

mega *Evento* NUTRIÇÃO 2011

12º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida

12º Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição

7º Fórum Nacional de Nutrição

6º Simpósio Internacional da American Dietetic Association (USA)

4º Simpósio Internacional da Nutrition Society (United Kingdom)

4º Simpósio Internacional do Le Cordon Bleu (França)

2º Simpósio Internacional da Associação Espanhola de Nutricionista e Dietistas (Espanha)

3º Concurso Gastronomia Saudável

12ª Exposição de Produtos e Serviços em Nutrição e Alimentação

06 a 08/out/2011

Centro de Convenções e Eventos Frei Caneca | São Paulo - SP

O Ministério da Saúde informa: o aleitamento materno evita infecções e alergias e é recomendado até os 2 (dois) anos de idade ou mais.



Piracanjuba

Viva bem



EMBALAGENS
PRÁTICAS E
INOVADORAS

200 ml
e 500 ml

NOVOS PRODUTOS PIRACANJUBA

Enriquecidos, exclusivos e repletos de bem-estar.

Quinoa e Linhaça, o tempo a seu favor.

Quinoa é um grão milenar originário dos Andes, de altíssimo valor nutricional. Possui uma excelente combinação de aminoácidos, fibras, vitaminas e minerais, sendo considerado um grão completo.

VEGA-GÁVEZ, A.; MIRANDA, M.; VERGARA, J.; et al. Nutrition facts and functional potential of quinoa (*Chenopodium quinoa* willd.), an ancient Andean grain: a review. *J Sci Food Agric*, v.90, n.15, p.2541-7, 2010.

A semente de linhaça é um alimento rico em fibras solúveis e insolúveis, lignanas e ácidos graxos poli-insaturados, nutrientes importantes na combinação de uma alimentação saudável.

BASCH, E.; BENT, S.; COLLINS, J.; et al. Flax and flaxseed oil (*Linum usitatissimum*): a review by the Natural Standard Research Collaboration. *J Soc Integr Oncol*, v.5, n.3, p.92-105, 2007.

Crescer

O leite é fundamental para a nutrição da criança. Desenvolvido especialmente pensando no crescimento e no desenvolvimento da meninada, é enriquecido com vitaminas e minerais, nutrientes essenciais nesta fase da vida.

Piracanjuba Crescer: gostoso e nutritivo.

Dieta +

Enriquecido com cálcio e fonte das vitaminas A e D, nutrientes importantes para uma alimentação equilibrada e hábitos de vida saudáveis. 2 copos suprem 100% das necessidades diárias de cálcio.

Fibras

0% de gordura e com inulina, fibra solúvel que contribui para o equilíbrio da flora intestinal, sem alterar o sabor e a textura do leite.

ROBERFROID, M.B. Inulin: Type Fructans: Functional Food Ingredients. *J. Nutr.*, v.137, p:24935-25025, 2007.

0800 7221718 | www.piracanjuba.com.br

mega Evento NUTRIÇÃO 2012

13º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida

13º Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição

8º Fórum Nacional de Nutrição

7º Simpósio Internacional da American Dietetic Association (USA)

5º Simpósio Internacional da Nutrition Society (United Kingdom)

5º Simpósio Internacional do Le Cordon Bleu (França)

3º Simpósio Internacional da Associação Espanhola de Nutricionista e Dietistas (Espanha)

4º Concurso Gastronomia Saudável

13ª Exposição de Produtos e Serviços em Nutrição e Alimentação

04 à 06/out/2012

Centro de Convenções e Eventos Frei Caneca | São Paulo - SP

Palestrantes Internacionais

Renomados pesquisadores da American Dietetic Association, da Nutrition Society, do Le Cordon Bleu, Asociación Española de Dietista e Nutricionista e da Sociedade Italiana de Nutrição Humana estarão apresentando temas inovadores

Exposição

Empresas importantes do setor estarão expondo seus produtos e serviços em uma área climatizada de mais de 2.200m², apresentando lançamentos e novidades em Nutrição Clínica, Nutrição Hospitalar, Nutrição Esportiva, Nutrição Geral, Alimentos Funcionais, Food Service e Gastronomia.

Temas Livres e Posters

Serão oferecidos oito importantes prêmios para os melhores trabalhos científicos apresentados em Nutrição Clínica, Nutrição Esportiva, Nutrição e Saúde Pública e FoodService / Gastronomia.

Concurso Gastronomia Saudável

Este concurso é uma grande oportunidade para que os jovens talentos da Gastronomia e da Nutrição, assim como para que os profissionais que já atuam no setor, possam mostrar suas habilidades e conhecimentos

Programe já a sua participação no maior e mais importante Congresso de Nutrição da América Latina

divulgação

 **Nutrição** EM PAUTA
A Revista dos Melhores Profissionais de Nutrição

TV  **Nutrição** EM PAUTA

realização

 **Núcleo**
ATUALIZAÇÃO CIENTÍFICA
EM NUTRIÇÃO

 **núcleo** de
estudos
avanzados
em **nutrição**

Salada com Atum



O melhor do mar para você.

Praticidade e Sabor com menos de 170kcal por latinha!

Sem conservantes



Você sabia que nenhum produto Gomes da Costa contém conservantes?

Devido ao processo produtivo que cozinha e esteriliza o pescado dentro da própria lata com a tampa hermeticamente fechada, o produto é conservado naturalmente pela ação do calor sem a necessidade de aditivos. Por isso, enquanto a lata permanecer fechada, não precisa de refrigeração e irá manter suas características sensoriais e nutricionais.

- ✓ **Pronta para comer:** a qualquer hora, em qualquer lugar.
- ✓ **Muito prática:** Já vem com garfo. Economia de tempo, trabalho e não faz sujeira.
- ✓ **Muito gostosa:** tem aquele temperinho caseiro.
- ✓ **São 3 deliciosos sabores:** salada com atum e batata; salada com atum, batata, ervilha e cenoura; salada com atum, batata, maionese, azeitonas e salsinha.

www.gomesdacosta.com.br
SAC: 0800 704 1954

Pães e Massas

Industrializados



***Uma opção saudável
para um dia a dia com mais energia.***

ABIMA - Associação Brasileira das Indústrias de Massas Alimentícias - tem em sua missão, esclarecer os benefícios nutricionais e a participação das massas e pães industrializados em uma alimentação balanceada.

Os carboidratos compõem a maior parte da alimentação (45% a 65% do VET), são fontes de energia e também de vitaminas do complexo B, que participam do metabolismo do sistema nervoso¹.

Uma alimentação saudável deve incluir os carboidratos em porções adequadas. O Guia Alimentar para a População Brasileira recomenda o consumo de 6 porções diárias de alimentos do grupo dos cereais, tubérculos, raízes e derivados em dietas de 2.000 calorias. Alimentos como arroz, pães, massas, batata e mandioca constituem esse grupo e cada porção corresponde a 150 kcal em média².

Com a devida orientação nutricional, tanto o pão quanto o macarrão também podem ser veículos para outros nutrientes quando servidos com verduras, legumes, castanhas, ou fontes de proteínas.

Para conhecer mais acesse:
www.abima.com.br
www.macarraoenergia.com.br

abima
Associação Brasileira das Indústrias de
Massas Alimentícias e Pães Industrializados



Publicação da Núcleo Consultoria - Atualização Científica em Nutrição

Av. Vereador José Diniz, 3651 cj. 41 cep 04603-004

São Paulo/SP - Brasil

• Tel: (11) 5041-9321

• Fax: (11) 5041-9097

Email: nucleo@nutricaoempauta.com.br

Homepage: <http://www.nutricaoempauta.com.br>

Presidente do Congresso:

Dra. Sibe B. Agostini

(redacao@nutricaoempauta.com.br)

Diretor Executivo:

Cláudio G. Agostini Jr.

(diretoria@nutricaoempauta.com.br)

Coordenadora de Marketing:

Daniela Bossolani Agostini

(marketing@nutricaoempauta.com.br)

Comissão Científica:

Profa. Dra. Avany F. Pereira - UFRJ/RJ

Chef Bruno Stippe - FIC/Brasil

Chef Fabiana Agostini - Romarin/SC

Chef Fabrizio Pellegrino - Romarin/SC

Profa. Dra. Joy Dauncey - Cambridge/UK

Profa. Dra. Kênia M. B. de Carvalho - UnB/DF

Profa. Dra. Marcia M. M. Paranaquá - Unime/BA

Profa. Dra. Marcela Veiros - UFSC/SC

Chef Mauro Cingolani - ICIF/Brasil

Profa. Dra. Mirtes Stancanelli - Unicamp/SP

Chef Patrick Martin - Le Cordon Bleu/Paris

Profa. Dra. Raquel Botelho - UnB/DF

Profa. Dra. Sonia T. Philippi - USP/SP

Profa. Dra. Vanessa R. Kirsten - Unifra/RS

Tradutora: Dra. Cecília Tsukamoto

Assinaturas: Léia Rosa de Souza

(assinaturas@nutricaoempauta.com.br)

Projeto Gráfico e Editoração Eletrônica: nippak graphics

Produzido em setembro 2011

(edição especial eletrônica para o Mega Evento Nutrição 2011)

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

Indexação: A revista Nutrição em Pauta está indexada na Base de Dados PERI da ESALQ/USP.

Apresentação

O Mega Evento Nutrição 2011 foi realizado de 06 à 08 de outubro de 2011 no Centro de Convenções e Eventos Frei Caneca - São Paulo - SP.

Em 2011, o Ano da Itália no Brasil, teremos além do 12o Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida, do 12o Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição, do 7o Fórum Nacional de Nutrição, do 6o Simpósio Internacional da American Dietetic Association (USA), do 4o Simpósio Internacional da Nutrition Society (England), do 4o Simpósio Internacional do Le Cordon Bleu (France) e do 2o Simpósio Internacional da Asociación Española de Nutricionistas y Dietistas (Espanha), além de vários cursos pré-congresso em nutrição clínica, nutrição esportiva, nutrição e estética, gastronomia, food service e saúde pública.

Contando desde o ano 2000 com o apoio e a presença das principais entidades internacionais e nacionais do setor de nutrição e alimentação, o Mega Evento Nutrição 2011 vem inovando e crescendo a cada ano, trazendo para os profissionais e estudantes de Nutrição informações confiáveis de aplicação prática no seu dia-a-dia.

Nutrição Clínica, Nutrição Esportiva, Nutrição Hospitalar, Nutrição Geral, Saúde Pública, Alimentos Funcionais, Food Service, Gastronomia e Aspectos Alimentares/Culturais foram discutidos em profundidade no Mega Evento Nutrição 2011 - o maior evento de Nutrição da América Latina.

Neste ano, tivemos também o 3o Concurso de Gastronomia Saudável, com o aval do Le Cordon Bleu (França), onde duplas (Chef e Nutricionista) de todo o país concorreram a um curso em Paris na mais importante escola de gastronomia da atualidade.

Com relação aos Prêmios Científicos, foram premiados os melhores trabalhos em Nutrição Clínica, Nutrição Esportiva, Nutrição e Saúde Pública e Food Service. Em 2011, premiamos novamente tanto os Temas Livres quanto os Pôsteres.

O Mega Evento Nutrição 2011 ocupou uma área de exposições com mais de 2.200 m², com as principais e mais importantes empresas do setor. Utiliza o 4o e o 7o andares do Centro de Convenções Frei Caneca, incluindo a área de exposições, o grande teatro e mais

Sibe B. Agostini

Dra. Sibe B. Agostini
CRN 1066 - 3ª Região



Índice |

06. Editorial 07. Congresso Longevidade 09. Congresso Gastronomia 11. Cursos Pré-congresso 12. Fórum Nutrição
13. Simposios Internacionais 15. Palestrantes Internacionais 17. Palestras Longevidade 26. Palestras Gastronomia
33. Trabalhos Científicos Longevidade 85. Trabalhos Científicos Gastronomia 99. Relação de Expositores



**Nutrição
Longevidade
& Qualidade
de Vida**

12º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

Todas as palestras internacionais terão tradução simultânea

07/10 sexta-feira

O Impacto da Comunicação em Nutrição

Presidente de Mesa - Profa Dra. Sonia Tucunduva Philippi

8h - 8h45 - Comunicação na Nutrição

Prof. Dra. Sonia Tucunduva Philippi - Professora Livre-Docente do Departamento de Nutrição da Faculdade de Saúde Pública da USP, com Mestrado e Doutorado na FSP e no PRONUT. Autora e co-autora de inúmeros trabalhos publicados no Brasil e no exterior, destacando-se "A Pirâmide Alimentar Brasileira" e "A Tabela de Composição de Alimentos: Suporte para Decisão Nutricional".

8h45 - 9h30 - Por quê se Comunicar de Maneira Eficaz com os Vários Grupos Populacionais Existentes é uma Importante Competência para todos os Profissionais de Saúde?

Prof. Dr. Judith C. Rodriguez, PhD, RD, FADA, LDN - President, 2010-2011, American Dietetic Association; professor of nutrition, Department of Nutrition and Dietetics at the University of North Florida; co-author of the Latino Food Lover's, The Diet and Contemporary Nutrition for Latinos; bachelor and master degrees in nutrition and higher education, New York University; doctorate in cultural anthropology, Rutgers University.

9h30 - 10h15 - Como Fazer para que as Pessoas Mudem Efetivamente seu Comportamento Alimentar e Consequentemente sua Saúde?

Prof. Dr. Catherine Christie, PhD, RD, FADA, LD/N - Licensed Dietitian/Nutritionist; Associate Dean of the Brooks College of Health and Chair of the Department of Nutrition & Dietetics at the University of North Florida; co-author of The Latino Food Lover's Glossary, Fat is Not Your Fate, Eat to Stay Young, I'd Kill for a Cookie; Editor of the Manual of Medical Nutrition Therapy; Registered Dietitian and Fellow of the American Dietetic Association; Ph.D. from Florida State University.

10h15 - 10h45 - visita à exposição de produtos e serviços

10h45 - 11h30 - Nutrição além da Fisiologia: Aspectos Culturais, Emocionais e Sociais

Dra. Marle Alvarenga - Nutricionista pela USP. Mestre e Doutora em Nutrição Humana Aplicada pela USP. Pós Doutoranda do Departamento de Nutrição da Faculdade de Saúde Pública - USP com bolsa FAPESP. Supervisora da equipe de Nutrição do AMBULIM (Ambulatório de Bulimia e Transtornos Alimentares) do Instituto de Psiquiatria do HC-FMUSP. Coordenadora do Grupo de Estudos em Nutrição e Transtornos Alimentares - GENTA.

Nutrição e Genética

Presidente de Mesa - Profa Dra. Sonia Tucunduva Philippi

11h30 - 12h15 - Nutrição, Genética, Gens e a Saúde do Cérebro: Novas Descobertas

Prof Dr Joy Dauncey PhD, ScD, FSB - Fellow of Wolfson College, University of Cambridge; Senior Scientist and Adviser in Nutritional and Biomedical Sciences; Fellow of the Royal Society of Medicine.

Former research scientist at MRC Dunn Nutrition Unit, and at BBSRC Babraham Institute, Cambridge: Departments of Molecular & Cell Biology, Neurobiology, Developmental Genetics. Awarded the international Peter Debye Prize, for outstanding contribution and significant advance in the biomedical sciences; she has over 200 scientific publications.

12h15 - 13h - Nutrição, Epigenética e Câncer Colorectal

Prof Dr Liz Williams, PhD - Senior Lecturer in Human Nutrition in the Department of Oncology, Faculty of Medicine at the University of Sheffield, UK. Formerly employed as a lecturer at the University of Newcastle and as a post-doctoral researcher for the MRC Dunn Nutrition Unit, Cambridge. She has just completed her term as Nutrigenomics Theme leader for the UK Nutrition Society and is on the Science Committee for the British Association of Parenteral and Enteral Nutrition.

Nutrição e Saúde

Presidente de Mesa: Prof. Dra Sonia Tucunduva Philippi

13h - 13h45 - Hidratação e Saúde (Simpósio Satélite Coca-Cola Brasil)

Dr. Antônio Herbert Lancha Júnior - Educador Físico e Doutor em Nutrição Experimental pela Universidade de São Paulo (USP). Professor visitante do Human Nutrition Research Center on Aging Tufts University. Professor convidado do Programa de Mestrado da Universidad de Playa Ancha no Chile. Professor titular da Universidade de São Paulo e Coordenador do Laboratório de Nutrição e Metabolismo Aplicados à Atividade Motora.

13h45 - 14h30 - Intervalo para Almoço (não incluso)

Nutrição Clínica e Saúde

Presidente de Mesa: Prof. Dra Eliane L. Rosado

14h30 - 15h15 - Resposta Glicêmica e Saúde

Profa. Dra. Elizabete Wenzel de Menezes - Nutricionista pela Universidade de São Paulo, com Mestrado e Doutorado em Ciências dos Alimentos pela USP. Possui Especialização em Carboidratos não Disponíveis pela Universidade Complutense de Madri e Institute of Food Research - UK. Docente do Departamento de Alimentos e Nutrição Experimental da Faculdade de Ciências Farmacêuticas da Universidade de São Paulo. Professor Associado Livre-Docente da FCF- USP.

Nutrição Clínica e Alimentos Funcionais: Novas Perspectivas

15h15 - 16h - Alimentos Funcionais: Novas Perspectivas

Prof. Dra. Avany Fernandes Pereira - Nutricionista, Mestre em Nutrição Humana - UFRJ, Doutora em Ciência dos Alimentos - USP, Professora Adjunta do Curso de Nutrição da Universidade Federal do Rio de Janeiro.

16h - 16h30 - visita à exposição de produtos e serviços

Presidente de Mesa: Prof. Dra Avany F. Pereira



**Nutrição
Longevidade
& Qualidade
de Vida**

12º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

Todas as palestras internacionais terão tradução simultânea

16h30 - 17h15 - Obesidade e componentes funcionais

Profa Dra. Eliane Lopes Rosado - *Professor and Director, Christopher Center for Nutrition Sciences at Dominican University, River Forest, Illinois. Research Associate, Nephrology and Hypertension, at Loyola University Medical Center, Maywood, Illinois. Bachelor of Arts degree in Food and Nutrition from Rosary College, River Forest, Illinois. Master of Health Professions Education, University of Illinois at the Medical Center, Chicago, Illinois. Doctor of Philosophy (PhD) in Education – Measurement, Evaluation, Statistical Analysis from University of Chicago, Chicago, Illinois.*

08/10 sábado

Nutrição e Esportes

Presidente de Mesa: Prof Dr Roberto Carlos Burini

8h30 - 9h15 - Da Paleonutrição ao Genoma Obesogênico Moderno: do Condicionamento Físico à Saudabilidade e Longevidade do Obeso.

Prof. Dr. Roberto Carlos Burini - *Graduação em Ciências Biológicas pela Faculdade de Ciências Médicas e Biológicas de Botucatu, Doutorado em Bioquímica da Nutrição pela Faculdade de Ciências Médicas e Biológicas de Botucatu e Pós-doutorado pela Massachusetts Institute of Technology. Professor Titular da Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho.*

9h15 - 10h - Os Fatores Limitantes do Rendimento Esportivo e a Importância das Estratégias Nutricionais

Prof. Dr. RAÚL LÓPEZ GRUESO - *Doctor en Fisiología, Univ. Valencia, Dpto. Fisiología. Facultad de Medicina; Licenciado en Ciencias de la Actividad Física y el Deporte, Especializado en Alto Rendimiento Deportivo y Fisiología, Facultad de Ciencias AF y Deporte, Univ. Granada; Diplomado en Nutrición Humana y Dietética, Especializado en Nutrición Deportiva y Bioquímica Nutricional, Facultad de Farmacia, Univ. Granada; DEA Doctorado en Nutrición, Univ. Granada; DEA Doctorado en Fisiología, Univ. Valencia; Máster en Obesidad y Factores de Riesgo Cardiovascular, Univ. Granada, Univ. Málaga, Adiabeta. Miembro fundador y representante del Grupo de Especialización en Nutrición y Dietética para la Actividad Física y el Deporte (GE-NuDAFD) de la AEDN.*

10h - 10h45 - Coffee-break

10h45 - 11h30 - Necessidades Protéicas dos Deportistas e Necessidades Protéicas para o Ganho de Massa Muscular

Dr. JOSÉ MIGUEL MARTÍNEZ SANZ - *Diplomado en Nutrición Humana y Dietética, Universidad de Alicante; Master Oficial en Salud Pública, Universidad Miguel Hernandez; Master Oficial en Nutrición Humana y Calidad de los Alimentos, Univ. Islas Baleares; Dietista-Nutricionista del Programa de Tecnificación de Triatlón y Vóley-playa de la Universidad de Alicante. Miembro fundador y representante del Grupo de Especialización en Nutrición y Dietética para la Actividad Física y el Deporte (GE-NuDAFD) de la AEDN.*

11h30 - 12h15 - O Papel do Nutricionista na Prevenção e Tratamento da Triade da Mulher Atleta

Dra. Vivian Ragasso - *Nutricionista pela São Camilo com Pós-Graduação em Nutrição Clínica, Aperfeiçoamento em Suplementação Nutricional Aplicado ao Esporte, em Antropometria para o Atendimento Clínico ao Esporte de Alto Rendimento, em Personal Diet e Consultório, e em Nutrição Esportiva Funcional. Nutricionista Clínica no setor de Lipídeos, Aterosclerose e Biologia Vascular da Disciplina de Cardiologia na UNIFESP. Nutricionista do CEME, que atende os atletas do Centro Olímpico de Treinamento e Pesquisa. Nutricionista do Instituto Cohen de Ortopedia, Reabilitação e Medicina do Esporte.*

12h15 - 14h - intervalo para almoço (não incluso)

Nutrição e Estética

Presidente de Mesa: Dra Ana Celi Pimentel de Souza

14h - 15h - Nutricosméticos

Dra. Andrea Dario Frias - *Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela ESALQ - USP, Doutora em Ciência da Nutrição pela Faculdade de Engenharia de Alimentos - UNICAMP e Pós - Doutorado em Nutrição e Alimentos pela ESALQ - USP. Coordenadora do Centro de Pesquisa Sanavita.*

15h - 15h45 - Nutrição e Estética: Aspectos Baseados em Evidências.

Profa. Dra. Vanessa Ramos Kirsten - *Nutricionista graduada pela UNIFRA; Especialista em Nutrição Clínica pela UNISINOS; Mestre em Ciências da Saúde pela PUCRS; Doutoranda em Saúde da Criança e do Adolescente pela UFRGS. Professora e Coordenadora do Curso de Nutrição da UNIFRA.*

15h45 - 16h15 - visita à exposição de produtos e serviços

16h15 - 17h - Nutrição da Mulher em Diferentes Fases da Vida: das alterações Hormonais à Estética

Prof. Dra. Ana Céli Pimentel de Souza - *Nutricionista pela UNIRIO com Mestrado em Nutrição Clínica e Especialização em Oxidologia, Professora de Nutrição Dermato-Funcional e de Bases Nutricionais para Praticantes de Atividade Física da Universidade Estácio de Sá, Título Dr. Honoris Causa em Nutrição Clínica pela Universidad de Los Pueblos de Europa - Málaga, Espanha.*

17h - 17h30 - Entrega dos Prêmios dos Melhores Trabalhos Científicos em Nutrição Clínica/Hospitalar, Nutrição e Saúde Pública e Nutrição Esportiva (Temas Livres e Pôsteres).

Gastronomia Nutrição & Qualidade de Vida

12º Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição

Todas as palestras internacionais terão tradução simultânea

07/10 sexta-feira

Alimento Seguro: Produzir, Transformar e Conservar

Presidente de Mesa: Profa Dra Raquel Botelho

8h - 8h45 - O Consumo de Alimentos Derivados de Organismos Geneticamente Modificados e a Saúde Humana e Animal

Prof. Dr. Marcelo Gravina - Agrônomo pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), com Mestrado em Microbiologia Agrícola e do Ambiente pela UFRGS e Doutorado em Fitopatologia pela Universidade de Wisconsin-Madison (EUA). É professor do Curso de Agronomia e do Programa de Pós-graduação em Fitotecnia (UFRGS) e membro do CIB - Conselho de Informações para Biotecnologia.

8h45 - 9h30 - O Restaurante Popular com instrumento de Segurança Alimentar.

Profa. Dra. Rita de Cássia Coelho de Almeida Akutsu - Nutricionista pela Universidade Federal de Pernambuco, Especialista em Administração e Mestre em Nutrição pela Universidade Federal da Bahia e Doutora em Ciências da Saúde pela Universidade de Brasília. Professora do Departamento de Nutrição da Universidade de Brasília e do Curso de Especialização em Nutrição em Saúde Pública da Universidade Federal de São Paulo.

9h30 - 10h15 - Fluxogramas de Preparações: Planejamento e Elaboração.

Prof. Dra. Márcia Menezes de Mello Paranaguá - Nutricionista pela UFBA, Especialista em Metodologia do Ensino Superior pela Faculdade de Educação da Bahia, Docente da FAS/UNIME, Assessora Técnica em Nutrição dos restaurantes Yemanjá e Churrascaria Sal e Brasa. Instrutora em Segurança Alimentar pelo Instituto da Hospitalidade.

10h15 - 11h - visita à exposição de produtos e serviços

11h - 11h45 - Produção de Refeições na Alimentação Escolar

Prof. Dra. Raquel Braz Assunção Botelho - Doutora em Ciências da Saúde em Gastronomia Regional pela UnB. Mestre em Ciências de Alimentos pela Unicamp. Professora do Departamento de Nutrição da UnB e Coordenadora do Curso de Especialização em Gastronomia e Segurança Alimentar pelo Centro de Excelência em Turismo - UnB.

11h45 - 14h15 - intervalo para almoço (não incluso)

Qualidade Nutricional na Produção de Refeições

Presidente Mesa: Profa. Dra. Marcela Veiros

14h15 - 15h - Alimentação Saudável em Restaurantes Comerciais

Profa. Dra. Ana Maria Souza Pinto - Nutricionista pela Universidade de Mogi das Cruzes. Mestre e Doutora em Saúde Pública pela Faculdade de Saúde Pública da USP. Professora Adjunta do Curso de Nutrição da UNIFESP, no módulo Gestão de Alimentação Coletiva e Supervisora de Estágio em Alimentação Coletiva

15h - 15h45 - O Sódio na Produção de Refeições

Profa. Dra. Marcela Veiros - Nutricionista e Professora do Curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC, Doutorado em Nutrição Humana - Área de Alimentação Coletiva, pela Universidade do Porto - Portugal. Mestre em Engenharia de Produção - Área de Ergonomia, pela UFSC. Pesquisadora do Núcleo de Pesquisa de Nutrição em Produção de Refeições da UFSC - NUPPRE e do Grupo de Pesquisa Epidemiológica Nutricional da UNIFESP.

15h45 - 16h30 - visita à exposição de produtos e serviços

16h30 - 17h15 - Substituição de Gorduras Trans por Gorduras Interesterificadas: uma escolha saudável?

Profa. Dra. Lilia Zago - Nutricionista pela PUC de Campinas, Mestrado, Doutorado e Pós-doutorado em Alimentos e Nutrição pela UNICAMP. Professora Universidade do Estado do Rio de Janeiro/UERJ. Integrante do Grupo Bioquímica Nutricional de Lípidos da UNICAMP.

Alimentação e Tecnologia

8h30 - 9h15 - Conhecendo o Food System: Cozer, Resfriar e Regenerar

Eng. José Carlos Dias Reis - Engenheiro Mecânico pela F.E.I., Engenheiro de Produção, Mecânica com ênfase para Engenharia Financeira, Engenharia de Produto e Marketing, MBA Gestão Empresarial - FGV/SP e MBA Gestão Para Executivos - FGV/SP, Cursos de Aperfeiçoamento Profissional na Europa e Estados Unidos na área de equipamento de cozinha.

08/10 sábado

Gastronomia Italiana

Presidente de Mesa: Profa Dra Raquel Botelho

8h30 - 9h15 - Pratos Clássicos da Culinária Piemontês

Chef Franco Gioelli - Formado pelo Instituto Professionale Alberghiero di Stato di Mondovì, Itália. Até 2008 foi proprietário e Chef de Cozinha da "Osteria Veglio" de La Morra (Piemonte, Itália). Desde o início de 2009 atua como Chef de Cozinha no Restaurante Dolce Itália e instrutor da Escola de Gastronomia UCS-ICIF.

9h15 - 10h - Um Italiano no Brasil

Chef Mauro Cingolani - Formado pelo Instituto Hoteleiro G. Colombatto de Torino, na Itália. Já ministrou aulas e eventos, pelo ICIF, nas Ilhas Maurício, em Bombaim, na Índia, e no Brasil. Atuou como Chef em restaurantes na Itália, Estados Unidos e Inglaterra. Diretor Técnico da Escola de Gastronomia UCS-ICIF.

10h - 10h45 - visita à exposição de produtos e serviços

Gastronomia Nutrição & Qualidade de Vida

12º Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição

Todas as palestras internacionais terão tradução simultânea

10h45 – 11h30 - Uso de Pães e Massas em Gastronomia

Chef Alessandro Danielli Nicola - Chef de Cozinha com Especialização em Cozinha Mediterrânea. Certificado de Cocinero Espanhol y Mediterraneo – Escuela de Hosteleria y Turismo de Valencia, Espanha. Cozinheiro Chef Internacional – SENAC, SP (campus do Grande Hotel São Pedro) em Convênio com o The Culinary Institute of America. Bacharel em Administração de Empresas - PUCCAMP. Mestre em Gestão Integrada em Saúde do Trabalho e Meio Ambiente. SENAC – SP. Gerente de Desenvolvimento e Aplicação da Academia Bunge

Gastronomia Francesa

11h30-12h15 - Técnicas Gastronômicas Le Cordon Bleu

Chef Denis Delaval - Chef instrutor do Le Cordon Bleu Anhauac - México.

12h45 – 14h – intervalo para almoço (não incluso)

Gastronomia Italiana

Presidente de Mesa: Profa. Dra. Profa Dra Raquel Botelho

14h - 14h45 - Cozinha Clássica e Moderna italiana.

Chef Bruno Stippe – Presidente da Federazione Italiana Cuochi (Federação Italiana de Chefs) para o Brasil e America Latina, Campeão mundial 2009 na Copa Mundial de Ristogelateria (alta gastronomia com gelateria) na SIGEP - Rimini - Italia, Proprietário Chef da Cantina C...Que Sabe!, Apresentador do Programa de TV Pilotando o Fogão, Membro Honorário da ACLA - Academia Culinaria de Las Americas, Membro Collegium Cocorum - maior reconhecimento entregue na Itália a um Chef Italiano com mais de 25 anos comprovados em cozinha italiana, Palestrante em Congressos de Gastronomia Italiana no Brasil e em outros 22 países, Medalha da ONU de Mérito em 2010.

14h45 - 15h30 - Confeitaria Clássica Italiana

Chef Angelo Sabatino Perrella - Master Chef da Gastronomia Italiana no Brasil da Câmara do Comércio Brasil-Itália - São Paulo. Presidente da ABRACES – Associação Brasileira de Confeiteiros e Sorveteiros. Autor do livro História da Confeitaria no Mundo e Professor de diversas faculdades de Gastronomia. Autor de vários cursos técnicos na área de confeitaria para HOTECH e SENAI. Capitão da Equipe Feminina e da Equipe Brasileira de Júniores que disputará a Copa do Mundo de Confeitaria em 2012 em Rimini, Itália.

15h30 - 16h00 - visita à exposição de produtos e serviços

16h00 - 16h45 - Confeitaria Moderna

Chef Marcelo Magaldi - Atual Chef da Confeitaria e Padaria do Buffet FASANO, trabalhou com o Maestro Luciano Boleggia no Restaurante FASANO, "meu pai" dentro da gastronomia, e com o Chef Executive Salvatore Loi, atuando como Chef de Confeitaria e Massaria do Restaurante GERO. Chef de Cozinha Diretor Estadual São Paulo e Vice Presidente Região Sudeste FIC Brasile.

16h45 - 17h15 - Apresentação Receita Vencedora do Concurso Health Gourmet by Hellmann's 2011.

17h15 - 17h45 - Apresentação da Receita Vencedora do 3o Concurso de Gastronomia Saudável 2011

17h45 - 18h - Entrega dos Prêmios de Melhor Trabalho em Food Service e Gastronomia (Tema Livre e Pôster).

Cursos Pré-Congresso

06/10 quinta-feira

9h - 12h – Nutrição Clínica 1: Triagem Nutricional (Sala Azul)

Dra. Maria Carolina Gonçalves Dias - Nutricionista Chefe da Divisão de Nutrição e Dietética do Instituto Central do HC/FMUSP. 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..

9h - 12h – Gastronomia 1: Cardápios e Alimentação Coletiva (Sala Vermelha)

Profa Dra. Ana Maria Souza Pinto - Nutricionista pela Universidade de Mogi das Cruzes. Mestre e Doutora em Saúde Pública pela Faculdade de Saúde Pública da USP. Professora Adjunta do Curso de Nutrição da UNIFESP, no módulo Gestão de Alimentação Coletiva e Supervisora de Estágio em Alimentação Coletiva.

9h - 12h - Food Service 1: Atualização em Legislação de Alimentos e sua Aplicabilidade na Gestão de UAN's (Sala Amarela)

Profa. Dra. Márcia Menezes de Mello Paranaguá - Nutricionista pela UFBA, Especialista em Metodologia do Ensino Superior pela Faculdade de Educação da Bahia, Docente da FAS/UNIME, Assessora Técnica em Nutrição do restaurante Yemanjá. Instrutora em Segurança Alimentar pelo Instituto da Hospitalidade.

14h - 17h - Nutrição Clínica 2: Atualização de Nutrição Clínica em Cardiologia com Enfoque nos Alimentos Funcionais (Sala Azul)

Prof. Dra. Avany Fernandes Pereira - Nutricionista, Mestre em Nutrição Humana – UFRJ, Doutora em Ciência dos Alimentos – USP, Professora Adjunta do Curso de Nutrição da Universidade Federal do Rio de Janeiro.

14h - 17h - Nutrição Esportiva 1: Curso de Prescrição de Fitoterápicos (Sala Verde)

Profa. Dra. Andréa Aragão Francelino - Nutricionista e Mestre em Ciências da Saúde pela UFAL, Especialista em Nutrição Clínica e Ortomolecular pelas FACIS/SP, Coordenadora do Curso de Graduação do CESMAC-AL.

14h – 17h – Food Service 2: O Custo como Ferramenta de Gestão de Unidades de Alimentação. (Sala Amarela)

Profa. Dra. Rita de Cássia Coelho de Almeida Akutsu - Nutricionista pela Universidade Federal de Pernambuco, Especialista em Administração e Mestre em Nutrição pela Universidade Federal da Bahia e Doutora em Ciências da Saúde pela Universidade de Brasília. Professora do Departamento de Nutrição da Universidade de Brasília e do Curso de Especialização em Nutrição em Saúde Pública da Universidade Federal de São Paulo.

14h – 17h – Gastronomia 2: Métodos de Avaliação Qualitativa de Cardápios (Sala Vermelha)

Profa Dra. Marcela Veiros - Nutricionista e Professora do Curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC, Doutorado em Nutrição Humana - Área de Alimentação Coletiva, pela Universidade do Porto - Portugal. Mestre em Engenharia de Produção - Área de Ergonomia, pela UFSC. Pesquisadora do Núcleo de Pesquisa de Nutrição em Produção de Refeições da UFSC - NUPPRE e do Grupo de Pesquisa Epidemiológica Nutricional da UNIFESP.

17h30 - 20h30 - Nutrição e Estética: Como atuar? (Sala Azul)

Profa Dra Vanessa Kirsten - Nutricionista pelo Centro Universitário Franciscano (UNIFRA); Especialista em Nutrição Clínica pela UNISINOS, Mestre em Ciências da Saúde pela PUCRS, Doutoranda em Saúde da Criança e do Adolescente pela UFRGS. Professora do Curso de Nutrição do Centro Universitário Franciscano (UNIFRA).

17h30 - 20h30 - Nutrição Esportiva 2: Nutrição, Atividade Física e Emagrecimento (sala Verde)

Prof. Dra. Mirtes Stancanelli – Coordenadora do Bradesco Esportes e Educação, da Associação Atletica Ponte Preta e dos Navios Temáticos Costa Cruzeiros: Bem Estar e Fitness. Nutricionista da Seleção Brasileira de Basquete. Nutricionista do LABEX: Laboratório de Bioquímica do Exercício – UNICAMP. Mestre em Biologia Funcional e Molecular pelo Departamento de Bioquímica – UNICAMP.

