIMATÉRIO / MENOPAUSA: UM OLHAR ESPECIAL PARA A SAÚDE DA MULHER

Autores: Coneglian LR, Gomes CB, Parenti LC, Viaro MF, Barim EM
Instituição: Centro de Saúde Escola, Unidade Auxiliar da Faculdade de Medicina de Botucatu – UNESP. Botucatu, SP, Brasil.

Autor apresentador: Letícia Ruzzon Coneglian

Objetivo: Descrever as atividades desenvolvidas e as percepções de profissionais da saúde de um grupo de atenção à saúde da mulher no climatério e menopausa.

Metodologia: Para a descrição da atividade utilizou-se a abordagem da "sistematização de uma experiência" como um "processo permanente de reflexão e acumulativo de produção de conhecimento", tal abordagem permite descrever a experiência de atividades e contribuir para que as mesmas possam servir de modelos tecnológicos para outras realidades de assistência à saúde.

Resultados: Percebida a demanda atual de mulheres buscando atendimentos fora da rotina para manejo dos sintomas do climatério e menopausa, foram confeccionados cartazes de divulgação e fixados em vários locais da unidade, incentivando as mulheres acima de 45 anos a realizarem um cadastro prévio na área da saúde da mulher da unidade, como também o incentivo dos profissionais da unidade em convidarem tais mulheres para participarem de Atividade em Grupo (AG) voltada ao cuidado da mulher no climatério e menopausa. Inicialmente dezessete mulheres mostraram interesse na AG, foram então planejadas cinco reuniões, com intervalos semanais e duração de 1 hora. Os temas foram pré-definidos, mas não estáticos, na seguinte ordem: (1) Apresentação das participantes (usuárias e profissionais), levantamento das expectativas para atividades e conceitos e pré-conceitos da menopausa; (2) Modificações no corpo a curto, médio e longo prazo, sexualidade e alterações psicológicas; (3) Medidas preventivas – alimentação saudável; (4) Medidas preventivas – atividade física e autocuidado; (5) Tratamentos e encaminhamentos. A AG foi composta por enfermeira, médica, nutricionista além de alunos de pós-graduação (aprimorandos em Saúde Pública, residentes em Saúde da Família e estagiária do programa de aprendizagem e treinamento – PRAT). No primeiro encontro foram aferidos peso e altura, além da pressão arterial aferida em todas as reuniões. Foram também verificados os prontuários a respeito da coleta e/ou resultados de exames de sangue recentes, assim como a realização de Papanicolau e mamografia; na ausência de um ou mais exames dentro do último ano, estes foram solicitados. As reuniões, apesar dos temas pré-definidos, seguiram os direcionamentos das mulheres participantes, acerca de queixas, dúvidas e expectativas. Foi utilizado como referencial teórico o modelo dialógico, que apresenta potencial amplo para a promoção da saúde na atenção básica. As AG aconteceram em cinco segundas-feiras pela manhã nos meses de março e abril de 2016, com duração pré-estabelecida de uma hora, porém, na prática, perduraram por 1 hora e 30 minutos. Participaram da AG sete mulheres, com média de idade 49 anos. Na 1ª reunião foi definido o nome da AG, com a intenção do incentivo ao empoderamento do cuidado nesse período de mudanças. O nome escolhido pelas mulheres foi "Renovação". No decorrer das reuniões as mulheres foram compartilhando e trocando experiências de como lidar com situações que as afligiam. Em todas as reuniões foram realizadas degustações, voltadas ao incentivo do consumo de novos alimentos, como farinha integral, cereais integrais, soja, além de outros alimentos como o uso de chás, com a intenção de auxiliar no manejo dos sintomas da menopausa. Finalizaram a AG seis mulheres, sendo os

encaminhamentos mais comuns a consulta ginecológica, densitometria óssea, mamografia, papanicolau e consulta com a enfermagem, em ordenação decrescente.

Conclusões: Atividades em grupo são de extrema importância para promover uma escuta qualificada e fortalecimento de vínculo entre profissional-paciente, além de ser um espaço de desenvolvimento de tecnologias em Atenção Primária à Saúde. Trabalhar com as questões relacionadas ao climatério e menopausa, melhora a qualidade de vida das mulheres e amplia a resolutividade do sistema de saúde ao trazer questões pertinentes a saúde da mulher, empoderando-as sobre seu corpo e sentimentos, nessa importante fase de suas vidas.

17º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida
Saúde Pública

GRUPOS DE PROMOÇÃO À SAÚDE COMO ESTRATÉGIA DE MUDANÇA NO ESTILO DE VIDA NA ATENÇÃO PRIMÁRIA

Autores: Rodrigues, T.; Barim, E.; Murta-Nascimento, C.
Instituição: Centro de Saúde Escola, Unidade Auxiliar da Faculdade de Medicina de Botucatu – UNESP. Botucatu, SP, Brasil.

Autor apresentador: Rodrigues, T.

Objetivo: Descrever os grupos de promoção à saúde como estratégia de mudança no estilo de vida (MEV) na Atenção Primária à Saúde, realizados em uma unidade de saúde escola, no ano de 2015.

Metodologia: Os grupos de promoção à saúde com enfoque nas mudanças do estilo de vida foram realizados ao longo do ano de 2015, no Centro de Saúde Escola (CSE). O modelo dialógico foi utilizado para a realização dos Grupos MEV, os quais apresentavam desenho fechado, com média de 10 reuniões e frequência semanal. A equipe era composta por nutricionistas, psicólogo, fisioterapeuta, farmacêutico e alunos de graduação em nutrição e medicina. Os participantes eram maiores de 18 anos (critério de inclusão) e, em sua grande maioria, portadores de Doença Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) como: hipertensão arterial, diabetes mellitus, dislipidemia, sobrepeso e obesidade. Em cada reunião, foram discutidos temas com base na promoção da alimentação e hábitos de vida saudáveis, utilizando-se de painéis educativos, dinâmicas para maior envolvimento e interação dos participantes e degustações com incentivo à introdução de novos alimentos ao cotidiano. Ao final de cada reunião, eram distribuídos folders explicativos do tema abordado para disseminação da informação. No início e final de cada grupo, eram realizadas avaliações individuais de todos os participantes, através de protocolo de avaliação nutricional do serviço, composto de avaliação do consumo alimentar: questionário de frequência alimentar de fibras e de gorduras, avaliação antropométrica: peso (kg), altura (m) e Índice de Massa Corporal – IMC (Kg/m²) e avaliação bioquímica: glicemia, colesterol total, HDL colesterol, LDL colesterol e triglicérides.

Resultados: Foram avaliados os dados de 4 grupos MEV durante o ano de 2015, N= 26, sendo 92,3% mulheres e 7,7% homens, com idade média de 58,6 anos (DP = ± 12,2) com idade mínima de 35 anos e idade máxima de 78 anos. Foram utilizados os escores de fibras e gorduras para investigar mudanças nos hábitos alimentares e observou-se aumento do consumo de fibras em 92,3% dos pacientes e diminuição do consumo de gordura em 81,4% deles. Quanto à avaliação antropométrica e ao perfil bioquímico, 69,2% dos pacientes reduziram ou mantiveram o valor do IMC e 50% apresentaram melhora em três ou mais parâmetros ao longo das reuniões.

Conclusão: Os grupos MEV possibilitaram o incentivo às escolhas alimentares saudáveis, permitindo as mudanças no consumo fibras e gorduras, no perfil antropométrico e bioquímico, ao término das reuniões. Dessa forma, o desenvolvimento de grupos como estratégia na prevenção e promoção à saúde mostrou resultados positivos, pois, além de promover mudanças nos hábitos alimentares, estimulou a autonomia e o autocuidado dos indivíduos.

17º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida
Nutrição Clínica

INGESTÃO DA FARINHA DE BANANA VERDE AUXILIA NO FUNCIONAMENTO INTESTINAL DE ADULTOS SAUDÁVEIS

Lima*, C. G.; Basile, L. G.; Diniz, A. P. A.; Grejianim, J.; Jara, A. S. P.; Oliveira, K. M. B.; Vicente, R. M.
Universidade Federal da Grande Dourados, Dourados, Mato Grosso do Sul, Brasil.

Objetivo: Este trabalho teve como objetivo avaliar o efeito da ingestão da farinha de banana verde no funcionamento intestinal de adultos saudáveis de uma Universidade Federal. Metodologia: O grupo estudado foi composto por 44 servidores da Universidade Federal da Grande Dourados, sendo 23 componentes do Grupo Farinha de Banana Verde e 21 do Grupo Controle. Os voluntários do Grupo Farinha de Banana Verde consumiram duas colheres de sopa por dia de farinha de banana verde, e os do Grupo Controle consumiram duas colheres de sopa por dia de farinha de mandioca. Em ambos os grupos os indivíduos consumiram as duas colheres de sopa da farinha nas principais refeições, sendo uma colher de cada vez, em refeições alternadas. Foi aplicado um questionário com perguntas sobre sexo, idade, local das refeições, frequência de evacuação, presença de esforço ao evacuar, fezes endurecidas ou fragmentadas, evacuação incompleta, utilização de algum método laxativo, capacidade de evacuar fora de casa, histórico familiar de constipação intestinal, presença de alguma doença que afeta o funcionamento intestinal, prática de atividade física, tabagismo, número de refeições diárias, frequência do consumo de alimentos fontes de fibras e ingestão hídrica. A consistência das fezes foi avaliada pela escala de Bristol que varia de fezes endurecidas ou em cíbalos (tipo 1) a totalmente aquosa e sem pedaços sólidos (tipo 7). A dieta dos participantes foi avaliada através do escore de gorduras e fibras. Tanto a escala de Bristol, quanto o escore de gorduras e fibras, foram aplicados antes e após o consumo das farinhas. A estatística foi realizada pelo teste t de Student e teste t pareado, no programa Sigma Stat, com nível de significância de 5% ($p<0,05$). O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal da Grande Dourados, parecer nº 1.074.863, de 11/06/2015. Resultados: Foi observado que dos 44 servidores, 18,2% apresentaram esforço ao evacuar, 22,0% sensação de evacuação incompleta, 9,1% utilizavam algum método laxativo e 2,3% apresentavam alguma doença que altera o funcionamento intestinal. Também foi verificado que 47,7% possuem história de constipação intestinal na família, 61,0% realizam suas refeições em casa, 63,7% fazem 4 ou mais refeições diárias, 63,6% consomem alimentos ricos em fibras de 1 a 2 vezes por dia, 50,0% ingerem mais de 8 copos de água por dia e 63,6% evacuam todos os dias. A farinha de banana verde pode ter contribuído para melhorar o funcionamento intestinal, pois houve mudança significativa na consistência das fezes, verificada pela escala de Bristol. Após o consumo das farinhas, os indivíduos do Grupo Farinha de Banana Verde tiveram escore de fibras maior do que os indivíduos do Grupo Controle. Conclusões: Conclui-se que a farinha de banana verde pode ter auxiliado no aumento da ingestão de fibras e melhora da consistência das fezes dos indivíduos que participaram da pesquisa, possibilitando uma contribuição para prevenir doenças intestinais. Provavelmente essa melhora da consistência das fezes foi devido a presença de fibras e amido resistente na farinha de banana verde.

17º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida
Saúde Pública

GRUPO DE TRIAGEM NUTRICIONAL: PORTA DE ENTRADA AO ATENDIMENTO NUTRICIONAL NA ATENÇÃO PRIMÁRIA

Autores: Correia, G.; Rodrigues, T.; Coneglian, L.; Zavatte, C.; Barim, E.
Instituição: Centro de Saúde Escola, Unidade Auxiliar da Faculdade de Medicina de Botucatu – UNESP. Botucatu, SP, Brasil.