17h30 - 20h30 - Saúde Pública: Obesidade e Síndrome Metabólica: Aspectos Epidemiológicos, Clínicos e Nutricionais (sala amarela)

Profa. Dra. Kênia Mara Baiocchi de Carvalho - Nutricionista pela Universidade de Brasília (UnB), Professora Adjunta do Departamento de Nutrição da UnB, Mestre em Ciências da Saúde pela UnB, Doutora em Ciências pela UNIFESP, Orientadora credenciada do Programa de Pós Graduação em Nutrição Humana da UnB. Docente de disciplinas de graduação (Patologia Nutricional e Dietoterapia, Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica) e Pós graduação (Nutrição Clínica e Nutrição e Comportamento)

17h30 - 20h30 - Nutrição Clínica 3: Contagem de Carboidratos no Diabetes Mellitus (Sala Lilás)

Profa Dra. Eliane Lopes Rosado - Nutricionista pela Universidade Federal de Viçosa, Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela UFV, Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela UFV e Fisiologia y Nutrición pela Faculdade de Farmacia da Universidad de Navarra - Espanha. Professora Adjunto do Departamento de Nutrição e Dietética do Instituto de Nutrição Josué de Castro da Universidade Federal do Rio de Janeiro.



atualização
científica
em nutrição
2010

08/10 sábado

Presidente de Mesa: Profa. Dra. Avany Fernandes Pereira

Nutrição e Promoção da Saúde

8h30 – 9h15 – Estado Nutricional e Consumo Alimentar de Crianças, Adolescentes e Adultos Brasileiros: Entendendo os Inquéritos Nacionais

Profa. Dra. Kênia Mara Baiocchi de Carvalho - Nutricionista pela Universidade de Brasília (UnB), Professora Adjunta do Departamento de Nutrição da UnB, Mestre em Ciências da Saúde pela UnB, Doutora em Ciências pela UNIFESP, Orientadora credenciada do Programa de Pós Graduação em Nutrição Humana da UnB. Docente de disciplinas de graduação (Patologia Nutricional e Dietoterapia, Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica) e Pós graduação (Nutrição Clínica e Nutrição e Comportamento)

9h15 - 10h - O café da manhã e sua importância para a saúde

Profa. Dra. Camila Leonel Mendes de Abreu - Nutricionista pelo Centro Universitário São Camilo. Especialista em Adolescência pela Universidade Federal de São Paulo (UNIFESP / EPM), Mestre em Ciências pela Universidade Federal de São Paulo (UNIFESP/EPM), Membro da Equipe de Unidade de Atendimento Domiciliar (UAD) no Ambulatório de Especialidades do Jardim São Carlos. Organização Social da Microrregião Cidade Tiradentes / Guaianases da Atenção Básica à Saúde Santa Marcelina

10h - 10h45 - Verdades e Mitos sobre o Alimento Ovo

Dra. Lucia Endriukaite - Nutricionista Clínica formada pela Universidade de Mogi das Cruzes, Pós-graduação em Administração em Serviços de Alimentação pela São Camilo, Pós-graduação em Nutrição Esportiva pela FMU, Membro do Conselho Brasileiro de Fitoterapia (CONBRAFITO), Consultora do Instituto Ovos Brasil.

10h45 – 11h30 – visita à exposição de produtos e serviços

11h30 - 12h15 - Amendoim - Propriedades Funcionais e Fatos Reais

Dra. Vanderli Marchiori – Nutricionista Clínica e Fitoterapeuta, Graduada pela Faculdade São Camilo com Extensão em Medicina Natural no Manchester Institute of Medicine, Fitoterapeuta pelo Conselho Regional de Farmácia do Mato Grosso do Sul e pela Fundação Herbarium, Secretária Geral da Associação Brasileira de Nutrição Esportiva e Assessora Técnica da Faculdade de Medicina de São Jose do Rio Preto, Autora do Livro Alho - Descubra como o o alho pode favorecer sua saúde.

6º Fórum Nacional de Nutrição

Definindo os Rumos da Nutrição no Brasil

Nutrição Clínica

12h15 - 13h - Abordagem Nutricional na Insuficiência Cardíaca Crônica

Prof. Dra. Avany Fernandes Pereira - Nutricionista, Mestre em Nutrição Humana – UFRJ, Doutora em Ciência dos Alimentos – USP, Professora Adjunta do Curso de Nutrição da Universidade Federal do Rio de Janeiro.

13h - 14h30 - intervalo para almoço (não incluso)

Nutrição Esportiva

Presidente de Mesa: Profa. Dra. Mirtes Stancanelli

14h30 - 15h15 - Fitoterapia Aplicada à Nutrição Esportiva

Prof. Dra. Andréa Aragão Francelino - Nutricionista e Mestre em Ciências da Saúde pela UFAL, Especialista em Nutrição Clínica e Ortomolecular pelas FACIS/SP, Coordenadora do Curso de Graduação do CESMAC-AL.

15h15 - 16h – Nutrigenômica e Nutriproteômica: Visão Realista para Área Esportiva

Prof. Dra. Mirtes Stancanelli - Coordenadora do Bradesco Esportes e Educação, da Associação Atletica Ponte Preta e dos Navios Temáticos Costa Cruzeiros: Bem Estar e Fitness. Nutricionista da Seleção Brasileira de Basquete. Nutricionista do LABEX: Laboratório de Bioquímica do Exercício – UNICAMP Mestre em Biologia Funcional e Molecular pelo Departamento de Bioquímica – UNICAMP 16h – 16h30 – visita à exposição de produtos e serviços

16h – 16h30 –

Nutrição e Saúde Pública

16h30 - 17h15 - Planejamento de Cardápios em Escolas.

Profa. Dra. Tatiana Matuk – Nutricionista pelo Centro Universitário São Camilo, especialista em Nutrição Clínica (Ganep) e Nutrição Esportiva (Universidade Gama Filho), orientadora do estágio em Alimentação Escolar do Curso de Nutrição da Universidade Paulista, atua em consultórios, academias e escolas em São Paulo desde 2003.

17h15 – 17h45 - Consenso Nacional "Definindo os Rumos da Nutrição no Brasil" (definido pela Comissão Científica e participantes do Fórum)

Simpósios Internacionais

06/10 quinta-feira



American Dietetic Association

6º Simpósio Internacional da American Dietetic Association (USA)

9h - 12h - Como Elaborar um Programa Nutricional Efetivo, Conhecendo e Envolvendo a Comunidade? (Sala Lilás)

Prof. Dr. Judith C. Rodriguez, PhD, RD, FADA, LD/N - President, 2010-2011, American Dietetic Association; professor of nutrition, Department of Nutrition and Dietetics at the University of North Florida; co-author of the Latino Food Lover's, The Diet and Contemporary Nutrition for Latinos; bachelor and master degrees in nutrition and higher education, New York University; doctorate in cultural anthropology, Rutgers University.

Prof. Dr. Catherine Christie, PhD, RD, FADA, LD/N - Licensed Dietitian/Nutritionist; Associate Dean of the Brooks College of Health and Chair of the Department of Nutrition & Dietetics at the University of North Florida; co-author of The Latino Food Lover's Glossary, Fat is Not Your Fate, Eat to Stay Young, I'd Kill for a Cookie; Editor of the Manual of Medical Nutrition Therapy; Registered Dietitian and Fellow of the American Dietetic Association; Ph.D. from Florida State University.



The Nutrition Society

4º Simpósio Internacional da Nutrition Society (UK)

14h - 17h - Nutrição, Genética e Saúde: Conhecimento Atual e Tendências Futuras (Sala Lilás)

Prof Dr Joy Dauncey PhD, ScD, FSB - Fellow of Wolfson College, University of Cambridge; Senior Scientist and Adviser in Nutritional and Biomedical Sciences; Fellow of the Royal Society of Medicine. Former research scientist at MRC Dunn Nutrition Unit, and at BBSRC Babraham Institute, Cambridge: Departments of Molecular & Cell Biology, Neurobiology, Developmental Genetics. Awarded the international Peter Debye Prize, for outstanding contribution and significant advance in the biomedical sciences; she has over 200 scientific publications

Prof Dr Liz Williams, PhD - Senior Lecturer in Human Nutrition in the Department of Oncology, Faculty of Medicine at the University of Sheffield, UK. Formerly employed as a lecturer at the University of Newcastle and as a post-doctoral researcher for the MRC Dunn Nutrition Unit, Cambridge. She has just completed her term as Nutrigenomics Theme leader for the UK Nutrition Society and is on the Science Committee for the British Association of Parenteral and Enteral Nutrition.

Importante: Todos os simpósios internacionais terão tradução simultânea

Simpósios Internacionais

06/10 quinta-feira



4º Simpósio Internacional do Le Cordon Bleu (France)

17h30 – 20h30 - O Mundo da Gastronomia (Sala Vermelha)

Chef Denis Delaval – Chef instrutor do Le Cordon Bleu Anhuac - México



Asociación Española de
Dietistas - Nutricionistas

2º Simpósio Internacional da Asociación Española de Dietistas y Nutricionistas (Espanha)

09h – 12h - Avaliação Funcional do Desportista – Aplicações para o Profissional da Nutrição: Cineantropometria e Rendimento Esportivo (Sala Lilás)

Prof. Dr. Raúl López Grueso – Doctor en Fisiología, Univ. Valencia, Dpto. Fisiología. Facultad de Medicina; Licenciado en Ciencias de la Actividad Física y el Deporte, Especializado en Alto Rendimiento Deportivo y Fisiología, Facultad de Ciencias AF y Deporte, Univ. Granada; Diplomado en Nutrición Humana y Dietética, Especializado en Nutrición Deportiva y Bioquímica Nutricional, Facultad de Farmacia, Univ. Granada; DEAD Doctorado en Nutrición, Univ. Granada; DEAD Doctorado en Fisiología, Univ. Valencia; Máster en Obesidad y Factores de Riesgo Cardiovascular, Univ. Granada, Univ. Málaga, Adiabeta. Miembro fundador y representante del Grupo de Especialización en Nutrición y Dietética para la Actividad Física y el Deporte (GE-NuDAFD) de la AEDN.

Dr. José Miguel Martínez Sanz – Diplomado en Nutrición Humana y Dietética, Universidad de Alicante; Master Oficial en Salud Pública, Universidad Miguel Hernandez; Master Oficial en Nutrición Humana y Calidad de los Alimentos, Univ. Islas Baleares; Dietista-Nutricionista del Programa de Tecnificación de Triatlón y Vóley-playa de la Universidad de Alicante. Miembro fundador y representante del Grupo de Especialización en Nutrición y Dietética para la Actividad Física y el Deporte (GE-NuDAFD) de la AEDN.

Importante: Todos os simpósios internacionais terão tradução simultânea

Palestrantes internacionais já confirmados

Todas as palestras internacionais terão tradução simultânea.



Prof. Dr. Judith C. Rodriguez, PhD, RD, FADA, LDN - President, 2010-2011, American Dietetic Association; professor of nutrition, Department of Nutrition and Dietetics at the University of North Florida; co-author of the Latino Food Lover's, The Diet and Contemporary Nutrition for Latinos; bachelor and master degrees in nutrition and higher education, New York University; doctorate in cultural anthropology, Rutgers University.



Prof. Dr. Catherine Christie, PhD, RD, FADA, LD/N -Licensed Dietitian/Nutritionist; Associate Dean of the Brooks College of Health and Chair of the Department of Nutrition & Dietetics at the University of North Florida; co-author of The Latino Food Lover's Glossary, Fat is Not Your Fate, Eat to Stay Young, I'd Kill for a Cookie; Editor of the Manual of Medical Nutrition Therapy; Registered Dietitian and Fellow of the American Dietetic Association;

Ph.D. from Florida State University.



Prof. Dr. Liz Williams, PhD - Senior Lecturer in Human Nutrition in the Department of Oncology, Faculty of Medicine at the University of Sheffield, UK. Formerly employed as a lecturer at the University of Newcastle and as a post-doctoral researcher for the MRC Dunn Nutrition Unit, Cambridge. She has just completed her term as Nutrigenomics Theme leader for the UK Nutrition Society and is on the Science Committee for the British Association of Parenteral and Enteral Nutrition.



Prof. Dr. Joy Dauncey PhD, ScD, FSB - Fellow of Wolfson College, University of Cambridge; Senior Scientist and Adviser in Nutritional and Biomedical Sciences; Fellow of the Royal Society of Medicine. Former research scientist at MRC Dunn Nutrition Unit, and at BBSRC Babraham Institute, Cambridge: Departments of Molecular & Cell Biology, Neurobiology, Developmental Genetics. Awarded the international Peter Debye

Prize, for outstanding contribution and significant advance in the biomedical sciences; she has over 200 scientific publications.



Dr. José Miguel Martínez Sanz - Diplomado en Nutrición Humana y Dietética, Universidad de Alicante; Master Oficial en Salud Pública, Universidad Miguel Hernandez; Master Oficial en Nutrición Humana y Calidad de los Alimentos, Univ. Islas Baleares; Miembro fundador y Presidente de la Asociación de Dietistas-Nutricionistas Universitarios de Alicante.



Prof. Dr. Raúl Lopez Grueso - Doctor en Fisiología, Univ. Valencia, Dpto. Fisiología. Facultad de Medicina; Licenciado en Ciencias de la Actividad Física y el Deporte, Especializado en Alto Rendimiento Deportivo y Fisiología, Facultad de Ciencias AF y Deporte, Univ. Granada; Diplomado en Nutrición Humana y Dietética, Especializado en Nutrición Deportiva y Bioquímica Nutricional, Facultad de Farmacia,

Univ. Granada; DEA Doctorado en Nutrición, Univ. Granada; DEA Doctorado en Fisiología, Univ. Valencia; Máster en Obesidad y Factores de Riesgo Cardiovascular, Univ. Granada, Univ. Málaga, Adiabeta.

Chefs de Cozinha já confirmados

Todas as palestras internacionais terão tradução simultânea.



Chef Denis Delaval - Chef instrutor do Le Cordon Bleu Anhuac - Mexico.

Chef Franco Gioelli - Formado pelo Instituto Professionale Alberghiero di Stato di Mondovi, Itália. Até 2008 foi proprietário e Chef de Cozinha da "Osteria Veglio" de La Morra (Piemonte, Itália). Desde o início de 2009 atua como Chef de Cozinha no Restaurante Dolce Itália e instrutor da Escola de Gastronomia UCS-ICIF.



Chef Mauro Cingolani - Formado pelo Instituto Hoteleiro G. Colombatto de Torino, na Itália. Já ministrou aulas e eventos, pelo ICIF, nas Ilhas Maurício, em Bombaim, na Índia, e no Brasil. Atuou como Chef em restaurantes na Itália, Estados Unidos e Inglaterra. Diretor Técnico da Escola de Gastronomia UCS-ICIF.



Chef Angelo Sabatino Perrella - Master Chef da Gastronomia Italiana no Brasil da Câmara do Comércio Brasil-Itália - São Paulo. Presidente da ABRACES - Associação Brasileira de Confeiteiros e Sorveteiros. Autor do livro História da Confeitaria no Mundo e Professor de diversas faculdades de Gastronomia. Autor de vários cursos técnicos na área de confeitaria para HOTEC e SENAI. Capitão da Equipe Feminina e da Equipe Brasileira de Júniores que disputará a Copa do Mundo de Confeitaria em 2012 em Rimini, Itália.



Chef Bruno Stippe - Presidente da Federazione Italiana Cuochi (Federação Italiana de Chefs) para o Brasil e América Latina,

Campeão mundial 2009 na Copa Mundial de Ristogelateria (alta gastronomia com gelateria) na SIGEP - Rimini - Itália, Proprietário Chef da Cantina C...Que Sabe!, Apresentador do Programa de TV Pilotando o Fogão, Membro Honorário da ACLA - Academia Culinária de Las Americas, Membro Collegium Cocorum - maior reconhecimento entregue na Itália a um Chef Italiano com mais de 25 anos comprovados em cozinha italiana, Palestrante em Congressos de Gastronomia Italiana no Brasil e em outros 22 países, Medalha da ONU de Mérito em 2010.



Chef Marcelo Magaldi - Atual Chef da Confeitaria e Padaria do Buffet FASANO, trabalhou com o Maestro Luciano Bolegna no Restaurante FASANO, "meu pai" dentro da gastronomia, e com o Chef Executive Salvatore Loi, atuando como Chef de Confeitaria e Massaria do Restaurante GERO. Chef de Cozinha Diretor Estadual São Paulo e Vice Presidente Região Sudeste FIC Brasileiro.



Chef Alessandro Danielli Nicola - Chef de Cozinha com Especialização em Cozinha Mediterrânea. Certificado de Cocinero Espanhol y Mediterraneo - Escuela de Hosteleria y Turismo de Valencia, Espanha. Cozinheiro Chef Internacional - SENAC, SP (campus do Grande Hotel São Pedro) em Convênio com o The Culinary Institute of America. Bacharel em Administração de Empresas - PUCCAMP. Mestre em Gestão Integrada em Saúde do Trabalho e Meio Ambiente. SENAC - SP. Gerente de Desenvolvimento e Aplicação da Academia Bunge.





12º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

07 e 08 de outubro de 2011

12TH INTERNATIONAL CONGRESS OF NUTRITION, LONGEVITY & QUALITY OF LIFE - MEGA EVENTO NUTRIÇÃO - SÃO PAULO - BRAZIL: OCTOBER 2011

Nutrition, Genes and Brain Health: Recent Advances

M J Dauncey, Wolfson College, University of Cambridge, UK

Brain structure and function are affected by nutrition throughout the life-cycle, with profound implications for health and disease. Optimal energy status, for example, has a key role in brain health, cognitive function and well-being. By contrast, sub-optimal energy status is implicated in many neurodevelopmental and neurodegenerative disorders. These include mental health problems, anorexia and bulimia, schizophrenia and Alzheimer's disease. Fundamentally, the effects of nutrition on the brain are mediated by changes in gene expression. Recent advances in genomics and epigenomics are increasing understanding of the underlying mechanisms involved. This should provide a basis for future recommendations on optimal energy status for brain health at all stages of life.

Energy status includes components such as energy intake, energy metabolism and physical activity. This overview concerns interactions between energy status and genes in determining brain health, especially in relation to: (1) nutrigenomics - the influence of nutrition on gene expression, (2) nutrigenetics - the influence of genetic variability on responses to nutrition, (3) epigenetics - changes in gene expression without changes in DNA sequence. Furthermore, these mechanisms can work in concert to exert powerful influences on the brain.

Considerable evidence indicates that energy status can influence gene expression via growth factors and hormones acting as nutritional sensors. Brain-derived neurotrophic factor (BDNF) mediates the actions of energy intake and physical activity on expression of multiple genes involved in neuronal function, plasticity and neurogenesis. Glucocorticoids and thyroid hormones, with nuclear receptors that act as transcription factors to affect multiple genes, may play a pivotal role in mediating the effects of energy status on the brain.

Individual differences in responses to nutrition are due in part to common gene variants such as single nucleotide polymorphisms (SNPs) and copy number variants (CNVs). These act as important modulators of brain health and are implicated in many brain disorders. Variability in the BDNF gene is linked with eating disorders, and a recent genome-wide association study has shown that gene variants involved in neurological processes may be an important factor in healthy ageing.

Epigenetic mechanisms, such as DNA methylation and histone acetylation, can affect gene expression via chromatin remodelling. These are implicated in many aspects of brain health including memory, mental health, neurodevelopmental disorders and neurodegenerative diseases. Epigenetic marks are established in normal development, they are relatively stable, and suggest a mechanism for developmental

programming of adult disease. However, the epigenetic marking of genes is relatively plastic and can be influenced by nutrition. Therefore, advances in nutritional epigenomics may provide new opportunities for optimizing brain health and preventing or treating brain disorders in older children and adults.

The personal, social and economic costs of sub-optimal brain health are immense. Future advances in understanding the complex links between nutrition, genes and the brain should help reduce these costs and enhance quality of life.

Acknowledgements: I thank J Mathers (Human Nutrition Research Centre, Institute for Ageing & Health, Newcastle University, UK) for valuable discussion.

References

- Dauncey MJ, Bicknell RJ (1999). Nutrition and neurodevelopment: mechanisms of developmental dysfunction and disease in later life. *Nutrition Research Reviews* 12, 231-253.
- Dauncey MJ, White P, Burton KA, Katsumata M (2001). Nutrition-hormone receptor-gene interactions: implications for development and disease. *Proceedings of the Nutrition Society* 60, 63-72.
- Dauncey MJ (2004). Interações precoces nutrição-hormônios: implicações nas doenças degenerativas de adultos. *Nutrição em Pauta* 66, 30-35.
- Dauncey MJ, White P (2004). Nutrition and cell communication: insulin signalling in development, health and disease. In *Recent Research Developments in Nutrition* 6, 49-81.
- Dauncey MJ, Astley S (2006). Genômica nutricional: Novos estudos sobre as interações entre nutrição e o genoma humano. *Nutrição em Pauta* 77, 4-9.
- Dauncey MJ (2009). New insights into nutrition and cognitive neuroscience. *Proceedings of the Nutrition Society* 68, 1-8.
- Dauncey MJ (2009). Recentes avanços em nutrição e neurociência cognitiva. *Nutrição em Pauta* 97, 4-13.

ABORDAGEM NUTRICIONAL NA INSUFICIÊNCIA CARDÍACA CRÔNICA

Profa. Dra. Avany Fernandes Pereira

É o estado fisiopatológico em que o coração é incapaz de bombear sangue a uma taxa satisfatória às necessidades dos tecidos e sistemas orgânicos, ou só consegue manter esta taxa apenas a partir de pressão arterial elevada (Braunwald e Bristow, 2000).

A Insuficiência Cardíaca Crônica pode ter caráter agudo, mas geralmente se desenvolve gradualmente, às vezes durante anos. Sendo uma condição crônica, gera a possibilidade de adaptações do coração o que pode permitir uma vida prolongada porém, com limitações físicas

e de qualidade de vida importantes.

O estado nutricional de indivíduos com Insuficiência Cardíaca Crônica pode ser comprometido pelo déficit gerado entre as necessidades nutricionais e metabólicas elevadas e a ingestão dietética reduzida. O estado de desnutrição destes pacientes é de origem multifatorial e deve ser tratada considerando a totalidade do tratamento da ICC, incluindo as mudanças comportamentais e tratamento medicamentoso. A nutrição é importante elemento na prevenção das complicações associadas a ICC, bem como da progressão da doença com piora dos sintomas e da qualidade de vida do indivíduo.

A orientação nutricional tem fundamental importância no tratamento de pacientes com IC, contribuindo para maior equilíbrio da doença, melhorando a capacidade funcional e a qualidade de vida com impacto positivo na morbimortalidade.

A intervenção nutricional deve ser realizada em duas etapas distintas: diagnóstico nutricional e planejamento alimentar de forma clara e simples. A anamnese alimentar propicia o conhecimento da qualidade e da quantidade alimentar do paciente, possibilitando identificar suas preferências e aversões, além das limitações de ordem cultural e econômica que possam interferir na orientação dietética (III Diretriz Brasileira de Tratamento de ICC, 2009).

COMMUNITY ASSESSMENTS FOR EFFECTIVE NUTRITION PROGRAMMING

Judith Rodriguez, PhD, RD, LD/N, FADA and Catherine Christie, PhD, RD, LD/N, FADA

São Paulo, Brazil Mega Nutrition Event- October, 2011

Community Asset Mapping is a process used to identify the human, material, financial, entrepreneurial, and other resources in a community. This process provides information about the strengths and resources of a community and can help reveal solutions. Once community strengths and resources are organized and portrayed in a map, it is easier to find ways for building on these assets in order to address community needs and improve health. Community asset mapping promotes community involvement, ownership, and empowerment.

Examples of a community in Jacksonville are used to illustrate the process, possible findings and action plans. Comparisons to national levels for gender and age, race/ethnicity, employment and income, education, and home ownership are made. In addition, lifestyle risk factors, education, transportation, food and health services, government agencies, social services, religious institutions, and parks should be assessed.

Participants will then work through the steps to create a community asset map. These steps include: defining community boundaries, identifying and involving partners, determining what type of assets to include, listing assets of groups and individuals, and organizing assets on a map. Participants will see examples of nutrition implications and opportunities resulting from community asset mapping.

DA PALEONUTRIÇÃO AO GENOMA OBESOGÊNICO MODERNO - DO CONDICIONAMENTO FÍSICO À SAUDABILIDADE DO OBESO.

ROBERTO CARLOS BURINI *

O ambiente obesogênico da modernidade pode ser caracterizado pela grande oferta energética dos produtos alimentícios processados e/ou do sedentarismo (ou inatividade física) propiciado pela tecnologia do conforto e bem estar. O balanço energético positivo encontra eco no

genoma economizador de energia para a deposição não fisiológica de gordura. O genótipo economizador (thrifty genes), particularmente de glicogênio e de triglicerídios, foi vital à sobrevivência dos nossos ancestrais paleolíticos e neolíticos, quando o jejum era comum frente a alimentação infrequente. Esses chamados genes frugais constituem polimorfismos sempre presentes em momentos de transição alimentar associados à sobrevivência e/ou evolução humana. No geral, o fenótipo resultante é de resistência à carência alimentar, hoje inexistente. Portanto, a presença desses alelos ocasiona hoje imprinting metabólico para quase todas as doenças crônicas não transmissíveis, incluindo à obesidade. Como potencializador da positividade do balanço energético há a tecnologia facilitadora da aquisição do alimento. Na busca de água e alimentos, o nosso ancestral paleolítico chegava a consumir 80 horas semanais (3000 kcal/dia). O domínio da produção e silagem do alimento levou a sociedade ao sedentarismo e maior disponibilidade de tempo para a socialização e evolução do conhecimento. Disso resultou a transição tecnológica não apenas do processamento alimentar mas também do conforto e bem estar que agravou o sedentarismo. Nesse ambiente, o obeso deixa de ser obesus (do latim, obere=comer muito) e passa a ser também aquele que gasta pouco (energia) e parece ser um fenótipo evolutivo do homo sapiens adaptado ao ambiente obesogênico atual. Se sabemos as causas da obesidade e de como elas surgiram nas transições (alimentar e física) do homem, podemos mudá-las começando com a modificação do estilo de vida já que alterações do atual genoma demandaria milênios. Dados epidemiológicos e até mecanísticos (moleculares) permitem associar a aptidão física com a maior expectativa de vida e maior saudabilidade, mesmo em presença de excesso de peso e/ou comorbidades. Parte crescente da população já esclarecida vem aderindo ao estilo de vida saudável.

FITOTERAPIA APLICADA AO ESPORTE

O uso da fitoterapia como um tratamento não-convencional está ganhando reconhecimento considerável e popularidade no mundo todo. Pesquisas indicam que, nos últimos anos, houve um aumento muito grande de produtos fitoterápicos, devido a busca por produtos mais naturais e menos medicamentos, sendo o ginseng um dos produtos mais procurados.

Durante o exercício, existem mudanças fisiológicas tais como: utilização de oxigênio, homeostase e acúmulo de lactato, entre outros. Os fitoterápicos podem agir nesses processos fisiológicos e no trabalho psicomotor, além de atuarem como antioxidantes.

Em treinamentos intensos com pouco tempo de descanso e recuperação há, normalmente, um comprometimento do sistema imunológico, deixando o atleta suscetível a infecções, sobretudo respiratórias. Já existem vários trabalhos com fitoterápicos que possuem agentes antibacterianos, alguns ainda não conclusivos.

Existem vários fitoterápicos que possuem a função de normalizar as funções orgânicas após estresse induzido pelo exercício, os grupos de praticantes de atividade física e atletas consomem em maior quantidade suplementos alimentares e fitoterápicos com função ergogênica.

Fitoterápicos que possuem cafeína têm sido muito utilizados devido ao efeito termogênico, como a Camellia sinensis (Chá Verde), Paullinia cupana (guaraná) e Ilex paraguayensis (mate). O Citrus aurantium é um fitoterápico conhecido por ser substituto da efedrina e auxiliar na perda de peso dos praticantes de atividade física, porém sem os efeitos colaterais da efedrina. O ginseng é usado para restabelecer a energia vital, sendo assim, funciona como tônico da vitalidade, saúde e longevidade. A Curcuma longa, tem efeito antiinflamatório comprovado por vários estudos. O Zingiber officinale (gengibre) foi o

primeiro antiinflamatório identificado e tem sido utilizado pelas suas atividades antitrombótica, antioxidante e antibacteriana, decorrente da sua capacidade de inibição da síntese de prostaglandinas.

Com relação a fitoterápico que promove efeito anabólico, temos o Tribulus terrestris e o Pasak Bumi, os estudos são mais consistentes em relação ao Tribulus terrestris, sendo controverso em alguns deles. É verdade que a presença de componentes fenólicos nas plantas, principalmente flavonóides é responsável por atividades antioxidantes importantes para o atleta, no entanto os estudos com fitoterapia aplicada ao esporte é bastante controverso em relação a dosagens e tempo de suplementação para que possamos atingir o objetivo desejado. Precisamos ter embasamento teórico, conhecendo os fitoterápicos para prescrever com segurança a suplementação necessária ao nosso cliente, sem esquecer que o Nutricionista deverá sempre enfatizar a importância de uma alimentação saudável, mesmo identificando a necessidade da prescrição de plantas medicinais. O estudo e a utilização de plantas medicinais só vai enriquecer a atividade fim do nutricionista, que é a orientação dietoterápica.

FLUXOGRAMAS DE PREPARAÇÕES: APLICATIVOS DE CONTROLE DE QUALIDADE PARA A PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES.

Márcia Menezes de Mello Paranaguá – CRN 5/0434

A saúde tem como um dos seus fatores determinantes a alimentação, a qual depende da qualidade sanitária, dos atributos sensoriais e da composição nutricional dos alimentos. Todos esses aspectos são indispensáveis à satisfação das necessidades fisiológicas do homem. Desde a década de oitenta a promoção do controle da qualidade sanitária dos alimentos tem como condição primordial a garantia da qualidade focada não só no produto final mais nas condições das matérias-primas e na qualificação dos processos de beneficiamento dos produtos, reduzindo assim, de modo significativo, os custos de produção além das despesas eventuais ocorridos pelas perdas, por re-trabalho ou por ocorrências de “fugas de qualidade” quando não se atinge os PIQ's (Padrão de Identidade e Qualidade) dos produtos, definidos como requisitos de expectativa do mercado.

Assim, o controle de qualidade deve ser exercido sobre não conformidades, estruturais e operacionais que possam carrear perigos de natureza química, física e biológica que afetam a integridade dos produtos. Essas ações devem ser desenvolvidas a partir de um monitoramento preciso, e devem ser aplicadas em todas as etapas da cadeia processual, a ser iniciada nas atividades primárias, envolvendo as boas práticas no campo e posteriormente nos seguimentos de beneficiamento, a saber, a indústria e o comércio de alimentos.

Metodologias próprias foram estabelecidas para assegurar a qualidade dos alimentos, e em especial os transformados em refeições, para adoção em sistemas de gestão de controle da qualidade sobre as matérias-primas, operações e produto final.

Visando melhorar as condições higiênico-sanitárias na preparação de alimentos e adequar a ação da Vigilância Sanitária, o Ministério da Saúde, publicou em 1993 a Portaria nº 1428. Esta lei definiu como obrigatória a adoção do sistema APPCC – Análise de Perigos em Pontos Críticos de Controle, metodologia a ser admitida após a implantação de “Boas Práticas”. Também incluiu a exigência de documentação das etapas de produção de alimentos através da representação gráfica de fluxogramas das preparações devendo assim ser constituído num guia criado para viabilizar o controle dos pontos críticos.

Essa ferramenta de qualidade se traduz, em um formulário específico, para a identificação dos perigos e das formas de controle com vistas à segurança alimentar. É indispensável na estruturação do Manual de

Boas Práticas dos serviços de alimentação.

Os fluxogramas de preparações sucedem a criação das receitas e dá seqüência a confecção das fichas técnicas de preparações, sendo essas as ferramentas que primam pela padronização dos produtos na gestão de serviços focados na qualidade. Os fluxogramas constituem na forma de documentar a confecção das preparações com descrição das rotinas de trabalho de manipulação de cada etapa da cadeia processual. Aliado a isso os fluxogramas devem associar os respectivos perigos previstos para cada etapa, as medidas de controle que podem ser realizadas para evitar a contaminação dos alimentos, os PCC's e os critérios de segurança dos produtos (validade após o processamento, cor, consistência, temperaturas de conservação no calor e no frio). Por fim devem ser registradas as formas de monitoramento, que consistem em acompanhar se os procedimentos e as técnicas são efetivas e controlam os riscos em cada etapa.

A partir dos fluxogramas é possível também definir ações corretivas (conserto de equipamentos, adequação de instalações de produção e armazenamento de alimentos, disciplinar e corrigir empregados, substituir mercadorias junto aos fornecedores). Para tanto, os fluxogramas devem ser claros e objetivos e retratar a realidade do serviço de alimentação.

Como etapas para o registro dos fluxogramas a legislação sanitária prevê que os mesmos contemplem os seguintes itens:

- 1- Registro das etapas de preparação/operações com indicação da seqüência do fluxo.
- 2- Registro dos vários perigos correspondentes as etapas expressados através da aplicação da simbologia internacional.
- 3- Relação das medidas de controle propostas para controlar os perigos envolvendo as etapas.
- 4- Registro do que representa cada medida de controle, se elimina, previne ou reduz os perigos, configurados nas siglas: PCC e, PCC p e PCC r.
- 5- Registro dos critérios de segurança adotados para cada medida de controle.
- 6- Descrição da conduta proposta para avaliação e eficácia dos critérios adotados.

Esse conjunto de procedimentos, registrados em seqüência lógica na cadeia processual, deve ser parte integrante do conteúdo do “Manual de Boas Práticas”, no qual rotinas operacionais de produção deverão ser definidas, documentadas e executadas para atingir as metas estimadas com vistas a manipulação segura dos alimentos.

Márcia M M Paranaguá

Referencias

- ABERC. Manual ABERC de Práticas de Elaboração e Serviço de Refeições para Coletividades. Ed ABERC, 2010.
- CABRERA, V.T.B.S. Manual Prático de Higiene e Sanidade nas Unidades de alimentação e Nutrição. Barcelona: Livraria Varela, 1999, 188p.
- FERREIRA, S. M. R. Controle da qualidade em sistemas de alimentação coletiva I. São Paulo: Varela, 2002, 173p.
- IAMFES ; International Association of Milk, Food and Environmental Sanitarians, Guia de Procedimentos para Implantação do Método de Análise de Perigos em Pontos Críticos de Controle –(APPCC)/ Bryan, F. L e cols., IAMFES. Tradução Gillian Alonso Arruda e cols. - São Paulo: Ponto Crítico consultoria em Alimentação, 1997.
- IAMFES – Comissão Internacional para Especificações Microbiológicas dos Alimentos e IAMS – União Internacional das Sociedades de Microbiologia – APPCC na qualidade e segurança microbiológica de alimentos: análise de perigos e pontos críticos a qualidade e a segurança microbiológica de alimentos/ Tradução D. Ana Terzi Giova; revisão científica Eneo Alves da Silva Jr. – São Paulo : Livraria Varela, 1997.

- SILVA JR, ENEO A. Manual de Controle Higiênico Sanitário dos Alimentos. 5. ed. São Paulo: Livraria Varela, 2002, 479p.
- HOOBS, B. C., ROBERTS, D. Toxinfecções e controle higiênico-sanitário dos alimentos. São Paulo: Varela, 1999. 376p.
- PROENÇA, R. P. C. (et al.). Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições
- ServSafe, Manual do Instrutor de Segurança Alimentar. Instituto de Hospitalidade; Tradução de Bazán Tecnologia e Linguística. – Rio de Janeiro: IH, 200. 316p.
- GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. 2.ed. São Paulo: Livraria Varela, 2003.
- BRASIL, Portaria Federal MS/SVS Nº 326 de 30 de julho de 1997. Aprova o Regulamento técnico: Condições Higiênico-sanitárias de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores / Industrializadores de Alimentos.
- BRASIL, Resolução – RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
- BRASIL, MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria Nacional de Vigilância Sanitária. Divisão Nacional de Vigilância Sanitária de Alimentos. Portaria nº 1428 de 26 de novembro de 1993. Aprova o regulamento técnico para a inspeção sanitária de alimentos.

“FUNCTIONAL ASSESSMENT OF THE ATHLETE”

Dr. RAÚL LÓPEZ-GRUESO

Every athlete tries to find the best performance in their sport or the maximum capacity or fitness based on their objectives.

Take care of food and dietary-nutritional strategy right is one of the cornerstones to achieve that high level of athletic performance.

But it is also important to consider the degree of fitness of the athlete, to extract the maximum information that a complete functional assessment can contribute and bring us and multidisciplinary intervention with the athlete.

The correct interpretation of the interaction of influencing factors on fitness, training and competition will minimize the problems in carrying out this operation successfully.

Among these factors, to analyze what, specifically, can be found dietitians-nutritionists in their professional work with this group and can act thus, in training, as well as rest and functional adaptations (avoid fatigue that may lead to overtraining) that occur in the body of athletes.

HEALTH LITERACY AND NUMERACY: WHAT WORKS FOR EFFECTIVE NUTRITION MESSAGING

Catherine Christie, PhD, RD, LD/N, FADA

São Paulo, Brazil- Mega Nutrition Event, October 2011

In addition to basic literacy skills, health literacy requires knowledge of health topics. People with limited health literacy often lack knowledge or have misinformation about the body as well as the nature and causes of disease. Without this knowledge, they may not understand the relationship between lifestyle factors such as diet and exercise and various health outcomes. Health information can overwhelm even persons with advanced literacy skills. Medical science progresses rapidly. What people may have learned about health or biology

during their school years often becomes outdated or forgotten, or it is incomplete. Moreover, health information provided in a stressful or unfamiliar situation is unlikely to be retained.

Health literacy also includes numeracy skills. For example, calculating cholesterol and blood glucose levels, measuring medications, and understanding nutrition labels all require math skills. Choosing between health plans or comparing prescription drug coverage requires calculating premiums, copays, and deductibles. Adults with low health literacy were more likely to report their health as poor (42 percent) and are more likely to lack health insurance (28 percent) than adults with proficient health literacy.

The National Action Plan to improve health literacy is based on the principles that everyone has the right to health information that helps them make informed decisions and health services should be delivered in ways that are understandable and beneficial to health, longevity, and quality of life.

Tools to use to assess health literacy and raise awareness as well as designing appropriate materials for patients are discussed including improving spoken communication, written communication, self-management skills and creating supportive health care systems. Nutrition examples are provided and characteristics of effective nutrition interventions include building on patient's social networks, materials designed in a culturally appropriate and visually based or interactive format.

INCREASING YOUR CULTURAL COMPETENCE IN A SHRINKING WORLD

Judith C. Rodriguez, PhD, RD, FADA, Past President, American Dietetic Association. Sao Paolo, Brazil, October 2011

Attendees will discuss changing global demographics, review terms common to the cultural competency literature, apply models of cultural competence, and discuss benefits of, and methods for, increasing cultural proficiency. Brazil, like other countries involved in agribusiness and energy is experiencing geographic and demographic shifts that include a move to urban areas, increased growth as a labor migration center, and a need to incorporate more of the population into the formal economy. There is a subsequent growth in the diversity of ethnic groups and multiculturalism of the population. Factors such as a changing healthcare workforce, the availability of telemedicine, a demand for personalized health care, increased combined use of non-biomedical/traditional therapies, and new communication methods are challenging us to deliver health care in new ways. But lack of health access, socioeconomic barriers, health disparities, cultural values, beliefs and behaviors continue to influence health outcomes. Attendees will become familiar with basic terms common to the health disparities and cultural competency literature and varying health beliefs, as well as the Campinha-Bacote and the Stages of Cultural Competency models. An organization needs to have policies, procedures and services that promote individual and institutional cultural competency. Cultural proficiency can be achieved through the use of local resources, collaborations, consultations, and study abroad opportunities. There is a need to test the effectiveness of specific cultural competency models and linguistic interventions. The American Dietetic Association has a variety of cultural food and diversity resources available, including Spanish translations of Meal Exchanges, and the May 2010: Cultural Competency supplement. Your professional association can develop materials Teleseminars, a Diversity committee, and Diversity Mentoring Toolkits.

MITOS E VERDADES SOBRE O ALIMENTO OVO

O ovo - importante fonte de proteína, rico em vitaminas como D e B12, colina, carotenóides como luteína e zeaxantina, minerais como selênio, ferro, cálcio, zinco, e ainda gorduras do bem - é considerado um alimento nutritivo e completo. Já foi considerado alimento referência e tem destaque não somente como prato principal, mas também desempenha importante papel em inúmeras receitas. Esta rica composição ainda tem um aliado especial: o baixo custo, que pode beneficiar indivíduos de todos os níveis sociais. O tema da palestra tem como base central os mitos que permeiam este importante alimento e discute, através de estudos científicos, a importância do ovo para a saúde humana.

NUTRIÇÃO ALÉM DA FISIOLOGIA: ASPECTOS CULTURAIS, EMOCIONAIS E SOCIAIS

Marle Alvarenga

O foco biológico é o que predomina no discurso atual da nutrição, colocando os alimentos como fontes de nutrientes e os indivíduos como receptores dos mesmos. Embora, obviamente a satisfação das necessidades nutricionais seja fundamental, propõe-se que a alimentação do ser humano seja vista além do biológico e que os aspectos sociais, culturais, históricos, gastronômicos e psicológicos sejam também considerados.

O comer para o ser humano é uma atividade complexa que incorpora e transmite uma série de outros significados e mensagens.

Temos uma ampla gama de opções para nos alimentarmos, mas as escolhas são moldadas por fatores que vão além da fisiologia, determinadas pelo contexto cultural e imbuídas de valores pessoais. Entende-se assim, num enfoque sócio-antropológico que a comida seja um formador de identidade.

No entanto, no cenário atual, o comedor está confuso quanto às escolhas alimentares, nas quais há normalmente pouco lugar para a comunidade, família, espiritualidade e prazer.

A comida permeia a vida do ser humano em todos momentos e de diversas formas e há uma crítica, especialmente de pesquisadores da área de humanas, ao foco biológico da alimentação.

É preciso que se recupere ou que se dê lugar ao gosto, ao prazer e as necessidades simbólicas e culturais relacionadas ao ato de comer – que nos diferenciam dos animais. Tal reflexão precisa de lugar na ciência da nutrição objetivando auxiliar as pessoas a terem uma relação mais saudável com a alimentação, o que acredita-se, trará como resultado, indivíduos mais saudáveis em geral.

NUTRIÇÃO E ESTÉTICA: ASPECTOS BASEADOS EM EVIDÊNCIA

Prof^a Vanessa Ramos Kirsten

A Nutrição estética surge como uma nova possibilidade de atuação dentro da Nutrição Clínica, associado a prescrição para o combate do envelhecimento cutâneo, da síndrome da desarmonia corporal, acne, cabelos e unhas, e imagem corporal. Desta forma, os nutricionistas devem estar atentos às realidades e inovações tecnológicas, tratamentos, produtos e nutracêuticos divulgados no mercado. Desta forma o objetivo do nutricionista que atua nesta área deve contemplar a avaliação adequada do estado nutricional e a interface com as desordens estéticas; identificar o quadro de saúde do paciente; programar estratégias alimentares adequadas ao perfil do paciente

e as suas “reais” necessidades com cardápios, receitas, técnicas dietéticas; suplementação se necessária e motivação; com a finalidade de promover a adequação do estado nutricional através do paradigma: saúde e estética. É importante que todos os nutricionistas que atuarem nesta área devem utilizar conceitos baseados em evidências científicas. Exemplos de atuações baseadas em evidência, é o caso da acne, onde vários estudos randomizados têm demonstrado que meninos de 15 a 25 anos tratados por 12 semanas com Intervenção de dieta de baixo índice glicêmico (25% PTN, 45% CHO de baixo IG) diminuíram peso e IMC, a sensibilidade a insulina e a diminuição das lesões cutâneas. Não existem estudos clínicos demonstrando o efeito de dietas específicas sobre a celulite, apenas cremes utilizando nanotecnologia. A respeito das dietas da moda, a mais pesquisada e difundida no meio científico é aquela que restringe os carboidratos, também chamada de low carbohydrates diets ou dieta do Dr. Atkins. Geralmente, as dietas com essas características apresentam 55-65% de gorduras; 25-30% de proteínas; menos de 20% de carboidratos. Outro aspecto que tem sido comercializado nesta área são os nutricosméticos, utilizados para diversos fins, entre eles para a melhora da densidade da pele e luta do envelhecimento. Ressalta-se a necessidade de muitas investigações a respeito do que está sendo difundido na mídia, pois a maioria dos tratamentos não possui evidências clínicas positivas,

NUTRITION, EPIGENETICS AND COLORECTAL CANCER

Liz Williams,

Human Nutrition Unit, Department of Oncology, The University of Sheffield, UK

e.a.williams@sheffield.ac.uk

Colorectal cancer is the 3rd most common cancer in the world. The genetic pathways leading to the disease have been well defined. There is increasing evidence that epigenetic events such as DNA methylation and histone acetylation can also contribute to colorectal cancer pathogenesis and may serve as useful biomarkers of the disease. A small proportion of colorectal cancers arise as a consequence of hereditary mutations, but the vast majority of tumours are sporadic. Diet and lifestyle factors are known modifiers of colorectal cancer risk, and there is good epidemiological evidence to suggest that high dietary folate intake and a high fibre diet are protective against sporadic colorectal cancer. Folate and fibre may modulate colorectal cancer risk via epigenetic mechanisms. Folate has a role in one-carbon metabolism required for DNA synthesis and repair, and is also a methyl donor and thereby alters the availability of methyl groups for DNA methylation. Dietary fibre is fermented in the colon to short chain fatty acids including butyrate which is a histone deacetylase inhibitor. These epigenetic events can in turn alter gene expression of key proto-oncogenes and inhibit the expression of tumour suppressor genes. Recently there has been considerable debate over the impact of folic acid fortification of foods on colorectal cancer risk and its mechanism of action. Evidence from intervention trials and animal studies suggests that the dose and timing of folic acid supplementation is critical to colorectal cancer biology.

NUTRICOSMÉTICA

Dra. Andrea Dario Frias

Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela ESALQ-USP, Doutora em Ciência da

Nutrição pela FEA-UNICAMP e Pós-Doutorada em Nutrição pela ESALQ-USP

Coordenadora do Centro de Pesquisa Sanavita

Durante décadas, as indústrias de cosméticos fabricaram cremes, loções, shampoos e outros produtos com o objetivo de melhorar a aparência e a auto-estima das pessoas. Contudo, foi-se o tempo em que os cuidados com a beleza corporal estavam relacionados somente ao uso de produtos tópicos para a pele, cabelos e unhas. Uma nova perspectiva tem revolucionado o mercado da beleza, fazendo com que os profissionais revejam os seus conceitos nessa área. A novidade é que o organismo humano é agora entendido e tratado como conjunto e, por consequência, a beleza exterior deve ser vista como resultado de órgãos e tecidos saudáveis que necessitam de um suprimento adequado de nutrientes essenciais.

O assunto tem causado euforia entre pesquisadores do mundo todo e a tendência “beleza de dentro para fora” tem ganhado credibilidade com o consumidor final pelo fato das evidências científicas indicarem que é possível atrasar o envelhecimento da pele e melhorar as condições de cabelos e unhas através de suplementos nutricionais selecionados. Vários efeitos têm sido atribuídos a esses produtos, entre eles o combate às rugas e perda de elasticidade cutânea, prevenção da queda capilar, fortalecimento das unhas, emagrecimento e redução de celulite. Tais suplementos apresentam ações diversas entre elas antioxidantes, repositores de colágeno e elastina, proteção contra raios UV, imunomoduladoras, diuréticas, anorexígenas, entre outras, e suas fórmulas combinam vitaminas e minerais, além de diversas substâncias como polifenóis do chá verde e cacau, coenzima Q10, flavonóides do vinho, uva e romã, carotenóides (beta caroteno, licopeno, luteína etc), genisteína da soja, colágeno hidrolisado, probióticos, ácidos graxos ômega-3 e antocianinas de frutas vermelhas.

Para muitos especialistas, a melhor abordagem é aquela baseada no efeito sinérgico entre substâncias funcionais aplicadas localmente, e outros agentes que vão trabalhar de dentro para fora, com o objetivo de corrigir uma necessidade, ou seja, restaurar as funções ou condições alteradas e garantir a ingestão correta de nutrientes ou substâncias ativas.

Muitas definições e expressões têm sido usadas para descrever estes novos suplementos que pertencem a uma categoria pouco clara entre cosméticos, medicamentos e alimentação. O termo “nutricosmético” tem sido o mais empregado para enquadrar tais produtos que se apresentam em forma de cápsulas, pós, líquidos e outros formatos de alimentos que proporcionam efeitos favoráveis à saúde e beleza do corpo.

No Brasil, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária não classifica nem registra produtos com essa denominação. Para a Anvisa, tais produtos são enquadrados como suplementos vitamínicos e minerais, novos alimentos ou ainda alimentos funcionais, porque produzem efeitos metabólicos ou fisiológicos proporcionados pela ação de um nutriente na manutenção do organismo.

O mercado brasileiro ainda é tímido nesta área em comparação com o que ocorre em países asiáticos e europeus, cujos números são muito expressivos. De acordo com a Euromonitor International, no Japão 18% de todos os suplementos alimentares vendidos em 2010 tiveram um posicionamento de beleza e a indústria da beleza na China faturou US\$ 6 bilhões em 2010. Em comparação, no Brasil a indústria de suplementos faturou US\$400 milhões em 2010, mas apenas US\$13 milhões vieram de suplementos com posicionamento de beleza.

A precursora desse novo conceito no mundo foi a empresa francesa Oenobiol que surgiu em 1985. No Brasil, empresas como L'Oréal, Nestlé, Sanavita, Ferrosan, Nutrilatina entre outras competem por esse mercado emergente que poderá ultrapassar \$5,62 bilhões em 2015, com uma taxa de crescimento anual de 17,8%.

Essa previsão justifica-se pelo fato do envelhecimento da população

e o aumento da expectativa de vida estar elevando cada vez mais o interesse das pessoas em manter por mais tempo suas características juvenis. Além disso, a pressão social para melhorar a aparência é muito maior hoje que nas gerações passadas e os estudos psicológicos recentes estão mostrando que quando a aparência nos agrada, melhor nos sentimos, mais saudáveis, felizes e mais produtivos nos tornamos. Soma-se ao exposto acima o acesso cada vez maior às informações que os consumidores têm sobre os benefícios que uma alimentação equilibrada exerce sobre a saúde e sua aparência, além da busca por tratamentos cada vez mais naturais e não invasivos.

O RESTAURANTE POPULAR COM INSTRUMENTO DE SEGURANÇA ALIMENTAR.

Akutsu, RCA1; Botelho, RBA1

1Universidade de Brasília – Departamento de Nutrição – Brasília - Brasil

O Restaurante Popular, enquanto serviço público, é um instrumento favorável à promoção do direito humano à alimentação adequada, no sentido amplo do termo, uma vez que provê não apenas o alimento, mas também proteção e respeito ao indivíduo em sua totalidade. Ademais, promove outras iniciativas em educação alimentar¹. Nesse sentido, para o planejamento e implantação de ações de atenção dietética adequadas ao perfil da população atendida nesses restaurantes são necessárias investigações que se atenham em um primeiro momento a avaliação nutricional, perfil demográfico, nível de atividade física, estado nutricional, investigações acerca da Segurança Alimentar e Nutricional entre outros². A partir desse cenário é que as intervenções adequadas às necessidades da clientela deverão ser adotadas. Pesquisas realizadas em algumas unidades de alimentação podem servir de subsídio aos estudos populacionais que investiguem a penetração de programas de governo. Uma pesquisa realizada em 2005 pelo IBOPE³ em parceria com MDS para investigar o perfil dos comensais de restaurantes populares do DF e de outras quatro capitais, realizada com 600 comensais distribuídos em 19 restaurantes populares, mostrou que 86% dos comensais aprovam a iniciativa, considerando os restaurantes como bons ou ótimos e 97% acreditam que o trabalho desenvolvido nestes locais possibilita uma melhor condição de vida para os seus comensais. Entre os pesquisados pelo IBOPE/MDS 22% ficam sem alimentação quando não vão aos restaurantes populares, sendo o preço o principal motivador para 78% dos usuários frequentarem os restaurantes. Tal estudo constatou que apenas 30% dos comensais são do sexo feminino, entretanto observa-se uma tendência no aumento da participação das mulheres nesse tipo de programa. Dados dos restaurantes populares do Rio de Janeiro de 1940⁴ mostram que 92% eram do sexo masculino. Essa mudança está associada a inclusão feminina no mercado de trabalho brasileiro. A elevada prevalência de sobrepeso e obesidade, observada em diversos estudos^{5,6,7}, reflete o quadro atual das pesquisas realizadas no Brasil⁸ onde o excesso de peso atinge 49% dos brasileiros, sendo que desse total 14,8% já são considerados obesos. Ao avaliar a tendência secular de evolução de excesso de peso observa-se que as prevalências de sobrepeso e de obesidade aumentaram continuamente ao longo dos quatro inquéritos nacionais, sendo que o excesso de peso no Brasil está crescendo de forma mais alarmante na população de baixa renda. Nesse cenário é papel dos Restaurantes populares garantir aos seus comensais uma alimentação saudável, mas, acima de tudo ser veículo de segurança alimentar e nutricional.

1 BRASIL - Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Segurança alimentar e nutricional: trajetória e relatos da construção de uma política nacional. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate

à Fome. – Brasília, DF: MDS, 2008.

2 Pinheiro ARO, Carvalho MFCC. Transformando o problema da fome em questão alimentar e nutricional: uma crônica desigualdade social. *Ciênc. saúde colet.* 2010;15(1):121-130.

3 Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Síntese das pesquisas de avaliação de programas sociais do MDS. *Cadernos de Estudos. Desenvolvimento Social em Debate.* nº 5, Brasília(DF); 2007.

4 Costa D. Experiência Brasileira em Restaurantes Populares. *Boletín de la Oficina Sanitaria Panamericana (OSP)*;26(5):415-21, mayo 1947. Tab.

5 Mariath AB, Grillo LP, Silva RO, Schmitz P, Campos IC, Medina JRP, et al. Obesidade e fatores de risco para o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis entre usuários de unidade de alimentação e nutrição. *Cad. Saúde Pública.* 2007;23:897-905.

6 Savio KEO, Costa THM, Miazaki E, Schmitz BAS. Avaliação do almoço servido a participantes do programa de alimentação do trabalhador. *Rev Saude Publica.* 2005;39(2):148-55.

7 Branquinho, A. et al. Perfil da clientela dos Restaurantes Comunitários do Distrito Federal com vistas à implementação de estratégias de Segurança Alimentar e Nutricional. *Prelo.* 2011.

8 Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. IBGE. Pesquisa de Orçamento Familiar, 2008/2009: Antropometria e Estado Nutricional de Crianças, Adolescentes e Adultos no Brasil. Rio de Janeiro, 2010. 222p. Disponível em <<http://www.ibge.gov.br>>.

“PERFORMANCE LIMITING FACTORS. DIETARY AND NUTRITIONAL STRATEGIES”

Dr. RAÚL LÓPEZ-GRUESO

In the search for maximum athletic performance, not only influences periodization, training systems and principles in a particular sport. Programming and assessing each moment, system and type of competition will also involve the different requirements of the athlete, which would provide a suitable dietary and nutritional strategy.

We therefore customize the most appropriate strategies to minimize the factors that limit exercise performance, not only by the type of predominant energy pathways in different types of sports, but also which strategies are most appropriate dietary and nutritional and supported by scientific evidence.

Will be try to find basic knowledge to the usefulness of any professional related with sport nutrition to the latest scientific publications in this area, looking for the maximum physical capacity is not limited by a wrong food strategy

PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS PARA ESCOLAS

Tatiana Matuk/ CRN3 - 13299

Durante a infância e a adolescência, a nutrição representa a maior influência ambiental sobre o crescimento físico e mental e o adequado desenvolvimento dos escolares¹.

O período em que se frequenta a escola representa momentos de importantes mudanças corporais e de aquisição de hábitos alimentares que podem perdurar na idade adulta, prevenindo doenças e proporcionando qualidade de vida. Nestes estágios de vida, a alimentação saudável contribui para o bem estar, redução do absenteísmo e para que a capacidade potencial de aprendizado seja alcançada¹.

A escola é considerada um espaço importante de produção de saúde,

auto-estima, comportamentos e habilidades para a vida de seus alunos, sendo um local propício à formação de hábitos alimentares saudáveis². As crianças permanecem na escola grande parte do tempo e, quando não há distribuição de alimentos na escola, consomem lanches trazidos de casa ou comprados na cantina escolar³. Diversos estudos mostram que estes lanches, na maioria das vezes, são inadequados⁴.

O objetivo da alimentação escolar é suprir parcialmente as necessidades nutricionais dos alunos, contribuir para o processo de aprendizagem e formar bons hábitos alimentares.

O planejamento do cardápio escolar deve considerar inúmeros aspectos: faixa etária e número de alunos, hábito alimentar da região, custo, aceitação, capacidade da cozinha, disponibilidade de mão-de-obra e de equipamentos, dentre outros. Daí a importância do nutricionista durante todo o processo: desde o planejamento do cardápio, passando pela compra, preparo e distribuição da refeição, até a avaliação do serviço e retorno ao cliente.

Fontes:

1. Universidade Federal de São Paulo. Idéias para promover a alimentação saudável na escola. Cecane, Unifesp, 2008.

2. Brasil - Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Manual operacional para profissionais de saúde e educação: promoção da alimentação saudável nas escolas / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – Brasília: Ministério da Saúde, 2008. 152 p.: il. – (Série A. Normas e Manuais Técnicos).

3. Campos JADB, Zuanon ACC. Merenda escolar e promoção de saúde. *Cienc Odontol Bras* 2004 jul./set.; 7(3): 67-71.

4. Matuk, TT et al. Avaliação da composição das lancheiras de alunos de escolas particulares de São Paulo. *Rev Paul Pediatr* 2011; 29(2): 157-63

PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES EM ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – RAQUEL ASSUNÇÃO BOTELHO

Entre as crianças, algumas pesquisas têm demonstrado que a ingestão dietética não está de acordo com as recomendações nutricionais. A saúde, na idade escolar, se refletirá definitivamente na adolescência e na vida adulta, sendo fundamental que sejam atendidas as necessidade nutricionais nestas faixas etárias (ACIOLLY, 2005; VITOLO, 2008). De acordo com DANELON et al (2006), a fase escolar é um período em que a criança apresenta o metabolismo muito mais acelerado do que o adulto, necessitando assim de mais nutrientes por unidade de peso. Durante o tempo em que a criança permanece na escola é fundamental que uma alimentação de qualidade seja oferecida, uma vez que este é o local que a criança passa grande parte do seu dia, principalmente quando se trata de alunos matriculados em período integral (ZEITLER, 2007). Nos últimos anos, tem sido evidenciado que a dieta na fase escolar é marcada por uma alimentação rica em gorduras saturadas e trans, açúcares, refrigerantes e outras bebidas açucaradas e pobre em frutas, hortaliças e fibras. Tais padrões dietéticos estão em evidência, uma vez que aumentam o risco do desenvolvimento de obesidade, doenças cardiovasculares, diabetes, doenças ortopédicas, cárie e alguns tipos de câncer (NEUMARK-SZTAINER et al, 2005). De acordo com Nollen et al (2007), crianças que realizam refeições na escola chegam a consumir cerca de 35 a 40% das necessidades dietéticas diárias apenas com as refeições realizadas neste ambiente. Sendo assim, as escolas têm sido vistas atualmente como um ambiente ideal para o desenvolvimento de estratégias de prevenção e até mesmo de tratamento do excesso de peso e doenças associadas (KUBIK et al, 2003). A produção de refeições na escola deve sempre visar à

alimentação saudável, devendo ser adequadamente planejada por um profissional capacitado. Segundo Teixeira (1997), os cardápios planejados por nutricionistas devem ser balanceados, de modo a satisfazer as necessidades energéticas e de nutrientes do indivíduo ou população em questão. Como as necessidades nutricionais variam de acordo com a etapa da vida em que o indivíduo se encontra, é fundamental para um cardápio bem elaborado a avaliação nutricional da população a ser analisada, bem como do seu perfil de consumo. Atualmente, a forma que melhor mensura o consumo alimentar de um indivíduo é a pesagem direta dos alimentos (DUARTE; CASTELLANI, 2004). Quando associado à confecção da ficha técnica das preparações (FTP) do cardápio analisado, mais realistas ainda serão os dados coletados, uma vez que por meio deste instrumento é possível saber o real valor de nutrientes presentes em cada porção da preparação em questão. No entanto este instrumento ainda é muito pouco utilizado em pesquisa de nutrição, não tendo sido verificado nenhum estudo de análise de consumo de escolares que utilizasse a FTP como processo metodológico. Assim, a associação da metodologia de pesagem direta de alimentos, ficha técnica de preparação e avaliação do índice de resto-ingestão constitui uma forma efetiva de aferir o consumo de indivíduos, principalmente na faixa etária escolar. Isso porque a pesagem de alimentos sozinha não consegue informar a quantidade real de nutrientes consumidos pelo indivíduo, uma vez que é feita uma estimativa com base nas tabelas de composição química de alimentos. No entanto, por meio da confecção de FTPs, as quantidades de nutrientes deixam de ser estimadas para serem reais, pois todos os ingredientes inerentes as preparações têm seu peso devidamente médio e anotado. Assim, após o cálculo da FTP é possível definir as quantidades de nutrientes totais, por porção e por 100 gramas de alimento pronto para consumo. Por fim, analisar o resto-ingestão em trabalhos de avaliação de consumo, já que somente por meio desta metodologia é possível verificar a quantidade de comida efetivamente consumida pelo indivíduo em questão.

PROTOCOLO DE VALORACIÓN NUTRICIONAL Y BIOQUÍMICA EN LOS DEPORTISTAS

José Miguel Martínez Sanz

Asociación Española de Dietistas-Nutricionista (AEDN)

En la actividad físico-deportiva, la alimentación es, junto con las condiciones genéticas, cualidades físicas y psicológicas, uno de los factores esenciales determinantes del rendimiento. Lo que se ingiere antes, durante y después del entrenamiento o de la competición afecta a la salud, a la composición corporal, y por consiguiente, al rendimiento y a la recuperación de las personas que realizan actividad física o deporte. El deterioro de la capacidad de recuperación puede ser causado por carencias nutricionales que afectan el estado nutricional. Esto incide directamente sobre el desempeño deportivo. Debido a ello, la valoración del estado nutricional del deportista es útil y necesaria. La cual establece una metodología para obtener información sobre la situación actual y pasada del atleta en relación con su alimentación, composición corporal, estados funcionales y de salud. Nos permite determinar la adecuación de la ingesta a las necesidades energéticas y de nutrientes según el volumen y carga del entrenamiento. Nos permite identificar lo antes posible los factores que determinan el estado nutricional del deportista como:

- 1.- Anemia ferropénica, que disminuye capacidad para realizar trabajo físico, la inmunidad celular y la capacidad bactericida de los neutrófilos.
- 2.- Ingesta baja de nutrientes como calcio, vitamina D que influyen en la salud ósea del organismo, así como de otros nutrientes

3.- Niveles bajos de grasa corporal e ingesta energética baja, que puede ocasionar amenorrea en mujeres que conlleva a desequilibrios hormonales y disminución de la capacidad de trabajo.

4.- Sobreentrenamiento ocasionado por una recuperación inadecuada. En este orden de ideas, la valoración nutricional es una metodología que tiene como objetivos: a) Determinar los signos y síntomas que indiquen posibles carencias o excesos de nutrientes, b) Medir la composición corporal, c) Analizar los indicadores bioquímicos asociados con malnutrición, rendimiento, alimentación, d) Valorar si la ingesta alimentaria es adecuada, e) Valorar la funcionalidad del sujeto, f) valoración del volumen/carga de entrenamiento, g) conocer los factores limitantes del rendimiento según disciplina deportiva, h) realizar el diagnóstico del estado nutricional, y i) seguimiento de las intervenciones alimentarias y nutricionales. Estos deben ser mantenidos bajo estricta vigilancia, para evitar un impacto negativo sobre la salud y rendimiento de cualquier deportista anteriormente mencionados.

La literatura revisada, muestra que los instrumentos de uso para valorar el estado nutricional y de salud de los deportistas son diversos y heterogéneos. Hay algunos estudios que han desarrollado herramientas de evaluación, pero ninguno de ellos puede ser aplicado en todos las personas, porque requieren la intervención de un experto (médicos, enfermeras y / o dietistas-nutricionistas). Ningún cuestionario incluye variables que de forma integral valoren al deportista, lo que muestra la ausencia de instrumentos de evaluación reproducibles y fiables. Es necesario emplear una metodología rigurosa, con características cuantitativas y cualitativas, pues pueden proporcionar un marco para el diseño y mejora de las herramientas de valoración nutricional. Hasta el momento se ha establecido consenso sobre los protocolos o métodos de screening más adecuados y precisos.

RESPOSTA GLICÊMICA E SAÚDE

Dra. Elizabete Wenzel de Menezes

Professora Associada do Departamento de Alimentos e Nutrição Experimental, Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Universidade de São Paulo
wenzelde@usp.br

Hábitos alimentares podem ser modificados para exercer impacto positivo na diminuição do risco e no tratamento de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT). Foi confirmada por meta-análise, a hipótese de que a hiperglicemia pós-prandial, em pessoas não diabéticas, é um mecanismo universal para a progressão de DCNT. Acredita-se ser conveniente a redução da amplitude e da duração da hiperglicemia pós-prandial, uma vez que a homeostase da glicose tem importante participação na prevenção de diabetes tipo 2, ganho de peso e doença cardiovascular (DCV).

A resposta glicêmica mede o impacto do consumo de alimentos fonte de carboidratos e os marcadores utilizados para quantificar esse impacto são o índice glicêmico (IG) e carga glicêmica (CG). Os carboidratos podem produzir variadas respostas em função de sua diferenciada velocidade de digestão e absorção. Carboidratos de rápida digestão ou disponíveis são hidrolisados pelas enzimas digestivas, participam do metabolismo intermediário e produzem alto IG e/ou CG. Os carboidratos não disponíveis (como a fibra alimentar), por não sofrerem degradação pelas enzimas digestivas humanas, geralmente proporcionam reduzido aumento da resposta glicêmica (baixo IG e/ou CG) e são fermentados pela microbiota intestinal; produzindo diversos efeitos fisiológicos positivos.

Estudos epidemiológicos prospectivos evidenciaram associação entre

risco de diabetes tipo 2 e IG (sete de onze estudos) e CG (seis de dez estudos). Dietas com baixo IG e/ou CG estão independentemente relacionadas com a redução de risco de certas DCNT; no diabetes tipo 2 e doença coronariana, a proteção é comparável com a observada no consumo de cereais integrais e na alta ingestão de fibra alimentar. Estudos, realizados nos últimos 30 anos, mostram que os conceitos, métodos e evidências relativos ao IG e CG estão suficientemente maduros para recomendar que a população use esses índices para a escolha de alimentos saudáveis.

SUBSTITUIÇÃO DE GORDURAS TRANS POR GORDURAS INTERESTERIFICADAS: UMA ESCOLHA SAUDÁVEL?

Profa. Dra. Lília Zago

A substituição de gorduras trans presentes na dieta por gorduras interesterificadas é uma realidade atual, que ganhou força depois da obrigatoriedade, por meio da Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003, da informação do teor de gorduras trans no rótulo dos alimentos embalados. A Organização Mundial da Saúde recomenda que a ingestão diária máxima de gorduras trans não ultrapasse 1% do valor energético total da dieta. No Brasil, o consumo desse tipo de gordura chega a 3% do valor energético total da dieta. A busca por alimentos com baixo teor ou livres de gorduras trans se deve ao fato dos efeitos deletérios que este tipo de gordura exerce sobre a saúde, sobretudo, a saúde cardiovascular. É de amplo conhecimento na comunidade científica que os ácidos graxos com isomeria do tipo trans quando consumidos em excesso e de forma freqüente é risco para o

desenvolvimento de doença aterosclerótica e, consequentemente, para eventos cardiovasculares patológicos. As principais fontes de ácidos graxos trans na dieta são as margarinas e as gorduras vegetais obtidas por processo parcial ou total de hidrogenação. A interesterificação química ou enzimática é um processo tecnológico para a obtenção de tais produtos, que não leva a formação de ácidos graxos tipo trans e vem sendo utilizada pelas indústrias como alternativa. A interesterificação, reação entre triacilgliceróis e ácidos graxos ou entre triacilgliceróis, deriva novos triacilgliceróis com novas propriedades físico-químicas e sensoriais promovendo as características particulares das gorduras sólidas para produção de margarinas. O fato é que pouco se investiga sobre os efeitos do consumo das gorduras interesterificadas sobre a saúde humana. Embora ainda controverso, os triacilgliceróis interesterificados parecem exercer efeitos sobre o metabolismo lipídico e de glicose/insulina; parecem ainda atuar de forma diferente em indivíduos saudáveis e portadores de doenças crônicas como obesidade, dislipidemias e diabetes. O estado da arte é caracterizado pela inexistência de concordância no que diz respeito aos efeitos do consumo de gorduras interesterificadas sobre a saúde humana, já que alguns estudos demonstram efeitos positivos enquanto outros demonstram efeitos negativos. O primeiro e um dos mais importantes estudos em humanos, conduzido na Malásia em parceria com a Universidade de Brandeis, em Massachusetts, que objetivou investigar os efeitos das gorduras trans e interesterificadas sobre a saúde foi publicado em 2007 e relata de forma surpreendente os efeitos negativos da gordura interesterificada sobre a lipemia e glicemia. Portanto, é unânime entre os pesquisadores que muitos estudos ainda são necessários no sentido de nortear o consumo adequado de gorduras interesterificadas especialmente no que diz respeito aos efeitos sobre a saúde humana em longo prazo.

Gastronomia Nutrição & Qualidade de Vida

12º Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição

07 e 08 de outubro de 2011

A ARTE DE UM BOM ESPRESSO

Ana Regina Rocha Teixeira – ASSICAFÉ/ILLYCAFFÈ

Mega Congresso Nutrição – outubro 2010

Um café de boa qualidade deve ser da espécie *Coffea arabica*, bem preparado desde a colheita até o armazenamento, não possuir defeitos capitais e ter características organolépticas positivas na xícara que agradem o consumidor final.

O fruto do café é constituído pela casca, a mucilagem, o pergaminho, a película prateada, o grão e o embrião. O fruto cereja maduro na árvore é a matéria prima ideal para obter um café de qualidade, seja qual for a região de produção. O segredo está nas muitas etapas percorridas até a xícara, sabendo que todas elas devem ser muito bem conduzidas.

A primeira etapa para conhecer a qualidade de um café é fazer a classificação. Ela é feita pela análise de amostras de café cru. Na Tabela Oficial Brasileira existem 7 tipos de valores decrescentes de 2 a 8 e resultantes da apreciação de uma amostra de 300 gramas de café beneficiado, segundo normas estabelecidas. A cada tipo corresponde um maior ou menor número de defeitos (grãos imperfeitos ou impurezas). Os defeitos que mais prejudicam a bebida são os pretos, os preto-verdes, os ardidos e os verdes.

Um café é considerado Commodity quando é do tipo 6 para melhor, com 86 defeitos.

Um café especial, como o café adquirido pela torrefadora italiana *illycaffè*, líder em qualidade, deve ser do tipo 2 ou do tipo 3, com no máximo 12 defeitos, ter peneira 16 e acima, bom aspecto, cor uniforme e teor de umidade máximo de 11%.

Após a análise física do café cru, o mesmo é torrado e analisado sensorialmente através da degustação. A análise da qualidade da bebida é feita através do sentido do paladar (gosto), do tacto (corpo e adstringência) e do olfato (aroma). Poderemos sentir aromas positivos e negativos.

Na avaliação sensorial do *espresso* para seleção dos cafés para a *illycaffè* são utilizadas equipes de degustadores especializados. Cada amostra verdadeiramente representativa de um lote de café é degustada 4 vezes e com equipe de 5 degustadores. Com essas repetições tem-se a certeza da qualidade do produto analisado. Além da bebida são analisados a acidez, o amargor, a doçura, o corpo, a adstringência e o aroma. Os principais aromas positivos são: chocolate, caramelo, flor, fruto, mel, pão torrado, amêndoa e avelã. Os negativos são: fermentado, mofo, madeira, imaturo (verde), ranço, riado/rio, sacaria, querosene e fumaça.

Grãos defeituosos alteram a qualidade de um *espresso*. Os com grãos defeituosos pretos tem gosto de mofo ou terra; os grãos preto-verdes tem gosto de fermentado forte ou peixe podre; os grãos ardidos tem gosto de fermentado ou vinagre; os grãos verdes tem sabor de imaturo, não tem aroma, são mais amargos e adstringentes; os grãos mal secos

e úmidos tem gosto de madeira ou de safra velha.

Um *espresso* de qualidade deve ser preparado com grãos sadios, sem defeitos, ter aromas especiais, ser encorpado, ter acidez equilibrada, amargor agradável, boa doçura e ser livre de adstringência.

O café *espresso* deve ser preparado no momento do consumo e extraído rapidamente por um método de percolação em que uma pequena quantidade de água aquecida e pressurizada, passa por um bolo comprimido de café torrado e moído, admitindo na xícara só a melhor parte dos compostos solúveis. Possui uma camada de creme (espuma) espessa e consistente na superfície. Forma um líquido subjacente opaco, devido à fase de dispersão das gotinhas de óleo na emulsão, que otimiza o impacto sensorial, aumentando o corpo, melhorando o sabor (lipídios são portadores de aroma) e prolongando a persistência de sabor.

Tomamos café, não pela contribuição energética, que é de apenas 8 kcal, mas pela contribuição estimulante da cafeína e principalmente por prazer. A dosagem da cafeína é importante e ela atua no cérebro de formas distintas: em doses baixas (200-300 mg/dia = 4-5 xícaras) age positivamente, intensificando a agilidade e o ânimo; em doses elevadas (mais de 1 g/dia = 10 xícaras), age negativamente causando ansiedade, secura nos olhos e batidas irregulares no coração. A dose de cafeína ideal é de 2-3mg/kg de peso do corpo. Mas o café não contém só cafeína, a composição química do grão de café torrado é muito complexa com mais de 2 mil compostos identificados. O grão de café cru é composto por cafeína, lipídios, ácidos clorogênicos e alifáticos, aminoácidos, trigonelina, glicosídeos, minerais, potássio, carboidratos, entre outros.

O café tem muitos efeitos benéficos, aumentando a capacidade de concentração, a memória e o estado de alerta, ao mesmo tempo, induz ao relaxamento. Possui antioxidantes que reduzem os radicais livres, tem atividade antidegenerativa, protege contra alguns tipos de câncer, ajuda a prevenir cáries, entre outros.

Para que um *espresso* seja perfeito devemos avaliar e controlar quatro "M": a mistura (blend), o moinho, a máquina e a mão. O café utilizado para fazer um *espresso* deve ser de alta qualidade, 100% arábica e com torração adequada. Manter o café torrado bem conservado é muito importante, pois, ele oxida rapidamente em contato com o ar. Após abrir a embalagem o café deve ser utilizado logo, ser mantido em embalagem fechada no escuro e de preferência na geladeira.

O moinho deve estar sempre limpo e regulado de acordo com a torra do grão de café. A máquina deve estar sempre limpa, regulada com água a 90°C e pressão de 9 atm.

O operador (barista) tem papel fundamental na limpeza e regulagem de todos os equipamentos, na utilização de um café de qualidade, no uso da dose certa, na compactação correta do pó e no tempo exato de extração. Um café extraído corretamente apresenta corpo denso, é aromático e doce, com espuma espessa e persistente e com um

retro gosto agradável.

ALIMENTAÇÃO COLETIVA E ESTRATÉGIA GLOBAL DA OMS

Profa. Dra. Ana Maria de Souza Pinto

A Alimentação Coletiva é representada pelas atividades de alimentação e nutrição realizadas nas Unidades de Alimentação e Nutrição, que podem ser institucionais, comerciais, escolas, hotéis, comissarias e cozinhas de estabelecimentos assistenciais de saúde.

Os objetivos de uma UAN são fornecer refeições equilibradas nutricionalmente, com bom nível de sanidade, como também manter e/ou recuperar a saúde dos clientes buscando desenvolver hábitos alimentares saudáveis, através da educação nutricional.

O local de trabalho é considerado um importante ambiente para promoção de saúde e prevenção de doenças, pois as pessoas precisam ter a oportunidade de fazer escolhas saudáveis, reduzindo a exposição ao risco. Além disso, o custo atribuído às morbidades dos trabalhadores devido às doenças não transmissíveis aumenta rapidamente.