Autor apresentador: Gisele dos Santos Correia

Objetivos: Descrever o Grupo de Triagem Nutricional (GTN) de uma Unidade de Saúde Escola na Atenção Primária.
Metodologia: O GTN realizado no Centro de Saúde Escola (CSE) é a porta de entrada dos usuários ao atendimento nutricional, seja por demanda espontânea ou por encaminhamentos pelos profissionais da unidade. Os critérios de exclusão do GTN são usuários menores de 18 anos e/ou com problemas cognitivos, os quais são encaminhados para o atendimento nutricional individual (ANI). O GTN acontece, em média, uma vez ao mês, com agendamento de 40 usuários, sendo mediado por nutricionista do serviço e pós-graduandas (aprimorandas de Nutrição em Saúde Pública e residentes da Residência Multiprofissional da Saúde do Adulto e Idoso e Residência Multiprofissional Saúde da Família). No primeiro momento, os usuários são

recebidos e encaminhados à sala de grupo, em seguida, os profissionais se apresentam e iniciam uma dinâmica para maior interação entre os usuários. São formadas duplas e é solicitado aos usuários que contem ao "novo amigo" questões sobre suas características pessoais, como nome, idade, estado civil, nº filhos, profissão, qual profissional o encaminhou e o motivo da procura pelo atendimento nutricional (AN). É dado dez minutos para a realização da dinâmica e, então, é iniciada a apresentação dos "novos amigos" pelas duplas ao grupo. Finalizada a dinâmica, são apresentadas as propostas do AN, que pode ser o ANI ou, preferencialmente, a prática de atividade em grupo, denominado como Grupo de Mudança de Estilo de Vida (MEV), com enfoque na prevenção e promoção à saúde.

Resultados: No período de janeiro a agosto de 2016 foram realizados 11 GTN, sendo que dos 337 usuários agendados, cerca de 50% compareceram ao GTN. Dos presentes, 14,6% foram encaminhados para o ANI e 85,4% para o grupo MEV, sendo realizado um total de oito grupos, com média de 16 usuários em cada um deles.

Conclusão: O GTN mostrou-se uma estratégia resolutiva em relação a demanda pelo AN, facilitando o processo de trabalho dos profissionais de enfermagem e evitando lista de espera para o AN. Referente ao absenteísmo dos agendados, seria necessário melhorar a sensibilização dos usuários para o autocuidado. Diante desse cenário, o GTN é um modelo tecnológico que pode ser utilizado em outros serviços de atenção primária à saúde.

17º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida
Nutrição Clínica

MELHORIA DA QUALIDADE DE VIDA DE IDOSOS: SUPLEMENTAÇÃO ALIMENTAR COM O COGUMELO AGARICUS BLAZEI (Tema Livre)

OLIVEIRA, L J R; GARBACCIO, J L; REGIS, W C B.
Pontifícia Universidade Católica, Belo Horizonte, Brasil.

Autor apresentador: Luiz Julio Roche de Oliveira

Resumo
Objetivo: avaliar a relação entre o uso do cogumelo Agaricus blazei, a prática de atividade física e a qualidade de vida entre idosos.

Metodologia: Tratou-se de um estudo transversal, realizado com 44 idosos, divididos em grupos: Grupo A – praticantes de atividade física exclusivamente – 21 indivíduos; Grupo B – usuários do cogumelo Agaricus blazei e não praticantes de atividade física – 12 indivíduos; Grupo C – usuários do cogumelo Agaricus blazei e praticantes de atividade física – 11 indivíduos. Utilizou-se um questionário estruturado, sendo a análise descritiva realizada no software estatístico SPSS versão 17.

Resultados: O grupo C apresentou maior número de indivíduos que afirmaram possuir sensação de saúde boa/ muito boa, percepção da própria memória muito boa/ boa e, com a menor ocorrência de sintomas de dores, rigidez e edema nas articulações.

Conclusão: sugere-se que o uso sinérgico do cogumelo Agaricus blazei com a prática de atividade física pode melhorar a qualidade de vida de idosos.

Comitê de Ética: A pesquisa foi aprovada por Comitê de Ética em Pesquisa CAAE: 15431913.9.0000.5137.

4º Congresso Multidisciplinar de Nutrição Esportiva
Nutrição Esportiva

MOTIVADORES DE CONSUMO DE SUPLEMENTOS NUTRICIONAIS POR FREQUENTADORES DE ACADEMIAS DE GINÁSTICA (Tema Livre)

BENVENUTO H., VIVIAN T., ROSSI L.
Centro Universitário São Camilo. São Paulo – Brasil.

Autor apresentador: BENVENUTO, H.

Objetivo: O estudo tem por objetivo avaliar o estado nutricional, composição corporal e consumo de suplementos alimentares em frequentadores de academias de ginástica.

Metodologia: O estudo foi realizado em quatro academias de ginástica localizadas em diferentes regiões da cidade de São Paulo. Foi realizada avaliação antropométrica com obtenção de massa corporal, estatura e calculado o Índice de Massa Corporal (IMC). O percentual de gordura corporal

foi obtido por bioimpedância através da balança Omron, modelo HBF 516. Os desportistas foram requisitados para responder questionário sobre o hábito de participação na academia, com objetivo de coletar informações sobre sua ambiência na academia assim como suplementação e motivos para consumo suplementar.

Resultados: Foram avaliados um total de 71 indivíduos, sendo 38 do sexo masculino. A média de idade da amostra foi de 36,7 (13,4) anos; massa corporal 74,7 (12,3) kg; estatura 1,7 (0,85) com IMC de 25,6 (3,5) kg/m2 classificando-os com sobrepeso. Já quanto ao percentual de gordura de 28,0 (9,0) foram classificados como acima da média. Do total da amostra 24,0% consumiam suplementos alimentares, sendo a classe de suplementos mais frequente a dos Proteicos e destes o whey protein e aminoácidos de cadeira ramificada (ACR) (82,3%) com objetivo de hipertrofia (78,6%). A atividade física predominante foi a musculação (97,2%), e 38,1% dos entrevistados alegou praticar atividade física visando manutenção da saúde e qualidade de vida. O perfil dos consumidores diferiu dos não usuários de suplementos somente quanto à frequência, duração e objetivo da atividade física.

Conclusões: O consumo de suplementos alimentares observado foi condizente com outros estudos nesta população. No entanto, é necessário atentar-se à real necessidade de suplementação, uma vez que a classe mais referenciada, a dos proteico, apresenta a menor necessidade populacional para seu consumo registrada em estudos epidemiológicos e nutricionais. Assim, o livre acesso a estes produtos e a falta de informações aumenta o consumo indiscriminado, muitas vezes sem real necessidade e com baixa efetividade para os objetivos estabelecidos pelos frequentadores de academias de ginástica.
Trabalho aprovado pelo Comitê de Ética (protocolo no. 632.237).

17° Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida
Nutrição Clínica

NUTRACÊUTICOS E ENVELHECIMENTO CUTÂNEO

Gonçalves J.S.; Maia M., Pacheco A.L.; Teiger M.S.; Vieira D.R.

Instituto Ana Paula Pujol - SC/ Brasil
FADERGS - RS/Brasil

Autor apresentador: Juliana da Silveira Gonçalves

Introdução: A sociedade moderna, sempre preocupada com a saúde, busca cada vez mais uma juventude prolongada associada à boa qualidade de vida. Há diversas alternativas de prevenção e/ou rejuvenescimento para controle deste declínio cutâneo. Dentre elas, destacam-se métodos como uma dieta equilibrada, além do uso de ativos rejuvenescedores em nutricosméticos.

Objetivo: Diante destas considerações o presente estudo teve o objetivo de realizar uma revisão bibliográfica esclarecendo o papel de tais nutrientes em relação ao envelhecimento cutâneo e beleza da pele, destacando os principais responsáveis pelo efeito rejuvenescedor aplicados em nutricosméticos.

Metodologia: Realizou-se uma pesquisa bibliográfica para a busca das melhores evidências externas sobre o assunto. Para tal, foram selecionados os seguintes bancos de dados: SciELO, Medline, LILACS e PubMed. O levantamento dos estudos referentes ao tema escolhido incluíram pesquisas recentes, priorizando artigos científicos dos últimos dez anos, além de clássicos da literatura sem restrição de data e idioma de publicação, revisões sistemáticas e meta-análises dos ensaios clínicos, randomizados, duplos-cegos e controlados referentes ao assunto. Além disso, foram pesquisados livros técnicos e teses relacionadas ao tema principal do estudo.

Resultados e discussão: Envelhecer é natural e deve ser um processo sem traumas e com cuidados adequados. Os nutracêuticos são alimentos ou parte de um alimento que proporcionam benefícios à saúde, incluindo a prevenção e/ou tratamento de diferentes doenças. A nutrição tem impacto importantíssimo sobre o retardo de envelhecimento cutâneo, por fornecer os nutrientes antioxidantes que apresentam a capacidade de impedir este fenômeno natural, destacando-se as vitaminas lipossolúveis como tocoferol (vitamina E), caroteno (provitamina- A), além das hidrossolúveis, como ácido ascórbico (vitamina C) e compostos fenólicos, principalmente os flavonóides e poliflavonóides. Os antioxidantes obtidos da dieta, tais como as vitaminas C, E e A, flavonóides e carotenoides são extremamente importantes na intercepção dos Radicais li-

vres.

Considerações Finais: A busca pela juventude não para e sempre estará surgindo novas pesquisas na área. Nos dias atuais se encontra diferentes alternativas para tratamentos estéticos, uma vez que os principais nutrientes podem ser consumidos em nutricosméticos, oferecendo ao paciente novas opções para melhores resultados.

Palavras-chave: suplementos nutricionais, envelhecimento da pele, nutrição, estética, juventude.

Referência: Gonçalves J.S.; Siqueira M.I. Nutracêuticos e envelhecimento cutâneo: uma revisão. Revista Nutrição em Pauta Digital, n.7, p.29-32, 2012.

4º Congresso Multidisciplinar de Nutrição Esportiva
Nutrição Esportiva

O QUANTO ATLETAS ADOLESCENTES DE DIFERENTES MODALIDADES OLÍMPICAS COLETIVAS SABEM SOBRE NUTRIÇÃO?

AUTORES: MAYOR, V.; BITTENCOURT, V.; MOREIRA, J.; MARTINS,T.; JUNIOR, S.; FREITAS, E.; PEDROSA,C.; PIERUCCI A. P. T. R.
Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, Brasil.

Autor apresentador: Virginie da Cunha Mayor

É importante saber o quanto atletas adolescentes conhecem do universo da nutrição esportiva, pois com um bom conhecimento nesta área são capazes de fazer escolhas alimentares mais saudáveis, melhorar o seu desempenho no esporte e motivar os seus colegas de equipe.

Objetivo: Avaliar o conhecimento nutricional de atletas adolescentes do município do Rio de Janeiro.

Metodologia: Inicialmente foi elaborado um questionário sobre conhecimento em nutrição voltado a atletas adolescentes baseado no guia alimentar para população brasileira de 2014 e em questões inerentes ao esporte. Foram formuladas 20 perguntas de múltipla escolha abordando os seguintes tópicos: hidratação, macro e micronutrientes, suplementação, hábitos e escolhas alimentares. Em seguida foram selecionados 57 atletas em período competitivo que participam das principais competições estaduais no Rio de Janeiro, sendo 18 atletas do sexo feminino de duas categorias de um time de handebol: sub-14 (7 atletas) e sub-17 (11 atletas); e 39 atletas do sexo masculino de duas categorias de um time de futebol: sub-14 (24 atletas) e sub-17 (15 atletas). Por fim, para comparar as médias dos resultados entre as quatro categorias e as duas modalidades, foi realizada a análise de variância com aplicação do teste t de Student não-pareado. O presente estudo está inserido em um Projeto de Pesquisa aprovado pelo o comitê de ética do Hospital Universitário Clementino Fraga Filho /HUCFF/ UFRJ, sob o número 1.707.377.

Resultados: Após análise dos valores percentuais, foi percebido um quantitativo superior a 90% de acerto em questões sobre a importância de se ler os rótulos dos alimentos e sobre a frequência no consumo de líquidos nos treino. Acertos superiores a 80% em questões como "Comer um prato bem colorido, com legumes e verduras, vai garantir diferentes nutrientes." e "Comer feijão com arroz todos os dias é um bom hábito alimentar para atletas.". Uma quantidade de acertos moderados (entre 60 e 80%) foi observado nas questões sobre não fazer o desjejum e compensar no almoço; ser melhor uma alimentação feita em casa do que comprada pronta, entre outras. Mais de 50% da amostra errou a questão: "Ovos, carne de boi, frango e peixes são alimentos mais importantes para os atletas e por isso devem ser consumidos em maior quantidade.", demonstrando falta de conhecimento sobre o porcionamento de macronutrientes, acreditando haver maior necessidade de proteína do que de carboidrato e lipídeo. Fortalecendo a crença de proteínas serem mais importantes e levantando a questão do uso indiscriminado de suplementos, as questões referentes à suplementação de proteínas e de vitaminas e minerais obtiveram o maior percentual de respostas incorretas dentre os jogadores de futebol, 79% e 72% respectivamente e o maior percentual de dúvida dentre as jogadoras de handebol 39% em ambas. As questões que geraram mais dúvida aos jogadores de futebol (44%) foram em relação à confiabilidade das propagandas de alimentos e às fontes de gorduras saudáveis como o abacate e as oleaginosas. Os atletas adolescentes das duas modalidades olímpicas coletivas obtiveram um total de acertos em torno de 65%.

Conclusão: Embora os atletas tenham demonstrado um

conhecimento nutricional moderado, apresentaram dificuldades em algumas questões, indicando a necessidade de trabalhá-las em atividades de educação nutricional.

17º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida
Nutrição e Saúde Pública

ORGANIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO DE INSTITUIÇÕES DE LONGA PERMANÊNCIA PARA IDOSOS, UMA REVISÃO INTEGRATIVA

Autores: Presti, P.; Bocchi, S.; Spiri, W.; Papini, S.
Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho"- UNESP, Botucatu, Brasil.

Autor apresentador: Paula Torres Presti

O objetivo da revisão integrativa foi identificar na literatura nacional e internacional as informações sobre o modo de legislação, organização física, estrutural e de recursos humanos em Instituições de Longa Permanência para Idosos (ILPIS). Esta revisão integrativa constou de pesquisa baseada nas bases de dados: LILACS, PubMed, Web of Science, SCOPUS, Embase e CINAHL, a partir dos descritores: Idosos, Instituição de Longa Permanência para Idosos, Organização e Administração, e seus equivalentes, como critérios de inclusão foram selecionados estudos de 2010 à 2016, com informações sobre organização, funcionamento, legislação e avaliação de ILPIs. Nos resultados iniciais foram encontrados 1292 artigos, ao se incluir obrigatóriamente todos descritores, restaram 137 artigos, e após exclusão após leitura dos abstracts foram selecionados 8 artigos de interesse, 3 na LILACS, 3 na Embase e 2 na CINAHL, destes estudos obteve-se desfechos relacionados à organização, funcionamento e/ou legislação de ILPIS. Dois estudos são artigos de revisão que afirmaram a necessidade de reorganização, gestão e fiscalização adequadas das ILPIS a fim de aumentar a resiliência dos idosos. Os demais artigos são originais; um estudo mostra a organização e o funcionamento de ILPIs de Olinda (PE), classificando-as quanto ao grau de dependência dos idosos, profissionais atuantes, serviços oferecidos, natureza das instituições (filantrópicas ou privadas) e quanto à regulamentação adequada; o outro estudo avalia o funcionamento de ILPIS quanto à prescrição medimentosa e concluiu que há uma série de inadequações; o outro artigo avalia a organização, o funcionamento de ILPIS e identifica os principais motivadores e barreiras para a implantação da atividade física e fornece as orientações baseadas na legislação vigente; o outro artigo avaliou a importância da adoção de uma mudança de cultura na organização e no funcionamento destas instituições garantindo a diminuição das taxas de úlcera de pressão em lares de idosos; os outros autores validaram uma escada de medição de equilíbrio para idosos; por fim o último investigou os determinantes do uso de antipsicóticos para idosos institucionalizados. Como conclusão, os artigos encontrados se referem a algum dos itens a respeito do funcionamento, organização ou legislação de ILPIs, porém nenhum descreve um organograma completo de como estas devem ser adequadamente estruturadas, faltam artigos que comparem diferentes locais e estruturas, e que mostrem a importância de uma equipe multiprofissional integrada com o objetivo de promover melhor qualidade de vida e saúde aos idosos institucionalizados.

17º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de vida
Saúde Pública

PERFIL ANTROPOMÉTRICO DE ESCOLARES DA REDE PÚBLICA DE RIBEIRÃO PIRES- SP

Pereira F; Rezende C; Luz G; Azeredo; Mieza S; Casanova V.
Faculdade de Mauá – Fama – Mauá – São Paulo – Brasil

Autor apresentador: Frances Aparecida Illes Pereira

A progressão da transição nutricional no Brasil tem sido caracterizada pela redução na prevalência de desnutrição e o aumento do sobrepeso. O hábito alimentar inadequado é o fator que mais repercute no estado nutricional, influenciando a saúde do indivíduo desde a infância, fase da vida em que a alimentação saudável é de suma importância para o crescimento e desenvolvimento (SOUZA, 2010). O consumo inadequado de nutrientes e a ingestão alimentar insuficiente são considerados fatores de risco a saúde, assim como o consumo alimentar excessivo, caracterizando sobrepeso em crianças, podendo antecipar doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), que normalmente são desenvolvidas na fase adulta. (LIMA, et al, 2015).Fazer avaliação nutricional dos alunos, para que assim tenha uma base de quais são os problemas apresentados nos escolares

da rede pública de Ribeirão Pires, para que posteriormente possa ser feito alguma intervenção para amenizar esses problemas. Objetivo geral: Avaliar o perfil nutricional dos escolares da rede pública de ensino. Metodologia: Foram avaliadas 4.558 crianças e adolescentes devidamente matriculados nas escolas da rede municipal da cidade de Ribeirão Pires-SP. Participaram do trabalho 14 escolas e a coleta foi realizada com alunos tanto do período matutino quanto do período vespertino. A amostra estudada foi composta por alunos do sexo feminino e masculino com idade de 5 a 18 anos. Os dados foram coletados após o responsável da Secretária de ensino consentir com sua realização e assinar o termo de consentimento. A coleta dos dados ocorreu em todas as unidades escolares do município de Ribeirão Pires. O estudo constou quatro fases: 1º fase: Coleta dos dados: foram visitadas 14 escolas da rede municipal de Ribeirão Pires-SP, para a coleta dos seguintes dados: peso, estatura, data de nascimento e gênero. Para o registro dos dados coletados foi utilizado uma ficha de registro. 2º fase: Analise os dados no programa da WHO: Os dados coletados foram inseridos no programa WHO Antro Plus 2007 e classificados de acordo com os critérios propostos pela OMS 2007 como: obesidade, sobrepeso, risco de sobrepeso, eutrofia, magreza e magreza acentuada. 3º fase: Classificação dos dados coletados e analisados de acordo com os parâmetros propostos pela WHO 2007. 4º fase: Analise dos resultados. Resultado e Discussão: Foram avaliados 4458 escolares no presente estudo, sendo na faixa etária de 5 a 18 anos, de ambos os gêneros, escolares de 14 E.M.E.I's (Escola Municipal de Educação Infantil) da cidade de Ribeirão Pires. Os resultados encontrados no presente estudo corroboram com dados da pesquisa realizada por MACHADO (2008) em Trindade cidade do interior de Goiás onde verificou-se que 66,6% da população estudada era eutrofia, dado similar ao encontrado que identificou 58% dos escolares em eutrofia ou seja a maioria da população, sendo este dado seguido pelos estudantes com risco de sobrepeso, sobrepeso e obesidade. Conclusão: Os principais fatores para o excesso de peso de crianças e adolescente são os desvios nutricionais e alimentares, estilo de vida, hábitos alimentares inadequados, inatividade física.

Congresso Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida
Nutrição Clínica

PERFIL NUTRICIONAL DE PACIENTES EM TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL INTERNADOS EM UM HOSPITAL PÚBLICO NO MUNICÍPIO DE MAUÁ.

Carlomagno, J, Nascimento, J.C, Barros, N. E. S, Alberto, L. P, Oliveira, R. P , Silva, J. H. HOSPITAL DE CLÍNICAS DR. RADAMÉS NARDINI
Mauá, Brasil, 2016

Autor apresentador: Regina Pereira de Oliveira - Pôster

Introdução: A Nutrição Enteral é definida como sendo um alimento para fins especiais, com ingestão controlada de nutrientes, de composição definida ou estimada, formulada e elaborada para o uso de sondas ou via oral, industrializada ou não, utilizada para substituir ou complementar a alimentação oral dos pacientes, conforme suas necessidades nutricionais, em regime hospitalar, ambulatorial ou domiciliar, visando à síntese ou manutenção dos órgãos.

Objetivo: Verificar o perfil nutricional de pacientes em terapia nutricional enteral internados em um hospital público no município de Mauá (Hospital de Clínicas Dr. Radamés Nardini).

Casuística: Estudo de caráter observacional e comparativo, por meio de levantamento de dados de pacientes internados em um hospital, com a participação de 21 pacientes de ambos os gêneros e com idade superior a 18 anos. Foram incluídos no estudo pacientes em terapia nutri¬cional enteral e que receberam por, pelo menos, 72 horas de dieta enteral.

Resultados: Analisando os exames bioquímicos, observou-se que pacientes do gênero masculino apresentaram níveis inferiores de hematócrito de acordo com o padrão de referência, indicando possível desnutrição protéica. Já pacientes do gênero feminino, indicam valores superiores ao padrão de referência.

Conclusão: Através do IMC, foi identificado que uma maior parte dos pacientes analisados, sendo idosos, apresentou-se eutróficos. O IMC foi obtido do peso e estatura estimados a partir de equações de predição e foi indicador específico do estado nutricional, o que reafirma á necessidade da combinação de vários indicadores para a

obtenção de um diagnóstico adequado. É importante considerar que na literatura os estudos com pacientes críticos apresentam valores semelhantes aos encontrados no presente estudo.

17º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida
Nutrição Clínica

PERFIL NUTRICIONAL RELACIONADO COM RISCO CARDIOVASCULAR EM SERVIDORES DE UMA UNIVERSIDADE FEDERAL

Basile*, L. G.; Lima, C. G.; Jara, A. S. P.; Diniz, A. P. A.; Grejianim, J.; Oliveira, K. M. B.; Vicente, R. M.
Universidade Federal da Grande Dourados, Dourados, Mato Grosso do Sul, Brasil.

Objetivo: Analisar a prevalência de fatores de risco para doenças cardiovasculares em servidores de uma universidade federal no município de Dourados-MS. Metodologia: O estudo foi transversal, com uma amostra composta por 44 servidores, sendo 24 do sexo feminino e 20 do sexo masculino, da Universidade Federal da Grande Dourados (UFGD). Foram avaliados dados antropométricos (peso, altura e circunferência da cintura), bioquímicos (colesterol total, triglicérides, colesterol de LDL, colesterol de HDL, insulina, homocisteína, proteína C reativa ultrassensível, hemograma completo, ureia e creatinina) e aferida a pressão arterial sistêmica dos voluntários. A análise dos resultados foi feita por meio de tabulação dos dados, através do programa Microsoft Office Excel 2013, e após realizou-se os cálculos de frequência percentual para cada variável analisada. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal da Grande Dourados, parecer nº 1.074.863, de 11/06/2015. Resultados: Dos servidores avaliados, 50,0% das mulheres e 60,0% dos homens apresentaram excesso de peso. Observou-se que 45,0% dos homens e 45,8% das mulheres tinham risco para desenvolvimento de doenças cardiovasculares, de acordo com a classificação da circunferência da cintura, porém, os homens obtiveram valor superior (35,0%) ao das mulheres (16,7%), considerando apenas o risco muito alto para desenvolvimento de doenças cardiovasculares. Com relação aos exames bioquímicos, notou-se maiores alterações acima dos valores de referência para a proteína C reativa ultrassensível (77,5%), colesterol total (39,0%) e colesterol de LDL (33,3%). O colesterol de HDL estava dentro do recomendado em apenas 39,5% dos servidores. Também foi observado que 97,7% dos servidores tinham hemoglobina dentro dos valores de normalidade, 85,7% triglicerídeos, 95,4% ureia, 81,8% creatinina, 85,7% insulina de jejum e 97,6% homocisteína. Quanto a pressão arterial, a sistólica estava dentro da normalidade para 86,1% dos voluntários e a diastólica para 85,4%. Conclusões: Os servidores apresentaram alguns fatores de risco para doenças cardiovasculares, pois mais da metade tinha excesso de peso e circunferência da cintura aumentada, predominando no sexo masculino. Dos exames bioquímicos analisados, o colesterol total, colesterol de LDL, colesterol de HDL e proteína C reativa ultrassensível não estavam de acordo com os valores de normalidade para grande parte dos voluntários. Esses resultados podem indicar risco para doenças cardiovasculares no decorrer dos anos.