O crescimento das doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), principalmente das doenças do aparelho circulatório, neoplasias e diabetes, expressa as intensas mudanças ocorridas nos padrões de adoecimento globais na segunda metade do século XX. Segundo dados da Organização Mundial de Saúde (OMS), as DCNT foram responsáveis por 59% da mortalidade, cerca de 31,7 milhões de óbitos e 43% da carga global de doenças em 1998. No Brasil, as DCNT foram responsáveis pela maior parcela dos óbitos e das despesas com assistência hospitalar no Sistema Único de Saúde (SUS), totalizando cerca de 69% dos gastos com atenção à saúde em 2002. Desde a década de 60, as doenças cardiovasculares (DCV) lideram as causas de óbito no país. Atualmente, elas são a causa básica de morte de cerca de dois terços do total de óbitos com causas conhecidas no país. De acordo com a Estratégia Global da OMS, os fatores que aumentam os riscos de doenças são o elevado consumo de alimentos densamente energéticos, consumo de alimentos pobres em nutrientes e ricos em gordura, açúcar e sal e o reduzido nível de atividade física em casa, na escola, no trabalho. Reduzir os fatores de risco das doenças não-transmissíveis originárias de dietas não saudáveis e inatividade física são ações de saúde pública, havendo a necessidade de aumentar conscientização e compreensão das pessoas sobre a influência da dieta e atividade física na saúde e do impacto positivo de intervenções de prevenção.

Das recomendações da Estratégia Global, pode-se destacar: alcançar o balanço energético e peso saudável; limitar a ingestão de gordura, substituir a ingestão de gordura saturada pela insaturada, eliminar o ácido graxo trans, aumentar o consumo de frutas, verduras e legumes, grãos integrais e frutas oleaginosas; limitar a ingestão de açúcar simples, limitar o consumo de sal (sódio) e de todas as fontes, utilizar sal ionizado, promover a prática de atividade física como estratégia para o controle de peso e reduzir as doenças relacionadas à obesidade. Atualmente existe um número crescente de pessoas que comem fora de casa, diariamente, em restaurantes institucionais, comerciais e escolas; cabendo ao nutricionista possibilitar escolhas saudáveis a partir da oferta de preparações previstas no cardápio. As regras para elaboração do cardápio tem se modificado nos últimos tempos, em função das mudanças ocorridas no tipo de atendimento ao cliente e na preocupação com a saúde e qualidade de vida.

APLICAÇÃO DA BIOTECNOLOGIA NA OBTENÇÃO DE ALIMENTOS SEGUROS E SAUDÁVEIS

A biotecnologia é utilizada na produção de alimentos há muito tempo. Os conhecimentos que possibilitaram o desenvolvimento dessa ciência nos remetem ao século XIX, quando o monge agostiniano austríaco, Gregor Johann Mendel descobriu as bases da genética, explicando a transmissão de características de geração para geração. Desde então, a biotecnologia vem sendo largamente utilizada em muitas áreas de pesquisa e também na produção de diversos tipos de alimentos.

Na década de 1970, a biotecnologia incorporou técnicas da engenharia genética. Os primeiros organismos a serem modificados foram os microrganismos usados na produção e na transformação de alimentos. Nesse caso, seu emprego pode ser direto (queijos, cerveja e etc.) ou indireto (enzimas, aminoácidos, vitaminas e etc.), fazendo parte da nossa alimentação diária há mais de 20 anos. As primeiras plantas geneticamente modificadas (GM) passaram a ser comercializadas a partir do final da década de 90 e foram rapidamente adotadas pelos agricultores dos 25 principais países produtores de alimentos. A adoção da biotecnologia na agricultura tornou-a mais limpa e ambientalmente sustentável. O avanço desta tecnologia está permitindo o desenvolvimento de plantas adaptadas a condições adversas de clima e solo, com maior valor nutricional, entre outras.

Atualmente os alimentos GM são uma realidade. Para que um produto transgênico seja liberado para consumo, ele passa por diversas avaliações de biossegurança criteriosas e severas compatíveis com as determinações da Organização Mundial da Saúde (OMS) e da Organização para a Agricultura e Alimentação (FAO). Por essas razões, os alimentos GM são tão ou mais seguros que os convencionais, qualquer que seja o aspecto analisado (alimentação humana e animal ou segurança ambiental).

Além de seguros, eles são saudáveis. Isso se deve ao fato de a biotecnologia permitir que esses alimentos sejam melhorados no que diz respeito às suas propriedades nutricionais. Com a genética clássica foi possível melhorar alimentos durante muito tempo, porém, o ganho nutricional não pode ser conseguido dessa maneira. A única forma de fazermos isso é lançando mão da biotecnologia.

AQUECIMENTO DE ÓLEOS E GORDURAS: IMPLICAÇÕES NUTRICIONAIS E IMPACTOS SOBRE A SAÚDE

Profa. Dra. Lilia Zago F Santos

O ESTADO DA ARTE: A estabilidade térmica de óleos e gorduras é fator determinante da qualidade de ambos, não somente sob o aspecto sensorial, mas, também sob os aspectos nutricionais e de saúde. Os impactos do consumo dos compostos resultantes da oxidação térmica de óleos e gorduras sobre a saúde podem ser deveras negativos. Estudos demonstram associações entre consumo de produtos da oxidação térmica de componentes alimentares e risco para o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis, particularmente, alguns tipos de câncer.

No contexto da dietética e da técnica dietética, os óleos e as gorduras tanto de origem animal quanto de origem vegetal, são frequentemente submetidos a temperaturas elevadas objetivando, especialmente, promover as características sensoriais desejadas e particulares de determinada preparação.

O INGREDIENTE ÚNICO: Óleos e gorduras desempenham um papel extraordinário no desenvolvimento das características sensoriais de sabor e textura nos alimentos e/ou preparações que os contêm como ingrediente principal ou fundamental. O alimento submetido à fritura por imersão, por exemplo, deve a sua característica única de sabor e textura a presença essencial de grandes quantidades de óleo e/ou gordura no processo. A fritura, umas das mais antigas técnicas culinárias caracterizada pela cocção de alimentos mergulhados em

óleo e/ou gordura a alta temperatura, está presente nos cardápios e nas dietas da população brasileira com grande frequência.

O PROBLEMA: A despeito dos efeitos negativos que o consumo excessivo de alimentos fritos pode causar sob o aspecto da ingestão excessiva de energia a partir de gorduras totais, outro aspecto importante e merecedor de atenção especial é a ingestão dos compostos resultantes do aquecimento do óleo e/ou gordura utilizado para a fritura.

A DÚVIDA: como realizar o processo de fritura de forma a garantir um alimento frito que seja saudável e, sobretudo, seguro do ponto de vista nutricional e de saúde? A escolha do óleo e/ou gordura a ser utilizado em técnicas culinárias que envolvam altas temperaturas perpassa vários fatores, a citar: a origem; a tecnologia de obtenção e grau de refino; a composição em ácidos graxos e outros compostos lipídicos; e a própria estabilidade térmica.

O DESAFIO: agregar conhecimento e esforços de profissionais especialistas da área como os nutricionistas, gastrônomos e chefes de cozinha, cada um com suas respectivas habilidades e competências no que diz respeito a cocção de óleos e gorduras, de forma a promover a interconexão entre a Ciência da Nutrição e a Arte da Gastronomia dentro do contexto da Segurança Alimentar e Nutricional.

ASPECTOS GASTRONÔMICOS, NUTRICIONAIS E DE COMENSALIDADE DAS COZINHAS REGIONAIS BRASILEIRAS

Márcia Menezes de Mello Paranaguá

Os aspectos gastronômicos criados e difundidos pelos povos, a cada geração integram a história das localidades e são determinantes para a formação do acervo histórico das cozinhas regionais brasileiras.

É consenso entre pesquisadores discutir gastronomia como a ciência vinculada ao comportamento humano.

Nesse contexto, antropólogos, sociólogos e filósofos ratificam o conceito de gastronomia, reforçado por Savarin, como fruto do "... conhecimento racional de tudo o que é relativo ao homem enquanto ser que se nutre. (Physiologie Du Gout. 1825 – J A Brillat Savarin). Nessa perspectiva não só as escolhas dos alimentos, como também as formas de consumo e de preparo das iguarias, são aspectos relevantes que compõem o acervo culinário de uma nação.

O estudo dos acervos culinários deve também merecer destaque para análise dos aspectos nutricionais na medida em que através da seleção das suas iguarias e formas de preparo determinam o consumo de fontes de certos nutrientes que iram repercutir no status nutricional dos povos de cada região.

Aliado ao estudo da gastronomia, o conhecimento das recomendações de caráter nutricional fornecem a base para a promoção de sistemas alimentares e do consumo de alimentos saudáveis, tendo como objetivo a redução de agravos, em especial as DCNT (Doenças Crônicas Não Transmissíveis). Nessa perspectiva os acervos culinários regionais devem ser conhecidos e acompanhados com vistas a verificar se os alimentos que os compõem estão de acordo com as orientações de caráter nutricional objetivando a adoção de ações de incentivo ou mesmo de restrição de consumo por parte dos profissionais da área de saúde.

Do ponto de vista da comensalidade, aspecto que trata do ato social da alimentação, também é recomendado que a interação entre as pessoas seja alvo de estudo para se discutir como a mesma influencia na formação e no fortalecimento de hábitos alimentares, no âmbito da família, corporação e do comércio de alimentos.

Vislumbrando todos esses aspectos num país como o Brasil, onde as desigualdades regionais são expressivas e as condições climáticas

são diversas, é importante destacar as peculiaridades e características das cozinhas brasileiras através do acervo de cada região, e como os aspectos gastronômicos, nutricionais e de comensalidade influenciam na dinâmica da reconstrução dos acervos culinários.

No tocante as recomendações nutricionais, o ícone da "Pirâmide dos Alimentos" descrito e divulgado no Guia Alimentar Para a População Brasileira do Ministério da Saúde, preconiza orientações voltadas a adequar o consumo de proteína da dieta do brasileiro, reduzir a ingestão de gorduras saturadas e de lipídios tais como triglicérides e colesterol; moderar o consumo de sal, açúcar simples e álcool além de recomendar o enriquecimento nas refeições com vegetais, frutas e grãos.

Pesquisas desenvolvidas pelo IBGE (2007) em conjunto com o Ministério da Saúde, revelam que o perfil alimentar da dieta do brasileiro converge para uma supervalorização do consumo de carnes em detrimento do arroz e do feijão. Apresenta elevação ascendente do teor de gordura nas refeições; e está composta de alimentos com elevado teor protéico; associada ao alto consumo de alimentos refinados, redução de fibras alimentares e ao aumento no consumo de alimentos processados/industrializados, que apresentam teores elevados de açúcar simples, cloreto de sódio e de gordura hidrogenada. (FISBERG, 2002 e Guia Alimentar Para a População Brasileira, 2006).

Considerando todas as influências e determinantes descortinasse as peculiaridades e características das cozinhas brasileiras através da apresentação do acervo de cada região relacionando os aspectos nutricionais.

A vasta oferta de produtos da fauna e da flora compõe o acervo da REGIÃO NORTE. Os estados do Pará e

Amazonas apresentam fortes influências da cultura indígena sendo considerados por antropólogos e historiadores como a culinária autóctone, ou seja, legítima da nação brasileira. Os alimentos mais marcantes desde a sua origem são a mandioca que se expressa no consumo de farinha, angus e pirões, associadas aos peixes que também são fracionados em farinhas. Frutos nativos tais como cupuaçu, açaí, castanha. Todos esses produtos culminando em iguarias e pratos marcantes tais como peixadas e caldeiradas.

Como características nutricionais são observadas um elevado teor protéico e de fibras (Açaí e Guaraná em pó), um aporte lipídico importante pelo consumo de oleaginosas como a castanha. Esta região apresentou o maior consumo de farinha de mandioca per capita do Brasil (33 a 37kg/domicílio/ano). IBGE, 1990. Como baixo consumo observa-se o de hortaliças, fontes de cálcio e 40% do ferro é originado de vegetais segundo pesquisa promovida pelo INCAF (Inquérito do Consumo Alimentar Familiar) em 1997.

Da REGIÃO CENTRO-OESTE destacasse os estados do Mato Grosso do Sul, Brasília e Goiás, que receberam fortes influências dos "candangos" resultando na chamada "gastronomia rural". As culturas determinantes foram originadas pelos desbravadores e bandeirantes descendentes de europeus (espanhóis), indígenas e africanos. Apresentam iguarias compostas com peixes de água doce, frutas, arroz, carne bovina, polvilho e farinha e milho, resultando em preparações muito difundidas em outras regiões tais como os atraentes doces de compota e em pasta, a lingüiça "Pantaneira", os variados tipos de pamonha e paçocas.

Como características nutricionais, algumas preparações apresentam um alto teor em beta caroteno, retinol e vitamina A como as iguarias preparadas com o fruto Piqui. Por conta da transformação das frutas em doces, sorvetes e sucos, além da preparação de bolos e biscoitos de polvilho, o consumo de açúcar simples é elevado. O consumo de amido também é elevado pelo hábito de preparo e consumo de iguarias tais como o "Arroz com Piqui", "Arroz maria-isabel", arroz doce, bolo de arroz. Aliado a esse aspecto a gordura saturada é muito consumida através da utilização da manteiga e banha em muitas iguarias,

sobretudo as preparações cuja combinação inclui o arroz e as carnes secas. Observa-se um baixo teor no consumo de ferro.

Espírito Santo, Minas, São Paulo e Rio de Janeiro são os destaques da REGIÃO SUDESTE, com

determinantes culturais originados por forte influência indígena, aliada a época do “ciclo do ouro” e das pedras preciosas. Os alimentos mais tradicionais são os peixes e crustáceos a exceção do estado de São Paulo, as farinhas de milho e mandioca, feijões, urucum e polvilho. As iguarias mais marcantes são os pirões, o torresmo, as linguiças, o famoso “Tutu de feijão” e “Feijão Tropeiro” de Minas Gerais, o pão de queijo, os biscoitos, os doces cristalizados e o doce de leite.

Como característica nutricional observasse o alto teor de proteína através do consumo de peixes (Peroá e Agulha), de carboidrato pelo consumo de macarrão, arroz, feijão, polenta, pirão, farofas, pães e de gordura saturada pela ingestão de preparações com carne suína (embutidos e defumados), banha de porco e aves fritas. A ingestão de cafeína também é elevada através do hábito de se associar iguarias tais como pão de queijo e biscoitos ao café preto. Observa-se também elevado teor de minerais tais como cálcio, sódio e potássio pelo consumo de leite e derivados, pão de queijo e biscoitos. Lamentavelmente como em grande parte das regiões do Brasil se observa o baixo teor em fibras. Dos carotenóides presentes nas sementes do urucum, 80% correspondem a Bixina. São essenciais como precursores da síntese da vitamina A.

A REGIÃO Sul reserva nos estados do Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul, a forte influência da colonização de núcleos populacionais italianos, franceses, alemães, suíços e poloneses como culturas determinantes para a formação do seu acervo culinário.

Os alimentos mais disponíveis nessa região e que deram origem a várias iguarias são a carne bovina, os cereais (aveia, cevada, centeio, milho), as carnes defumadas, gengibre moído, noz moscada, erva-mate, pimenta do reino, carne suína e bovina. Resultaram assim em iguarias tais como: pirões, polenta, arroz de carreteiro, churrasco, chimarrão. Como característica nutricional observasse o alto teor de lipídios e colesterol pelo consumo de carnes defumadas, carne suína além do consumo de alimentos ricos em carboidrato complexo tais como o arroz, o trigo e seus derivados, a banana e a polenta. O consumo de proteína através dos hábitos de se consumir feijões e laticínios como os queijos também é observado. Nesta região o teor de fibras está próximo das recomendações nutricionais pelo consumo de hortaliças. Por fim a REGIÃO NORDESTE reserva um rico acervo originado pela influência, africana, indígena e portuguesa, com forte apelo religioso alicerçado na comida de santo e em especial no Candomblé traduzido nas culinárias votivas e de oferendas aos orixás. Os alimentos de maior destaque foram descobertos antes e após o descobrimento da nação brasileira sendo a farinha de mandioca e seus derivados o mais marcantes.

O milho, o camarão seco e defumado, o cheiro verde, o óleo de palma ou o azeite de dendê, feijão de corda, gengibre e leite de coco também apóiam esse precioso acervo brasileiro.

Como característica nutricional observasse o alto teor e consumo de ácidos graxos saturados, justificado pela ampla utilização de leite de coco e de vaca nas preparações típicas. Das vitaminas C e de fibras pelo consumo de preparações com folhosas dentre as quais a taioba, couve folha e a língua de vaca. De carboidrato complexo pelo consumo de aipim cozido e frito, inhame, batata doce e fruta pão. Destaca-se o baixo consumo de frutas acarretando o baixo teor de fibras e de cálcio na dieta do nordestino.

Diante de tal patrimônio gastronômico a sociedade por conta de múltiplos fatores tem contemplado mudanças nos aspectos gastronômicos, nutricionais e de comensalidade que vem influenciando no acervo das cozinhas regionais brasileiras.

Como consequência desfavorável registrasse a redução no consumo de fibras e alto consumo de refinados a elevação no consumo de açúcar e sal, a variação no uso dos ingredientes básicos das receitas influenciando na perda da autenticidade das iguarias, a elevação no consumo de aditivos químicos, o aumento dos riscos de contaminação pelo consumo de alimentos de conveniência vendidos em vias públicas, o rompimento do ato simbólico das refeições à mesa e a redução do incentivo das culturas de subsistência e do “agro artesanato”.

Favoravelmente observasse as reduções dos riscos de contaminação pela higiene do preparo de alimentos com ingredientes industrializados e possibilidade de melhor conservação, aliado a redução dos riscos de doenças crônicas degenerativas pela substituição dos ácidos graxos saturados pelos insaturados. As pesquisas também apontam para o aumento da disponibilidade de fontes de minerais e vitaminas. Em relação as condições de vida a otimização do tempo de aplicação das técnicas de preparo pelo uso de ingredientes minimamente processados e o rompimento de tabus, superstições e crenças reduzindo as possibilidades de doenças carenciais também podem ser considerados como aspectos positivos.

Referências

- CHAVES, GUTA. Larousse da Cozinha brasileira: raízes culturais da nossa terra /Guta Chaves, Dolores Freixa: ilustrações Ricardo Valery Sanzi. São Paulo: Larousse do Brasil, 2007.
- SENAC DF. Gastronomia: Cortes e Recortes. 1. ed. Distrito Federal: SENAC - Distrito Federal, 2006. v. 01.
- FERNANDES, CALOCA, Viagem gastronômica através do Brasil. 2ª edição. São Paulo: Editora SENAC São Paulo: Estúdio Sônia Robatto, 2001.
- FISBERG, MAURO – Um, Dois, feijão com arroz: A alimentação no Brasil de Norte a Sul – São Paulo- Ed. Atheneu – 2002.
- FRANCO, ARIIVALDO - De Caçador a Gourmet: Uma história da Gastronomia. São Paulo – Senac, 2001.
- LODY. R. Santo também come. 2ª Ed. Rio de Janeiro. Editora Pallas, 1998.
- MINISTÉRIO DA SAÚDE; Secretaria da Atenção à Saúde; Departamento de Atenção básica; Coordenação-Geral da política de alimentação e Nutrição; Guia Alimentar Para a População Brasileira: Promovendo a Alimentação Saudável; Série A. Normas e Manuais Técnicos. Brasília – DF, 2006.
- ROMIO, Eda. Brasil 1500/200: 500 Anos de Sabor /Eda Romio. São Paulo: ER Comunicações, 2000.
- FLANDRIN E MONTANARI, Jean-Louis. História da Alimentação. São Paulo. Estação Liberdade, 1998. 885p.
- GOMENSORO, M.L. Pequeno Dicionário de Gastronomia. Editora Objetiva, Rio de Janeiro, 1999
- JACOB, H.M.A. Comer com os olhos: estudo das imagens da cozinha brasileira na revista Claudia Cozinha. Intercom - Sociedade Brasileira de Estudos Interdisciplinares da Comunicação. XXX Congresso Brasileiro da Comunicação, Santos, 2007.
- ORNELLAS, L.H. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. Atheneu Editora. São Paulo. 8ª Edição. Revisada e ampliada. 2007.
- SAVARIN, Brillat – A FISILOGIA DO GOSTO/ Brillat Savarin; Tradução Paulo NEVES. – SÃO PAULO: Companhia das Letras, 1995.
- SENAC DN. A história da gastronomia. Rio de Janeiro: Ed. SENAC Nacional, 2008.
- SENAC DN. A história da gastronomia. Rio de Janeiro: Ed. SENAC Nacional, 2008. Silva Vieira; Francisco Tommy Freund; Rose Zuanetti. Rio de Janeiro: Ed. Senac Nacional, 2001. 112p.

CAFÉ: COMO RECONHECER SUA QUALIDADE?

PROGRAMA DE QUALIDADE DO CAFÉ - PQC

Associação Brasileira da Indústria de Café

Vive-se hoje o cenário da busca incessante da Qualidade em todos os tipos de organização, seja de produtos, seja de serviços, como fator de sobrevivência e competitividade.

O que o mercado exige as empresas são obrigadas a atender. E ampliar continuamente o consumo do café é o grande desafio que todos perseguem em muitos países, sejam eles produtores e/ou consumidores do produto.

A ABIC, atenta as mudanças que estão acontecendo nestes tempos, entende que a grande alternativa, para solucionar os gargalos que inibem a concorrência com outras categorias de bebida, é continuar a ampliação do consumo através da oferta de produtos diversificados e de maior qualidade.

O Programa do Selo de Pureza, criado pela ABIC em 1989 e que ainda permanece ativo, foi a primeira iniciativa da nossa Entidade para impulsionar o consumo através da melhoria da qualidade. Seu sucesso é reconhecido mundialmente.

Em 2004, a ABIC deu início a segunda iniciativa, que foi a criação e o lançamento do novo PQC - Programa de Qualidade do Café.

Uma das finalidades do Programa é informar a qualidade do café que está sendo vendido, além de permitir que o consumidor identifique o tipo de grão utilizado por cada marca e com isso escolher o sabor que mais agrada.

O PQC consolida-se como elo de confiança entre a indústria e os consumidores e pretende avançar sobre as questões básicas para uma verdadeira oferta de produtos melhores. É baseado na premissa de que a qualidade é a forma principal do consumo de café e que a adesão ao programa significa um comprometimento da empresa com a adoção de padrões de qualidade da matéria-prima, manutenção de sabor ao longo do tempo, além de boas práticas de fabricação. O grande diferencial é a melhoria contínua e a briga pelo melhor produto com um preço mais justo.

Além disso, o PQC é um passo decisivo para reorientar o setor e, conseqüentemente, mudar a percepção do consumidor fazendo com que este abandone a crença de que os cafés são todos iguais. E para mudar esta percepção é condição que este seja constantemente impactado pela informação.

A intenção do Programa é aumentar a sensação de sabor que se tem ao tomar uma xícara de café. A estratégia é simples e objetiva: consumidor satisfeito consome mais. Como, a cultura do cafezinho é muito forte entre os brasileiros, isso faz com que as pessoas se tornem mais suscetíveis às variações do sabor.

ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS FUNCIONAIS - PERSONAL DIET

Para você ser um profissional PERSONAL DIET há necessidade de se ter em mente que terá que ser um trabalho diferenciado, personalizado em todos os aspectos.

O ponto mais importante que o profissional tem que se preocupar é como o seu cliente fará esse trabalho. Se ele precisar trocar sua rotina, ele não fará e você estará perdendo seu tempo. Você tem que chegar o mais perto possível da realidade, da rotina dele. Esse ponto é crucial para o sucesso do seu trabalho.

Vamos no passo a passo...

1º- fazer uma anamnese bem detalhada e um recordatório para você ter ideia da realidade do seu cliente. Não esqueça de perguntar se há

uma estrutura doméstica que viabilize o personal diet.

2º- fazer a antropometria;

3º- elaborar o cardápio funcional;

Muito tem sido falado sobre alimentos funcionais e seus efeitos benéficos para a saúde humana incentivando fortemente o uso de produtos e/ou alimentos que contenham essas propriedades funcionais; Muitas pesquisas ainda não são conclusivas em muitos pontos, especialmente:

Quanto aos reais efeitos "protetores" preconizados,

Quanto às doses indicadas para que esses efeitos possam ser alcançados,

Quanto aos possíveis efeitos colaterais provenientes do uso prolongado desses produtos.

Alimentos funcionais já aprovados pela ANVISA:

Ácidos graxos essenciais - w-3 e w-6

Fibras alimentares (Plantago ovata e FOS)

Quitosana

Soja (diacilglicerol e isoflavona)

Quando o cardápio - Personal Diet possuir como objetivo principal a redução de gordura corporal, os alimentos funcionais usados de forma isolada não provocam efeitos satisfatórios, mas apresentam efeitos positivos na manutenção e redução do risco de co-morbidades associados à obesidade.

Outro ponto muito importante que não deve, nunca, ser esquecido é o sinergismo dos nutrientes dos alimentos que você irá escolher para colocar no cardápio. É a combinação dos elementos funcionais que darão a função de correção molecular que a Nutrição Funcional preconiza. Quando o profissional nutricionista utiliza-se dessas combinações sinérgicas ele estará potencializando os efeitos benéficos desses elementos através dessa combinação.

Por exemplo:

Elementos sinérgicos da Vitamina C - Bioflavonóides, Cálcio e Magnésio;

Como colocar esse sinergismo no cardápio?

Numa salada - verduras verdes escuras (Mg) com pimentão amarelo (Vit.C), cebola roxa, salsa, cebolinha e limão (Vit.C e bioflavonóides); Quando elaboramos um cardápio funcional devemos priorizar combinações, como esse do exemplo, só que com todos os elementos funcionais e seus sinérgicos: Vitamina E, Betacaroteno, Bioflavonóides, Selênio e Zinco.

QUALQUER PROCEDIMENTO TERAPÊUTICO DEVE-SE ORIENTAR A UMA ALIMENTAÇÃO ESPECÍFICA, PERSONALIZADA PARA QUE SEJA UM AUXILIAR E A BASE PARA UM TRATAMENTO DE SUCESSO.

PROGRAMA MINHA ESCOLHA: UMA INICIATIVA GLOBAL DE MELHORIA DO PERFIL NUTRICIONAL DOS ALIMENTOS**Objetivo:**

Difundir a iniciativa do Programa Minha escolha, bem como seus resultados e potencial para o público presente

Mensagens principais:

- Apanhado sobre o cenário de DCNT no Brasil e Mundo
- Dados de pesquisa da percepção do consumidor em relação a alimentação;
- Tentativas de elucidação da informação nutricional na embalagens/selos nutricionais;
- Proposta e Objetivos do Programa Minha Escolha;
- Resultados de melhora qualitativa em produto e em dieta já obtidos.

Conclusão:

Atualmente o Programa Minha Escolha, conta com uma associação sem fins lucrativos, é o único programa aberto dos qual participam diversas empresas, com um único critério nutricional que controla 4 nutrientes-chave, gordura saturada, gordura trans, sódio e açúcar de produtos alimentícios diversos¹.

Essa iniciativa pode trazer inúmeros benefícios para saúde pública, visto que o consumo de alimentos industrializados é uma crescente e nem sempre estes produtos tem um perfil nutricional de qualidade. O programa tem como objetivo principal auxiliar o consumidor na escolha destes produtos

Com um cenário instalado no Brasil que mostra números alarmantes sobre as condições da saúde da população² e o consumo elevadíssimo destes nutrientes³, cuja OMS já orienta a redução da ingestão deste de 2003⁴,

Um sistema como este, pode ser uma ferramenta crível de comunicação e educação nutricional para indústria, mas principalmente para o consumidor.

Referências:

- 1 - Site Minha Escolha www.programaminhaescolha.com.br
- 2 - ABESO <http://www.combataobesidade.org.br> e Celafiscs - Centro de estudos do Laboratório de Aptidão Física de São Caetano do Sul
- 3- DIET, NUTRITION AND THE PREVENTION OF CHRONIC DISEASES WHO Technical Report SeriesReport da OMS, 2003
- 4- Consumo de sódio pela população brasileira Sarno F et AL, Rev Saúde Pública 2009;43(2):219-25

SAÚDE E NUTRIÇÃO NA LATA DE AÇO

Thais Fagury - Gerente Executiva ABEAÇO (Associação Brasileira de Embalagem de Aço)

A história da lata de aço se inicia na necessidade do homem em melhor armazenar e conservar alimentos.

Após aprender a cultivar, os homens se depararam com o problema da estocagem de alimentos, pois muitos se deterioravam. Diante desse problema, um francês ofereceu seu processo de engarrafamento e cozimento de alimentos em garrafas de vidro com rolhas de cortiça. Porém, o vidro era muito frágil e a cortiça muito porosa, e as indústrias começaram a usar recipientes de chapas de ferro estanhadas - as primeiras latas a serem produzidas. A comida enlatada foi um sucesso entre os marinheiros e os exércitos, pois preservava 100% os conteúdos, vitaminas e minerais.

As primeiras latas de comida só chegaram às lojas em 1830. Incluíam tomates, ervilhas e sardinhas, porém o consumo ainda era baixo já que o valor era alto e havia dificuldade de abertura da lata - usava-se martelo e talhadeira.

A guerra civil americana foi fator importante para a expansão da comida enlatada, pois o governo direcionava toda a comida disponível para seus exércitos nos campos de batalha.

O aumento da demanda levou ao aperfeiçoamento dos processos de fabricação das latas, com a invenção das máquinas de impressão gráfica para o corpo das latas, de lavar latas e de transporte entre vários estágios das linhas de processo.

Em 1874, foi inventado o sistema de autoclave, que reduziu consideravelmente o tempo de cozimento dos alimentos.

A lata de aço, em 2010, completou 200 anos de história, evolução e inovação. Hoje, são milhares os números de latas produzidas e consumidas por dia em todo o planeta. Isso porque a lata é a única embalagem que dispensa o uso de qualquer conservante químico e os alimentos são conservados por longos períodos sem perder a qualidade. As latas de conservas possuem este nome por conservar

melhor o alimento e dispensar o uso de conservantes químicos, tornando os alimentos envasados em lata muito mais saudáveis do que alimentos envasados em outros tipos de embalagem.

O processo de enlatamento garante a preservação dos nutrientes e do sabor dos alimentos. A lata de aço é impermeável a ação de agentes do meio externo, é resistente e inviolável protegendo a saúde do consumidor.

Pesquisas revelaram que vegetais frescos nem sempre são mais nutritivos do que vegetais embalados em latas de aço. Estudo realizado pela Universidade de Illinois - Departamento de Nutrição Humana - revelou que frutas e vegetais enlatados na maioria das vezes contêm mais fibras e vitaminas do que seus correspondentes frescos.

SUSTENTABILIDADE EM PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES

Prof. Dra. Marcela Boro Veiros

Com o crescente número de refeições realizadas fora de casa, cresce a demanda por Unidades Produtoras de Refeições (UPR). Com o aumento do número de UPR, cresce concomitantemente a utilização de produtos químicos não biodegradáveis, a emissão de gases poluentes e resíduos, inadequadas práticas de reciclagem, entre outros procedimentos que comprometem e aumentam o impacto ambiental e até mesmo, social. A conscientização do gestor dessas unidades é fundamental para que tais estabelecimentos possam se adequar aos princípios de sustentabilidade, tão necessários e discutidos atualmente. A noção de sustentabilidade é baseada no desenvolvimento que satisfaz as necessidades do presente sem comprometer a capacidade das futuras gerações satisfazerem as suas próprias necessidades. A reflexão sobre a sustentabilidade a ser apresentada é baseada em um tripé que envolve aspectos ambientais, sociais e econômicos e suas inter-relações, socioambiental, ecoeconomia e socioeconomia. Ações como redução do consumo de água e energia, seleção adequada de equipamentos, tratamento dos resíduos sólidos e reciclagem de materiais são apenas alguns deles. Outros, tão importantes quanto, seriam a aquisição de alimentos de produtores locais, utilização de produtos orgânicos e sazonais, além da oferta de uma alimentação saudável, que possa promover saúde a clientes e operadores. Quesitos como fortalecimento da economia local, condições de trabalho dos funcionários e direito humano à alimentação adequada, também são enquadrados em sustentabilidade em produção de refeições, embora tais aspectos sejam menos discutidos em tais ações. Desta forma, a conscientização e formação do gestor nesta temática é importante para que ações de sustentabilidade possam ser planejadas e executadas de maneira mais abrangente, de forma compatível com a realidade de cada UPR e com a responsabilidade profissional e social do gestor.

TENDÊNCIAS E INOVAÇÕES PARA A ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

Prof. Dr. Raul Amaral

O termo saudável tem assumido grande importância no setor de alimentação, devido a fatores tais como o envelhecimento da população, as descobertas científicas que vinculam determinadas dietas às doenças, o aumento da renda, globalização e melhoria do nível educacional dos consumidores, entre outros. Como consequência, é possível identificar tendências de consumo que procuram ser atendidas pelas indústrias com uma ampla variedade de novos produtos, com alterações no padrão da oferta de produtos no varejo e alterações nos cardápios dos serviços de alimentação.

Por outro lado, por ser um assunto de interesse público, percebe-se a proliferação de programas, normas, leis e serviços com o propósito de promover hábitos alimentares mais saudáveis, inibir o consumo de determinados alimentos e ingredientes, ou estabelecer regras para os produtos alimentícios comercializados no mercado.

Quanto ao comportamento do consumidor, podem ser destacadas diferentes tendências e inovações relacionadas à saudabilidade e ao bem-estar. A busca de uma alimentação mais saudável estimula a proliferação de novos produtos naturais, orgânicos, com isenção ou redução de sal, açúcar e gorduras, produtos minimamente processados e de produtos com ingredientes reconhecidamente saudáveis tais como frutas e cereais. Associada à essa tendência, o maior interesse pelo valor nutritivo dos alimentos também propicia o lançamento de produtos com adição de ingredientes naturalmente nutritivos, além de ampliar o mercado para os produtos fortificados e para os suplementos alimentares.

Outra forte tendência é a crescente preocupação dos consumidores com a balança, o que aumenta o desejo de controlar a alimentação para redução ou manutenção do peso. Isso deverá manter o crescimento do mercado de produtos diet & light, além de favorecer o desenvolvimento de novas categorias de produtos funcionais, com ingredientes para

controle do apetite e para a queima de calorias.

O maior interesse dos consumidores por alimentos com benefícios específicos para a saúde, tem sido responsável pela multiplicação da oferta de diversos tipos de produtos funcionais que, de acordo com os fabricantes, possuem a capacidade de contribuir positivamente para a saúde cardiovascular, gastrointestinal, dos olhos, do cérebro, para redução de colesterol, fortalecimento do sistema imunológico, prevenção de osteoporose, prevenção de artrite, diminuição de hipertensão etc. Gera também a maior oferta de produtos funcionais com promessas de benefícios para o bem-estar, por exemplo, para o desempenho físico, redução de estresse, melhorado estado de ânimo, diminuição da fadiga, aumento da vitalidade, melhora do equilíbrio interior, produtos com propriedades cosméticas, entre outros. Em meio à diversidade e variedade de produtos ofertados, os consumidores demonstram ter a necessidade de obter informações mais precisas e confiáveis sobre os reais benefícios proporcionados pelos alimentos. Diante disso, surgem iniciativas para auxiliar a escolha dos produtos alimentícios, como a criação de selos indicativos nas rotulagens, fornecimento de informações por meio da internet, ou mesmo a contratação de nutricionistas pelos grandes varejistas, para oferecer orientação aos clientes no momento das compras.



12º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

trabalhos científicos

NUTRIÇÃO CLÍNICA (Pôster)

A IMPORTÂNCIA DA ALIMENTAÇÃO NA PREVENÇÃO E NO TRATAMENTO DO CÂNCER COLORRETAL: PROPOSTA DE UM NOVO INSTRUMENTO DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL.

MACHADO, N.C.A.¹; BICALHO, E.S.²

1. Discente do Curso de Nutrição do Centro Universitário de Barra Mansa (UBM) Barra Mansa/RJ - Brasil.

2. Mestre em Nutrição Humana, docente do UBM.

O câncer é uma enfermidade multicausal, identificado pelo desenvolvimento e crescimento descontrolado das células. O câncer colorretal (CCR) é um processo evolutivo somático clonal, que envolve várias mutações genéticas, conferindo ambiente favorável ao crescimento tumoral. Esta enfermidade acomete ambos os sexos, tendo maior incidência na faixa etária acima dos 50 anos. Seus principais fatores de risco são a hereditariedade e a presença de doença inflamatória intestinal, que pode ser desenvolvida por má alimentação. O estudo teve como principal objetivo descrever a importância da nutrição na prevenção e no tratamento do CCR, além de propor recomendações alimentares para a doença através da construção de um novo instrumento de educação nutricional para auxílio na dietoterapia da doença. A metodologia aplicada constituiu-se de uma revisão bibliográfica de trabalhos publicados nos últimos 10 anos acerca do CCR, além da busca em livros da área da saúde. Após leitura, foram focadas as principais recomendações dietéticas para o CCR, e, com as informações, construiu-se uma pirâmide alimentar para portadores de CCR, nos mesmos moldes da pirâmide alimentar utilizada pelos nutricionistas e demais profissionais da saúde para educação nutricional da população. Segundo as literaturas atuais, as recomendações para o tratamento do CCR baseiam-se numa alimentação rica em fibras, carboidratos complexos, leguminosas e água. Isso não impede o indivíduo de consumir outros tipos de alimentos, porém, deve ser tirado gradativamente da dieta, e, fornecido em dias bem distantes, para não se tornar um hábito, fazendo com que o indivíduo portador do CCR tenha mais qualidade de vida.

Palavras-chave: Câncer colorretal. Dietoterapia. Educação nutricional.

A IMPORTÂNCIA DAS PROTEÍNAS AO ORGANISMO E OS RISCOS ASSOCIADOS À ALTA INGESTÃO EM LONGO PRAZO

Autores: Ribeiro; A. F. S.; Trindade; D. C.

*Amós Felix da Silva Ribeiro

Graduando do Curso de Nutrição (UBM), Barra Mansa, RJ, Brasil

**Daniel de Castro Trindade, MSc. em Ciências Clínicas, Docente do Curso de Nutrição do UBM, Barra Mansa, RJ, Brasil.

A proteína é um composto fundamental para todos os organismos vivos. Desempenha várias funções como: reparo tecidual, formação de enzimas, transporte de nutrientes, entre outros. Suas recomendações variam de acordo com estilo de vida de cada paciente, idade e sexo, exigindo adequação em casos específicos (LEHNINGER et al., 1993). Objetivou-se estudar as principais funções das proteínas no organismo, bem como alertar para seu consumo em excesso diante dos inúmeros efeitos colaterais possíveis, aos órgãos e tecidos pela sua ingestão a longo prazo. Trata-se de uma revisão bibliográfica, com coleta de referenciais teóricos no período de fevereiro de 2010 a maio de 2011 a partir da busca de artigos científicos e acadêmicos em sites específicos na Internet como: Google Acadêmico, Scielo, Lilacs, Medline, revistas especializadas no assunto, livros-textos específicos da área disponíveis em meio eletrônico e literaturas disponibilizadas na biblioteca central do UBM. Alguns estudos preconizam que dietas hipocalóricas e hiperproteicas favorece uma maior preservação da massa magra e maior perda de gordura, melhorando a sensibilidade insulínica, principalmente em obesos e ou diabéticos (FARNSWORTH, 2003). Longo período de administração de dieta hiperproteica poderá levar a excreção aumentada de cálcio em alguns casos até a insuficiência renal, levando a um maior índice de fraturas (FESKANICH et al. 1996). Além disso, o alto consumo de proteína de origem animal geralmente está associado ao maior consumo de lipídeos (saturados e colesterol), diminuindo consequentemente o consumo de fibras, elevando assim o risco de aparecimento de doenças cardiovasculares como: aterosclerose, doença arterial coronariana e trombose (Hu. et al 1999). Apesar de poucos estudos relatarem que o alto consumo de proteínas durante longos períodos poderá desencadear alguns efeitos deletérios, caracterizados principalmente por lesão renal devido à sobrecarga na filtração glomerular e depósito dos produtos do seu metabolismo nas articulações, possibilidade teórica de um efeito agravante não deve ser menosprezado. A proteína é de importância indiscutível para todos os organismos, no entanto a característica de uma dieta hiperproteica ou hipoproteica deverá ser sempre orientada e acompanhada por um profissional nutricionista. Assim, devemos sempre pensar nos benefícios de uma dieta equilibrada e saudável e avaliar com cautela os benefícios de uma dieta com conceitos diferentes, para evitar efeitos colaterais e indesejáveis ao nosso corpo. Conclui-se que a ingestão diária de níveis adequados protéicos, assim como de todos os nutrientes deve ser o recomendado e acompanhado por um profissional da área de Nutrição, buscando dessa maneira o equilíbrio orgânico e consequentemente uma vida mais saudável.

Palavras Chave: Dieta hiperproteica – Efeitos adversos – recomendações.

Apresentação em pôster por Amós Felix da Silva Ribeiro

ABORDAGEM NUTRICIONAL E CUIDADOS COM A ALIMENTAÇÃO DE PACIENTES PORTADORES DA DOENÇA DE PARKINSON

TEIXEIRA, T.R. (1); TRINDADE, D.C. (2)

Graduanda em Nutrição – UBM(1), MSc. em Ciências Clínicas pela UFRRJ(2)

UBM- Centro Universitário de Barra Mansa, Barra Mansa, Rio de Janeiro, Brasil.

Apresentador: Tainá Ramos Teixeira

Este trabalho tem como foco principal a abordagem nutricional em pacientes portadores da Doença de Parkinson, juntamente com seus cuidados necessários, destacando a fisiopatologia da doença, as medicações mais frequentemente utilizadas, a sintomatologia e os problemas associados. Além disso, buscou-se analisar as principais mudanças na alimentação dos pacientes de forma a interferir benéficamente em seu tratamento e aliviar seus sintomas. Seu objetivo central é realizar um estudo sobre a abordagem nutricional em pacientes portadores da Doença de Parkinson, juntamente com os cuidados necessários na sua alimentação. Trata-se de um trabalho de revisão bibliográfica sobre a doença de Parkinson, seus fatores predisponentes, sintomas, terapias utilizadas e abordagem nutricional aos pacientes portadores. A pesquisa foi realizada a partir da busca de artigos científicos e acadêmicos em sites específicos, revistas especializadas, livros-textos disponíveis em meio eletrônico e banco de dados como Scielo, Lilacs, Medline, entre outros. As referências bibliográficas utilizadas no decorrer do trabalho datam desde o ano de 1990 até 2010 e foram pesquisadas de janeiro de 2010 a maio de 2011. Pode-se considerar que a consistência dos alimentos deve acompanhar as incapacidades físicas dos pacientes adequando-se às características de cada indivíduo, ou seja, sua dificuldade maior ou menor nas diversas fases da deglutição, fato este que possui relação direta com a perda de peso. A Doença de Parkinson pode ocasionar distúrbios no olfato e/ou paladar. Nesta situação, o paciente pode decidir por ingerir alimentos menos saudáveis e nutritivos, que são, na maioria das vezes, os que possuem o sabor mais apurado. Deve-se, portanto, estar atento a escolha dos alimentos, aos métodos de preparo destes e ao local adequado para as refeições no intuito de auxiliar o paciente quanto a estes cuidados. O uso de levodopa, a longo prazo, pode estar associado ao desenvolvimento de algumas complicações motoras, além de competir pelos mesmos sítios de ligação da proteína no organismo. Para otimizar a absorção, recomenda-se a administração da droga em horário diferente do das refeições. Certos alimentos, tais como os feijões fava, naturalmente possuem L-dopa, podendo, segundo alguns autores, substituir outros alimentos protéicos favorecendo a ação da Levodopa. Mas, deve haver atenção quanto ao consumo de vitaminas que contenham piridoxina, (tais como leite desnatado em pó, batata doce, cereais enriquecidos etc), pois o seu excesso pode dificultar o metabolismo adequado da L-dopa. Caso não haja a possibilidade de se manter a alimentação via oral, o Nutricionista deverá optar pelo suporte nutricional via enteral ou parenteral de acordo com o estado em que o paciente se encontra. Entende-se que o Nutricionista possui papel fundamental em todas as fases da Doença de Parkinson já a partir de sua identificação. Pois é este o profissional que possui conhecimento necessário para uma avaliação do estado nutricional do paciente, para a prescrição de uma nova rotina alimentar, as devidas orientações nutricionais, incluindo horários adequados para a administração medicamentosa, escolher os alimentos mais adequados, detectar possíveis agravos nos sintomas e, assim tomar as devidas providências.

ACOMPANHAMENTO NUTRICIONAL DE UMA PACIENTE COM

SÍNDROME METABÓLICA INSERIDA EM UM PROJETO DE PERDA DE PESO: ESTUDO DE CASO

RIGUETE, L.H.; FARIAS, W.S.; MORAES, G.C.; ARRAES, P.G. ; FONTES, V.M.

AUTOR APRESENTADOR: GABRIELA COSTA MORAES EM FORMA DE PÔSTER

Centro Universitário Plínio Leite

Niterói-RJ/ Brasil

OBJETIVOS: descrever a melhora de uma paciente com Síndrome Metabólica acompanhada em um projeto de perda de peso exclusivo para o Público feminino no Centro Universitário Plínio Leite (UNUPLI) de Niterói-RJ/ Brasil. **METODOLOGIA:** A paciente foi acompanhada desde sua entrada no Grupo até o momento desta coleta. **Diagnóstico Clínico:** Síndrome Metabólica (SM) caracterizada por hipertensão arterial sistêmica associada a sobrepeso, dislipidemia, hiperglicemia e circunferência da cintura acima dos valores considerados seguros. **Marcadores:** exames bioquímicos, história alimentar e avaliação antropométrica. Paciente com idade de 42 anos, altura 1,44 cm e sedentária. Iniciou acompanhamento nutricional em um projeto para perda de peso destinado ao público feminino no UNUPLI, Niterói, objetivando redução do colesterol total, da circunferência abdominal e controle glicêmico. No início do atendimento foram observados os seguintes dados: Glicemia 107 mg/dL, Colesterol total 304 mg/dL, Triglicerídeos 209 mg/dL, Pressão arterial 140x90 mmHg, peso 60,2Kg e circunferência de cintura 88cm e IMC 29,12. Após essa conscientização foi traçada a conduta nutricional adequada para o tratamento: Dieta normoglicêmica, hipolipídica, Hipocalórica e orientação para iniciar atividade física. Foram utilizados alimentos funcionais como ingredientes de uma mistura denominada “mistura de fibras” composta por: farelo de aveia, farinha de linhaça e germe de trigo. Posologia indicada: 02 colheres de sopa por 02 vezes ao dia. **RESULTADOS:** Após 1 ano de encontros semanais com a utilização da mistura de fibras, foi possível observar os seguintes resultados: A Glicemia de jejum passou a ser 96 mg/dL, Colesterol total 181 mg/dL, Triglicerídeos 152 mg/dL, Pressão arterial 120 x 80 mmHg, Peso 54, Kg e Circunferência de cintura 78cm e IMC 26,33. **CONCLUSÃO:** o acompanhamento Nutricional associado à reeducação alimentar, atividade física e ao uso de alimentos funcionais surtiram efeitos positivos que puderam ser observados na perda ponderal, na mudança de hábito alimentar e na redução e no controle de índices séricos, com a melhora significativa da resposta lipídica e controle do quadro de SM.

ANÁLISE DA COMPOSIÇÃO CORPORAL E DAS CARACTERÍSTICAS DA ATIVIDADE FÍSICA DE ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS DA ÁREA DA SAÚDE

Covolo N., Vettori J., Jordão A., Mialich M.

Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto, USP, Ribeirão Preto, Brasil.

Agência Financiadora: FAPESP

Autor e apresentador do trabalho: Nayara Covolo

Objetivo. Analisar a composição corporal e as características da atividade física dos estudantes da área da saúde do Campus de Ribeirão Preto da Universidade de São Paulo(USP) para auxílio de possíveis intervenções de saúde e bem estar nesta população. **Metodologia.** Trata-se de um estudo transversal com 501 estudantes matriculados em cursos da Universidade de São Paulo (USP) do Campus de Ribeirão Preto. Os estudantes foram convidados a participar do estudo e receberam esclarecimentos sobre os objetivos e metodologia deste trabalho. Para a avaliação foi solicitado aos indivíduos que estivessem, no mínimo, 4 horas em jejum e com vestimentas leves. Foi realizada

a aferição de peso, estatura e a avaliação de composição corporal através do equipamento de bioimpedância. Em sequência houve a aplicação do questionário internacional de atividade física (IPAQ) versão curta. Todos os procedimentos foram realizados, mediante a aceitação e assinatura do Termo de Compromisso Livre e Esclarecido. Os resultados apresentam-se de forma descritiva. **Resultados.** Houve a participação de 501 indivíduos, com predominância do sexo feminino (73,05%) em relação ao masculino (26,95%) e com média de idade de $20,4 \pm 2,8$ anos. Os estudantes estavam matriculados nos cursos de Medicina (12,4%), Enfermagem (18,5%), Nutrição e Metabolismo (19,5%), Fisioterapia (15%), Educação Física (11,8%), Fonoaudiologia (8,8%), Terapia Ocupacional (5,4%) e Informática Biomédica (8,6%). Dentre esses estudantes, 42,9% cursam o primeiro ano, 25,7% o segundo ano, 19,8% o terceiro ano, 11,4% o quarto ano e 0,2% o quinto ano. Em relação às características antropométricas dos estudantes, a média do peso, da estatura e do Índice de Massa Corporal (IMC) foi de $63,0 \pm 13,5$ Kg, $166,9 \pm 9,0$ cm e $22,4 \pm 3,4$ Kg/m², respectivamente. A média da massa gorda total foi $24,0 \pm 7,5\%$, a média da massa livre de gordura total de $45,3 \pm 10,3$ Kg e a média água corporal total $55,8 \pm 5,2$ L. De acordo com o nível de atividade física os indivíduos foram classificados como sedentário (10,2%), irregularmente ativo (39,3%), ativo (42,1%) e muito ativo (8,4%). Os locais citados pelos estudantes para a realização das atividades físicas foram a academia (19,6%), o Centro de Educação Física Esporte e Recreação - CEFER (23,3%), locais públicos (20,3%), quadra/campo (6,4%), piscina (2,1%), casa (0,5%), e não se aplica (27,8%), neste último estão os indivíduos que não realizam atividades físicas. Dentre os motivos que contribuem para a não realização da atividade física estão a falta de tempo (49,3%), a falta de disposição (17%), a situação financeira (5,5%) e nunca pensou nisso antes (0,9%), os indivíduos que não tem motivos para a não realização da atividade física foram classificados como não se aplica (27,3%). **Conclusões.** A maioria dos universitários está classificada como eutrófico e ativo, mas encontra-se uma porcentagem significativa de indivíduos irregularmente ativos e sedentários e que justificam não realizar mais atividades físicas por falta de tempo. A composição corporal e o nível de atividade física dos universitários sofrem influências das condições propostas pela universidade.

ANÁLISE DA INGESTÃO DE MACRO E MICRONUTRIENTES ATRAVÉS DO RECORDATÓRIO 24 HORAS DE PACIENTES DIABÉTICOS

AUTORES: ROCHA, R., OLIVEIRA, N., MATOS, F., KAMIL, J., SOARES, A.

INSTITUIÇÃO: Fundação Instituto Mineiro de Estudos e Pesquisas em Nefrologia (IMEPEN) Juiz de Fora – MG – Brasil

Autor para apresentação: Renata Carneiro Rocha

OBJETIVO: Analisar a ingestão de macro e micronutrientes de pacientes com Diabetes Mellitus e verificar se a ingestão está de acordo com a recomendação e quais os possíveis benefícios ou malefícios acarretados pela dieta. **METODOLOGIA** Foram coletados dados dos prontuários de 104 pacientes acompanhados no ambulatório de diabetes do Centro Hiperdia/IMEPEN/NIEPEN – UFJF. Os dados alimentares foram coletados através do recordatório 24 horas, e para cálculo dos mesmos utilizou-se o *software* NutWin® – Unifesp/EPM, e análise estatística o SPSS 10.0. Não houve análises discriminadas entre os sexos masculino e feminino, somente para IMC relacionado-se com idade, e os resultados foram apresentados na forma de média e desvio padrão. **RESULTADOS.** A média de calorias obtida para os pacientes foi de 1780,40 kcal/dia, equivalendo a 23,21 kcal/dia/quilo de peso, e o percentual de carboidratos, lipídeos e proteínas foram

de 51,93%, 33,94% e 14,62%, respectivamente. Quanto à ingestão de fibras, tanto solúvel quanto insolúvel, foi de 16,78 gramas/dia e para o colesterol, 152,27 mg/dia. O perfil de consumo das vitaminas do complexo B é: $1,61 \pm 0,91$, tiamina; $1,1 \pm 0,74$, riboflavina; $17,19 \pm 9,31$, niacina; $0,93 \pm 0,73$, vitamina B6; $5,27 \pm 16,83$, vitamina B12; $187,61 \pm 129,96$, ácido fólico e $3,04 \pm 1,83$ para o ácido pantotênico. Para a idade, foram encontrados $56,04 \pm 11,79$ anos, e IMC para adultos e idosos, respectivamente, $29,36 \pm 7,48$ e $30,75 \pm 5,66$ kg/m². **CONCLUSÃO** Os resultados apresentados sugerem que a média de consumo de calorias por quilo de peso levaria a uma perda de peso dos pacientes, o que não se confirma pela média do IMC, caracterizando a população como obesa e com sobrepeso. Apesar do IMC confirmar um perfil de pacientes com excesso de peso, para tal diagnóstico seriam necessários outros métodos de avaliação. Porém, não podemos afirmar que o consumo energético é fidedigno, já que o recordatório alimentar de 24 horas é um método de avaliação do consumo alimentar que não provê uma estimativa segura da ingestão de um indivíduo devido à variação do dia-a-dia, e também devido à dificuldade de estimar as porções de forma precisa, principalmente por ser um método totalmente dependente da memória do paciente. Além disso, observa-se que o consumo de carboidratos e proteínas está de acordo com o recomendado, o que não é concordante com o consumo de gorduras apesar da ingestão de colesterol apresentar-se na faixa do consumo permitido. É fundamental controlar a ingestão de gorduras já que estas podem ser metabolizadas dando origem à glicose, podendo alterar a glicemia sanguínea. Quanto à ingestão de fibras, deve-se ter atenção, pois estas exercem função não somente no controle do funcionamento intestinal mas também no controle glicêmico e colesterolêmico. E ao consumo de vitaminas do complexo B, o controle é essencial pois exercem função direta sobre o metabolismo glicídico.

ANOREXIA NERVOSA E ASPECTOS PSICOPATOLÓGICOS RELACIONADOS

Autores: GOMES, M.; GOMES, C.; ASSIS, R., PENA, K.

Instituição: Centro Universitário de Caratinga - UNEC

Cidade: Caratinga

País: Brasil

Apresentação: Caio César de Farias Gomes

Esse trabalho teve como objetivo analisar possíveis distúrbios relacionados à imagem corporal e investigar a presença de fatores psicopatológicos em pacientes com diagnóstico de Anorexia Nervosa, com o intuito de intervir e proporcionar métodos preventivos baseado em um quadro prondrômico. **Métodos:** Estudo de caso envolvendo 12 pacientes do sexo feminino com idade entre 19 e 25 anos em uma clínica escola do Centro Universitário (UNEC) na cidade de Caratinga no estado de Minas Gerais, com diagnóstico de Anorexia Nervosa. Foram aplicados instrumentos de avaliação psicológica como Entrevista Semi-Estruturada; (BDI) Inventário de Depressão de Beck; (BSI) Escala de ideação suicida de Beck; (BAI) Inventário de Ansiedade de Beck; Mini Exame do Estado Mental Modificado-3MS e Teste Projetivo de Personalidade HTP. Outras fontes de informações consultadas incluem materiais publicados por órgãos oficiais como CID-10, DSM-IV além de livros didáticos que abordassem o assunto. **Resultados:** Estes apontaram à presença de ideações suicidas, sinais de depressão, ansiedade e percepção negativa do paciente relacionado à sua imagem corporal, indicando a necessidade de tratamento com equipe multidisciplinar envolvendo aspectos biopsicossociais. Nota-se também que apesar das características homogêneas do transtorno alimentar, seus precipitantes são bastante adversos. A partir dos testes e entrevistas psicológicas nota-se que existem por trás do transtorno

principal, vários fatores como, por exemplo, um nível elevado de ansiedade, depressão, e é possível perceber também através do teste projetivo HTP uma relação de imagem distorcida, uma relação paradoxal entre o real e o simbólico, entendendo as possíveis causas que como consequência ocasionam a Anorexia Nervosa. Conclusões: A Anorexia Nervosa é uma doença complexa, que impõe grandes desafios a cada estágio do tratamento, sua avaliação e tratamento devem abranger os aspectos psicopatológicos específicos e gerais, além do distúrbio da imagem corporal. O transtorno alimentar seguinte, demanda pela sua múltipla essência um olhar e um cuidado interdisciplinar.

Palavras Chave: anorexia nervosa, psicopatologia, imagem corporal, avaliação psicológica, equipe multidisciplinar.

AValiação ANTROPOMÉTRICA DE PACIENTES COM INSUFICIÊNCIA RENAL CRÔNICA EM HEMODIÁLISE EM UMA CLÍNICA DE NEFROLOGIA DE RONDÔNIA

Silva LR, Corrêa JSC, Oliveira-Luna ML

Faculdade São Lucas – Porto Velho, Brasil

Apresentadora: Oliveira – Luna, ML

Objetivo: avaliar o estado nutricional de pacientes renais crônicos em hemodiálise por no mínimo 6 meses. Dado importante na prevenção da desnutrição e para intervenção nutricional apropriada naqueles pacientes que já se apresentam desnutridos. **Metodologia:** Estudo transversal, com 82 pacientes a partir de 18 anos, clinicamente estáveis, em uma Clínica de Nefrologia de Porto Velho, de maio a junho de 2008. Avaliado peso e altura em balança Filizola®, 160 Kg e antropômetro graduado em 0,5cm, com indivíduo em plano vertical de Frankfort. IMC classificado segundo a OMS (1998). Obteve-se a circunferência do braço (CB) em centímetros com fita métrica Sanny®, escala de 1 mm, no ponto médio entre o processo acromio e olecrânio, com o braço estendido ao longo do corpo e a palma da mão voltada para coxa. A reserva de gordura do braço pela Dobra Cutânea Tricipital (DCT) no mesmo ponto médio na região posterior do braço direito em centímetro, com adipômetro Sanny® em escala de 0,1mm. Foi calculada a circunferência muscular do braço (CMB), indicador de reserva de tecido muscular, calculada por meio da equação: $CMB(cm) = CB(cm) - p \times [PCT(mm) \div 10]$. Os resultados foram comparados com a mediana do valores de referência do NHANES I (*National Health and Nutrition Examination Survey*), classificados conforme BLACKBURN & THORNTON, 1979. As diferenças foram testadas por meio da ANOVA, teste de Tukey e nível de significância de 5%. **Resultados:** A média da idade foi de $49 \pm 14,49$ anos, amplitude de 21 a 80 anos, 52,5% homens. O IMC médio para os pacientes até 40 anos foi $21,5(\pm 3,93)$ Kg/m², entre 41 e 60 anos $24,7 (\pm 2,47)$ Kg/m² e acima de 60 anos $25,0 (\pm 2,06)$ Kg/m². Não houve diferença significativa para as médias dos IMCs por idade (p -valor $< 0,004$), bem como entre os dois grupos mais velhos conforme teste de Tukey. O ganho de peso com o avanço da idade nesta população segue a mesma tendência de ganho de peso da população em geral. Pelo IMC houve maior incidência de excesso de peso (32%) do que de baixo peso (11%). As medidas da CB e PCT revelaram depleção calórica-protéica e adiposa em 54% e 77% dos pacientes avaliados, respectivamente. A CMB revelou eutrofia em 59% dos pacientes, depleção muscular em 26% e excesso em 15%. A desnutrição calórica foi mais prevalente do que a protéica nesses pacientes. **Conclusão:** Segundo o IMC, foi encontrada maior incidência de excesso de peso total do que de baixo peso entre os pacientes. O estudo da massa adiposa do braço demonstrou desnutrição na maioria dos pacientes de grau leve a moderado nos homens e grave nas mulheres. Em relação à massa muscular, verificou-se prevalência elevada de depleção em ambos os

gêneros. Este resultados caracterizam predominância de distribuição centralizada da massa corpórea.

Palavras-chaves: Insuficiência renal crônica. Antropometria. Hemodiálise.

E-mail para contato: leticiaroberto@bol.com.br

Referências bibliográficas: BLACKBURN & THORNTON, 1979

AValiação DO ESTADO NUTRICIONAL E PERDA DE PESO DE PACIENTES SUBMETIDOS À GASTROPLASTIA REDUTORA COM BYPASS GÁSTRICO EM Y-ROUX

Autores: CARVALHAL*, M.M.L., CHAGAS JUNIOR*, G.C.A., GOMES**, D.L., LOURENÇO-COSTA***, V.V., OLIVEIRA****, L.F., RODRIGUES****, A.G.

*Acadêmicos do Curso de Nutrição da Universidade da Amazônia

**Docente do Curso de Nutrição da Universidade da Amazônia; Doutoranda em Nutrição pela Universidade de Brasília

***Docente do Curso de Nutrição da Universidade Federal do Pará

****Nutricionistas graduadas pela Universidade Federal do Pará

Apresentador: Gilson Celso Albuquerque Chagas Junior

OBJETIVO: O presente trabalho teve como objetivo avaliar o estado nutricional e a perda de peso de pacientes submetidos à Gastroplastia em Y-Roux. **METODOLOGIA:** A pesquisa foi do tipo transversal com dados prospectivos e retrospectivos realizada com 23 pacientes, sendo 19 mulheres e 4 homens, que foram submetidos à Gastroplastia Redutora com Bypass Gástrico em Y-Roux no período de 2006 a 2007 em uma clínica especializada em cirurgia da obesidade na cidade de Belém-PA. Foram coletados dados de peso atual e altura no domicílio dos pacientes e o peso antes da cirurgia foi retirado do prontuário. Os dados obtidos foram compilados no programa Epi-Info versão 6.04 para serem analisados. As tabelas e os gráficos foram feitos nos programas Microsoft Excel e a análise estatística foi realizada pelo programa BioEstat 4.0, através do teste T de Student. **RESULTADOS:** Após a cirurgia, 52,6% das mulheres encontravam-se com sobrepeso, 31,6% com obesidade e 15,8% eutróficas. Dentre os homens, 50% encontravam-se com sobrepeso e 50% com obesidade. Houve redução significativa ($p < 0,0001$) do IMC da amostra passando de obesidade grau III para sobrepeso. Nos homens houve mudança no estado nutricional de obesidade grau III para obesidade grau I e nas mulheres de obesidade grau III para sobrepeso. **CONCLUSÃO:** De acordo com os dados coletados, os pacientes avaliados apresentaram redução significativa de peso após a cirurgia, o que reduz o risco de complicações decorrentes da obesidade, no entanto, destaca-se a importância do acompanhamento nutricional periódico para prevenir complicações pós-cirúrgicas como a anemia ferropriva.

AValiação DO PERFIL BIOQUÍMICO, ADIPOSIDADE CORPORAL E NÍVEIS PRESSÓRICOS DE IDOSOS PERTENCENTES A UM GRUPO DE CONVIVÊNCIA DE VOLTA REDONDA- RJ

AVELINO, A.P.A.; FERREIRA, C.C.D.; SARON, M.L.G.; CERQUEIRA, J.S.; NASCIMENTO, R.G.B.O.; MAIA, A.P.S.; COLDEBELLA, T.S.; DIAS, P.A.

Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA / Volta Redonda – Rio de Janeiro.

Apresentadora: Poliana Alves Dias

O IBGE em 2010 apontou que no Brasil possui 18 milhões de idosos, que representa 12% da população brasileira. Na cidade de Volta Redonda, a população idosa alcança 257.803 habitantes. O objetivo deste trabalho foi avaliar o perfil lipídico, a glicemia de jejum, a

adiposidade corporal e a pressão arterial de um grupo de idosos de Volta Redonda- RJ. O perfil bioquímico foi avaliado a partir das dosagens das concentrações de glicose e perfil lipídico através do método enzimático-colorimétrico. A avaliação de LDL-colesterol foi calculada através da equação de Friedewald. Na avaliação da adiposidade corporal utilizou-se a bioimpedância elétrica tetrapolar. Para a avaliação e classificação da pressão arterial utilizou-se os parâmetros propostos pela VI Diretriz Brasileira de Hipertensão Arterial (2010). Participaram do estudo 84 voluntários, sendo 14 homens e 70 mulheres. Foi observado predomínio de idosos com idade entre 60-69 anos (62%). Foram encontrados os seguintes valores médios para o perfil bioquímico: glicose $95,16 \pm 17,78$, triglicérides $151,98 \pm 55,97$, HDL colesterol $44,36 \pm 13,16$, LDL $106,33 \pm 45,5$ e colesterol total $210,39 \pm 51,15$. Os valores médios encontrados para glicose. Quanto ao estado nutricional 4,8% apresentaram magreza, 51,7% eutrofia e 38,1% sobrepeso, já na adiposidade corporal encontramos prevalência de complicações metabólicas associadas à obesidade (72%), seguido de escores acima da média (26%) e na média (2%). Na avaliação dos níveis pressóricos, encontrou-se um maior número de indivíduos classificados como limítrofe ($132 \times 81 \pm 11,1$ mmHg). Concluiu-se a amostra apresenta fatores de risco cardiovasculares e que avaliação da adiposidade corporal foi mais sensível para diagnosticar complicações metabólicas associadas à obesidade do que o IMC corroborando com outros estudos.

AVALIAÇÃO DO RISCO CARDIOVASCULAR ENTRE PACIENTES ATENDIDOS EM UM PÓLO DE EXTENSÃO DE UM CENTRO UNIVERSITÁRIO DA CIDADE DE NITERÓI-RJ

Aparecida, J.S.S.; Arraes, P.G.; Farias, W.S.; Riguete, L.H.; Moraes, G.C.; Santos, M.C.

Autor apresentadora: Gabriela Costa Moraes

Introdução: A freqüente mudança de hábitos alimentares por interferência de razões sociais, tem gerado uma prevalência de doenças cardiovasculares entre outros problemas metabólicos, que levam a saúde da população à decadência. Estudos mostram ainda que a população de baixa renda vem apresentando um estado nutricional semelhante à população de renda superior, o que está representado pela queda da desnutrição no Brasil. Segundo a POF 2008-2009 (IBGE), o excesso de peso na população brasileira está caracterizado por uma média de 50%, tanto para homens quanto para mulheres, o que demonstra ainda, que futuramente esses indivíduos com sobrepeso podem se tornar obesos se não sofrerem nenhuma intervenção nutricional. Visto que já é mais do que provado por estudos e pela literatura, que a obesidade e sobrepeso são fatores que predisõem as doenças cardiovasculares e algumas alterações metabólicas independente das diferenças sociais, o presente estudo teve como objetivo avaliar o perfil de pacientes atendidos no NEAS – UNIPLI, localizado na comunidade do Cantagalo em Niterói, Rio de Janeiro. Metodologia: para avaliar o perfil dos pacientes foram analisados os prontuários de 24 indivíduos, 19 mulheres e 5 homens, que previamente assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido. Resultados: Os pacientes que possuem doenças cardiovasculares caracterizaram 50% do investigados, dos quais, 25% apresentaram hipertensão arterial, 24% apresentaram dislipidemia, 1% apresentou hipercolesterolemia; e 58,33% possuem histórico familiar de doença, confirmando os dados de estudos epidemiológicos anteriores, ao associar as doenças cardiovasculares em pessoas acima do peso ideal, e hereditariedade, já que em relação ao estado nutricional 75% apresentaram sobrepeso e obesidade. Os dados informaram ainda que cerca de 29 % da população não possui nenhuma doença, enquanto

33% desconhece ou não recorda se há algum histórico familiar de doenças. Porém mesmo sem dados de hereditariedade 62,5% dos que desconhecem ou não recordam de patologia familiar, possuem doenças cardiovasculares. Em relação a glicemia, 25 % apresenta Diabetes Mellitus, e desses diabéticos 20,8% possuem doenças cardiovasculares e sobrepeso ou obesidade caracterizando o quadro de Síndrome Metabólica. Conclusão: a comunidade do Cantagalo apresenta um perfil nutricional e patológico bem semelhante ao que a realidade brasileira vivencia hoje, sendo de suma importância as intervenções nutricionais e médicas, além de intervenções sociais a nível de governo, para que a população tenha subsídios para melhorar esse quadro crítico da saúde.

AVALIAÇÃO DOS NÍVEIS DE HEMOGLOBINA E CONSUMO ALIMENTAR DE PACIENTES SUBMETIDOS À GASTROPLASTIA REDUTORA COM BYPASS GÁSTRICO EM Y-ROUX.

Autores: CARVALHAL*, M.M.L., CHAGAS JUNIOR*, G.C.A., GOMES**, D.L., LOURENÇO-COSTA***, V.V., OLIVEIRA****, L.F., RODRIGUES****, A.G.

*Acadêmicos do Curso de Nutrição da Universidade da Amazônia

**Docente do Curso de Nutrição da Universidade da Amazônia; Doutoranda em Nutrição pela Universidade de Brasília

***Docente do Curso de Nutrição da Universidade Federal do Pará

****Nutricionistas graduadas pela Universidade Federal do Pará

Apresentador: Gilson Celso Albuquerque Chagas Junior

OBJETIVO: O presente trabalho teve como objetivo avaliar os níveis de hemoglobina sérica, a utilização de suplementos polivitamínicos e minerais e o consumo alimentar de pacientes submetidos à Gastroplastia em Y-Roux. **METODOLOGIA:** A pesquisa foi realizada com 23 pacientes, sendo 19 mulheres e 4 homens, que foram submetidos à Gastroplastia Redutora com Bypass Gástrico em Y-Roux no período de 2006 a 2007 em uma clínica especializada em cirurgia da obesidade na cidade de Belém-PA. Foram realizados exames bioquímicos utilizando os valores de hemoglobina, foi aplicado ainda um formulário para avaliar a utilização de suplementos alimentares e um questionário de frequência alimentar para avaliar o consumo de alimentos ricos em ferro e vitamina C. Os dados obtidos foram compilados no programa Epi-Info versão 6.04 para serem analisados. As tabelas e os gráficos foram feitos nos programas Microsoft Excel e a análise estatística foi realizada pelo programa BioEstat 4.0, através do teste T de Student. **RESULTADOS:** Os níveis de ferro sérico estavam adequados em 100% tanto em homens quanto em mulheres, isso pode estar associado ao uso de suplementos polivitamínicos e poliminerais adequadamente pelos pacientes, associado ao consumo adequado de alimentos fontes de ferro e vitamina C. Verificou-se que os níveis de hemoglobina e ferritina da amostra estavam deficientes em 30,4% e 8,7% respectivamente. **CONCLUSÃO:** De acordo com os dados coletados, os pacientes avaliados apresentavam níveis séricos de ferro normais, o que provavelmente deveu-se ao uso adequado de suplementos polivitamínicos e poliminerais e consumo adequado de alimentos ricos em ferro e vitamina C. O que demonstra a importância do acompanhamento nutricional periódico para prevenir complicações pós-cirúrgicas.

CARACTERIZAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE IDOSOS PELOS MARCADORES DE RISCO CARDIOVASCULAR

AVELINO, A.P.; FONSECA, E.W.; MIRANDA, M.P.; SARON, M.L.G.

Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA / Volta Redonda – Rio de Janeiro.

Apresentadora: Mayara de Paula Miranda

O aumento da prevalência de inadequação nutricional na população idosa vem sendo demonstrada por meio de diferentes estudos em vários países, onde, a desnutrição, o sobrepeso e a obesidade predominam sobre os indivíduos eutróficos. O objetivo foi caracterizar o estado nutricional de idosos por meio de marcadores de risco cardiovascular. O estudo foi transversal e realizado em uma instituição municipal de Volta Redonda, RJ, com idosos que preencheram os critérios de inclusão. Os idosos foram avaliados pelos parâmetros antropométricos como Índice de Massa Corporal (IMC), Razão Cintura Quadril (RCQ) e Índice de Conicidade (IC). Participaram do projeto 134 idosos (106 feminino e 28 masculino), com média de idade de 68,29 (\pm 6,19) anos. Os resultados do perfil antropométrico destes idosos mostraram que 53,7% dos idosos apresentaram excesso de peso pelo parâmetro IMC e a análise da prevalência de risco de doenças cardiovasculares e metabólicas pelo parâmetro RCQ foi de 41% ($n=55$), enquanto que o IC foi de 65,9% ($n=87$). Entretanto dos 79 (59%) idosos que apresentaram ausência de risco para RCQ, 38 idosos mostraram risco para doenças cardiovasculares e metabólicas pela classificação de IC e 41 idosos baixo risco. Conclui-se que existe uma inadequação do estado nutricional destes idosos pelos parâmetros antropométricos e o IC foi capaz de diagnosticar maior percentual de idosos com risco à saúde.

COMPARAÇÃO DA ALTERAÇÃO DE PESO E COMPOSIÇÃO CORPÓREA DE MULHERES OBESAS SUBMETIDAS A DIETAS HIPOCALÓRICAS NORMOPROTÉICA OU HIPERPROTÉICA.

ROSSI, RGT, ALMEIDA, VM

Universidade do Grande ABC, Santo André, SP, Brasil

Objetivo: Comparar as alterações da composição corpórea e de peso em mulheres obesas orientadas a realizar dietas hipocalóricas e normoproteica ou hiperproteica. **Metodologia:** Trata-se de um estudo transversal e observacional que foi realizado com quatorze mulheres obesas de 36 a 64 anos inscritas para acompanhamento nutricional na clínica escola de nutrição da Universidade do Grande ABC. As pacientes foram divididas em dois grupos de acordo com a dieta orientada, sendo grupo A (dieta hipocalórica e normoprotéica) e grupo B (dieta hipocalórica e hiperprotéica). As orientações foram realizadas em sete encontros quinzenais para cada grupo separadamente. Todos os sujeitos foram avaliados através da aplicação de anamnese clínica e nutricional (incluindo avaliação dietética e antropométrica), orientação e aconselhamento nutricional. A avaliação antropométrica foi realizada em todos os encontros através da aferição de dobras cutâneas (tríceps, supra ilíaca e de coxa) para determinação da massa gorda (porcentagem e kg) e massa magra (kg), circunferências de cintura (cm), peso (kg) e altura (m) para determinação do índice de massa corporal (kg/m). A avaliação dietética foi realizada pelo diário de três dias entregue quinzenalmente, totalizando 5 avaliações (do segundo ao sexto encontro), através do software Avanutri®, para determinar a dieta ingerida quanto a calorias e proteínas. Os dados foram submetidos a uma análise estatística com o teste Mann-Whitney. **Resultados:** Observa-se que em ambos os grupos foi observado diferença significativa ($P<0,05$) entre as medidas iniciais e finais em quase todos os referenciais, exceto para massa magra, que embora o ganho não seja estatisticamente significativo, qualquer ganho é extremamente desejável. **Conclusões:** A redução do peso, índice de massa corpórea, circunferência de cintura e de massa gorda ocorre em pacientes submetidos a dietas hipocalóricas, independente da dieta ser normoproteica ou hiperproteica. Entretanto a dieta hipocalórica e hiperproteica demonstrou ser mais eficiente na redução de peso e

gordura corporal.

Palavras-Chave: dieta hiperprotéica, mulheres, obesidade.

COMPORTAMENTOS ALIMENTARES ANORMAIS EM ACADÊMICAS DE NUTRIÇÃO DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA EM BELÉM – PA.

Vidal GM; Almeida TTG; Carvalho JB; Salgado NA; Costa LCF.

Faculdade de Nutrição - Universidade Federal do Pará, Belém, Pará, Brasil.

Autor apresentador: Taianara Tocantins Gomes Almeida.