* Autor que irá apresentar o trabalho. Pôster.

17º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida
Nutrição em Saúde Pública

PERFIL NUTRICIONAL DE USUÁRIOS ENCAMINHADOS PARA ACONSELHAMENTO NUTRICIONAL NA ATENÇÃO PRIMÁRIA.

Autores: Zavatte, C.; Barim, E.; Rodrigues, T; Santos, G; Torres, P; Moraes, M; Coneglian, L.
Autor apresentador: Zavatte, C.
Categoria: Pôster
Instituição: Centro de Saúde Escola, Unidade Auxiliar da Faculdade de Medicina de Botucatu – UNESP. Botucatu, SP, Brasil.

Objetivo: Caracterizar o perfil nutricional de usuários encaminhados ao aconselhamento nutricional (AN) em Unidade de Saúde Escola na atenção primária.

Metodologia: A demanda atual pela procura do aconselhamento nutricional no Centro de Saúde Escola - CSE vem aumentando significativamente, necessitando de estratégias diferenciadas para o cuidado integral a esses usuários, para isso se faz necessário conhecer o perfil nutricional dos usuários encaminhados ao AN. Os dados nutricionais, sócio-demográficos e morbidades associadas

foram obtidos através de protocolo nutricional padrão utilizado na rotina da unidade, no período de janeiro a julho de 2016. Para avaliar o perfil nutricional, foram utilizados peso (kg), altura (cm) e Índice de Massa Corpórea (IMC) (kg/m²), analisado segundo as recomendações da Organização Mundial da Saúde (OMS) para adultos e Organização Pan-Americana da Saúde (OPAS) para os idosos.

Resultados: A amostra foi composta por 82 indivíduos, sendo 75,6% mulheres e 24,4% homens. A média de idade foi de 49,3 anos (DP = ± 14) com idade mínima de 22 anos e máxima 76 anos. Com relação à escolaridade, 13,4% possuíam o fundamental completo, 25,6 % ensino médio completo e 18,3% superior completo. Dos usuários avaliados, 54,9% eram casados. As comorbidades associadas mais referidas foram dislipidemia (54,9%), obesidade (44%), hipertensão arterial (44%), diabetes mellitus (17%), hipotireoidismo (17%) e doenças cardiovasculares (13%). Quanto ao perfil nutricional, 86,6 % apresentavam aumento de peso e somente 13,4% encontravam-se no peso saudável. A metade dos usuários encaminhados ao AN possuía uma ou mais doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) associadas.

Conclusão: No Centro de Saúde Escola já são realizadas estratégias nutricionais diferenciadas para a promoção à saúde, além do aconselhamento nutricional individual, são utilizadas outras abordagens de intervenção como as atividades educativas em grupo, com enfoque na mudança do estilo de vida e o autocuidado dos usuários. Diante desse cenário, se faz necessário um maior investimento em ações de prevenção à saúde, visto que a maioria dos usuários apresentam DCNT.

17º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida
Saúde Pública

PRÁTICAS DE AMAMENTAÇÃO POR LACTANTES DE UMA ESTRATÉGIA DE SAÚDE DA FAMÍLIA

Lima*, C. G.; Basile, L. G.; Rodrigues, S. S.; Balthazar, E. A.; Oliveira, K. M. B.; Souza, G. S.

Universidade Federal da Grande Dourados, Dourados, Mato Grosso do Sul, Brasil.

Objetivo: Avaliar a prática de amamentação por lactantes de uma Estratégia de Saúde da Família no município de Dourados-MS. Metodologia: O estudo foi transversal, com uma amostra composta por 23 lactantes, da Estratégia de Saúde da Família Novo Horizonte. Essas mulheres participaram de um projeto de extensão intitulado "Promoção ao Aleitamento Materno – PROAMA II" e antes do início das ações educativas, foi aplicada uma avaliação diagnóstica através de um questionário para a caracterização da população e verificação da prática de amamentação. A análise dos resultados foi feita por meio de tabulação dos dados, através do programa Microsoft Office Excel 2013, e após realizou-se os cálculos de frequência percentual para cada variável analisada. O projeto não foi avaliado pelo Comitê de Ética em Pesquisa, pois trata-se de um projeto de extensão registrado no SIGProj sob número 218095.1107.199203.18112015. Resultados: Das lactantes avaliadas, a idade média foi de 25,4 6,4 anos, 47,8% tinham ensino fundamental, 56,5% eram do lar, 87,0% eram casadas ou tinham união estável, 39,1% tinham apenas um filho, 21,7% tinham dois filhos e 21,7% tinham três filhos, 56,5% amamentaram anteriormente e 87,0% foram amamentadas. Com relação a prática de amamentação, 96,7% estavam amamentando no momento da avaliação, 50% faziam aleitamento misto, 100% iniciaram o aleitamento materno no hospital, 78,3% amamentaram durante a primeira hora de vida do bebê, 65,2% tiveram auxilio na primeira mamada, e para 86,7% esse auxilio foi do enfermeiro. Também foi observado que 91,3% das lactantes relataram que a primeira vez que amamentaram foi mais agradável do que imaginavam, 95,7% informaram conhecer os sinais da pega correta do bebê na mama, entretanto, apenas 21,7% souberam responder adequadamente quando questionadas sobre esses sinais. Das mulheres avaliadas, 47,8% referiram que o bebê está sempre mamando e 30,4% dão a mama quando o bebê tem fome. Conclusões: A maioria das lactantes estavam amamentando seus bebês, iniciaram o aleitamento no hospital, amamentaram durante a primeira hora de vida do bebê, tiveram auxilio na primeira mamada e informaram conhecer os sinas da pega correta na mama, embora de fato, não tinham o conhecimento adequado. A avaliação possibilitou verificar a importância da realização de ações educativas sobre as práticas de aleitamento materno com essa população.

17º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida.

Saúde Pública.

TRABALHADORES DE HOSPITAL: PREVALÊNCIAS DE FATORES DE RISCO PARA DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS.

Andrade J.; Fonseca, R.; Souza, J.; Araújo, M. da P.; Fideles, I.; Ferreira J.; Soares M.; Pimentel J.; Cintra G. Universidade Federal da Bahia, Salvador, Brasil. Apresentadora: Júlia Carvalho Andrade. Pôster.

Objetivo: Identificar as prevalências de fatores de risco para Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) em trabalhadores de um hospital de Salvador, Bahia.

Metodologia: Trata-se de um estudo transversal, que responde a um dos objetivos da pesquisa "Avaliação de Serviços de Alimentação e Nutrição em Três Hospitais da Rede Estadual em Salvador, Bahia", aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Escola de Nutrição da UFBA (Número do parecer: 376.540). A população do estudo foi composta por trabalhadores de um hospital público de Salvador, escolhido aleatoriamente dentre os quais atendiam os critérios de elegibilidade: ser de grande porte; fornecer no mínimo 500 refeições diárias para trabalhadores e pacientes, com modalidade de autogestão; ter nutricionista como responsável técnico; e aceitar participar do estudo. A amostra foi calculada considerando nível de confiança de 95%, erro de 5% e prevalência de excesso de peso de 47,1% (VIGITEL, 2013), totalizando 131 trabalhadores. A coleta de dados foi realizada entre maio e junho de 2015. Os fatores de risco investigados foram: tabagismo (fumante e ex-fumante); consumo abusivo de bebidas alcoólicas (> quatro doses para mulher e > cinco doses para homem em uma única ocasião nos últimos trinta dias); horas de sono insuficientes (< sete horas por dia); história familiar para hipertensão, outras doenças cardiovasculares, dislipidemias e diabetes; sobrepeso (IMC ≥ 25,0kg/m2 até 29,9kg/m2) e obesidade (IMC ≥ 30,0kg/m2); circunferência da cintura elevada (CC > 83cm para mulheres e CC > 88cm para homens); alto percentual de gordura corporal (> 25% para homens e > 35% para mulheres); pressão arterial elevada (> 140/90 mmHg ou sistólica isolada > 140 mmHg); hiperglicemia (> 100mg/dL para glicemia de jejum); consumo alimentar - consumo irregular de frutas e hortaliças (< 5 dias/semana); consumo irregular de feijão (< 5 dias/semana); consumo de carnes com excesso de gordura (carne vermelha com gordura visível e/ou frango com pele); consumo de leite com teor integral de gordura; consumo regular de refrigerante ou suco artificial (> 5 dias/semana); consumo regular de doces (> 5 dias/semana). A análise descritiva dos dados foi realizada no software STATA versão 12.0.

Resultados: A população do estudo ficou composta por 136 indivíduos, constituída principalmente por mulheres (72,06%), com idade entre 30 a 40 anos (34,56%) e a maioria possuía companheiro (58,82%), renda familiar de até três salários mínimos (54,41%) e ensino médio incompleto (56,62%). Em relação à ocupação, a maior parte eram do setor de enfermagem (36,76%), ou trabalhadores de serviços gerais (23,53%), e apenas (19,00%) eram do Serviço de Alimentação e Nutrição. Hiperglicemia e pressão arterial elevada foram encontradas em 5,82% e 8,82% da população do estudo, respectivamente, entretanto, verificou-se história familiar para hipertensão arterial (73,53%) e outros agravos como doenças cardiovasculares (19,85%), dislipidemias (19,85%) e diabetes (5,88%). Tabagismo atual (2,94%) e consumo de bebidas alcoólicas (66,18%) apresentaram comportamento inverso, sendo encontrado consumo abusivo de bebida alcoólica em 2,94%, além destes, foi elevada a prevalência de trabalhadores que referiram dormir menos de sete horas por dia (66,18%). Em relação ao perfil antropométrico, a maioria foi classificada com sobrepeso (42,65%) ou obesidade (30,15%), circunferência da cintura elevada (60,29%), e alto percentual de gordura corporal (73,53%). O consumo alimentar da população de trabalhadores se mostrou inadequado com irregular consumo de frutas e hortaliças (32,35%); consumo de feijão em menos de cinco dias na semana (38,24%); consumo irregular de arroz e feijão na mesma refeição (39,71%); consumo de carnes com gordura aparente (68,38%); consumo regular de doces (19,12%); e 7,35% consumiam regularmente refrigerantes ou sucos artificiais.

Conclusões: Os achados do presente estudo mostraram que há elevadas prevalências de fatores de risco para o desenvolvimento de DCNT entre os trabalhadores estudados, o que torna importante a realização de intervenções direcionadas à promoção da saúde desses trabalhadores, principalmente em relação à melhoria dos hábitos alimentares.

4º Congresso Multidisciplinar de Nutrição Es-

portiva
Nutrição Esportiva.

USO DE SUPLEMENTOS ESPORTIVOS E NUTRICIONAIS POR ATLETAS ADOLESCENTES PRATICANTES DE NATAÇÃO.

Franca, P.; Lima, C. K.; Monteiro, F.; Brandão, B.; Mayor, V.; Oliveira, T; Pedrosa, C.; Pierucci, A. P.;
Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, Brasil.

Autor apresentador: Paula Albuquerque Penna Franca.

Objetivo: Avaliar o consumo de suplementos nutricionais e esportivos por atletas adolescentes praticantes de natação; analisar a motivação para o uso, e averiguar se os produtores foram prescritos por nutricionista, médico esportivo, amigos e parentes, treinador, ou balconista de loja.

Metodologia: A amostra foi composta por 25 nadadores adolescentes, com idades entre 12 e 19 anos, sendo 12 meninas e 13 meninos. A média de idade das meninas foi de 14,75 e dos meninos 14,85. Esses atletas praticam natação há pelo menos 4 anos, treinam 4 horas diariamente (20 a 24 horas semanais), e participaram de pelo menos uma competição no último ano. Foi elaborado um questionário de anamnese nutricional que constava de perguntas abertas e fechadas sobre o consumo de suplementos. O questionário continha questões pessoais (nome, idade, data de nascimento, tempo de prática no esporte, e 3 últimas competições que o atleta participou), e questões sobre o consumo atual de suplementos (tipo, e posologia com questões abertas, e finalidade, frequência e quem prescreveu com opções de resposta de múltipla escolha). A coleta de dados foi feita no local de treinamento dos atletas, em uma única data, e os questionários foram auto preenchidos. A pesquisa teve a aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa Hospital Universitário Clementino Fraga Filho, sob o número 1.707.377, os participantes da pesquisa, e seus responsáveis assinaram um termo de assentimento e termo de consentimento livre esclarecido.

Resultados: Dos 25 atletas entrevistados 19 (76%) tomam algum tipo de suplementos, 9 meninas (75%) e 10 meninos (76,92%). Dos atletas que referiram uso de suplementos, cinco usam somente um produto, outros cinco usam dois suplementos, dois usam quatro produtos, outros cinco usam 3 produtos, e dois atletas não souberam responder qual produto utilizavam. Dessa forma, tivemos a entrada de 40 produtos, estes foram divididos em grupos conforme a função fisiológica dos mesmos. Assim dos 19 atletas que relataram algum uso de suplementos 11 (57,9%) utilizam fórmulas de aminoácidos (BCAA, glutamina, ou creatina). Suplementos proteicos (albumina, proteína de arroz ou proteína de soro de leite) são utilizados por 6 nadadores correspondendo a 31,6%. Já os energéticos (maltodextrina e d-ribose) são utilizados por 5 atletas (26,3%). As bebidas esportivas foram utilizadas por 4 (21,1%) nadadores. Em menor proporção aparecem os multivitamínicos, as fórmulas de ácidos graxos essenciais (ômega 3), e os hiperproteicos & hipercalóricos com 15,8 % cada. Já os hipercalóricos, alcalinizantes (bicarbonato), e magnésio foram citados somente uma vez cada, representando 5,3% da amostra. Quanto à finalidade de uso dos suplementos, 84,2% dos nadadores relatam que a finalidade de uso é dar energia, 73% visam melhorar a recuperação muscular, outros 36,8% objetivam melhorar a hidratação. Já 31,5% dos atletas utilizam os suplementos a fim de complementar à alimentação, e 26,3% fazem uso dos produtos a fim de fortalecer a imunidade. Auxiliar no crescimento (10,5%), aumentar a massa muscular (5,26%), e prevenir lesões (5,26%), também foram citados. Já a prescrição teve uma amostragem mais uniforme, com 57,8% dos jovens relatando o uso prescrito por nutricionista e/ou médico esportivo. Aqueles que tomam suplementos indicados por amigos ou parentes representaram 21%, enquanto 21% não responderam ou responderam com outros.

Conclusões: Investigar o uso de suplementos por parte dos jovens se faz importante, já que esses produtos são utilizados muitas vezes de forma indiscriminada por adolescentes atletas e praticantes de atividade física, em uma idade cada vez menor. As consequências desse uso precoce ainda são desconhecidas, e nem todos os produtos utilizados tem sua eficácia e segurança comprovadas, dessa forma se faz necessário acompanhar esse uso.

17° Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida
Nutrição Clínica

VALORES GLICÊMICOS COMO FATOR DE

INSEGURANÇA NUTRICIONAL EM IDOSOS (Tema Livre)

SOUSA, E.; BORGES, C.; OLIVEIRA, Y.; LIMA, K.; ATAÍDE LIMA, R.; COSTA, M.
UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA, JOÃO PESSOA – PB, BRASIL.

Autor Apresentador: Erika Epaminondas de Sousa

Objetivo: Investigar valores glicêmicos como fator de insegurança nutricional em idosos.

Metodologia: Trata-se de uma análise de banco de dados oriundo de um estudo de base populacional intitulado "II Ciclo de Diagnóstico e Intervenção da Situação Alimentar, Nutricional e das Doenças não Transmissíveis mais Prevalentes da População do Município de João Pessoa/PB" (II DISANDNT/PB), representativo das zonas leste e oeste do município de João Pessoa, utilizando-se uma amostragem estratificada representativa da população de idosos com idade igual ou superior a 60 anos, de diferentes condições socioeconômicas. O protocolo de pesquisa ao qual está vinculado o presente trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro de Ciências da Saúde (CCS) da UFPB, sob o protocolo nº 0559/2013. A amostragem feita para o município utilizou informações fornecidas pela prefeitura, como mapa do município e número de quadra por bairro do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2010). Foram visitados 24 bairros, totalizando 2961 quadras, nos quais foram selecionados 151 idosos, de ambos os sexos. Para coleta de dados foi aplicado, questionário sócio-demográfico, Recordatório de 24 Horas (R24H) e analise bioquimica para glicemia. O R24H foi aplicado três vezes em um intervalo de quinze dias, sendo contemplado um dia do final de semana, e continha informações sobre o horário das refeições, identificação dos alimentos e bebidas consumidos e características detalhadas do alimento e preparações. Os alimentos presentes no R24H foram convertidos em gramas com auxílio de um Manual de Medidas Caseiras, em seguida avaliados pelo software de Nutrição, o Dietwin, para então ser realizada a estimativa de distribuição da ingestão habitual, obtida através do Método de Múltiplas Fontes (Multiple Source Method – MSM).

Resultados: A idade média dos idosos que participaram da pesquisa foi de 71,6 ± 9,27 anos, sendo a amostra total constituída predominantemente por mulheres idosas, 62,3%. A ingestão habitual de carboidrato apresentou uma média de 214.72 ± 46.83g e a média de calorias totais ingeridas foi 1557.69 ± 362.02kcal. A glicemia média foi 99.71 ± 43.73mg/dL.

Conclusões: Considerando a glicemia de jejum como o reflexo da situação de Segurança Alimentar e Nutricional, a população estudada pode ser considerada como grupo de risco para a Insegurança Alimentar devido à média de glicemia limítrofe, não se encaixando nas categorias de glicemia de jejum alterada ou como portadores de diabetes, porém, devem tomar medidas preventivas a fim de diminuir os níveis de glicemia e controlá-los, evitando assim, uma possível elevação desses. As informações aqui veiculadas são fundamentais para a execução de novos estudos sobre o tema e o planejamento de políticas públicas voltadas a Segurança Alimentar, criação de campanhas de promoção para que sejam realizadas ações de educação em saúde e nutrição, a fim de que a população se sensibilize e passe a adotar hábitos saudáveis, repercutindo assim em um adequado estado nutricional.

Palestrantes Confirmados

Palestrantes Internacionais

Profa. Dra. Catherine Itsiopoulos é reconhecida internacionalmente pela sua pesquisa sobre a Dieta Mediterrânea. Nutricionista Certificada Senior no Conselho Australiano de Dietética, Professor Associado e Chefe do Departamento de Dietética e Nutrição Humana na Universidade La Trobe. Possui mais de 50 artigos publicados com mais de 600 citações e dois livros best-sellers sobre Cozinha na Dieta Mediterrânea.

Prof. Christopher Taylor, PhD, RDN, LD, FAND – Professor Associado do Ohio State University – College of Medicine, PhD em Ciências Nutricionais pela Oklahoma State University, MS em Nutrição Humana pela Arizona State University, BS em Dietética pela Bowling Green State University. Sua linha de pesquisa tem como foco a ligação entre estilo de

vida e o risco de obesidade e as doenças crônicas resultantes.

Prof. Linda Snetselaar, PhD, RD, LD – Professora Titular e Diretora do Centro de Nutrição da Universidade de Iowa – Escola de Saúde Pública, Departamento de Epidemiologia. Sua área de interesse inclui a relação entre dieta e doenças cardiovasculares, diabetes, câncer e doença renal, tendo vários projetos de pesquisa na redução da obesidade em crianças.

Chef Loïc Malfaits - Diretor Acadêmico do Le Cordon Bleu Londres, é responsável pela operação acadêmica e por todo o corpo docente do instituto, do qual faz parte desde 2006, quando trouxe à escola sua vasta experiência acumulada em anos de trabalho em diversos estabelecimentos de destaque em Londres. Nascido em Lille, França, desenvolveu logo cedo sua paixão pelos alimentos, influenciado pela mãe, também Chef de Cozinha. Começou no Restaurant Gastronomique Strauss em Vichy, França, depois em Londres no Kensington Roof Gardens e em seguida no renomado Hilton Park Lane. Trabalhou também como Chef Principal do Cameron na Tower Bridge e depois no Catering Avenance na renomada empresa de advocacia McKenna, respondendo por 36 salões e pelo famoso buffet Loïcien para uma elite de Diretores de várias Câmaras de Comércio. Chef Loïc possui várias medalhas de ouro e prata obtidas em inúmeras competições gastronômicas. É membro vitalício da Epicurean World Master Chefs' Society (EWMCS). Foi Vice-presidente da Association Culinaire Française, Júri da Polish Culinary Cup e da Trendy Chef Competition.

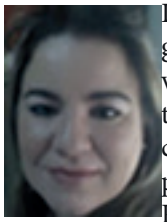
Dra. Natalie Parlett - Pesquisadora Senior no Centro de Pesquisa em Saúde Populacional da Universidade da Africa do Sul. Possui PhD em Psicologia e Mestrado em Dietética. Há mais de dez anos vem pesquisando a relação entre Nutrição e Saúde Mental, incluindo intervenções com a Dieta Mediterrânea e a influência dos pais na dieta das crianças. Possui mais de 50 publicações com mais de 1.550 citações. Recebeu vários prêmios científicos, incluindo Science Excellence, SA Health e Pediatric Nutrition.

Palestrantes Nacionais

Dra. Adriana Daibes - Nutricionista.

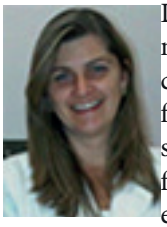
Dra. Aline Petter Schneider - Nutricionista. Especialista em Administração Hospitalar e Negócios em Saúde, Mestre em Agronegócios, Doutora em Ciências da Saúde, Sócia fundadora e atual Presidente da Sociedade Brasileira de Nutrição em Estética - SBNE. Professora adjunta de Nutrição da UFRGS, Sócia fundadora do IPGS..

Dra. Ana Carolina Cantelli Pereira - Nutricionista Clínica do A.C. Camargo Câncer Center. Mestranda em Ciências da Saúde pela Fundação Antônio Prudente, Pós-granduanda em Fitoterapia Clínica pelo Instituto de Metabolismo e Nutrição, Especialização em Nutrição Clínica pelo GANEP, Aprimoramento em Nutrição em Oncologia pela Fundação Antônio Prudente.



Dra. Ana Margaret N. G. F. Soares - Possui graduação em Nutrição pela Pontifícia Universidade Católica de Campinas. Especialista em Nutrição Clinica pelo GANEP. Especialista em Nutrição Enteral e Parenteral pela SBNPE. Mestranda pelo Programa de Pós-gradução em Nutrição da UNIFESP. Atualmente é Nutricionista Coordenadora Administrativa da EMTN do Instituto Dante Pazzanese de Cardiologia e Nutricionista Clínica do Hospital Geral de Vila Nova Cachoeirinha.

Dra. Ana Paula Noronha Barrére - Nutricionista Sênior do Centro de Oncologia e Hematologia do Hosp. Albert Einstein, Mestranda em Ciências da Saúde do Instituto de Ensino e Pesquisa do Hosp. Albert Einstein, Especialista em Nutrição Hospitalar Geral (pelo HCFMUSP), em Nutrição Parenteral e Enteral (pela SBNPE), Membro da Academia Americana em Nutrição e Dietética.

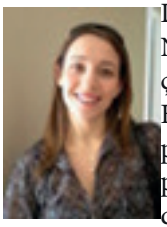


Dra. Andrea Zaccaro de Barros – Nutricionista, Especialista em Fisiologia do Exercício, Mestre em Ciências da Saúde, Sócia fundadora e Presidente da Associação Brasileira de Nutrição Esportiva – ABNE, Professora e Palestrante em Nutrição Esportiva e Metabolismo, Fundadora e Diretora técnica da Vianutri Consultoria Nutricional.