Objetivo: Estimar a prevalência de comportamentos alimentares anormais em universitárias do curso de graduação em Nutrição de uma universidade pública de Belém, Pará. **Metodologia:** Foram entrevistadas 121 universitárias do primeiro ao oitavo semestre do Curso de Graduação em Nutrição. Foram analisadas as possíveis associações entre comportamentos alimentares anormais e as variáveis demográficas, socioeconômicas, comportamentais e antropométricas das universitárias. As variáveis foram investigadas por meio da aplicação de um questionário autoaplicável e da aferição de medidas antropométricas. A avaliação do estado nutricional foi realizada segundo o cálculo do Índice de Massa Corporal (OMS, 1998). A presença de comportamentos alimentares anormais foi avaliada pela aplicação do Teste de Atitudes Alimentares (EAT), versão traduzida para o português por Bighetti (2003), categorizado em positivo, quando os resultados somaram 20 pontos ou mais no EAT e negativo, quando os resultados foram abaixo de 20 pontos. O teste qui-quadrado de Pearson foi aplicado para selecionar as variáveis associadas ao resultado EAT positivo. Considerou-se uma significância de 5%, ou seja, $p < 0,05$. **Resultados:** A faixa etária encontrada variou entre 17 a 33 anos. A prevalência de baixo peso foi de 13,2% ($n=16$), enquanto de eutrofia, sobrepeso e obesidade, foram 73,6% ($n=89$), 11,6% ($n=14$) e 14,9% ($n=18$) respectivamente. A prevalência de comportamentos alimentares anormais foi de 16,5% (IC 95% 10,4; 24,4). Somente a variável prática de atividade física se mostrou associado ao comportamento alimentar anormal. Observou-se que a prevalência de comportamentos alimentares anormais foi maior no grupo sedentário (55%) e nas estudantes eutróficas (80%). **Conclusão:** Os resultados evidenciaram uma elevada prevalência de comportamentos alimentares anormais nas futuras nutricionistas, apontando a necessidade de medidas preventivas neste grupo, uma vez que esses padrões inadequados de alimentação, saúde e estética poderão afetar a atuação das profissionais que quando formadas atuarão no diagnóstico, tratamento e controle desses distúrbios.

COMPOSIÇÃO CORPORAL DE PROFESSORES UNIVERSITÁRIOS: EXISTE ASSOCIAÇÃO COM A PRESENÇA DE DCNTS?

Pereira, JP; Morimoto, JM; Salvo, VLMA – Universidade Metodista de São Paulo, São Bernardo do Campo, Brasil. **Apresentador:** Salvo, VLMA – Pôster

Quando essa gordura se localiza na região da cintura ou em vísceras, aumentam os distúrbios metabólicos associados à doenças cardiovasculares, como a dislipidemia e a intolerância à glicose (HALPERN, 2000). **Objetivo:** Verificar associação entre a composição corporal e a presença de doenças crônicas não transmissíveis (DCNTs). **Metodologia:** Foram avaliados 60 docentes, de ambos os sexos, da faculdade de saúde de uma universidade particular. A fim de verificar a presença ou ausência de DCNTs foram coletados os resultados dos exames de glicemia, colesterol total e frações, triglicerídeos e a pressão arterial da última consulta médica (exame periódico). Para a

classificação dos indivíduos quanto ao grau de tolerância à glicose foram utilizadas as recomendações da Organização Mundial de Saúde de 2006 (WHO, 1999). A presença de dislipidemia foi definida a partir de valores propostos pelo *National Cholesterol Education Program Expert Panel*. Para classificação dos indivíduos quanto à pressão arterial utilizou-se o critério proposto no relatório do *Joint National Committee on Prevention, Detection, Evaluation, and Treatment of High Blood Pressure*. O índice de massa corporal (IMC) foi utilizado para classificação dos indivíduos quanto ao estado nutricional segundo parâmetros da Organização Mundial da Saúde (WHO, 1997). A presença de obesidade abdominal foi caracterizada por perímetro abdominal - (WHO, 2000; IDF, 2006). A bioimpedância foi realizada com o modelo *byodynamics*, seguindo o avaliado, todo o preparo indicado pelo fabricante 24hs antes do exame. A análise dos dados foi realizada com o auxílio do programa Stata versão 10.1 foi consistiu na avaliação de diferenças em indicadores do estado nutricional segundo presença ou ausência de DCNTs. Ao se trabalhar com os indicadores do estado nutricional como variáveis quantitativas contínuas, utilizou-se o teste *t* de *Student* e quando os indicadores do estado nutricional eram variáveis qualitativas utilizou-se o teste do *Qui-quadrado* para análise de diferenças de proporções segundo categorias do estado nutricional e presença ou ausência de DCNT. **Resultados:** Dentre os professores que tinham alguma DCNT foi encontrada maior proporção de sujeitos com excesso de peso, maior risco cardiovascular e dislipidemias. Observou-se diferença estatisticamente significativa entre as médias de IMC, pressão arterial, percentual de gordura, massa gorda, VLDL, LDL e triglicérides, segundo presença ou ausência de DCNT, sendo que as médias sempre foram maiores no grupo com DCNT, representando a presença de fatores de risco em pior condição neste grupo. **Conclusão:** A composição corporal esteve associada à presença de DCNTs neste grupo. Programas de educação nutricional poderiam ser instituídos a fim de melhorar o perfil bioquímico e de saúde destes professores.

CONDUTA DIETOTERÁPICA PARA PACIENTE OSTOMIZADO

Lima, S.

Faculdade do Vale do Ipojuca, Caruaru-Brasil

Apresentador: Severino Lourenço de Lima

Paciente N.G.S. de 40 anos de idade, sexo masculino, residente na cidade de Santa Cruz do Capibaribe, vítima de acidente de moto com trauma abdominal e fratura no fêmur da perna esquerda. Aproximadamente há 20 dias evoluiu com febre e diarreia, apresentando abdômen depressível e dobroso à palpação e descompressão brusca. O diagnóstico inicial foi de abdômen agudo inflamatório e o procedimento solicitado foi uma laparotomia exploradora. O procedimento realizado mostrou cavidades infectadas (abscesso pélvico). Devido ao trauma abdominal sofrido pelo paciente, o mesmo também foi submetido a retossigmoidostomia com fechamento do colo retal, colostomia terminal, drenagem cavitária tubulaminar (abscesso pélvico, flanco esquerdo, fossa ilíaca) e tração transesquelética devido a fratura do fêmur (perna esquerda). O indicador antropométrico é essencial na avaliação nutricional do paciente, entretanto algumas alterações que ocorreram com o estado físico do paciente (fratura no fêmur) comprometeram a determinação de um diagnóstico antropométrico acurado e preciso. Desta forma, a altura pode ser estimada a partir do comprimento da perna (altura do joelho). O peso corporal foi estimado pela fórmula de Chumlea (1985). Ao realizar a estimativa da altura e do peso, (Altura= 1,58 cm; Peso= 38 kg) calculamos o Índice de Massa Corpórea e diagnosticamos desnutrição grau 3 (IMC= 15,3 kg/m²). Para determinação das necessidades calóricas utilizou-se o método prático 30 kcal/ kg/ dia com um acréscimo de 500 kcal devido o estado de

magreza. Não se utilizou a equação de Harris Benedict com acréscimo do fator atividade (1,2) e o fator estresse (1,4), como correção do cálculo do GEB, devido o baixo valor energético obtido. Por se tratar de um paciente politraumatizado, diabético e ostomizado, a conduta nutricional tem por objetivo prover calorias suficientes para recuperação do peso; preconizar uma ingesta elevada de proteínas devido o estado hipercatabólico e priorizar uma dieta de alta absorção com alimentos de baixo índice glicêmico. Ao analisar o acompanhamento dos exames laboratoriais realizados após a intervenção nutricional é possível se comprovar uma melhora no quadro clínico do paciente. Comparando-se os resultados dos exames de admissão aos dos últimos exames colhidos, o paciente apresentou uma melhora no eritrograma, que, conseqüentemente, refere-se à melhora do quadro de anemia. Isto pode estar diretamente relacionado com uma diminuição dos níveis de uréia, visto que o acúmulo desta toxina favorece a hemólise de hemácias. O desenvolvimento deste estudo possibilitou constatar que as práticas alimentares provocam repercussões significativas na vida do ostomizado, influenciando de forma positiva no seu processo de adaptação. Com a alimentação adequada é possível normalizar a quantidade e a consistência das fezes, diminuir a formação de gases, evitar a diarreia ou constipação intestinal e diminuir o odor das fezes.

CRIAÇÃO E APLICAÇÃO DE INDICADOR DE QUALIDADE PARA AVALIAR A EFICIÊNCIA DAS PRESCRIÇÕES DIETÉTICAS EM TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL

DUARTE, L.C., Hospital Governador Israel Pinheiro, Belo Horizonte, Brasil.

Será apresentado por Luciana Cordeiro Duarte, autora do trabalho.

Objetivo: Considerando a necessidade de se avaliar a evolução e adequação das prescrições dietéticas dos pacientes em Terapia Nutricional Enteral (TNE) da instituição, foi criado um indicador de qualidade para mensurar a frequência de pacientes em TNE com prescrição de Valor Calórico Total (VCT) mínimo estimado no terceiro dia após início da terapia. Metodologia: Estudo prospectivo, realizado de outubro de 2010 a março de 2011, em hospital geral, com capacidade atual de 230 leitos e responsável pela assistência a servidores públicos estaduais, onde a TNE nas enfermarias ocorre em sistema aberto, com infusão gravitacional, intermitente de 3 em 3 horas, 6 vezes ao dia, com intervalo noturno. Foram coletados dados das fichas de avaliação e acompanhamento nutricional para cada paciente que iniciou TNE, com registro do VCT mínimo estimado pelo nutricionista e das prescrições dietéticas no primeiro dia e terceiro dia de nutrição enteral. Os dados foram compilados em impresso próprio onde se calculou o percentual de adequação da dieta prescrita no terceiro dia de nutrição enteral em relação ao VCT estimado. Determinou-se 50% de adequação como meta inicial a ser alcançada pelo indicador, considerando que possíveis intercorrências como, vômitos, diarreia, estase e outras alterações do trato gastrointestinal poderiam contribuir para evolução mais lenta da terapia, assim como o risco ou a ocorrência de Síndrome de Realimentação já que estudo conduzido neste hospital em 2007 demonstrou que 23% desta população apresentava risco para o desenvolvimento da síndrome. Resultados: Foram analisadas evoluções de prescrições de 72 pacientes, sendo 57% destes do sexo feminino, com média de 71,4 anos de idade, e 67,7% classificados como desnutridos. Quanto ao indicador, os dados encontrados revelaram que em todos os meses analisados este permaneceu abaixo da meta estipulada, sendo que apenas 12 pacientes, 16,7% da amostra tiveram a prescrição dietética no terceiro dia equivalente ao VCT mínimo estimado. As prescrições no terceiro dia de TNE atingiram 75,4% do VCT estimado e dentre os

casos que não atingiram o VCT a média de adequação foi de 70,4%. O valor médio de VCT proposto foi de 1650 cal/dia. Conclusões: Frente aos resultados insatisfatórios observados e a divergência com o recomendado na literatura fica clara a necessidade de alteração imediata da conduta de início da TNE no hospital. Sugerimos o início da terapia nutricional enteral nas enfermarias com volume de 75ml de 3 em 3 horas, exceto nos casos com prescrição médica prévia de volume divergente e na pediatria. Desta forma serão fornecidas apenas 540 calorias e volume de 450ml em 24 horas, o que não implicará em riscos aos pacientes com complicações do TGI, assim como aos com Síndrome de Realimentação. A utilização deste indicador como instrumento de avaliação da eficiência das prescrições em TNE da instituição permitirá acompanhar a adequação das prescrições frente a estas mudanças na conduta, o que beneficiará todos os pacientes e principalmente aqueles com necessidades calóricas aumentadas, evitando desta forma desnutrição por iatrogenia. Considerando que a TNE tem processo iniciado na avaliação e no planejamento da conduta dietoterápica e que a prescrição e evolução dietéticas antecedem a oferta nutricional, avaliar a eficiência das prescrições pode ser mais uma forma de garantir a qualidade da assistência prestada a estes pacientes.

DISTORÇÃO DA IMAGEM CORPORAL EM ACADÊMICAS DE NUTRIÇÃO EM UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA DE BELÉM- PA.

Almeida TTG; Vidal GM; Carvalho JB; Salgado NA; Costa LCF.
Faculdade de Nutrição da Universidade Federal do Pará, Belém, Pará, Brasil.

Autor apresentador: Taianara Tocantins Gomes Almeida.

Objetivo: Avaliar a distorção corporal em acadêmicas de Nutrição de uma Universidade Pública em Belém-PA. **Metodologia:** A distorção corporal foi investigada por meio da Escala de Figuras de Silhueta Adulto (EFSA) desenvolvida e validada por Kakeshita et al (2009) e pelo Índice de Massa Corporal (IMC), segundo classificação da OMS (1998). A EFSA foi composta de 15 cartões de figuras de silhuetas do sexo feminino. Cada silhueta corresponde a um intervalo de IMC real e um IMC médio. Foi solicitado que a estudante apontasse "qual a figura que melhor representa o seu corpo hoje" (IMC atual) e "qual a figura que melhor representa o corpo ideal para as mulheres em geral" (IMC ideal). A distorção corporal foi obtida pela subtração entre o IMC atual e o IMC real (aferido). Resultados positivos indicaram uma superestimação do tamanho corporal, enquanto resultados negativos, uma subestimação. O IMC ideal apontou a percepção das estudantes sobre um corpo saudável. **Resultados:** Foram entrevistadas 121 universitárias com idade entre 17 a 33 anos. O estado nutricional segundo o IMC real revelou que 73,6% (n= 89) das estudantes foram eutróficas, 13,3% (n= 16) de baixo peso e 26,5 % (n = 32) apresentaram sobrepeso/ obesidade. Ao contrário do que o IMC real revelou, a maioria das entrevistadas, 53,7%, (n= 65) se consideraram acima do peso, e 15,7% (n=19) se consideraram com baixo peso. Apenas 30,6% (n = 37) se autodefiniram eutróficas. Desta forma, constatou-se que todas as participantes apresentaram distorção da imagem corporal, sendo que 80,2% (n= 97) superestimaram o tamanho do corpo e 19,8% (n= 24) se consideraram mais magras do que o real. Quanto à percepção do corpo ideal 46,3% (n = 56) das estudantes consideraram saudável as figuras correspondentes ao IMC eutrófico e 53,7% (n= 65) as figuras não correspondentes ao IMC eutrófico. **Conclusão:** As universitárias apresentaram dificuldades na percepção do que seria um corpo saudável e todas apresentaram algum grau de distorção da imagem corporal. Esses dados são preocupantes, pois a distorção

da imagem corporal e percepção errônea do corpo saudável se caracterizam como um dos fatores de risco para o desenvolvimento de distúrbios alimentares.

DISTÚRPIO MINERAL E ÓSSEO NA INSUFICIÊNCIA RENAL CRÔNICA EM PACIENTES ADULTOS E IDOSOS SUBMETIDOS AO TRATAMENTO HEMODIALÍTICO

Lima, S. Falcão, K.

Faculdade do Vale do Ipojuca, Caruaru-Brasil

Apresentador: Severino Lourenço de Lima- Pôster

Introdução: Os distúrbios na homeostase do cálcio, fósforo e do paratormônio (PTH) ocorrem precocemente nos pacientes com insuficiência renal crônica (IRC) e desempenham papel fundamental na fisiopatologia das doenças ósseas que acometem esses pacientes. As desordens do metabolismo mineral e ósseo são modificáveis e podem reduzir os fatores de risco associados a essas alterações que aumentam o risco de mortalidade em pacientes sob diálise. **Objetivo:** Avaliar a presença do distúrbio mineral e ósseo na insuficiência renal crônica (DMO-IRC), em pacientes adultos e idosos submetidos ao tratamento hemodialítico. **Método:** Foram analisados 104 prontuários médicos dos pacientes que faziam hemodiálise e aplicado um questionário contendo perguntas fechadas sobre a caracterização da população, e outras relacionadas ao consumo alimentar dos pacientes. **Resultados:** O uso do quelante Sevelamer prevaleceu na população avaliada; houve um consumo maior de alimentos com alto teor de fósforo; a maioria dos pacientes paratireoidectomizados apresentou níveis elevados de fósforo e baixos de cálcio e PTH. A taxa dos pacientes com DMO foi de 27,9%. Desse total 22,1% com valores de PTH acima de 585pg/mL e 5,8% com valores de PTH abaixo de 10pg/ml. **Conclusões:** Os valores de PTH acima do limite de normalidade predizem a doença óssea de alto turnover, assim como, os valores de PTH abaixo da referência predizem a doença óssea de baixo turnover. O acompanhamento nutricional e o controle na periodicidade dos exames bioquímicos e hormonais proporcionam benefícios determinantes que minimizam o desenvolvimento da doença óssea e garante uma melhor qualidade de vida ao paciente renal crônico.

DOSAGEM DE ALBUMINA SÉRICA COMO MARCADOR NUTRICIONAL EM PACIENTES SUBMETIDOS À HEMODIÁLISE E SUA RELAÇÃO COM GANHO INTERDIALÍTICO

AVELINO, A.P.A.; NEVES, A.S.

Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA / Volta Redonda – Rio de Janeiro.

Apresentadora: Ana Paula Alves Avelino

A Doença Renal Crônica (DRC) é uma doença crônica não transmissível e uma das principais causas de morbimortalidade e incapacidades mundiais, o que requer acompanhamento constante dos profissionais de saúde. O objetivo deste estudo foi avaliar o estado nutricional de pacientes renais crônicos em tratamento de terapia renal substitutiva por hemodiálise, através dos níveis de albumina sérica. Foi realizado um estudo observacional retrospectivo. A pesquisa foi realizada a partir de dados coletados em prontuários, de pacientes submetidos à terapia renal substitutiva por Hemodiálise. Para compor a amostra foram selecionados pacientes de centros de diálises das cidades de Barra Mansa e Barra do Pirai, pertencentes ao programa de hemodiálise regular e concordar em participar da pesquisa por preenchimento de Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Foram coletados dados dos prontuários dos pacientes: idade, sexo, peso seco, peso pré-diálise,

albumina e Kt/V. A amostra de 133 pacientes foi constituída por 81 homens (61%) e 52 mulheres (39%), com idade entre 18 a 70 anos. Os resultados obtidos neste estudo foi que não houve correlação entre a porcentagem de ganho de peso interdialítico e a albumina sérica, pois a correlação encontrada foi muito fraca. Foi verificado também que a porcentagem de ganho interdialítico entre os grupos estudados encontra-se dentro dos valores estabelecidos pela literatura que são de 2 a 5% do peso seco, neste estudo foram encontrados os seguintes valores 3,37% e 4,28%, mulheres e homens respectivamente. Foram encontrados níveis séricos de albumina abaixo de 3,5g/dl que representa uma hipoalbuminemia por maior parte dos pacientes. Quanto à eficiência de diálise (Kt/V), foram encontrados valores que demonstram que os pacientes foram submetidos a sessões de hemodiálise de boa eficiência (Kt/V) com média de 1,47 nos meses estudados. A conclusão que se chegou no presente estudo foi que apesar da boa eficiência de diálise e um estado nutricional adequado, foi encontrado um baixo nível sérico de albumina, o que não era esperado considerado quando correlacionamos estes valores, há de se considerar que estes resultados estejam relacionados à fatores como baixa ingestão protéica, proveniente da anorexia própria da condição do paciente, e/ou diminuição da síntese protéica pelo estado catabólico aumentado em consequência da diminuição da secreção de fatores de crescimento (como o IGF-1, por exemplo) ou da resistência orgânica ao seu efeito, ou de acidose metabólica característica do acúmulo de resíduos catabólicos pela menor remoção gerada pelo tratamento renal substitutivo em comparação ao funcionamento renal normal.

EFEITO DA SUPLEMENTAÇÃO DE QUINUA SOBRE O HEMOGRAMA E NÍVEIS DE ALBUMINA SÉRICA EM PACIENTES HIV POSITIVO EM UM MUNICÍPIO DO SUL DE MINAS GERAIS

BATISTA, J.C.; TIENGO, A.

Faculdade de Medicina de Itajubá (Curso de Nutrição) - Itajubá – MG - Brasil

Juliana da Costa Batista

Objetivo: Avaliar o estado nutricional através da avaliação antropométrica, dos níveis de albumina e linfócitos CD₄, após a suplementação de quinoa em pacientes HIV positivos da cidade de Itajubá-MG.

Materiais e Métodos: Estudo realizado com 26 pacientes, de ambos os gêneros, maiores de 18 anos, HIV positivo, divididos em grupo controle e grupo estudo, o qual foi submetido a suplementação de quinoa por 2 meses. Para coleta de dados foi utilizado avaliação antropométrica e avaliação dietética (Recordatório de 24 horas) para verificação da quantidade de proteína ingerida diariamente. A partir destes dados, os pacientes foram divididos em grupo controle e estudo e submetidos à coleta de sangue para análise da albumina sérica e linfócitos CD₄, inicialmente e após os dois meses da suplementação. Para análise estatística da avaliação nutricional (antropométrica e dietética) e níveis de albumina sérica e linfócitos CD os dados obtidos foram analisados através do teste Student *t* (*p* < 0,05)

Resultados e Discussão: Dos 26 pacientes, 58,0% eram do gênero masculino, com idades que variavam de 33 a 58 anos e 42,0%, do gênero feminino, com idades entre 19 e 49 anos. Através da suplementação de quinoa, pôde-se observar melhora do estado nutricional dos pacientes suplementados quando comparado ao grupo controle. No grupo estudo os índices de massa corporal (IMC) antes e depois da suplementação apresentaram alterações significativas. Para o diagnóstico de baixo peso observou-se redução da prevalência de 38,4% para 30,8%, manutenção da eutrofia (46,2%), aumento

do sobrepeso de 7,7% para 15,4% e manutenção da obesidade em 7,7%. A ingestão protéica média do grupo estudo apresentou um aumento com a suplementação, passando de 0,6g para 0,9g de PTN/Kg, apresentando diferença estatística significativa (*p* < 0,01). A baixa ingestão de proteína (<0,8g de PTN/Kg) reduziu de 92,3% para 69,2% e a ingestão adequada (0,8g – 1,0g de PTN/Kg) aumentou de 7,7% para 30,8%. A albumina sérica também apresentou diferença estatística significativa após a suplementação (*p* < 0,01). Dos 23,1% dos pacientes que apresentaram níveis baixos de albumina (<3,5g/dL) antes da suplementação apenas 7,7% mantiveram esses níveis. Houve um aumento no nível normal de albumina (3,5g/dL – 5,0g/dL) de 76,9% para 92,3%. As células CD₄ também obtiveram mudanças de seus valores, os níveis de células CD₄ abaixo do normal (<500cél/mm³) passou de 69,2% para 61,5%, os níveis normais de células CD₄ (>600cél/mm³) aumentou de 7,7% para 23,1% e nível de risco (500cél/mm³-600cél/mm³) reduziu de 23,1% para 15,4%, apresentando uma diferença provavelmente significativa (*p* < 0,09).

Conclusões: Observaram-se mudanças significativas no estado nutricional dos pacientes após a suplementação com quinoa, o que sugere que novos alimentos podem ser utilizados na melhora de saúde de pacientes, sugerindo-se mais estudos nessa área, com novos alimentos associados à patologias.

Palavras Chave: HIV positivo, quinoa, desnutrição.

EFEITOS DA SUPLEMENTAÇÃO DIETÉTICA COM COGUMELO AGARICUS SYLVATICUS SOBRE OS SISTEMAS HEMATOLÓGICO E IMUNOLÓGICO DE PACIENTES COM CÂNCER DE MAMA EM TRATAMENTO QUIMIOTERÁPICO.

Autores: Valadares F.; Novaes MR.; Gonçalves D.; Reis M. Menezes M.; Universidade Federal de Brasília; Brasília – DF. Brasil.

Autor representante: Fabiana Peçanha Valadares.

Pacientes com câncer tendem a desenvolver alterações hematológicas e imunológicas durante o processo da doença. Fungos medicinais podem estimular os sistemas hematopoiético e imunológico, promovendo melhorias no prognóstico e na resposta fisiológica desses pacientes. **Objetivo.** Avaliar alterações nos parâmetros hematológicos e imunológicos em pacientes com câncer de mama em tratamento quimioterápico após a suplementação dietética com fungos *Agaricus sylvaticus*. **Metodologia.** Ensaio clínico randomizado, duplo-cego, placebo-controlado. A amostra foi constituída de 46 pacientes, nos estádios II e III, separados em dois grupos: suplementado com *Agaricus sylvaticus* (2,1g/dia) e placebo. As pacientes receberam três ciclos (n=26) e seis ciclos (n=20) de quimioterapia. Foram realizadas avaliações clínicas e laboratoriais. Os resultados foram analisados pelos programas Microsoft Excel 2003 e R - versão 2.11.1, resultados significativos para *p* < 0,05. **Resultados.** O grupo *Agaricus sylvaticus* apresentou aumento de hematócrito (*p* = 0,04); hemácias (*p* = 0,03); concentração de hemoglobina corpuscular média (*p* = 0,001); leucócitos (*p* = 0,03); monócitos (*p* = 0,01); contagem total de linfócitos (*p* = 0,009) após três meses de suplementação. Estas alterações não foram observadas no grupo placebo. Com seis meses de tratamento as pacientes com *Agaricus Sylvaticus* apresentaram aumento dos níveis de hemácias (*p* = 0,02); hemoglobina (*p* = 0,02); hematócrito (*p* = 0,02); HCM (*p* = 0,02); leucócitos (*p* = 0,02); linfócitos (*p* = 0,02); neutrófilos (*p* = 0,02) e CTL (*p* = 0,02). O grupo placebo apresentou uma redução de leucócitos (*p* = 0,004); basófilos (*p* = 0,005) e CTL (*p* = 0,01). **Conclusão.** Os resultados sugerem que a suplementação dietética com *Agaricus sylvaticus* exerce benefícios nos parâmetros hematológicos e imunológicos de pacientes com câncer de mama em tratamento quimioterápico.

EFEITOS DA SUPLEMENTAÇÃO DIETÉTICA COM COGUMELOS *AGARICUS SYLVATICUS* NO ESTADO NUTRICIONAL E NA DIMINUIÇÃO DOS SINTOMAS CAUSADOS PELA QUIMIOTERAPIA EM PACIENTES COM CÂNCER DE MAMA.

Autores: Valadares F.; Novaes MR.; Gonçalves D.; Reis M. Menezes M.; Universidade Federal de Brasília; Brasília – DF, Brasil. Autor representante: Fabiana Peçanha Valadares.

Pacientes com câncer tendem a desenvolver alterações nutricionais e clínicas durante o processo da doença. Fungos medicinais podem estimular o organismo, diminuindo os efeitos colaterais do tratamento, melhorando a qualidade de vida desses pacientes. **Objetivo:** O objetivo deste estudo foi avaliar os efeitos da suplementação dietética com fungos *Agaricus sylvaticus* nos parâmetros clínicos e nutricionais de pacientes com câncer em tratamento quimioterápico. **Metodologia:** Ensaio clínico randomizado, duplo-cego, placebo-controlado, realizado no Hospital de Base do Distrito Federal por até seis meses. Amostra constituída de 46 pacientes, estádios II e III seguindo determinados critérios de inclusão e exclusão, separados em dois grupos: suplementado com *Agaricus sylvaticus* (2,1g/dia) e placebo. Realizadas três/seis avaliações durante o tratamento. Resultados analisados pelos programas Microsoft Excel 2003 e R - versão 2.11.1 com $p < 0,05$. **Resultados:** Observou-se, em ambos os grupos um o diagnóstico de sobrepeso e obesidade. Houve melhora nos parâmetros clínicos e no funcionamento do trato gastrointestinal para o grupo suplementado com *Agaricus sylvaticus*. Em relação às queixas de falta de apetite houve diminuição de 20%, 92,8 % não relataram alterações no funcionamento do intestino e mais 80% não relatou queixa de náusea ou vômito. Estas alterações não foram observadas no grupo placebo. **Conclusão:** Os resultados sugerem que a suplementação dietética com *Agaricus sylvaticus* diminui os efeitos colaterais causados pelo tratamento quimioterápico em pacientes com câncer de mama.

ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES EM TERAPIA INTENSIVA

FERRAZ, LF; CAMPOS, ACF.

Hospital Guilherme Álvaro, Santos, Brasil.

Apresentador: Letícia de França Ferraz

Introdução. O estado nutricional do paciente hospitalizado interfere em sua evolução clínica e a má nutrição contribui para o aumento da morbidade-mortalidade em terapia intensiva. Estudos apontam que a maioria desenvolve ou acentua a piora da sua condição nutricional no transcorrer da internação. Em ambiente de terapia intensiva, segundo diversos critérios de avaliação, a desnutrição pode ocorrer em 30% a 50%. Portanto, a terapia nutricional tem como objetivo primordial evitar a perda de massa magra e a manutenção do peso corporal. **Objetivo.** Traçar o perfil clínico e nutricional de pacientes internados em Unidade de Terapia Intensiva (UTI) geral e coronariana. **Metodologia.** Estudo de caráter retrospectivo, através da análise das fichas de avaliação nutricional aplicada em todos os pacientes admitidos no período de janeiro a dezembro de 2010. A caracterização do estado nutricional se deu por meio do Índice de Massa Corporal. Além disso, foram verificados dados de sexo, idade, diagnóstico clínico principal e uso ou não de terapia nutricional enteral. **Resultados.** Elegeram-se 107 pacientes avaliados, dos quais, 60% pertenciam ao sexo feminino e 40% ao masculino. Quanto à faixa etária, observou-se prevalência de idosos (58%), enquanto 38% da amostra apresentavam de 22 a 59 e apenas 4% apresentavam idade inferior a 21 anos. As patologias de entrada mais apresentadas foram as relacionadas à cardiologia (23%), nefrologia (18%), neurologia (15%) e digestórios (14%). Outros tais como pneumologias, neoplasias, vasculares, hepatologias e

infetologias, somados apresentaram-se em 30% da amostra. A maior parte dos analisados (65%) estava em terapia nutricional enteral. Verificou-se que o estado nutricional de admissão na UTI foi de eutrofia em metade dos estudados, baixo peso em 29% e sobrepeso em 21%.

Conclusão. A avaliação do estado nutricional do paciente hospitalizado é parte do seu cuidado integral. Em se tratando de paciente crítico especial atenção deve ser dispensada, considerando que a prevalência de má nutrição é um problema comum entre esses. Daí a importância da terapia nutricional adequada, uma vez que, instituída de preferência precocemente, evita efeitos deletérios aos pacientes.

ESTUDO ANTROPOMÉTRICO E DOS HÁBITOS ALIMENTARES DE PACIENTES ADMITIDOS NA PEDIATRIA DO HOSPITAL DE CLÍNICAS DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO TRIÂNGULO MINEIRO/UFTM

LUZ, S. B. A.; DONADELI, R. D.

Nome da Instituição: Universidade Federal do Triângulo Mineiro – UFTM.

Cidade: Uberaba/MG

País: Brasil

Apresentadora: Sylvana de Araújo Barros Luz.

Objetivo: Avaliar o estado nutricional e os hábitos alimentares de pacientes admitidos na pediatria do Hospital de Clínicas da UFTM.

Metodologia: Foram avaliados 30 pacientes de ambos os sexos, com idade entre 2 e 14 anos admitidos no período de abril e maio de 2011. As variáveis estudadas foram: sexo, idade, IMC, PI, EI e hábitos alimentares. Os pacientes foram pesados, e também, realizada a aferição da estatura para o cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC) e dos índices, peso para idade (P/I) e estatura para idade (E/I). Os resultados foram expressos em escore z. Para o Índice de Massa Corporal (IMC) foram utilizadas as curvas do IMC (OMS, 2007). No diagnóstico do estado nutricional através do IMC e dos índices P/I e E/I utilizou-se a classificação definida pelo MS/ SISVAN, 2008. Para o conhecimento dos hábitos alimentares foi aplicado o questionário de frequência alimentar com o número de porções consumidas. Para a sua avaliação, os dados coletados em porções foram comparados com o número de porções dos grupos alimentares para crianças e adolescentes da pirâmide alimentar adaptada de Philippi et al (2005). **Resultados:** Das crianças estudadas, 60% eram do sexo masculino e 40% do feminino. Com relação a faixa etária, 46,66% eram pré-escolares, 30% escolares e 23,33% adolescentes. Quanto a avaliação das crianças, o IMC revelou que 10% das crianças apresentaram risco de desnutrição, 73,33% estavam eutróficas e 16,66% com sobrepeso ou obesidade. O índice P/I mostrou que 70% das crianças estavam eutróficas, 6,66% estavam com baixo peso e 23,32% com peso excessivo para idade. A avaliação dos hábitos alimentares mostrou uma ingestão excessiva de alimentos ricos em carboidratos simples, como as guloseimas e produtos industrializados. Observou-se também uma ingestão alimentar insuficiente dos grupos de frutas e hortaliças. **Conclusão:** Houve uma maior frequência de crianças eutróficas, no entanto, também foram encontrados pacientes em risco nutricional, com sobrepeso ou obesas. Além disso, observou-se consumo inadequado de grupos alimentares. Assim, fica evidente a necessidade de ações de intervenção para educação nutricional, com vistas para a prevenção, tratamento ou para a manutenção da saúde desses pacientes.

ESTUDO SOBRE HÁBITOS ALIMENTARES E EVOLUÇÃO PONDERAL DE ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS DA ÁREA DA SAÚDE

Cheli Vettori J, Covolo N, Jordão Junior A.A. & Savegnago Mialich M. Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto, Universidade de São Paulo, Ribeirão Preto, Brasil

Autor que apresentará o trabalho: Josiane Cheli Vettori

Objetivo: Analisar hábitos alimentares e evolução ponderal de universitários da área da saúde do Campus de Ribeirão Preto da Universidade de São Paulo (USP), através de questionário contendo aspectos relevantes na alimentação dos mesmos. **Metodologia:** Estudo transversal com 501 estudantes matriculados em cursos da área da saúde da USP do Campus de Ribeirão Preto. Mediante apresentação, aceitação e assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, houve aplicação de um questionário, desenvolvido pelos próprios entrevistadores, com perguntas envolvendo informações demográficas, do curso matriculado, vínculo empregatício, situação de moradia e número refeições realizadas diariamente e dentro do Campus da USP. Ocorreu a aferição de peso, estatura através da bioimpedância, além do cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC). Os resultados serão apresentados através de análise estatística descritiva. **Resultados:** O estudo contou com a participação de 501 indivíduos, distribuídos nos cursos de Medicina (12,4%), Enfermagem (18,5%), Nutrição e Metabolismo (19,5%), Fisioterapia (15%), Educação Física (11,8%), Fonoaudiologia (8,8%), Informática Biomédica (8,6%) e Terapia Ocupacional (5,4%). Os estudantes possuíam uma média de idade de $20,4 \pm 2,8$ anos e de IMC de $22,4 \pm 3,4$ Kg/m², sendo a maioria solteiros (98,80%) e prevalecendo o sexo feminino (73,05%) em relação ao masculino (26,95%). Além disso, 96,2% dos indivíduos referiram não serem tabagistas e 66,06% deles afirmaram realizar o consumo de algum tipo de bebida alcoólica. A maioria dos universitários não possuía vínculo empregatício (69,06%) e com relação ao tipo de moradia 55,68% deles viviam com outros estudantes, 30,16% com a família, 8,58% sozinhos, 3,79% com outros parentes e 1,79% com namorado (a). Com relação aos hábitos alimentares, foram encontradas as médias de refeições realizadas pelos universitários diariamente e, destas, as realizadas dentro das dependências do Campus universitário, sendo respectivamente: café da manhã (83,8% e 3,99%), lanche da manhã (34,1% e 23,7%), almoço (99,6% e 82,8%), lanche da tarde (69,6% e 41,7%), jantar (93,4% e 29,5%) e ceia (30,1% e 0,19%). Ainda com relação às refeições realizadas no Campus, 79,24% dos alunos realizavam refeições no Restaurante Universitário, 32,53% em Lanchonetes, 22,55% nos Restaurantes Self-Service e 20,35% dos estudantes traziam algum tipo de alimento de casa. Referente à evolução ponderal, 48,3% dos universitários afirmaram ganho de peso, 21,35% perda e 30,33% dos estudantes mantiveram o peso ao longo da graduação. **Conclusões:** Os hábitos alimentares dos universitários sofrem forte influência de fatores sócio-econômicos, culturais e da modificação na rotina e no estilo de vida dos mesmos. Neste contexto, percebe-se a relevância da universidade na formação e constituição dos hábitos alimentares dos universitários e a necessidade desta propiciar meios para que os estudantes realizem suas escolhas alimentares de forma a integrarem os conceitos aprendidos durante a graduação e atingirem melhor qualidade de vida.

ÍNDICE DE MASSA CORPORAL DE MULHERES ENDOMORFO MESOMÓRFICO COM CÂNCER DE MAMA

MOURA, P. S.; MONTEIRO, R. S.; SOARES, N. T.

Universidade Estadual do Ceará – Fortaleza/CE – Brasil

Apresentador: Patrícia Soares de Moura

RESUMO: O presente trabalho teve por objetivo caracterizar o índice de massa corporal (IMC) de mulheres endomorfo mesomórfico com câncer

de mama. Trata-se de estudo de cunho descritivo realizado num centro oncológico de referência da cidade de Fortaleza – CE. A amostra foi de 79 mulheres de 31 a 78 anos com câncer mamário e classificadas com o somatotipo endomorfo mesomórfico. É possivelmente um dos primeiros estudos brasileiros sobre o tema. Os dados foram coletados entre setembro de 2010 e julho de 2011. O somatotipo foi avaliado segundo o método antropométrico de Heath-Carter, que preconiza utilização das medidas de peso, altura, circunferências do braço contraído e da perna, dobras cutâneas tricipital, subescapular, supra-espal e panturrilha medial, e diâmetros do cotovelo e joelho. Os parâmetros de IMC adotados foram os da OMS (2003) para adultos e OPAS (2002) para idosos. A estatística descritiva foi utilizada na análise dos dados. Observou-se que 82,28% das avaliadas apresentaram algum nível de excesso ponderal, sendo sobrepeso mais prevalente (50,77%), 13,92% eram eutróficas e 3,8% baixo peso. Segundo a literatura internacional, indivíduos classificados somatotipologicamente como endomorfos mesomórficos tem maior propensão ao acúmulo de gordura e consequente obesidade, que, por sua vez, está associada com câncer de mama. Embora a avaliação da composição corporal por meio da somatotipologia deve ser interpretada com cautela no tocante ao estado nutricional, há convergência de nossos achados com o pressuposto da literatura.