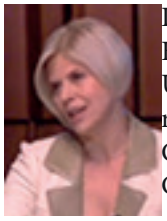
Dra. Camila de Moura Gatti - Nutricionista Clínica do A.C.Camargo Cancer Center. Mestranda em Ciências da Saúde pela Fundação Antônio Prudente, Especialista em Terapia Nutricional e Nutrição Clínica pelo GANEP, Especialista em Nutrição Pediátrica e Escolar pela Universidade Gama Filho.

Profa. Dra. Carina Boniatti - Nutricionista Clínica Funcional e Chef de Cozinha especializada em Gastronomia Funcional. Autora dos Livros Colheradas de Sabor e Saúde – volume 1 e 2, Proprietária da Colherada Gourmet, empresa de cursos práticos em gastronomia funcional, consultorias e desenvolvimento de receitas saudáveis. Atua também com atendimentos clínicos em São Paulo.

Prof. Dr. Cezar Henrique de Azevedo - Nutricionista. Doutor em Saúde Coletiva/Uni-Santos. Mestre em Nutrição Humana Aplicada/Pronut-USP. Professor da Universidade Católica de Santos. Conselheiro do CRN-3 gestão 2014-17.



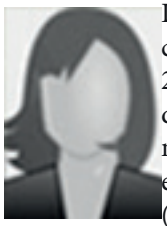
Dra. Cibele Regina Laureano Gonsalves - Nutricionista com especialização em nutrição clínica, Supervisora de Nutrição do Hospital Municipal Universitário do Complexo Hospitalar de São Bernardo do Campo, Diretora do Departamento de Nutrição da Sociedade de Cardiologia do Estado de São Paulo (Socesp).



Dra Cláudia Cézar - Doutora em Nutrição Humana – USP, Fisiologista do Exercício – UNIFESP, Diretora da Associação Brasileira de Medicina Psicossomática, Membro da Comissão de Ética na Pesquisa – FCFUSP, Coordenadora do IPEPCOH.

Dra. Denise de Augustinis Noronha Hernandez - Tenente Coronel Nutricionista da Aeronáutica, com especialização em Administração do Serviço de Alimentação e Dietética. Capacitadora e Auditora pela Organização Pan Americana da Saúde (OPAS). Foi gestora do Hospital de Aeronáutica de S.Paulo e Assessora técnica da Comissão de Estudos de Alimentação das Forças Armadas do Ministério da Defesa. É Conselheira da Diretoria e Coordenadora da Comissão de Comunicação do CRN-3.

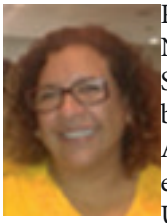
Profa. Dra. Denise van Aanholt - Possui graduação em Nutrição pelo Centro Universitário São Camilo - Campus Pompeia. Tem experiência na área clínica em terapia nutricional (TN) e também na área administrativa em gestão de pessoas e coordenação de equipes gerenciais, com ênfase em Administração em Home Care. Atualmente é sócia diretora da empresa Salus Máxima e atua como consultora na área de ensino e administrativo com foco em atenção domiciliar e terapia nutricional, é membro do comitê de nutrição da Federação Latino Americana de Nutrição Parenteral e Enteral (FELANPE), é membro do conselho executivo e coordenadora de nutrição do curso interdisciplinario de nutrición clínica (CINC), é membro do comitê educacional da Sociedade Brasileira de Nutrição Parenteral e Enteral (SBNPE) biênio 2012-2013 e representante do comitê técnico de nutrição enteral da comissão de farmacologia da Secretaria da Saúde de São Paulo.



Dra. Edna Soares Moreira Vieira - Coach certificada pela WTTC Pro , Experiência de 25 anos na área de Administração e Gestão de Negócios, atua no gerenciamento administrativo e financeiro da Dietnet, Atuou em diversas empresas entre elas a Rhodia (Grupo Solvay), Panex-Rochedo-Arno (Grupo SEB) e empresa Baxter Hospitalar com trabalho multiprofissional de Nutrição e Gestão, Formada pela

Universidade de Mogi das Cruzes (UMC) no Curso de Nutrição e Dietética.

Dr. Ernane Rosa - Presidente Sindicato Nutricionistas SP.

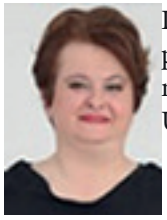


Profa. Dra Eliana dos Santos Nascimento - Nutricionista graduada pela Universidade São Judas Tadeu. Especialista em Saúde Pública pela Universidade de Ribeirão Preto. Atuou nas áreas de: unidade de alimentação e nutrição (UAN) como supervisora de Unidade Hospitalar (Hospital Radamés Nardini em Mauá), Nutrição Clínica e Geriátrica na assistência a pacientes internados, Pesquisa e Ensino como supervisora e docente do Curso de Nutrição em Gerontologia e Geriatria do programa de aprimoramento em Gerontologia do Hospital do Servidor Público Estadual " Francisco Morato de Oliveira" - IAMSPE. Foi docente da Faculdade Integrada Torricelli, nas disciplinas de Saúde Pública e Avaliação Nutricional. Membro do Grupo Interdisciplinar de Desenvolvimento e Estudos Avançados em Longevidade (IDEAL).

Chef Fabiana Agostini - Foi a chef responsável pela abertura da matriz do Santo Grão, na rua Oscar Freire. Estagiou com chefs renomados como Fred Frank, Erick Jacquin e Salvatori Loi. Em seguida, trabalhou com Ferran Adriá, considerado um dos melhores chefs do mundo, no restaurante El Bulli, em Madri, na Espanha e freqüentou a escola "Le Cordon Bleu" em Paris. De volta ao Brasil, assumiu a cozinha do restaurante Café Med, onde cozinhou para a pop star Madonna. Hoje, proprietária do Pellegrino Massas Artesanais, na Lagoa da Conceição em Florianópolis, já fez sua estreia no canal Bem Simples, como Chef convidada no programa Cozinha Caseira.

Profa. Dra. Fabiana Braga Benatti - Possui graduação em Bacharelado em Esporte e em Nutrição pela Universidade de São Paulo, mestrado e doutorado em Educação Física, com ênfase em Biodinâmica do Movimento Humano pela Universidade de São Paulo. Pós-graduação em andamento na Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo. Professora Doutora da Escola de Educação Física e Esporte da Universidade de São Paulo (durante o ano de 2013). Tem experiência na área de Efeitos terapêuticos do exercício físico e da suplementação nutricional em doenças crônicas e reumatológicas.

Dra. Fabiana Borrego – Nutricionista, Gastrônoma, Especialista em Nutrição Clínica, Membro do Grupo técnico de Consultores da Associação Paulista de Nutrição - APAN. Professora e Palestrante em Nutrição e Gastronomia, Fundadora e Diretora técnica da ChefNutri.



Dra. Fabiana Poltronieri - Nutricionista pela Universidade Federal de Santa Catarina. Doutora em Ciência dos Alimentos pela USP. Conselheira do CRN3.

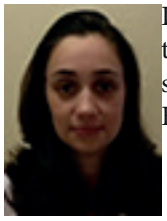
Dra. Fabiana Ruotolo - Possui graduação em Nutrição pela Universidade São Judas Tadeu, Especialista em Nutrição Parenteral e Enteral pela Sociedade Brasileira de Nutrição Parenteral e Enteral. Especialização em Nutrição Clínica pela ASBRAN e UNIBAN . Pós-graduação Latu Sensu em Educação na Saúde para Preceptores do SUS . Capacitação em Saúde Baseada em Evidência . Atualmente é Nutricionista da Sociedade Beneficente de Senhoras - Hospital Sírio Libanês. Tem experiência na área de Nutrição Clínica, com ênfase em Terapia Nutricional Enteral e Parenteral e em pesquisa científica sobre distúrbio do sono. Mestranda em Saúde Baseada em Ciências pela UNIFESP. É membro da Equipe Multidisciplinar de Terapia Nutricional (EMTN) do Hospital Sírio Libanês, atuando na área de terapia nutricional enteral e parenteral. Atuou como pesquisadora pelo CNPQ em 2010.

Dra. Flávia Zibordi Camargo - Graduada em Nutrição - Pontifícia Universidade Católica de Campinas - PUCCAMP, Pós-graduada em Gestão Estratégica em Meio Ambiente no Instituto Mauá de Tecnologia, Proprietária da Empresa ZIBORDI CONSULTORIA EM ALIMENTOS, tendo como clientes estabelecimentos hoteleiros e restaurantes comerciais. Docente convidada em cursos de pós-graduação em várias instituições pelo país. Auditora de qualidade e ambiental.

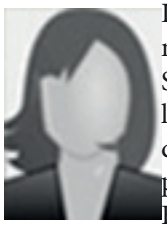
Dra. Gláucia Cristina Conzo - Gerente do Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital UNIMED do litoral Norte (Caraguatatuba). Especialista em nutrição clínica, terapia nutricional, segurança alimentar e qualidade dos alimentos pela Universidade Estácio de Sá. Especialista em Saúde Coletiva pela ASBRAN. Aprimoramento em Gestão de UPR pelo SINESP e Gerontologia pela UNIFESP.

Dra. Heloisa Mataresi – Graduada em Nutrição pela Universidade Anhembi Morumbi, Pós Graduada em Padrões Gastronômicos pela Universidade Anhembi Morumbi, Nutricionista Responsável Técnica do Hotel Bourbon Convention Ibirapuera.

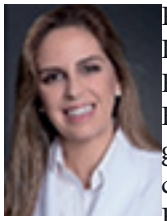
Dra. Isabela Cardoso Pimentel Mota - Nutricionista especialista em Distúrbios Metabólicos e Risco Cardiovascular, Diretora Científica do Departamento de Nutrição da SOCESP, Membro do Núcleo de Nutrição do Departamento de Aterosclerose da Sociedade Brasileira de Cardiologia, Coordenadora da Nutrição Hospitalar do Instituto Dante Pazzanese de Cardiologia.



Dra. Karen Marianne Soares Caldeira – Nutricionista, autoridade sanitária da Supervisão de Vigilância em Saúde - SUVIS FO/BRAS.

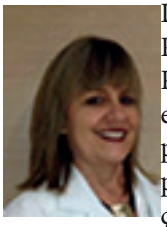


Dra. Karla Murcelli - Nutricionista clínica e membro da EMTN do Hospital Vitória Santos desde 2015, Ênfase em clínica, oncologia e terapia intensiva. RT do residencial de idosos Gran Ville desde 2013, Formada pela Universidade Paulista – UNIP Campus Baixada Santista, Especialista em Nutrição Clínica: metabolismo, prática e Terapia Nutricional pela Universidade Estácio de Sá.



Profa. Dra. Lara Natacci - Nutricionista, Doutoranda em Educação em Saúde pela Faculdade de Medicina da USP, Coach de Bem Estar certificada pela American College of Sports and Medicine, Mestre em Ciências pela Faculdade de Medicina da USP, Especializações em: Nutrição Clínica Funcional pela UNIB, Transtornos Alimentares pela Universidade de Paris V , Fisiologia do Exercício pela UNIFESP, Docente no curso de Especialização em Promoção de Saúde do HCFMUSP, na Pós Graduação de Nutrição Esportiva na São Camilo, no Instituto da Criança do HC, no GANEP, Autora de 5 livros sobre nutrição para o público leigo.

Dra. Lenita Gonçalves de Borba - Graduação em Nutrição pela Universidade Sao Judas Tadeu. Especialista em Nutrição Parenteral e Enteral pela Sociedade Brasileira de Nutrição Parenteral e Enteral - SBNPE e em Nutrição Clinica pela ASBRAN. Pós - Graduada em Saúde Publica pela Universidade de Ribeirão Preto - UNAERP e Nutrição Clinica - GANEP. Mestre pela UNIFESP. Atualmente é Coordenadora de Educação e Pesquisa do Serviço de Nutrição do Instituto Dante Pazzanese de Cardiologia.