MÉTODOS DIRETOS E INDIRETOS NA TRIAGEM NUTRICIONAL PRECOCE E NO SEGMENTO DE PACIENTES HOSPITALIZADOS

Oliveira – Luna, ML, Rocha, AP, Viana, JF, Correia JSC

Faculdade São Lucas – Porto Velho, Brasil

Apresentadora do Poster: Oliveira – Luna, ML

Objetivo: Avaliar entre os métodos diretos e indiretos aquele que melhor se correlaciona com a alta hospitalar e ressaltar a importância da avaliação nutricional precoce e no segmento do paciente hospitalizado sobre a aceitação da dieta. **Metodologia:** Estudo prospectivo, realizado em quatro visitas semanais. Na primeira semana a avaliação nutricional precoce ou triagem até o terceiro dia de internação e o segmento nas três seguintes, realizado em um hospital público de doenças infecto parasitárias, no período de 29 de Setembro de 2009 a 02 de Dezembro de 2009, aprovado pelo CEP da instituição com parecer N° 235/08. Os métodos utilizados no estudo foram: os subjetivos Avaliação Subjetiva Global (ASG) e semiologia nutricional (Duarte, 2007). Os objetivos: Contagem total de linfócitos (CTL), Albumina, Dobra cutânea tricipital (DCT), circunferência do braço (CB), circunferência muscular do braço (CMB). A aceitação de dieta foi avaliada conforme a ASG Tenuti. A terminologia empregada no diagnóstico nutricional foi agrupada como: *Eutrófico* para os resultados normais; *Risco Nutricional* para os diagnósticos de depleção leve, desnutrição moderada ou suspeito e *Desnutrido* para os diagnósticos de desnutrição grave. **Resultados:** Foram avaliados 12 pacientes entre 20 e 65 anos, de ambos os sexos, lúcidos e orientados ou não, com capacidade funcional reduzida, ou seja, restrito ao leito ou ao quarto. Com diagnósticos de SIDA, hepatite, meningite bacteriana e tuberculose pós período de isolamento. Observou-se que a frequência de desnutrição grave na triagem nutricional foi semelhante com todos os métodos aplicados. No momento da alta a ASG foi o método que diagnosticou o maior número de pacientes eutróficos, podendo-se inferir que este foi o método que melhor se correlacionou com a indicação de alta hospitalar do paciente. Verificou-se que o segmento nutricional teve impacto positivo na aceitação da dieta. Nos primeiros sete dias de internação 50% dos pacientes tiveram uma aceitação ruim da dieta, este número reduziu para 22,2 %, na segunda semana e 16,7 % na terceira semana, na quarta semana os pacientes já estavam aceitando

toda a dieta oferecida. **Conclusões:** Observou-se que a frequência de desnutrição na triagem nutricional foi semelhante entre os métodos subjetivos e objetivos. ASG foi o método de avaliação que diagnosticou o maior número de pacientes eutróficos na alta, podendo-se inferir que este foi o método que melhor se correlacionou com a indicação de alta hospitalar. A eutrofia para os métodos subjetivos não implica necessariamente em repleção de tecidos, mas de melhora clínica do paciente. A intervenção nutricional precoce foi de extrema importância para a evolução da aceitação da dieta de forma a obter uma melhora no quadro geral do paciente e conseqüentemente abreviação da alta. **Termos de indexação:** Avaliação nutricional, desnutrição, alta do paciente.

Contato: lunamares@saolucas.edu.br

Referência bibliográfica: DUARTE, Antonio Cláudio Gourlat – Avaliação nutricional: Aspectos clínicos e laboratoriais. Atheneu, São Paulo, 2007.

MINI AVALIAÇÃO NUTRICIONAL COMO MÉTODO DE IDENTIFICAÇÃO PRECOCE DE RISCO NUTRICIONAL EM PACIENTES IDOSOS HOSPITALIZADOS

SALGADO, N¹; BARROS, L¹; MACIEL, A²; CARVALHO, E³; ARAÚJO, M⁴; TUMA, R⁴; SILVA, A⁴

¹ Residente de Nutrição do Programa de Residência Multiprofissional em Saúde do Idoso; ² Acadêmica da Faculdade de Nutrição da UFPA; ³ Preceptora de Nutrição do Programa de Residência Multiprofissional em Saúde do Idoso; ⁴ Professora da Faculdade de Nutrição da UFPA. Universidade Federal do Pará – Belém – Brasil

OBJETIVOS: 1- Utilizar a Mini Avaliação Nutricional (MAN) como método de triagem em pacientes idosos recém internados para inferir o estado nutricional; 2- Determinar as variáveis presentes na MAN com maior frequência de alterações nos idosos internados. **METODOLOGIA:** Pesquisa de caráter transversal descritivo em pacientes idosos (≥ 60 anos) atendidos na clínica médica de um hospital universitário na cidade de Belém-PA. Aplicou-se o questionário da MAN em até 48 horas após a admissão hospitalar no período de março a agosto de 2011. A MAN compreende dezoito itens agrupados em quatro categorias: avaliação antropométrica (Índice de Massa Corporal - IMC, perda de peso em três meses, Circunferência do Braço - CB e Circunferência da Panturrilha - CP), avaliação geral (estilo de vida, medicação, mobilidade, lesões de pele, presença de sinais de depressão e demência), avaliação dietética (número de refeições, ingestão de alimentos e líquidos e autonomia ao se alimentar) e avaliação subjetiva (auto-percepção sobre sua saúde e nutrição). O protocolo nº 1312/11 desta pesquisa obteve aprovação no comitê de ética em pesquisa do Hospital João de Barros de Barreto. **RESULTADOS:** A MAN foi aplicada em 60 idosos com idade média de 71,56 anos. Em relação à classificação do diagnóstico nutricional, a prevalência de desnutrição e de risco nutricional foi de 28,33% e 51,67% respectivamente. Além disso, foi possível observar que os idosos avaliados apresentaram risco de depleção do estado nutricional a partir da análise de alguns itens da MAN, visto que 65,00% destes relataram diminuição da ingestão alimentar por perda de apetite e 91,67%, perda de peso recente. No entanto, de acordo com o IMC, 76,67% foram classificados como não desnutridos (IMC e" 22 kg/m²). **CONCLUSÃO:** A avaliação do estado nutricional do indivíduo idoso é considerada complexa em função das alterações morfofuncionais inerentes ao envelhecimento, as quais necessitam ser investigadas detalhadamente para que assim possibilite intervenção nutricional adequada. A MAN se configura como um valioso instrumento de avaliação para este grupo populacional por ser um método rápido, de baixo custo e fácil aplicabilidade por qualquer profissional da saúde treinado, além de sua

eficácia em estabelecer um diagnóstico nutricional precoce.

Palavras-chave: Envelhecimento, Estado nutricional, Mini Avaliação Nutricional.

PREVENÇÃO DE SÍNDROME METABÓLICA EM COLABORADORES DE UMA MICRO EMPRESA DA REGIÃO SUL FLUMINENSE: UMA PREOCUPAÇÃO

Autores: Corrêa, M. D. V.¹; Leite, M. O.²; Ribeiro, A. F. S. ^{***}

^{*}Michelle Diniz Vidal Corrêa

^{Pós Graduada do Curso de Gestão, Qualidade e Segurança Alimentar – (COPEP-UBM), Barra Mansa, RJ, Brasil.}

^{**Marilene de Oliveira Leite, Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Coordenadora do Curso de Pós Graduação em Gestão, Qualidade e Segurança Alimentar (COPEP-UBM), Barra Mansa, RJ, Brasil.}

^{***Amós Felix da Silva Ribeiro, Graduando em Curso de Nutrição (UBM), Barra Mansa, RJ, Brasil.}

A Síndrome Metabólica (SM) é um transtorno complexo, caracterizada por uma série de fatores de risco cardiovasculares, relacionados com resistência à insulina e obesidade. Trata-se de um estudo investigativo descritivo com objetivo de coletar dados de um grupo de colaboradores de uma micro empresa, estabelecidos em prontuários conforme os critérios de diagnóstico de exames de rotina com vista a prevenção de Síndrome Metabólica. Foram coletados dados de 13 prontuários como: hábitos de vida, exames laboratoriais (bioquímico sanguíneo de Triglicerídeos, Colesterol total, Glicemia de Jejum, pressão arterial e composição corporal (peso (kg) e estatura (m)) lançados nos dias 03/06/2011, 06/07/2011 e 05/08/2011. Os resultados apontaram que o grupo de colaboradores apresentam valores de pressão arterial (64% normotensão, 23% hipertensão moderada, 14% hipertensão leve), Triglicerídeos (69,5% bom; 17,5% alto; 13% limítrofe) mg/dl) glicemia (91,5% normal e 8,5% hipoglicemia), Colesterol total (69,6% bom ; 8,7% alto e 21,7% limítrofe) e valores de IMC (38% eutrofia, 33% pré obesidade, 21% obesidade I e 8% obesidade grau II). Observa-se relevantes resultados sinalizando um possível desenvolvimento de SM. Todos fazem uso de bebida alcoólica regularmente. Não praticam nenhuma atividade física. Conclui-se que as empresas têm dado valor significativo à qualidade de vida dos seus colaboradores, e tendo em vista as necessidades em específico deste grupo, buscou-se realizar algumas sugestões de hábitos saudáveis palpáveis a sua realidade através de uma reeducação alimentar individualizada através de acompanhamento de nutricionista com visitas regulares, a fim de consumir alimentos mais saudáveis e menos calóricos e acompanhamento do peso; envolvendo uma equipe multidisciplinar centrado na mudança dos hábitos de vida; hábitos preventivos (diminuir a ingestão de álcool, temperos prontos, redução no consumo de doces em geral, produtos que contenham cafeína e continuar a realizar os exames preventivos periodicamente. Neste sentido a prevenção requer um conjunto articulado de ações que, ao mesmo tempo, protejam, promovam e apoiem estilos de vida saudáveis, com destaque para a alimentação equilibrada e para a prática de atividade física regularmente.

Palavras chaves: Síndrome metabólica, empresa, prevenção, colaboradores.

Autor apresentador: Amós Felix da Silva Ribeiro.

PROTOCOLO DE ATENDIMENTO NUTRICIONAL NA DOENÇA DE PARKINSON

Carvalho, S. S.¹, Bandeira, F. F.², Amorim, M. M. A.³

Apresentador: Fernanda Fortini Bandeira

Instituição: Centro Universitário Metodista Izabela Hendrix, Belo Horizonte, Brasil

A doença de Parkinson (DP) é caracterizada pela diminuição da dopamina levando a sequelas do sistema motor. Uma das consequências do envelhecimento populacional é o aumento dos portadores da DP, que demanda cuidados nutricionais específicos devido à sintomatologia presente. É importante a inserção do nutricionista na equipe multidisciplinar, atuando não somente nos ajustes da dieta, mas também, gerenciando os sintomas específicos como dificuldade de deglutar. Para facilitar o entendimento do nutricionista na compreensão dos sintomas, foi elaborado um protocolo. Este trabalho teve como objetivo propor um protocolo de atendimento nutricional para a pessoa com DP com a intenção de melhorar a eficácia do tratamento fornecido pela equipe multidisciplinar. Fundamentou-se na sintomatologia motora clássica (bradicinesia, tremor de repouso, rigidez muscular e instabilidade postural), em alterações primárias e secundárias envolvidas no processo alimentar, além dos componentes tradicionalmente presentes em um protocolo de atendimento nutricional. O Protocolo de Avaliação Nutricional possibilita o adequado atendimento do paciente, permitindo coletar dados para conhecer o estado nutricional e o patológico, hábitos de vida e alimentar do idoso. Isto garante um aporte adequado de nutrientes, previne a desnutrição e contribui para o controle do processo patológico e recuperação da saúde. Com base nesse pressuposto o protocolo foi estruturado em 16 itens, apresentando-se na seguinte ordem: 1- Dados pessoais e sócio econômicos; 2- História pregressa; 2.1- História atual; 3- Medicamentos em uso; 4- Dados antropométricos; 5- Exame físico; 6- Exames bioquímicos; 7- Diagnóstico nutricional; 8- Sintomas atuais; 9- Atividades; 9.1- Atividades de Vida Diária; 9.2 Atividades Instrumentais de Vida Diária; 10- Alterações no trato digestório superior e inferior; 10.1- Sialorréia e alterações na deglutição; 10.2- Mastigação e xerostomia; 11- Hábitos fisiológicos; 11.1- Hábito urinário; 11.2- Hábito intestinal; 11.2.1- Constipação intestinal; 12- Atenção dietética; 13- Hábitos de vida; 14- Recordatório alimentar; 15- Necessidades nutricionais; 16- Distribuição dos macronutrientes. A formação de um protocolo de atendimento específico para DP possibilitará melhor acompanhamento nutricional, com definição de estratégias de intervenção, padronização de investigações, procedimentos e entendimento dos sintomas secundários envolvidos no processo alimentar.

RELAÇÃO DA PRÁTICA DE ALEITAMENTO MATERNO COM OS HÁBITOS ALIMENTARES NA INFÂNCIA

Costa, G.R.; Teixeira M.T.

Universidade Gama Filho - UGF, Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

Objetivo: Investigar a influência da prática do aleitamento materno e alimentação artificial nas escolhas e hábitos de alimentação na infância, em crianças atendidas em uma Unidade Básica de Saúde do Município do Rio de Janeiro, além da relação com estado nutricional.

Metodologia: Estudo transversal com 39 crianças de 2 a 6 anos de idade realizado no período de agosto a setembro de 2010. Aplicou-se um questionário sócio econômico às mães ou acompanhantes, incluindo também questões sobre a história da prática de aleitamento materno e a introdução da alimentação complementar. A fim de conhecer o hábito alimentar das crianças, também foi aplicado um questionário de frequência alimentar (QFCA) qualitativo. O cômputo geral do consumo alimentar foi obtido a partir da transformação das frequências informadas na entrevista, em frações da frequência diária,

ou seja, o número de vezes de consumo em um mês, dividido por 30, traduzindo o referencial "dia". Realizou-se avaliação antropométrica com aferição de peso e estatura e adotou-se os indicadores de estatura/idade, peso/idade e peso/estatura, segundo percentis, propostos pela OMS.

Resultados: Menos da metade de amostra de pais e/ou responsáveis tinham 2º grau completo. A maior parte das crianças nasceu a termo, de parto normal e com peso adequado. Apenas 39% das crianças participantes do estudo receberam aleitamento materno exclusivo até 6 meses de idade. Segundo P/I, o estado nutricional adequado foi encontrado em 90,9% para os casos de aleitamento de modo exclusivo (AME), 57,14% para o AM predominante, e 100% para o Aleitamento Artificial, caracterizando peso adequado para este grupo. As crianças que foram amamentadas de forma exclusiva apresentaram um menor índice de sobrepeso (9,09%) do que as amamentadas de modo predominante (42,85%). Em relação aos hábitos alimentares, notou-se consumo elevado de açúcar em 76,47% para as crianças que tiveram AME, 76,92% para as que tiveram aleitamento do tipo predominante e 88,88% para as que receberam aleitamento artificial. Ainda, observou-se maior consumo de frutas e legumes em crianças que receberam AME. Não houve diferença no consumo de salgadinho ou biscoito tipo chips e de doces.

Conclusões: Os índices de sobrepeso, e o consumo elevado de nutrientes associados a hábitos alimentares não saudáveis foi maior no grupo de aleitamento predominante e artificial quando comparados ao aleitamento materno exclusivo, indicando que o AME exerce um efeito protetor no estabelecimento de hábitos de alimentação na infância.

RELAÇÃO DO ALEITAMENTO MATERNO, DA DIETA E DO ESTADO NUTRICIONAL E O DESENVOLVIMENTO DE ASMA E/OU BRONQUIOLITE

Vieira, C.; Latini, J.T.P.; Teixeira M.T.

Universidade Gama Filho - UGF, Rio de Janeiro - RJ - Brasil.

Objetivo: A asma constitui uma das patologias mais importantes na infância com quadro clínico de características variadas, as quais são geralmente desencadeadas por fatores ambientais, tais como os fatores nutricionais. O objetivo foi investigar a relação entre fatores socioeconômicos, prática de aleitamento materno, consumo alimentar e estado nutricional com a hospitalização por asma e/ou bronquiolite em crianças de 0 a 10 anos de idade em um hospital particular do Rio de Janeiro.

Metodologia: Foi aplicado às mães e/ou responsáveis um questionário abordando dados socioeconômicos e também a história gestacional da mãe e a história alimentar da criança internada com diagnóstico de asma e/ou bronquiolite. Para a conhecer o consumo alimentar foi utilizado um questionário de frequência de consumo alimentar (QFCA), abordando alimentos fonte de vitaminas A, C, E, ômega 3 e ômega 6. O cômputo geral do consumo foi obtido a partir da transformação das frequências informadas no questionário, em frações da frequência diária, ou seja, o número de vezes de consumo em um mês, dividido por 30, traduzindo o referencial "dia". Para avaliação antropométrica dos participantes do estudo, a partir dos dados de peso e idade coletados, foi encontrado o índice peso por idade (P/I) e este classificado segundo recomendação da OMS.

Resultados: Ao todo participaram do estudo 29 crianças, sendo 62% da amostra menor de 1 ano de idade. Mais de 50% das crianças conviviam com animal de estimação nas suas casas e quanto à renda familiar, a maioria (55%) das famílias recebe menos que três salários mínimos mensais. A maior parte das crianças nasceu a termo (65%) e as mães não fumaram durante a gravidez (86%), entretanto 31% conviviam com

peças que fumam. Apenas 17% das crianças foram amamentadas exclusivamente durante os primeiros 6 meses de vida, e 17% da amostra não recebeu aleitamento materno em nenhum momento. O consumo moderado de alimentos ricos em vitaminas C e A pelas crianças deste estudo foram baixos (51% e 27%, respectivamente). Mais de 75% das crianças apresentaram baixo consumo de ômega 3 e ômega 6. Quanto ao estado nutricional, o risco de sobrepeso foi de 31% nas meninas e 19% nos meninos.

Conclusões: Os possíveis fatores contribuintes para a manifestação da asma e/ou bronquiolite foram aleitamento materno exclusivo por menos de 6 meses, a baixa renda familiar, a existência de animal de estimação na residência, história familiar positiva para asma e o baixo consumo de vitaminas antioxidantes A e C, e o ácido graxo ômega 3.

RELAÇÃO ENTRE EXCESSO DE PESO E NÍVEL DE ESCOLARIDADE EM PACIENTES DIABÉTICOS EM ACOMPANHAMENTO RECENTE NO AMBULATÓRIO DE DIABETES NA CIDADE DE JUIZ DE FORA

Autores: Rocha, R., Oliveira, N., Matos, F., Bastos, M., Kamil, J., Soares, A.

Instituição: Fundação Instituto Mineiro de Estudos e Pesquisas em Nefrologia (Imepen) Juiz de Fora – Mg – Brasil

Autor para apresentação: Renata Carneiro Rocha

OBJETIVO: Analisar se há relação entre o excesso de peso com o nível de escolaridade de pacientes em acompanhamento regular no ambulatório de diabetes na cidade de Juiz de Fora. **METODOLOGIA** Foram coletados dados dos prontuários de 63 pacientes acompanhados no ambulatório de diabetes do Centro Hiperdia/IMEPEN/NIEPEN – UFJF. Para o cálculo da análise estatística o SPSS 10.0. Não houve análises discriminadas entre os sexos masculino e feminino, e os resultados foram apresentados na forma de média e desvio padrão.

RESULTADOS Os valores para altura, peso e IMC seguem na forma de média e desvio padrão, respectivamente, $2,31 \pm 5,74$ metros, $72,145 \pm 16,348$ quilos e o IMC, $28,58 \pm 5,80 \text{ kg/m}^2$. Pelos dados encontrados não ficou estabelecida uma correlação entre peso e escolaridade, apesar de ter sido apresentado correspondência inversa entre os dados. No entanto, o nível de escolaridade mais encontrado foi para fundamental incompleto, seguido de pacientes analfabetos. Para a idade, uma média de $58,06 \pm 10,69$ anos, sendo a maioria do sexo feminino. Para o IMC, um maior o percentual para sobrepeso, seguido de pacientes com eutrofia. **CONCLUSÃO** Diferentemente do que se observa em alguns estudos, tal como o estudo de Gigante DP et al (2009), no qual foi observado que menor escolaridade é um fator protetor para os homens contra excesso de peso, e inversamente, prevalências mais altas de excesso de peso foram observadas entre mulheres com menor escolaridade, nos dados deste estudo não ficou estabelecido relação entre o nível de escolaridade com o excesso de peso. Mas apesar disto, deve-se ter atenção especial para tal população pois por serem diabéticos já apresentam uma predisposição para que ocorra acúmulo de peso. E conforme observado, a maior parte da população estudada foi do sexo feminino, e caso o excesso de peso seja de longa data, este pode ter sido prejudicial durante a gestação podendo gerar possíveis complicações tanto para o feto quanto para a própria mãe, com possibilidades de que a criança até a fase de adulto apresente obesidade e a partir desta também diabetes e outras doenças crônicas.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS: HOLANDA, L. B. et al. Métodos aplicados em inquéritos alimentares. Artigo de Revisão. **Revista Paulista de Pediatria**, v. 24, n. 1, p.62-70, jan. 2006. SOUZA, L.J. et al. Prevalência de Diabetes Mellitus e Fatores de Risco em Campos dos Goytacazes, RJ. **Arquivos Brasileiros de Endocrinologia e**

Metabolismo, v. 47, n. 1, p. 69 – 74, fev. 2003. SOBOTKA, Lubos. **Bases da Nutrição Clínica**. 3. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2008. 470p.

TRATAMENTOS PARA CÂNCER MAMÁRIO: EFEITOS SECUNDÁRIOS DIGESTÓRIOS

MOURA, P. S.; MONTEIRO, R. S.; SOARES, N. T.

Universidade Estadual do Ceará – Fortaleza/CE – Brasil

Apresentador: Patrícia Soares de Moura

RESUMO: Este estudo teve por objetivo identificar os efeitos secundários digestórios dos tratamentos para neoplasia mamária em mulheres. Trata-se de um estudo descritivo realizado num centro oncológico do município de Fortaleza – CE. A coleta dos dados foi realizada com 100 mulheres em tratamento durante o período de setembro de 2010 a agosto de 2011. Através de um guia estruturado, as pacientes eram questionadas sobre qual o tipo de tratamento já haviam sido submetidas e/ou estava em curso, e sobre sintomas concomitantes de alteração no aparelho digestório, tais como: enjoo, vômito, constipação, diarreia, alteração no paladar ou de apetite. Na amostra avaliada, o tratamento predominante foi radioterapia (92%), seguido da quimioterapia (89%) e hormonioterapia (15%). Quanto aos efeitos adversos dos tratamentos, encontrou-se maior relato de enjoo (74%), mudança de apetite (67%) e alteração paladar (63%). Os menos citados, porém ainda significativos, foram vômito (37%), diarreia (29%) e constipação (25%). Porém, 9% das entrevistadas não sentiram qualquer efeito secundário digestório. É importante, portanto, que o profissional nutricionista considere tais informações na adoção de uma conduta dietoterápica e a fim de orientar sobre os efeitos dos tratamentos para o câncer, já que estes últimos incidem diretamente sobre a alimentação e estado nutricional.

VERIFICAÇÃO DA OCORRÊNCIA DE ÚLCERAS AFTOSAS EM PACIENTES COM DOENÇA DO REFLUXO GASTROESOFÁGICO (DRGE).

Autores: Nascimento; H.S.; Fonseca, V.V."

**Helena Souza do Nascimento*

Graduanda do Curso de Nutrição (UBM), Barra Mansa, RJ, Brasil.

***Vanessa Vasconcelos Fonseca*

Nutricionista, Mestre em Ciências dos Alimentos e Docente do Curso de Nutrição (UBM), Barra Mansa, RJ.

Instituição onde foi desenvolvido: UBM (Centro Universitário de Barra Mansa) – Barra Mansa, RJ.

***Apresentador::** Helena Souza do Nascimento.

A doença do refluxo gastroesofágico (DRGE) tem elevada prevalência e é uma das afecções mais frequentes na prática gastroenterológica por prejudicar a qualidade de vida dos pacientes. Segundo o I Consenso Brasileiro de Doença do Refluxo Gastroesofágico (CBDRGE) esta, pode ser definida, como a passagem do conteúdo gástrico para o esôfago acarretando desta forma um conjunto de sintomas e/ou sinais esofagianos, podendo estar associados ou não a lesões teciduais. Recentemente vários autores têm sugerido que os doentes com DRGE podem apresentar, além dos sintomas citados, manifestações bucais, pois o refluxo, ao atingir a cavidade oral, pode lesionar tecidos moles, causando assim, aftas. A úlcera aftosa recorrente é uma patologia oral comumente encontrada na população mundial e por especialistas que atuam nesta área tornando-se assim importante para o conhecimento científico. Esta patologia pertence ao grupo das lesões ulcerosas da mucosa oral onde as quais podem estender-se ao longo do tubo digestivo e podem também ser resultantes de

doenças sistêmicas. Podendo também ser citada como estomatite aftosa aguda ou estomatite aftosa recorrente. O presente estudo é de grande importância clínica, pois, a úlcera aftosa é uma patologia de alta prevalência e por ser de etiologia pouco conhecida e pela falta de tratamentos específicos e eficazes, causando muita dor na cavidade oral de pacientes com a doença do refluxo gastroesofágico (DRGE), por isso, se faz necessário enfatizar o tratamento dietoterápico para prevenção e/ou melhora do surgimento das úlceras aftosas para a qualidade de vida dos pacientes. Este trabalho objetivou-se a verificar se é comum a ocorrência de úlceras aftosas em pacientes com doença do refluxo gastroesofágico (DRGE); aplicar questionário em pacientes acometidos pela doença do refluxo gastroesofágico (DRGE), verificando seus hábitos alimentares; elucidar se o fato das úlceras aftosas serem classificadas como sendo um sintoma atípico da DRGE, é de comum ocorrência; enfatizar a importância do tratamento dietoterápico como sendo de grande importância para prevenção do acontecimento. A pesquisa foi realizada com 47 adultos acima de 18 anos, de ambos os sexos em um consultório gastroenterológico. Aplicou-se um questionário com a explicação da pesquisa onde perguntou-se sobre a ocorrência de úlceras aftosas nos pacientes com DRGE, hábitos alimentares, entre outras. Os dados foram tabulados e analisados em uma frequência (%), através de uma planilha do programa *Microsoft Excel 2007®*. Dos 47 (100%) indivíduos entrevistados, 83% (n = 39) pertenciam ao sexo feminino, e 17% (n = 8) pertenciam ao sexo masculino. A pesquisa identificou que 51% (n = 24) dos participantes tiveram início de desenvolvimento das úlceras aftosas recorrentes dos 10 aos 20 anos de idade, e que 49% (n = 23) tiveram início de desenvolvimento das úlceras aftosas recorrentes após os 20 anos de idade. Em relação ao principal objetivo da pesquisa, 79% (n = 37) afirmaram que freqüentemente apresentam úlceras aftosas recorrentes devido ao refluxo gastroesofágico que retorna a cavidade oral, e 21% (n = 10) negaram o acontecimento. A maior parte dos entrevistados, 74% (n = 35), afirmaram que costumam se alimentar de 2 a 3 horas antes de se deitar o que favorece o refluxo gastroesofágico e conseqüentemente o surgimento de úlceras aftosas recorrentes, e 26% (n = 12) negaram se alimentar neste período. Quanto à percepção dos indivíduos se algum alimento ingerido promove o surgimento de úlceras aftosas recorrentes, 68% (n = 32) responderam que sim, e os alimentos mais citados foram: tomate, frutas ácidas e alimentos apimentados, 32% (n = 15) responderam não. Conclui-se que as Úlceras Aftosas Recorrentes são comumente encontradas na maioria dos pacientes afetados pela Doença do Refluxo Gastroesofágico (DRGE) mesmo sendo classificadas em sua maioria como um sintoma atípico da doença, sendo necessários mais estudos na área que comprovem a ocorrência.

NUTRIÇÃO ESPORTIVA (Pôster)

ANÁLISE DA HIDRATAÇÃO EM IDOSOS EM PROVAS DE PEDESTRIANISMO

FONTES, V., MADUREIRA, F., Universidade Paulista – Baixada Santista, Brasil. Autor apresentador: Vanessa Fontes.

OBJETIVOS: Avaliar a perda hídrica de idosos em provas de pedestrianismo; Avaliar o consumo alimentar 24hs antes da prova, no dia da prova, durante a prova e pós prova; Auxiliar na correta reposição hídrica. **METODOLOGIA:** Foram avaliados 45 idosos com idade $68 \pm 4,1$ anos, praticantes das provas de 10 Km de pedestrianismo na cidade de Santos. Todos os voluntários possuíam no mínimo 2 anos de prática ou 12 etapas concluídas. Para avaliação quanto à reposição hídrica foi aplicado um questionário avaliando o comportamento alimentar

24 horas antes da prova, no dia da prova, durante e após a realização da mesma. Se alguma inconformidade fosse observada era dada a correta orientação. Para analisar a desidratação foi utilizada a pesagem antes e após a prova. A pesagem inicial foi feita com os participantes sem camiseta e descalços, para que o peso destes materiais não interferissem nos dados. **RESULTADOS:** Os resultados encontrados estão descritos na tabela a seguir:

PARTICIPANTES	IDADE MÉDIA	PESO MÉDIO INICIAL (Kg)	PESO MÉDIO FINAL (Kg)
45	$68 \pm 4,1$	$65 \pm 7,3$	$63 \pm 5,7^*$

Os dados estão sob a forma de média e (desvio padrão).

* indica diferença significativa para pré ($p=0,05$)

Os resultados indicam perda hídrica significativa pós prova, o que pode se agravar em função de nenhum dos voluntários realizar nenhuma espécie de estratégia de hidratação antes, durante ou depois da prova. **CONCLUSÃO:** Estes dados são preocupantes em função dos idosos possuírem naturalmente um menor nível de água em seu organismo quando comparados a indivíduos mais jovens, aumentando assim o grau de desidratação e os riscos advindos da mesma. Apesar da instrução dada sobre a correta hidratação durante as corridas não foi observada nenhuma mudança no hábito desses idosos. Apesar da orientação que receberam durante a prova, nenhum dos idosos avaliados mudou seu comportamento quanto a hidratação. Políticas de incentivo a correta hidratação desses idosos se fazem necessárias pois as conseqüências da desidratação dos mesmos não podem ser desprezadas.

COMPOSIÇÃO DE NUTRIENTES E ROTULAGEM DE ALIMENTOS DESTINADOS AOS ATLETAS

CADIOLI, MGB; GARBELOTTI, ML; RODAS, MAB

INSTITUTO ADOLFO LUTZ – Centro de Alimentos – São Paulo, Brasil

Alimentos para atletas abrangem, especialmente, formulações à base de carboidratos, aminoácidos provenientes de proteínas ou outros componentes definidos, com finalidades metabólicas específicas, decorrentes da prática esportiva. Estes produtos, prontos para consumo, vêm atender as necessidades nutricionais específicas, auxiliando no desempenho do exercício físico. Os suplementos energéticos à base de carboidratos, devem conter, no mínimo, 75% do valor energético total proveniente dos carboidratos. Os suplementos protéicos, no mínimo, devem conter 50% do valor energético total proveniente das proteínas. E, no caso dos suplementos à base de creatina monohidratada, no mínimo, devem ter 99,9% de grau de pureza. No rótulo do produto deve constar, em destaque e negrito, a frase: “Este produto não substitui uma alimentação equilibrada e seu consumo deve ser orientado por nutricionista ou médico”. Considerando o pressuposto, o objetivo do trabalho foi avaliar teores protéicos e energéticos destes alimentos, verificando sua adequação em relação à legislação brasileira quanto aos dizeres de rotulagem do fabricante. Foram avaliadas no Instituto Adolfo Lutz, 27 amostras de alimentos para atletas, de 9 marcas comerciais distintas, rotuladas e no prazo de validade, estando distribuídas como: suplementos energéticos (2), protéicos (12) e à base de creatina (13) pura ou em mistura com carboidratos. As análises físico-químicas (IAL, 2005) constaram das determinações de proteína e carboidratos totais. Em relação à análise do rótulo consideraram-se critérios de legislação específica, geral, nutricional e complementar (Decreto-Lei 986/69; Lei Federal 10674/03; Informe Técnico 26/07; Portarias 27 e 29/98, da SVS/MS; Resoluções RDCs 18/10; 259/02; 359/03 e 360/03, da ANVISA/MS). Quanto aos resultados experimentais obtidos, verificou-se que 100%

das amostras de alimentos para atletas estavam em conformidade com a legislação quanto aos teores médios de proteína (68,42g/100g), carboidratos totais (91,57g/100g) e carboidratos dos suplementos à base de creatina (86,67g%) declarados pelo fabricante em rótulo. Entretanto, 41% das amostras estavam insatisfatórias em relação à rotulagem geral e específica, sendo 7 (26%), por não atender aos requisitos obrigatórios de informação nutricional, não declarando todos os valores quantitativos para carboidratos totais (açúcares, polióis, amido e outros), tendo em vista haver menção na rotulagem da expressão "Baixo teor de açúcar". Os valores quantitativos dos componentes nutricionais devem ser mencionados mesmo quando estiverem ausentes (zero) no produto. Também estavam insatisfatórias, 4 (15%) amostras por não apresentar no painel principal a expressão "Contém aromatizante" ou "Colorido artificialmente", quando houve menção na lista de ingredientes da utilização dos aditivos. Todos os alimentos para atletas foram considerados satisfatórios quanto aos componentes nutricionais protéicos e energéticos, tendo por base os teores declarados na tabela de informação nutricional de rotulagem. Todavia, grande parte das marcas avaliadas apresentou dizeres de rotulagem em desacordo com as legislações vigentes, devendo ser revistos pelos fabricantes, pois podem levar o consumidor a erros ou equívocos pela omissão ou falta de informações claras, objetivas e corretas sobre o produto. A Organização Mundial da Saúde declara que a atividade física e esportiva é essencial para saúde e bem estar do ser humano e é fator determinante no estilo de vida saudável. E, tratando-se dos alimentos destinados aos praticantes de atividade física, é fundamental que haja maior fiscalização e monitoramento da qualidade desta categoria de produto, uma vez que tem aumentado a frequência no consumo pela população, especialmente entre os jovens esportistas.

PERFIL ANTROPOMÉTRICO E PRESENÇA DE COMPORTAMENTOS DE RISCO PARA TRANSTORNOS ALIMENTARES EM ATLETAS PROFISSIONAIS DE KARATE

RIBEIRO, L., SOUZA, S., LAMEGO, M, TERRA, R., FONTOURA, F.
Universidade Veiga de Almeida (UVA) – Cabo Frio/RJ – Brasil

Autor apresentador: Lena Guimarães Ribeiro

As exigências técnicas e físicas e a constante preocupação dos atletas profissionais de karate de se manterem dentro do peso de sua categoria de competição podem afetar seu estado nutricional bem como levar ao desenvolvimento de transtornos alimentares (TA). **Objetivos:** Este estudo teve como objetivo traçar o perfil antropométrico destes atletas de alto nível bem como investigar a presença de comportamentos de risco para TA e sua associação com o índice de massa corporal (IMC=Peso/ Estatura²) e com o percentual de gordura corporal (%GC). **Metodologia:** O %GC foi avaliado através da aferição de dobras cutâneas (tríceps, subescapular, supra-ílica e abdominal) e uso de equação proposta por Faulkner. A presença de comportamentos de risco para TA foi avaliada pelo *Eating Attitudes Test* (EAT-26) e pelo *Bulimic Investigatory Test Edimburgh* (BITE). Foram avaliados 18 atletas profissionais (10 mulheres e 8 homens) representantes do Brasil nas principais competições internacionais do ano de 2010. **Resultados:** A média de idade dos atletas foi de 23,5 anos ($\pm 3,8$). A média do %GC avaliada foi de 11,7% ($\pm 2,9$) para homens e 14,1% ($\pm 1,9$) para mulheres. A maioria dos atletas (83,3%) apresenta %GC abaixo da média estabelecida para a população em geral. A média de IMC encontrada foi de 24,1Kg/m² ($\pm 2,2$) para homens e 22,6Kg/m² ($\pm 1,7$) para mulheres. A maioria dos atletas (83,3%) encontra-se dentro da faixa de normalidade de IMC segundo a OMS (Organização Mundial da Saúde) Não houve diferença estatisticamente significativa na média de

pontuação do EAT (6,2 pontos) e do BITE (7,6 pontos) entre homens e mulheres. Nenhum atleta apresentou EAT positivo (escore > 20) e 6 (33,3%) atletas (2 homens e 4 mulheres) apresentaram BITE positivo (escore > 10). Não houve diferença de BITE positivo segundo o sexo, categorias de IMC e faixas de %GC. **Conclusões:** Um considerado número dos atletas pesquisados (33,3%) apresenta "padrão alimentar não usual", avaliado pelo BITE, o que pode ser considerado de risco para o desenvolvimento de um transtorno alimentar. Não foi encontrada diferença na presença deste comportamento de risco segundo sexo, IMC e %GC. A presença da maioria dos atletas dentro da faixa de normalidade de IMC e abaixo da faixa de %GC médio sugere que estes atletas possuem uma maior quantidade de massa livre de gordura, sendo o acompanhamento da composição corporal indispensável já que o IMC não é capaz de distinguir esta diferença, tão importante no acompanhamento destes atletas.