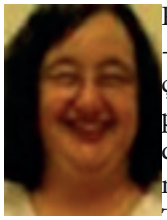


Dra. Lia Mara Lemos Giro – Nutricionista, Pós graduação em Marketing Nutricional Pela Faculdade São Camilo, Especialização em Fisiologia do Exercício pela Unifesp, Especialização em Reeducação Nutricional pela Central Michigan University, Formação em Wellness Coalching ,pela Carevolution, Pós -Graduação em Comunicação e Jornalismo, pela Universidade Metodista de São Paulo.

Profa. Dra. Ligiana Corona - Possui graduação em Nutrição pelo Centro Universitário São Camilo, mestrado em Nutrição em Saúde Pública e doutorado em Saúde Pública, com ênfase em Epidemiologia, ambos pela Universidade de São Paulo. Professora Doutora do curso de Nutrição da Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP) e orientadora do Programa de Pós Graduação em Gerontologia da Faculdade de Ciências Médicas (FCM) da UNICAMP. Coordenadora do Laboratório de Epidemiologia Nutricional (LENUT) da FCA-UNICAMP. Tem experiência na área de Nutrição, atuando principalmente nos seguintes temas: epidemiologia, nutrição em saúde pública, nutrição e saúde do idoso, fragilidade.

Profa. Dra Luciana Rossi - Doutora pelo PRONUT –USP. Nutricionista pela FSP-USP. Mestre em Ciências dos Alimentos pela FCF – USP. Nutricionista pela FSP-USP. Especialista em Nutrição em Esporte pela Associação Brasileira de Nutrição (ASBRAN). Coordenadora da Pós em Nutrição Esportiva em Wellness do Centro Universitário São Camilo. Autora do livro: Nutrição em Academias do fitness ao wellness.

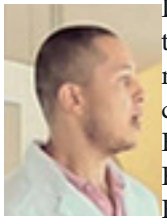
Dra. Márcia Maria Godoy Gowdak - Doutora em Ciências pela FMUSP, Nutricionista responsável pelo Programa de Educação Nutricional da Escola Vera Cruz, membro do Departamento de Nutrição da Socesp e Sociedade Brasileira de Hipertensão.



Profa. Dra. Maria Carolina Gonçalves Dias - Nutricionista Chefe da Divisão de Nutrição e Dietética do Instituto Central do Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina da Universidade de SP. Coordenadora Administrativa da Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional do Hospital das Clínicas. Especialista em Nutrição Parenteral e Enteral pela SBNPE e em Nutrição Clínica pela ASBRAN e em Administração Hospitalar pelo IPH.

Profa Dra. Mariana Lindenberg Alvarenga - Mestre em Ciências pela FCF/USP. Especialista em Nutrição Clínica pela Universidade Gama Filho e em Nutrição Esportiva pela FMU. Professora de Pós Graduação da Universidade Estácio de Sá e do curso de Graduação em Nutrição da FMU. Sócia-Diretora da Globalnutri Assessoria e Consultoria em Nutrição. Coordenadora da Clínica Nutrição Esportiva FMU/Hebraica.

Profa. Dra Marília Cerqueira Leite Seelaender - Graduada em Biologia pela Universidade de São Paulo, Mestre em Ciências (Fisiologia Geral) pela Universidade de São Paulo e Doutora em Ciências (Fisiologia Humana) pela Universidade de São Paulo. Pos-Doutorado em Metabolismo (Universidade de Oxford, Reino Unido, em Bioquímica da Nutrição (Universidade de Potsdam, Alemanha), em Bioquímica do Câncer (Universidade de Barcelona, Espanha). Livre-Docência em Histologia e Embriologia (Universidade de São Paulo). Professor Associado da Universidade de São Paulo (Departamento de Biologia Celular), com vinculação subsidiária- Departamento de Cirurgia, FMUSP.



Dr. Marcus Vinícius Lúcio dos Santos- Nutricionista - Centro Universitário São Camilo. Especialista em Fisiologia do Exercício Aplicada à Clínica – UNIFESP, Especialista em Nutrição Esportiva – FAPES, Mestrando em Ciências – UNIFESP, Nutricionista do Setor de Lípides, Aterosclerose e Biologia Vascular – UNIFESP, Nutricionista do CETE / Medicina Esportiva – UNIFESP, Membro do Laboratório Interdisciplinar em Fisiologia e Exercício. Membro da Associação Brasileira de Nutrição Esportiva.

Dr Marco Aurélio Moura - Médico Sanitarista, Supervisor técnico e autoridade sanitária da Supervisão de Vigilância em Saúde - SUVIS FO/BRAS.

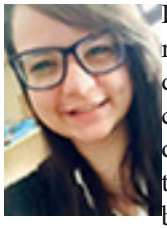
Marco Toledo - Diretor da Brascheff.

Chef Maurizio Spinelli - Engenheiro Mecânico, cujo amor pela gastronomia o fez realizar uma pós graduação em padrões gastronômicos pela Universidade Anhembi Morumbi, e especializar-se também em Enogastronomia Italiana pelo ICIF, e Gastronomia Molecular pelo Centro Europeu.

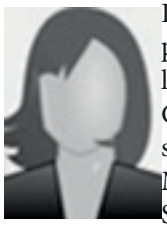
Dra. Natália Leonetti Lazzari - Graduada pelo Centro Universitário São Camilo, mestre em Ciências pela Fundação Antonio Prudente, atual – nutricionista no A.C. Camargo Cancer Center.

Nelson Ferraz Cury - Presidente da Topema - Cozinhas Profissionais.

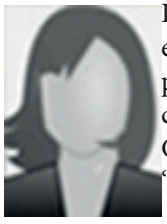
Profa. Dra. Patricia Lopes De Campos Ferraz - Pesquisadora Colaboradora da Faculdade de Ciências Aplicadas da UNICAMP, Pós-Doutorado pela Escola de Educação Física da USP, Doutorado em Biologia Funcional e Molecular – Área de Bioquímica – pela UNICAMP, Nutricionista pela Faculdade de Saúde Pública da USP.



Dra. Priscilla Silveira Oliveira - Nutricionista líder - Hospital Santo Amaro Guarujá desde 2014, Ênfase em ADM de pessoas, clínica e lactário. Formada pela Universidade Paulista – UNIP Campus Baixada Santista, Especialista em Nutrição Clínica: metabolismo, prática e Terapia Nutricional pela Universidade Estácio de Sá, RT Centro educacional Infantil Evoluir por 1 ano(2015-2016), Nutricionista clínica no consultório pediátrico Neoclínica Guarujá por 2 anos (2014-2016), Aprimorada em alergias alimentares infantis – GANEP, Diversos cursos na área pediátrica.

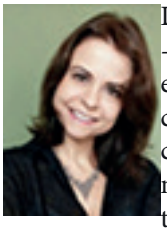


Dra. Regina Helena Marques Pereira - Especialista em Nutrição Clínica em Cardiologia pelo Instituto Dante Pazzanese de Cardiologia, Nutricionista Clínica Responsável da Clínica Cardiológica CardioAziz. Membro do Departamento de Nutrição da Socesp e Sociedade Brasileira de Hipertensão.



Dra. Renata Zambon - Arquiteta e Doutora em Arquitetura e Urbanismo, sócia proprietária da Projefood e coordenadora do curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário Senac, autora do Livro "Cozinhas Profissionais".

Dra. Roberta Cassani - Nutricionista, Doutora em Investigação Biomédica pela faculdade de Medicina de Ribeirão Preto - USP, Especialista em Nutrição e Bases Fisiológicas e Esportivas pela USP-SP e Nutrição em Cardiologia pela Sociedade de Cardiologia do Estado de São Paulo- SOCESP. Atua como pesquisadora na Faculdade de Ciências Aplicadas--UNICAMP, e como membro da Diretoria da Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição (SBAN). Dedicou-se nos últimos vinte anos à educação nutricional dirigida como estratégia para auxiliar seus pacientes a conquistarem hábitos alimentares com parcimônia. Surgiu daí sua paixão pela nutrição, espaço gourmet e gastronomia.



Dra. Rosalina Moura – Psicóloga, Sócia-fundadora da Rumo, empresa de serviços em bem-estar e gestão do stress, Palestrante com larga experiência no modelo presencial e online, Certificações em Gerenciamento do Stress em Empresas pela International Stress Management Association no Brasil (ISMA-BR) e Canadian National Centre for Occupational Health & Safety (CNCOHS), e pela ABQV (Associação Brasileira de Qualidade de Vida) e IPCS (Instituto Psicológico de Controle do Stress), Formação em Coaching de Saúde e Bem-Estar (Wellcoaches), com certificação validada pelo American College of Sports Medicine. Especializações em Terapia Familiar e de Casal pela PUC-SP, em Psicologia Clínica e em Psicologia Hospitalar (CRP-SP). Consultora de empresas na área de qualidade de vida e gerenciamento do stress, Também realiza consultoria a famílias e empresas familiares na área de Governança Familiar, Possui publicações de artigos e capítulos de livros e colaborações em programas de TV.

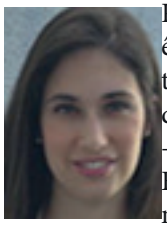
Sergio Lerrer - Jornalista especializado no setor de alimentação e comunicação pública.

Dra. Simone Tamae Kikuchi - Nutricionista do Centro Oncológico do Hospital Sírio Libanês. Tutora da Residência Multiprofissional no Cuidado ao Paciente Oncológico, Especialista em Nutrição em Doenças Crônico Degenerativas pelo Hospital Albert Einstein, Especialista em Preceptoria no SUS pelo Instituto de Ensino e Pesquisa do Hospital Sírio Libanês, Especializanda em Facilitação em Metodologias Ativas pelo Instituto de Ensino e Pesquisa do Hospital Sírio Libanês

Profa. Dra Sonia Tucunduva Philippi - Docente e pesquisadora da Universidade de São Paulo - Faculdade de Saúde Pública, Departamento de Nutrição. Professora Associada nível 3, com mestrado e doutorado pela USP. Bolsista produtividade em pesquisa do CNPq. Coordenadora da Coleção Guias de Nutrição e Alimentação da Editora Manole. Autora de inúmeros livros, capítulos de livros e artigos publicados em nível nacional e internacional. Autora do software VirtualNutriPlus WEB. Foi presidente da APAN, diretoria da ASBRAN, do Conselho consultivo da SBAN e é vice presidente do Conselho Regional de Nutricionistas - CRN3.

Profa. Dra. Sueli Lisboa da Silva - Possui graduação em Nutrição pela Universidade de Mogi das Cruzes. Especialista em Gestão da Qualidade em Alimentos: Industria e Serviços pela Universidade São Judas Tadeu e Especialista em Formação Docente em Educação Profissional Técnica na Área da Saúde pela FIOCRUZ . Atualmente professora da Faculdade de Ciências Médicas da Santa Casa de São Paulo, professora da Escola de Enfermagem da Santa Casa e Nutricionista Chefe de Clínica - Irmandade da Santa Casa de Misericórdia de São Paulo.

Dra. Tatiane Fujii - Nutricionista pelo Centro Universitário São Camilo, Mestre em Nutrição e Saúde Pública (FSP) pela USP e doutoranda do mesmo departamento. Tem pós-graduação em Fisiologia do Exercício pelo CEFIT. Trabalha como nutrigeneticista no Centro de Genomas; Ministra aulas e palestras na temática de Genômica Nutricional e Genômica do Esporte; Atende em consultório particular em São Caetano do Sul/SP.



Profa. Dra. Tatiane Matuk - Mestre em Ciências – Mestrado Profissional em Ambiente, Saúde e Sustentabilidade pela Faculdade de Saúde Pública/USP (2015). Nutricionista – Centro Universitário São Camilo (2002). Educadora no Instituto Macuco. Nutricionista consultora na empresa NB Nutrição e Bem-Estar. Docente de cursos de extensão e pós-graduação. Foco de atuação: Alimentação e Sustentabilidade; Promoção da Saúde e Educação Nutricional.

Dra. Thais de Campos Cardenas- Nutricionista formada pela USP, Mestre em Nutrição Humana pela USP, Especialista em Nutrição Clínica pela ASBRAN, Nutricionista Chefe do Serviço de Nutrição e Dietética do Instituto Brasileiro de Controle do Câncer (IBCC), Coordenadora Técnica-Administração da EMTN do IBCC

Profa. Dra. Vanessa Suzuki – Nutricionista, Especialista em Nutrição Clínica e Estética, Mestre em Ciências da Saúde, Sócia fundadora e atual Vice Presidente da Sociedade Brasileira de Nutrição em Estética – SBNE, Professora do Grupo de Pesquisa de Fitocomplexos e Sinalização Celular da UAM e do Grupo NEW - Nutrição Esportiva em Wellness do CUSC. Professora e Palestrante em Inovação e Empreendedorismo em Alimentos, Saúde e Nutrição. Fundadora da startup Empreenda Nutri.

Dra. Valeria Arruda Machado - Graduada em nutrição pelo Centro Universitário São Camilo, pós-graduada em nutrição esportiva, mestre e doutoranda em ciências da saúde aplicada a cardiologia pela UNIFESP, Nutricionista coordenadora do ambulatório de nutrição do setor de lipides da disciplina de cardiologia e representante regional Socesp.

Dra. Vivian Zague - Farmacêutica, Mestre em Fármaco e Medicamentos pela Faculdade de Ciências Farmacêuticas da USP, Doutora em Biologia Celular e Tecidual pelo Instituto de Ciências Biomédicas da USP. Atua há 15 anos no planejamento e condução de projetos científicos nas áreas de fisiologia da pele, dermocosméticos e suplementos alimentares. Autora e coautora de trabalhos publicados em periódicos científicos nacionais e internacionais. Gerente Sênior de Pesquisa Clínica e Life Science em Saúde e Nutrição da empresa GELITA. Docente do curso de Pós-Graduação MBA em Cosmetologia e do Curso Modular de Prescrição Nutracêutica do Instituto IPUPO Educacional. Membro da Society for Investigative Dermatology.

MEGAEVENTO NUTRIÇÃO2016

13 à 15 de outubro de 2016

Centro de Convenções e Eventos Frei Caneca
Rua Frei Caneca, 569 - 6º andar - São Paulo/SP

INFORMAÇÕES BASEADAS EM EVIDÊNCIAS CIENTÍFICAS

- 17º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida
- 17º Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição
- 4º Congresso Multidisciplinar de Nutrição Esportiva
- 12º Fórum Nacional de Nutrição
- 11º Simpósio Internacional da American Academy of Nutrition and Dietetics (EUA)
- 9º Simpósio Internacional da Nutrition Society (Reino Unido)
- 9º Simpósio Internacional de Gastronomia Francesa (Le Cordon Bleu)
- 3º Fórum de Alimentação Orgânica
- 17º Exposição de Produtos e Serviços em Nutrição, Saúde e Alimentação

"É o único congresso realizado no Brasil que conta com o apoio e presença das principais e mais importantes entidades internacionais da Nutrição e da Gastronomia", destaca a Dra. Sibele B. Agostini, Presidente do Congresso.

FAÇA SUA INSCRIÇÃO

Faça sua inscrição em **www.nutricaoempauta.com.br** antecipadamente com condições especiais e tenha acesso à todas as atividades do MEGA EVENTO DE NUTRIÇÃO 2016.

PROGRAMAÇÃO

Nutrição Clínica, Nutrição Esportiva, Nutrição Hospitalar, Saúde Pública, Alimentos Funcionais, Nutrição e Estética, Wellness, Food Service, Gastronomia, Alimentos Orgânicos e Coaching em Nutrição, serão discutidos em profundidade no Mega Evento Nutrição 2016.
São mais de 100 horas de palestras, simpósios, demonstrações e cursos.

EXPOSIÇÃO

As principais e mais importantes empresas do setor estarão expondo seus produtos e serviços em uma área climatizada de mais de 3,5mil m2, apresentando lançamentos e novidades em Nutrição, Saúde e Alimentação.

patrocinadores

VERISOL™ Beauty from Within

TOPEMA COZINHAS PROFISSIONAIS

Gomes da Costa

apoios internacionais

eat right. Academy of Nutrition and Dietetics

THE NUTRITION SOCIETY Advancing Nutritional Science

LE CORDON BLEU

apoios nacionais

SOCESP

A.C.Camargo Cancer Center

CENTRO DE CONVENÇÕES FREI CANECA

SBNE Sociedade Brasileira de Nutrição em Estética

EMPREENDA NUTRI ALIMENTOS, SAÚDE & NUTRIÇÃO

CASSANI & SPINELLI NUTRIÇÃO E GASTRONOMIA

transportadora aérea oficial

LATAM AIRLINES

realização

Núcleo ATUALIZAÇÃO CIENTÍFICA EM NUTRIÇÃO

divulgação

Nutrição em Pauta A REVISTA DOS MELHORES PROFISSIONAIS DE NUTRIÇÃO

CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO CAMILO

CEREALE

Pesquisas atuais mostram que as mulheres estão mais preocupadas com um estilo de vida saudável e, assim, tem aumentado a prática de atividade física[1].

51% das mulheres brasileiras se consideram praticante de atividade física e esportes

- Principais motivos da prática: qualidade de vida, desempenho físico e lazer.
- Principais locais: parques, academias e residências.

Fonte: Ministério do Esporte, 2015

Independentemente do tipo de atividade, como corrida, bicicleta, musculação, natação e danças, sempre é importante se atentar a alimentação. O planejamento alimentar deve ter foco na manutenção da saúde, na melhora do desempenho na atividade física e na recuperação após o exercício, que serão resultado de todos os alimentos e bebidas ingeridos pelo indivíduo ao longo do dia. Por isso, todo o dia alimentar deve ser considerado como destacado na nova diretriz sobre nutrição e desempenho na atividade física, elaborada pela *American College of Sports Medicine, em conjunto com a Academy of Nutrition and Dietetics e o Dietitians of Canada*[2].

Os alimentos fontes de CARBOIDRATOS merecem destaque nos hábitos alimentares de praticantes de exercícios físicos.

Fonte: American College of Sports Medicine, 2016

Além disso, estes alimentos poder ser fontes de outros nutrientes, como vitaminas, minerais e fibras, dependendo dos ingredientes com que são compostos[2]. Outro fator relevante é considerar a portabilidade, já que as mulheres também buscam praticidade, devido aos fatores relacionados ao estilo de vida. Levando em conta que a prática de atividade física pode ocorrer em qualquer momento do dia das mulheres brasileiras e em locais variados, alternativas práticas, saborosas e variadas são valorizadas[3].

A Linha Cereale da Bauducco conta com diversos produtos, todos com as seguintes características:

- Fontes de carboidratos e fibras (pelo menos 2,5 gramas por porção)[4];
- Com opção de embalagens individuais, fáceis de levar e de consumir;
- Feitos com ingredientes nobres, como sementes, oleaginosas e cereais integrais, que contribuem com a qualidade nutricional;
- Variedade de sabores e texturas.

Referências bibliográficas

Ministério da Saúde (Brasil). Vigitel, Vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

American College of Sports Medicine, Academy of Nutrition and Dietetic, Dietitians of Canada. Nutrition and Athletic Performance. Med Sci Sports Exerc. 2016 Mar;48(3):543-68.

Instituto de Tecnologia de Alimentos (ITAL) e Federação das Indústrias de São Paulo (FIESP). Brasil Food Trends 2020. ITAL, FIEPS e Governo do Estado de São Paulo. São Paulo, 2010.

Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Brasil). Resolução nº. 54, de 12 de novembro de 2012. Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar.

Ministério do Esporte (Brasil). Diagnóstico Nacional do Esporte. 1. Ed – Brasília: Ministério do Esporte, 2015.

As proteínas são nutrientes essenciais que devem ser ingeridos diariamente para garantir a adequada manutenção da saúde, já que estão diretamente associados a diversas funções, como a formação de tecidos, hormônios, enzimas e outros componentes do organismo[1].

Além de seu papel estrutural, as proteínas também contribuem com a sensação de saciedade e, consequentemente, no gerenciamento de peso e na melhora da composição corporal, principalmente para quem pratica atividade física de forma regular[1-4].

O leite e seus derivados possuem benefícios para a saúde bem estabelecidos na ciência e são conhecidos por contribuírem de forma significativa para as necessidades de alguns nutrientes, em especial de proteínas e cálcio[5]. No entanto, sabe-se que o brasileiro não atinge as 3 porções diárias recomendadas deste grupo alimentar[6].

Sendo assim, incluir leites com maior teor de proteínas nos lanches intermediários, café da manhã ou pós-treino é uma estratégia para atingir essa recomendação e ainda obter os benefícios das proteínas de forma versátil, prática e saudável.

A **linha Itambé PRO** foi criada especialmente para adeptos de um estilo de vida saudável preocupados em manter uma alimentação equilibrada e que buscam aproveitar o benefício das proteínas.

O **leite Itambé PRO** pode ser encontrado nas versões desnatado e semidesnatado em embalagens de 1 litro e, além de zero lactose, fornece 13g de proteína por porção (o dobro da quantidade encontrada nos leites tradicionais) com o mesmo sabor e a mesma qualidade da Itambé que você já conhece!

Para a Itambé, Leite é Tudo.

REFERÊNCIAS

1. Dietary Reference Intakes for Energy, Carbohydrate, Fiber, Fat, Fatty Acids, Cholesterol, Protein, and Amino Acids (Macronutrients) (2005). Disponível em: http://www.nap.edu/ [Acesso em: 15 de agosto de 2016 as 15:05h]. **2.** McArdle WD, Katch FI, Katch VL. Fisiologia do Exercício: Energia, Nutrição e Desempenho Humano. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 1992. **3.** Campbell, B. et al. International Society of Sports Nutrition position stand: protein and exercise. J Int Soc Sports Nutr, v. 4, n. 1, p. 8. **4.** Soares MJ et al. Mechanistic roles for calcium and vitamin D in the regulation of body weight. Obesity reviews. 2012; 13(7): 592-605. **5.** Booth AO, Huggins CE, Wattanapenpaiboon N, Nowson CA. Effect of increasing dietary calcium through supplements and dairy food on body weight and body composition: a meta-analysis of randomised controlled trials. British Journal of Nutrition. 2015; 114(7): 1013-1025. **6.** Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição - SBAN. A importância do consumo de leite no atual cenário nutricional brasileiro. 2015.

TOPEMA é innovations

SOLUÇÕES **INNOVATIONS** PARA **REDUÇÃO DE CUSTOS** OPERACIONAIS EM COZINHAS PROFISSIONAIS

ECONOMIA DE ENERGIA 50%

REFRIGERAÇÃO
TOP BOX
Powered by Adande

- Não permite a saída do ar frio;
- Maior durabilidade dos alimentos : sem cristais, sem ressecamento;
- Dupla Ação – Resfriados e Congelados;
- Precisão de temperaturas;
- Possui selos magnéticos que reduzem o desgaste e protegem contra danos acidentais;
- Reduz até 50% o consumo de energia;
- Fácil limpeza
- Compressor de apenas 1/6 HP.

CUSTOMIZADA 100% AO CLIENTE

COCÇÃO POR INDUÇÃO
ILHA MULTI TOP

- 4x1: bocas de indução, cozedora, banho maria seco e coifas sem duto;
- Eficiência de 90% contra 60% do fogão a gás e 40% do elétrico;
- Coifa Integrada com cortina de ar;
- Ideal para ambientes de contato com público;
- Maior rapidez no cozimento (dobro da velocidade);
- Não transmite calor ao ambiente da cozinha;
- Não emite gases na atmosfera;
- Fácil limpeza.

A **TOPEMA ENTREGA A SOLUÇÃO COMPLETA** PARA TODOS OS TIPOS DE COZINHA PROFISSIONAL!

Redutora de Resíduos Orgânicos

Forno Combinado

Máquina de Sorvete 3 bicos

Caixa de Gordura Inteligente

Refrigerador Modular

AV. ROBERTO GORDON, 171 - DIADEMA - SÃO PAULO SP BRASIL - **TEL.: (11) 2134-7400** www.topema.com

TOPEMA INNOVATIONS

Gomes da Costa

Aproveite os benefícios que a linha Baixo Teor de Sódio Gomes da Costa te oferece!

✓ Alimentação mais saudável e equilibrada

✓ Redução de até 80% na concentração de sal

Curta nossa página

Facebook.com/GomesdaCostaBrasil

www.gomesdacosta.com.br