NUTRIÇÃO E SAÚDE PÚBLICA (Pôster)

A IMPORTÂNCIA DA NUTRIÇÃO NA EQUIPE MULTIDISCIPLINAR NO ATENDIMENTO AO PACIENTE ESQUIZOFRÊNICO

Autores: Gama; S. S.; Leite, M. O."

*Sofia Sampaio Gama

Graduanda do Curso de Nutrição (UBM), Barra Mansa , RJ, Brasil.

**Marilene de Oliveira Leite , Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Professora e Coordenadora do Curso de Graduação em Nutrição (UBM), Barra Mansa, RJ. Brasil.

Dentre os transtornos mentais encontra-se a esquizofrenia, que é a psicose de maior frequência, acometendo pessoas, ocasionando severas alterações do pensamento, afeto e vontade. Em relação à forma de tratamento desta psicose tem-se o suporte farmacoterápico, baseando-se no uso de medicamentos chamados antipsicóticos típicos e atípicos, que são capazes de atenuar o estado de disfunções psicológicas e perda da realidade. Atualmente esses medicamentos têm sido associados a alguns efeitos colaterais na população esquizofrênica, e dentre esses efeitos está o ganho de peso. Sabendo-se que o sobrepeso e a obesidade são quadros clínicos relacionados à ciência da Nutrição, este estudo objetivou-se relacionar as patologias associadas à Nutrição e a esquizofrenia; apontar as áreas de atuação do profissional nutricionista no atendimento do público esquizofrênico e verificar se o transtorno esquizofrênico influencia os hábitos alimentares de pessoas acometidas por este; investigar a rotina alimentar de um paciente com diagnóstico de esquizofrenia. Quanto ao procedimento metodológico adotado trata-se de um estudo de caso descritivo qualitativo. A coleta de dados foi através de anamnese clínica com perguntas abertas e fechadas referentes a um histórico patológico, recordatório 24 horas, frequência e preferência alimentar realizadas em entrevista oral a partir do consentimento livre e esclarecimento do indivíduo, avaliação antropométrica, (peso, altura e medidas de circunferências do abdômen, cintura e quadril), aferição da pressão arterial, análise de exames bioquímicos e história pregressa , através do prontuário do paciente, disponibilizado na unidade de tratamento. As técnicas estatísticas e análise de dados foram organizados e descritos através de tabelas, como fonte de referência o Formulário de Anamnese Clínica da Clínica Escola do Centro Universitário de Barra Mansa, adaptado às necessidades do estudo. As limitações do estudo foram à dificuldade dos portadores da psicose esquizofrênica em aderir às condutas necessárias a realização do estudo em razão da aceitação e/ou pelo transtorno, e por não se ter dados antropométricos

e bioquímicos do paciente antes do início do tratamento. O entrevistado é do sexo masculino, 32 anos, segundo grau completo, com tratamento ativo há cinco anos, com diagnóstico de esquizofrenia paranóide (F 20.0) de acordo com os critérios do DSM-IV e CID-10, utiliza antipsicóticos em seu tratamento, é assistido em um CAPS, localizado em um município da região Sul Fluminense. Sua alimentação é rica em alimentos calóricos, (carboidratos e gorduras), favorecendo assim o ganho de peso, caracterizando um quadro de obesidade. Diagnosticou-se alterações em suas taxas lipídicas, que com a continuidade de uma dieta inadequada poderá vir a evoluir para uma disfunção no metabolismo glicídico, levando a uma possível *diabetes mellitus* tipo 2. Observa-se na avaliação antropométrica, as circunferências e IMC, e associações das alterações das taxas lipídicas e glicêmica um favorecimento ao desenvolvimento da síndrome metabólica. Conclui-se que adicionalmente aos trabalhos desenvolvidos com o público esquizofrênico, através da psiquiatria, farmacoterapia, psicologia, terapia ocupacional e serviço social, torna-se imprescindível a terapia nutricional, ou seja, que tenha um acompanhamento feito pelo profissional nutricionista, visto que a Nutrição é a ciência que trabalha na prevenção de doenças associadas à alimentação, como a obesidade, *diabetes mellitus*, dislipidemia, doenças cardiovasculares, desnutrição, etc...visando melhorar o dia a dia do paciente portador do transtorno esquizofrênico, propiciando-lhe uma qualidade de vida melhor.

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: ANÁLISE DAS ATRIBUIÇÕES E LIMITAÇÕES ENFRENTADAS PELOS NUTRICIONISTAS DA REGIÃO SUDOESTE DA BAHIA

Santos, L.; Santos, F.; Teixeira, M.; Silva, S. Universidade Federal da Bahia (UFBA)-Campus Anísio Teixeira e Faculdade de Tecnologia e Ciências (FTC) - Vitória da Conquista – Brasil.

Apresentado por: Sociaraia Almeida Silva

RESUMO: O presente trabalho teve como **objetivo** verificar o cumprimento das atribuições dispostas na Resolução CFN Nº 358/2005 pelos Nutricionistas da Alimentação Escolar (AE) da Região Sudoeste da Bahia, e simultaneamente, realizar uma análise sobre as limitações enfrentadas neste campo de atuação. **Metodologia:** A região Sudoeste da Bahia é composta por 39 municípios, segundo a Superintendência de Estudos Econômicos e Sociais da Bahia (SEI BA, 2010). Foi iniciado o contato através de telefone com as Prefeituras dos municípios integrantes da região para investigar a atuação ou não do Nutricionista na área da Alimentação Escolar. E após a confirmação da presença do profissional, foi esclarecido quanto aos objetivos do trabalho, sobre o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) e o convite a participar da pesquisa. Em seguida enviou-se o questionário contendo 12 questões abertas que estimularam os entrevistados a pensar e falar livremente sobre o tema e o TCLE, para o e-mail dos participantes. Os questionários retornaram pela mesma via, alguns TCLE foi recebido em mãos e outros enviados através dos correios, endereçado às pesquisadoras. Dentre os nutricionistas dos 39 municípios atuantes na Alimentação Escolar, 29 participaram da pesquisa; 05 recusaram; 02 municípios não possuem nutricionista (Boa Nova e Irajuba) e em 03 municípios não se teve acesso às informações devido à impossibilidade de contato (Caatiba, Manoel Vitorino e Nova Canaã). O processo de análise dos dados envolveu codificação das respostas, tabulação dos dados e estatística descritiva. **Resultados:** A pesquisa mostrou que são inúmeras as limitações enfrentadas nesta área, 55% dos nutricionistas relataram que não há condições de atender tudo o que é preconizado pelo PNAE e apenas 10% asseguraram que é possível atender todas as exigências do programa. Foi verificado que a maioria dos municípios pesquisados

estão com quadro técnico abaixo do que é preconizado pela Resolução CFN Nº 358/2005 (1 Responsável Técnico para cada dez mil alunos), observando apenas 01 nutricionista em cada município, mesmo nos municípios que possuem mais de 10 mil alunos. Foi verificado 57% disseram que o local é adequado, 11% que o local é inadequado para exercer as atividades. Convém frisar relatos informados: “desenvolvo minhas atividades na secretaria de educação, mas não possuo mesa nem mesmo computador. Utilizo meu próprio notebook”. Ressalta-se ainda que 34% dos nutricionistas relataram não possuir um local para executarem suas atividades. Quanto à frequência na confecção dos cardápios, a maioria relatou que é mensal, no entanto destas, 66% responderam que os cardápios confeccionados são executados nas escolas e quando não são executados, deve-se provavelmente ao baixo nível de escolaridade dos manipuladores, atraso na entrega dos alimentos e ausência de materiais e equipamentos indispensáveis para algumas preparações. Ressalta-se que 89,5% dos nutricionistas realizam a capacitação de manipuladores de alimentação escolar. Para a identificação de crianças portadoras de patologias relacionadas à nutrição, verificou-se que 65% dos nutricionistas não a realizam. Em análise geral, 62% dos nutricionistas relataram algumas limitações no que diz respeito a: atraso da Prefeitura para realizar pedido de compras; demora dos fornecedores na entrega; ausência de veículo em alguns municípios para o transporte da AE; local inapropriado para o recebimento e armazenamento dos alimentos; ausência de equipamentos imprescindíveis para armazenamento correto dos alimentos e mão de obra insuficiente. **Conclusão:** Constatou-se que apenas 10% dos nutricionistas atuantes na AE dos municípios pesquisados da Região Sudoeste da Bahia conseguem cumprir todas as atribuições dispostas na Resolução CFN Nº 358/2005, enquanto a maioria refere dificuldade no cumprimento das mesmas devido às inúmeras limitações relatadas na pesquisa.

PALAVRAS-CHAVE: Alimentação Escolar. Atribuições. Limitações. Nutricionistas.

ALTO PERCENTUAL DE EXCESSO DE PESO EM ADOLESCENTES, DE 13 A 15 ANOS, EM REGIÃO DA PAMPULHA EM BELO HORIZONTE, MINAS GERAIS

Batista, E. C.; Ribeiro, C.S.; Ferreira, B.S.; Reis, G..S.; Rocha, E.M.; Jardim, G. F.; Gomes, D. A. B.; Souza, E. M.; Perreira, M.B.; Oliveira, V. P.

Faculdade de Minas, FAMINAS-BH. Belo Horizonte, Minas Gerais, Brasil

Objetivo: Diante da preocupação com o estado nutricional de crianças e adolescentes, apontados nos últimos estudos populacionais, o presente trabalho teve como objetivo avaliar o perfil nutricional de 58 adolescentes (13 a 15 anos) residentes na região da Pampulha de Belo Horizonte, Minas Gerais, Brasil. **Metodologia:** Para tanto, foi realizada a avaliação antropométrica, uma vez que se trata de um método universalmente aplicável, de fácil padronização e não invasivo. O diagnóstico nutricional foi realizado por meio dos índices IMC/ Idade e Estatura/ Idade, tendo como pontos de corte aqueles preconizados pelo Ministério da Saúde do Brasil. **Resultados:** Os resultados apontaram que 3,4% dos adolescentes estavam com baixo peso; 67,2% estavam eutróficos; 26% estavam com sobrepeso; 1,7% estavam obesos e 1,7% estavam com obesidade grave. Esses dados mostram um percentual de desvios nutricionais 82,2% acima do esperado em uma distribuição normal sendo que o excesso de peso se destaca ficando 96% acima do esperado. Esse resultado se torna preocupante uma vez que adolescentes com excesso de peso têm maior risco de desenvolver obesidade e suas comorbidades na idade adulta, situação que pode

onerar os gastos públicos com a saúde. **Conclusões:** A prevenção do excesso de peso é sem dúvida a melhor arma para a promoção da saúde e ações de educação alimentar e nutricional devem ser realizadas desde o início da infância, prevenindo o excesso de peso na adolescência, fase crítica no desenvolvimento humano.

Autor apresentador: PERREIRA, M.B

ALTO PERCENTUAL DE SOBREPESO EM ADOLESCENTES (11 A 12 ANOS) RESIDENTES NA REGIÃO DA PAMPULHA, BELO HORIZONTE, MINAS GERAIS

Jardim, G. F.; Ferreira, B.S.; Batista, E. C.; Reis, G.S.; Gomes, D. A. B.; Souza, E. M.; Rocha, E.M.; Ribeiro, C.S.; Oliveira, V. P. Faculdade de Minas, FAMINAS-BH. Belo Horizonte, Minas Gerais, Brasil

A adolescência é um período de muitas transformações e, nessa fase do crescimento, é importante dar atenção a alimentação e nutrição dos adolescentes, provendo hábitos alimentares saudáveis.

Objetivo: Diante da importância da vigilância nutricional, nessa fase do desenvolvimento, o presente estudo teve como objetivo avaliar o estado nutricional de 76 adolescentes com faixa etária de 11 a 12 anos residentes na região da Pampulha de Belo Horizonte, MG, Brasil.

Metodologia: Para a avaliação antropométrica foram aferidos peso e altura. As medidas foram analisadas segundo os índices recomendados pelo Ministério da Saúde do Brasil, IMC/Idade e Estatura/Idade.

Resultados: O perfil nutricional encontrado mostrou que: 1,5% dos adolescentes apresentaram obesidade grave; 14,92% obesidade; 22,39% sobrepeso e 4,48% magreza. Apesar da maioria (56,71%) dos adolescentes estarem eutróficos, os desvios nutricionais atingiram níveis muito acima do esperado, principalmente quando relacionado ao excesso de peso, sendo observado um aumento de 158,73% em relação a porcentagem esperada em uma população com distribuição normal. Na análise do índice estatura/idade foi observado que 97,01% apresentaram altura adequada e 2,99% com a altura abaixo do adequado para sua idade. **Conclusões:** Esses resultados retratam a transição nutricional observada na população brasileira e mundial. Na adolescência esse fato se torna preocupante, pois há grande chance dessa população se tornar adultos obesos. A prevenção do excesso de peso na maturidade perpassa pela atenção a nutrição do adolescente, assim ações de educação e intervenção nutricional são necessárias para a promoção da saúde em toda a população.

Autor Apresentador: RIBEIRO, C.S.;

ANÁLISE DE DESPERDÍCIO ALIMENTAR NO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) – ESTUDO DE CASO

Luz, S. B. A.; Bicesto, M. P.; Alves, L.; Moreira, J.N.

Nome da Instituição: Universidade Federal do Triângulo Mineiro – UFTM. / Cidade: Uberaba/MG / País: Brasil

Apresentadora: Sylvana de Araújo Barros Luz

Introdução: O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), foi implementado no Brasil em meados da década de 50, e é reconhecido como um dos mais antigos programas sociais do governo federal. Ele é gerenciado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), o qual distribui os recursos financeiros aos estados, ao Distrito Federal e aos municípios para suprir, parcialmente, as necessidades nutricionais dos alunos das escolas de educação infantil (creche e pré-escola) e ensino fundamental (1ª a 8ª série) da rede pública durante o ano letivo. Uma das exigências do programa é o acompanhamento pelo

nutricionista a fim de gerenciar os recursos e promover uma alimentação saudável entre os escolares. Além disso, aceitação da alimentação escolar deve ser monitorada, por ser um dos principais fatores para determinar a qualidade do serviço prestado pelas escolas, sendo o desperdício uma forma de evidenciar a baixa aceitação ou total rejeição do cardápio em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) escolar, que pode ser interpretado como indicador da qualidade do serviço oferecido. Considerando que no Estado de Minas Gerais, o nutricionista responsável pelo programa nas Escolas Estaduais, não acompanha diretamente o programa, o presente trabalho teve por **Objetivo:** avaliar o desperdício de alimentos em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) de uma Escola Estadual no Município de Uberaba. **Metodologia:** Como estruturação metodológica, foi observado o planejamento das refeições com vista ao cardápio proposto e suas per capita, execução e distribuição de suas respectivas sobras e restos, além da opinião das crianças através do teste de aceitabilidade em conformidade com as exigências do PNAE. **Resultados:** Foi possível observar que o impacto financeiro negativo que cada refeição proporciona a esta escola, já que o gasto é proporcional a quantidade desperdiçada, representando um déficit financeiro mensal é de aproximadamente R\$ 637,03. Além disso, foi possível identificar a baixa aceitação das refeições, pelo relato dos alunos e devido ao alto nível de restos e sobras de alimentos, visto não existir qualquer critério para o cálculo das per capita de alimentos, gerando super estimativas dos mesmos. **Conclusão:** é necessário investir em um cardápio mais bem elaborado, com maior variação, e o desenvolvimento de programas educativos sobre alimentação para os escolares e para o treinamentos para das merendeiras. Confirmando assim a necessidade de um nutricionista diretamente na escola de forma a auxiliar na execução do PNAE, aproveitando corretamente os alimentos, administrando as quantidades a serem produzidas, e melhorando a aceitação da alimentação oferecida.

ANÁLISE DO CONTEÚDO DE PROPAGANDAS TELEVISIVAS DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS AO PÚBLICO INFANTIL

CHAHADE, K. N.; MOREIRA, D.

UNIVERSIDADE DO GRANDE ABC – Santo André - Brasil

Apresentação do trabalho – Daniella Moreira

O objetivo do estudo foi analisar qualitativamente o conteúdo das propagandas televisivas de alimentos destinadas ao público infantil, analisando informações referentes à qualidade dos produtos veiculados, estratégia de marketing utilizada e a veracidade das informações. Foram analisadas duas emissoras de canal aberto através de um formulário, por um período de duas semanas, sendo uma semana para cada emissora em dois períodos do dia: manhã e tarde. As propagandas de produtos infantis foram separadas e avaliadas. Resultados: nas propagandas analisadas a maior porcentagem foi dos produtos alimentícios (40%), observou-se também que a maioria dos produtos anunciados se enquadrava como alimentos com altos índices de açúcar e gordura. Os brindes são ofertados em média em 50% das propagandas e 80% delas são explícitas, tendo algum tipo de apelo para vender o produto. Conclusão: mesmo com tantas normas e regulamentações em vigor, ainda há abusos e exageros na promoção de produtos para o público infantil, principalmente produtos alimentícios com altos teores de açúcar e gordura.

PALAVRAS CHAVES: propaganda, criança, alimento.

ANÁLISE DOS DADOS DO SISVAN REFERENTES AO ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES DA REGIÃO SUL FLUMINENSE – RJ

NEVES, A.S.; SARON, M.L.G.; BICALHO, E.S.; AVELINO, A.P.
Centro Universitário de Volta Redonda (UNIFOA), Volta Redonda,
RJ, Brasil.

Na saúde, o SISVAN é um instrumento para obtenção de dados de monitoramento do Estado Nutricional e do Consumo Alimentar das pessoas que frequentam as Unidades Básicas do SUS. O objetivo do presente estudo foi avaliar o estado nutricional de crianças e adolescentes da região Sul Fluminense, Estado do Rio de Janeiro. Trata-se de um estudo descritivo, realizado com os registros contidos no SISVAN Web, durante os períodos de 2008 a 2010. Foram selecionados os registros de estado nutricional segundo o IMC por idade das 26 cidades que compõem a região, independente do sexo e da cor de pele. Observou-se um aumento considerável no registro de informações do estado nutricional do SISVAN Web de 2008 a 2010. A maioria das crianças e adolescentes, independentemente da faixa etária, apresentou eutrofia. No ano de 2008 houve maior percentual de eutrofia em relação aos demais anos de 2009 e 2010 para as faixas etárias de 0-5 anos e 5-10 anos. Por outro lado para os adolescentes, o maior percentual de eutrofia ocorreu no ano de 2010. Os resultados também mostram um aumento do excesso de peso nas diferentes faixas etárias. Observou-se que na faixa etária de 0-5 anos, o percentual de magreza aumentou em 2009, ocorrendo diminuição em 2010, onde o percentual aproximou-se do ano de 2008. Pode concluir que na região Sul Fluminense, o monitoramento do estado nutricional vem aumentando anualmente e a maioria das crianças e dos adolescentes apresentaram adequação do estado nutricional. Apesar disto, é crescente o número de casos de crianças e adolescentes com excesso de peso e obesidade na região.

Palavras-Chave: SISVAN Web; Estado Nutricional, Região Sul Fluminense

ANÁLISE QUALITATIVA DE REGISTROS FOTOGRÁFICOS, COMO MEIO EFICAZ DE INVESTIGAÇÃO DIETÉTICA DA POPULAÇÃO

MOREIRA, J.; ALMEIDA, J.; ALVES, L. LUZ, S.

Nome da Instituição: Universidade Federal do Triângulo Mineiro – UFTM. / Cidade: Uberaba/MG / País: Brasil

Apresentadora: Jaqueline Nascimento Moreira.

Objetivo: o presente estudo propõe a análise de quatro registros alimentares fotográficos a fim de contribuir para novas edições e publicações. **Metodologia:** O presente trabalho foi fruto de intensa revisão bibliográfica na literatura científica e em bases de dados *on line*. **Resultado:** Como resultado, observa-se que todos os registros analisados, apresentam uma série de problemas, como a falta de informações quanto a gramatura de cada alimento, a não descrição da metodologia utilizada para a elaboração do registro, a presença dos códigos longe das figuras apresentadas, muitas imagens de diferentes alimentos em uma mesma folha, ou o inverso, o mesmo alimento com tamanhos diferentes em várias páginas o que dificulta a visualização e comparação dos tamanhos. **Conclusão:** Sugere-se que para a elaboração de novos registros fotográficos, a revisão criteriosa da metodologia a ser adotada, a fim de evitar falhas e contribuir adequadamente para sua utilização.

ASSOCIAÇÃO ENTRE COMPOSIÇÃO CORPORAL E PERFIL ALIMENTAR DE MULHERES ADULTAS ATENDIDAS EM AMBULATÓRIO DE NUTRIÇÃO.

Autores: ABREU, A.; MONTORO, M.; SILVA, A.; ALBANO, R.

Instituição: Universidade Católica de Santos; Santos - Brasil.

Apresentador: SILVA, A.

Introdução: Estudos recentes revelam associação entre perfil alimentar e composição corporal da população. Uma vez que a maior prevalência de obesidade é, entre outras causas, decorrente da alta ingestão energética que ocorre por mudanças quantitativas e/ou qualitativas na dieta, torna-se importante identificar como a composição corporal interage com o hábito alimentar. **Objetivo:** Analisar a associação da composição corporal e morbidade referida com o perfil alimentar de mulheres adultas. **Metodologia:** Pesquisa do tipo transversal, com dados referentes à primeira consulta, obtidos de prontuários de mulheres adultas atendidas em um Ambulatório de Nutrição pertencente a uma Instituição de Ensino Superior, no período de 2001 a 2009, no município de Santos/SP. Coletaram-se variáveis de composição corporal (índice de massa corporal, percentual de gordura obtida por impedância bioelétrica e circunferência abdominal), morbidade referida e de consumo alimentar, avaliado por meio de questionário de frequência alimentar, sendo consideradas as frequências médias diárias de consumo (FMDC) de cada grupo de alimentos e de alguns alimentos específicos. Para a análise estatística utilizou-se o teste “t” de Student, com nível de significância de 5% ($p < 0,05$). Para realização do teste descrito foi necessário reagrupar as variáveis independentes, isto é, $IMC (kg/m^2) < 18,4$ | $24,9 / = 25$, percentual de gordura (%) 9 | $23,9 / = 24$ e circunferência abdominal (cm) < 80 | $= 80$. **Resultados:** Foram analisados 1915 prontuários. O diagnóstico de obesidade ($IMC = 30 kg/m^2$) foi encontrado em 45,85% da população de estudo, enquanto 83,45% tinham circunferência abdominal $= 80$ cm e 59,94% percentual de gordura corporal elevado ($= 32\%$). Em relação à morbidade referida, 50,61% apresentaram algum tipo de morbidade, sendo a hipertensão arterial a mais referida (19,74%). O $IMC = 25 kg/m^2$ associou-se positivamente com as FMDC de carnes e ovos, feijões, refrigerantes e suco em pó. A circunferência abdominal $= 80$ cm e percentual de gordura acima da média ($= 24\%$) associaram-se com maior FMDC de adoçantes em detrimento de leites e derivados e açúcares e doces. A obesidade central também associou-se de forma positiva com a FMDC de feijões e hortaliças. O relato de hipertensão arterial sistêmica associou-se positivamente com as FMDC de hortaliças, frutas, café e adoçantes, e negativamente com as de açúcares e doces, salgados fritos ou assados e pizza. **Conclusão:** Foram encontradas importantes associações entre o consumo alimentar e a composição corporal e morbidade referida, especialmente a hipertensão arterial sistêmica, onde a amostra que relatou essa doença também apresentou um consumo alimentar aparentemente mais prudente, com maiores FMDC de frutas e hortaliças e menores de alimentos ricos em açúcar, gordura e sódio.

ASSOCIAÇÃO ENTRE ESTADO NUTRICIONAL, QUALIDADE DE VIDA, DEPRESSÃO, PREVALÊNCIA DE DOENÇAS CRÔNICAS E ATIVIDADE FÍSICA EM IDOSOS PERTENCENTES A UM GRUPO DE CONVIVÊNCIA

Avelino, A.P.A.; Ferreira, C.C.D.; Saron, M.L.G.; Cerqueira, J.S.; Miranda, M.P.; Vinheiras, C.S.L.; Santos, J.S.; Fonseca, E.W.

Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA / Volta Redonda – Rio de Janeiro.

Apresentadora: Mayara de Paula Miranda

O envelhecimento populacional é um fenômeno mundial, e isso vem ocorrendo em um ritmo muito acentuado e sem precedentes na história da humanidade. O objetivo deste trabalho foi investigar a associação entre estado nutricional, qualidade de vida, depressão, prevalência de doenças crônicas não transmissíveis e prática de atividade física em

idosos pertencentes a um grupo de convivência de Volta Redonda – RJ. Os participantes deste estudo transversal responderam questionários de características gerais contendo informações sócias econômicas e de atividade física, de qualidade de vida “*Medical Outcomes Study 36-item Short-form Health Survey (SF-36)*” e o Inventário de Depressão de Beck. Para avaliação do estado nutricional, os idosos foram classificados pelo IMC segundo LIPSCHITZ (1994). Participaram do estudo 84 voluntários, sendo 14 homens e 70 mulheres. Foi observado predomínio de idosos com idade entre 60-69 anos (62%), ensino fundamental incompleto (29%), renda familiar de 1 a 2 salários mínimos (59%) e de 1 a 3 moradores residentes no domicílio. Quanto ao estado nutricional 4,8% apresentaram magreza, 57,1% eutrofia e 38,1% sobrepeso. Em relação à qualidade de vida, obteve-se um escore de $91 \pm 7,39$ indicando alta qualidade (valores próximos a 100 correspondem a um melhor estado de saúde). Em relação à depressão encontrou-se o escore de $9 \pm 7,32$, indicando ausência de disforia e depressão (valores > 15 disforia e > 20 depressão com diagnóstico clínico concomitante). Entre as doenças crônicas não transmissíveis, observou-se que a maioria apresentava hipertensão arterial (29,7%) e doenças cardiovasculares associadas à diabetes mellitus (18%). Os resultados demonstraram que a maioria (90,4%) praticavam algum tipo de exercício físico. A participação em grupos de convivência pode proporcionar uma melhora na qualidade de vida e de saúde como demonstram os resultados desta pesquisa, que vão de encontro aos estudos da literatura científica.

ASSOCIAÇÃO ENTRE HÁBITOS COMPORTAMENTAIS E PERFIL ALIMENTAR DE MULHERES ADULTAS ATENDIDAS EM AMBULATÓRIO DE NUTRIÇÃO.

Autores: ABREU, A.; MONTORO, M.; SILVA, A.; ALBANO, R.

Instituição: Universidade Católica de Santos; Santos - Brasil.

Apresentador: ABREU, A.

Introdução: Fatores relacionados a hábitos comportamentais como: etilismo, tabagismo, número de refeições diárias e refeições realizadas fora do lar são considerados influentes no padrão de consumo alimentar, portanto, torna-se importante o conhecimento destas variáveis para determinar possíveis modificações neste padrão.

Objetivo: Analisar a associação de hábitos comportamentais com o perfil alimentar de mulheres adultas. **Metodologia:** Pesquisa do tipo transversal, com dados referentes à primeira consulta, obtidos de prontuários de mulheres adultas atendidas em um Ambulatório de Nutrição pertencente a uma Instituição de Ensino Superior, no período de 2001 a 2009, no município de Santos/SP. Coletaram-se variáveis de hábitos comportamentais (número de refeições diárias, número de refeições fora do lar, realização de dietas recente, consumo de bebidas alcoólicas, tabagismo, prática de atividade física e ingestão hídrica) e de consumo alimentar, avaliado por meio de questionário de frequência alimentar, sendo analisadas as frequências médias diárias de consumo (FMDC) de cada grupo de alimentos e de alguns alimentos específicos. Para a análise estatística utilizou-se o teste “t” de Student, com nível de significância de 5% ($p < 0,05$). **Resultados:** Foram analisados 1915 prontuários. A realização de dieta recente foi referida por 33,10% das mulheres. O hábito de realizar entre 1 e 3 refeições por dia, e realizar refeições fora do lar foi referido por 43,6% e 33,83% das mulheres, respectivamente. A maior parte das mulheres que participaram deste estudo ingeria de 4 a 9 copos de água por dia (42,14%), não fumava (90,18%), nem ingeria bebida alcoólica (70,44%) ou praticava atividade física (57,59%). A realização de dieta recente associou-se positivamente com as FMDC de hortaliças e adoçantes e negativamente com as de açúcares e doces. O maior número de refeições diárias (e⁴) associou-se positivamente com as FMDC de carboidratos,

leites e derivados, hortaliças, frutas, chá e adoçante e negativamente com a FMDC de suco em pó. O hábito de fazer refeições fora do lar associou-se com maiores FMDC de pizzas e salgados fritos ou assados, e menores de feijões, óleos e gorduras. A prática de atividade física associou-se com maiores FMDC de leite e derivados, hortaliças, frutas, chá e adoçantes, e menores de feijão, açúcares e doces, refrigerantes, suco em pó e salgados fritos. Em tabagistas, as FMDC foram menores para frutas e leites e derivados e maiores para café e refrigerantes. As mulheres que ingeriam bebidas alcoólicas apresentaram maiores FMDC de hortaliças, frios e embutidos e salgados fritos ou assados, e menores de carboidratos e frutas. **Conclusão:** O número de refeições diárias e a prática de atividade física foram as variáveis que mais se associaram ao consumo alimentar. Estes resultados demonstram que mulheres que mantêm um hábito de vida saudável, com a prática de atividade física e um maior número de refeições realizadas ao longo do dia, também escolhem melhor seus alimentos, dando preferência por aqueles considerados mais saudáveis.

ASSOCIAÇÃO ENTRE VARIÁVEIS SOCIOECONÔMICAS E PERFIL ALIMENTAR DE MULHERES ADULTAS ATENDIDAS EM AMBULATÓRIO DE NUTRIÇÃO.

Autores: ABREU, A.; MONTORO, M.; SILVA, A.; ALBANO, R.

Instituição: Universidade Católica de Santos; Santos - Brasil.

Apresentador: ABREU, A.

Introdução: Vários estudos têm demonstrado a relevância do *status* socioeconômico como determinante do consumo alimentar e/ou da obesidade, dentre os indicadores pesquisados, os explorados com maior frequência são renda familiar, nível de escolaridade e tipo de ocupação.

Objetivo: Analisar a associação de variáveis socioeconômicas com o perfil alimentar de mulheres adultas. **Metodologia:** Pesquisa do tipo transversal, com dados referentes à primeira consulta, obtidos de prontuários de mulheres adultas atendidas em um Ambulatório de Nutrição pertencente a uma Instituição de Ensino Superior, no período de 2001 a 2009, no município de Santos/SP. Coletaram-se variáveis socioeconômicas (número de moradores na residência, renda familiar em salários mínimos, escolaridade, ocupação e tipo de assistência médica) e de consumo alimentar, avaliado por meio de questionário de frequência alimentar, sendo analisadas as frequências médias diárias de consumo (FMDC) de cada grupo de alimentos e de alguns alimentos específicos. Para a análise estatística utilizou-se o teste “t” de Student, com nível de significância de 5% ($p < 0,05$). **Resultados:** Foram analisados 1915 prontuários. As mulheres que fizeram parte deste estudo tinham, em maior proporção, ensino médio (44,69%), eram assalariadas (46,73%), estavam inseridas em domicílios com 1 a 3 moradores (52,32%), tinham renda familiar de 1 a 3 salários mínimos (58,53%), e não possuíam plano de saúde (61,40%). No presente estudo, mulheres que não trabalhavam, estavam inseridas em domicílios com 4 ou mais moradores, tinham renda familiar de 1 a 3 salários mínimos, e tinham até 8 anos de estudo apresentaram maior FMDC de feijões. O fator trabalho associou-se positivamente com as FMDC de chá e pizza e negativamente com a FMDC de feijões. Mulheres inseridas em domicílios com 4 ou mais moradores apresentaram maior FMDC de açúcares e doces, salgados fritos ou assados, e suco em pó, e menor de leites e derivados. A maior renda familiar (4 ou mais salários mínimos) associou-se positivamente com as FMDC de frutas, leite e derivados e negativamente com as de carboidratos, óleos e gorduras. O melhor nível de escolaridade (9 ou mais anos de estudo) associou-se à maiores FMDC de leites e derivados, açúcares e doces, refrigerantes, salgados fritos ou assados, pizza, frios e embutidos, e menores de feijões e adoçante.

Conclusão: Dentre as variáveis socioeconômicas estudadas o grau de instrução foi o que mais se associou ao consumo alimentar. Os resultados encontrados para a população com maior grau de instrução demonstram (com exceção do consumo de leites e derivados) baixa qualidade nutricional da alimentação, o que pode contribuir para o maior número de casos de sobrepeso, obesidade e outras doenças crônicas não transmissíveis.

ASSOCIAÇÕES DA PERSONALIDADE, ENFRENTAMENTO E SUPORTE SOCIAL COM O ESTADO NUTRICIONAL

Autores: Sousa, J.; Coitinho, D.

Local: Secretaria de Estado de Saúde do Distrito Federal, Brasília- DF, Brasil

Apresentado por Janice Ramos de Sousa

Objetivo: Investigar a correlação existente entre a personalidade, o enfrentamento psicológico e o suporte social com o estado nutricional de trabalhadores da saúde. **Metodologia:** 328 indivíduos responderam a inventários estruturados para avaliação do estado de saúde, atividade física, consumo alimentar, estilos de enfrentamento psicológico, traços de personalidade e suporte social. O Índice de Massa Corporal e o percentual de gordura corporal foram obtidos para a avaliação do estado nutricional. **Resultados:** os homens apresentaram IMC médio de 25,3Kg/m² (dp=4,0) significativamente maior do que as mulheres (24,4 Kg/m², dp=4,0) ($p < .001$), e não diferiram das mulheres na grande parte das variáveis mensuradas. Nas análises de regressão múltipla foram preditores significativos e positivos do IMC as variáveis idade, enfrentamento emocional e participação em programas de redução de peso. A análise dos dados não mostrou a existência de correlação de personalidade com dados antropométricos. **Conclusões:** Os resultados mostraram que as médias de IMC dos trabalhadores são altas, mostrando a tendência ao excesso de peso, e que apenas uma das dimensões de enfrentamento demonstrou ter associação positiva com o IMC.

Palavras chaves: enfrentamento, estado nutricional, personalidade, suporte social.

AVALIAÇÃO CRÍTICA DAS ATIVIDADES DESENVOLVIDAS POR UM BANCO DE ALIMENTOS FRENTE ÀS AÇÕES DE SEGURANÇA ALIMENTAR: DIFICULDADES, POTENCIALIDADES, DESAFIOS E PERSPECTIVAS FUTURAS

Cabral, I^{1,2}; Veggí, AB¹; Torres, T¹; Teixeira, M¹; Pessoa, MA²; Queiroz, KCR².

1-Universidade Gama Filho, 2-Banco Rio de Alimentos

Esse estudo tem como principal objetivo avaliar as ações desenvolvidas pelo Banco Rio de Alimentos (BRA) frente ao direito humano à alimentação adequada com base nos pressupostos da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) frente as ações de enfrentamento da Insegurança Alimentar da população atendida. A caracterização crítica da estrutura e ações desenvolvidas pelo BRA contemplou os seguintes aspectos: Funcionamento do Banco Rio de Alimentos; Seleção das Instituições Receptoras da Doação do BRA; As Doações de Alimentos; Critérios de distribuição dos Alimentos; O Transporte dos Alimentos; O Repasse das Doações. Em cada um dos aspectos citados foi feita uma descrição das atividades desenvolvidas no banco de alimentos com base na análise documental disponível no BRA e em observação sistemática do seu funcionamento, onde foram evidenciados aspectos positivos e os limites observados em relação ao cumprimento do seu objetivo político institucional que

é prover o direito humano a alimentação adequada, com base em ações de Segurança Alimentar e Nutricional. Dentre as dificuldades identificadas pelo programa destacaram-se a falta de monitoramento alimentar e nutricional sistemático das instituições assistidas, especialmente por não dispor de equipe técnica em número suficiente para esse fim. Além disso, verificaram-se problemas relacionados ao transporte dos alimentos pelas instituições por não possuírem veículos próprios ou adequados para esta função, com ausência no sistema de refrigeração, condições de higiene ou tamanho adequado. Todas estas características comprometem a segurança do alimento e o expõe ao risco de contaminação e deterioração. Em relação às potencialidades do programa, verificou-se articulações intrasetoriais com o incentivo à produção agrícola por meio da participação no Programa de Aquisição de Alimentos, e a preocupação com a sustentabilidade ambiental e aumento na qualidade nutricional por meio do incentivo ao aproveitamento integral e uso alternativo dos alimentos, promovendo a diminuição do desperdício de alimentos e aumentando o conteúdo nutricional dos alimentos oferecidos. Além desses fatores, verificou-se o incentivo ao exercício do voluntariado, ao protagonismo e à responsabilidade social das entidades empresariais envolvidas. Como perspectiva futura, o projeto prevê processo de interiorização das atividades, a fim de abranger um maior número de cidades no Estado do Rio de Janeiro. Apesar do Banco de Alimentos viabilizar o acesso ao alimento - de forma permanente e com adequada qualidade - possibilitando a diversidade nutricional, uma vez que permite a introdução de variada oferta de frutas, legumes e verduras - itens, normalmente, pouco consumidos pelas camadas de mais baixa renda e atuar de forma sustentável na diminuição do desperdício, incentivando o aproveitamento integral e uso alternativo dos alimentos contribuindo para produção de menos resíduos, ainda existem desafios. Dentre os desafios encontrados pelo programa pode-se destacar o aumento do corpo técnico e de voluntários, a ampliação das parcerias nas doações de caráter permanente, de modo a garantir não somente o acesso ao alimento, viabilizando ações de vigilância e monitoramento sanitário e nutricional, ações em educação em saúde e nutrição, avaliando sistematicamente suas ações, de modo atingir o direito humano a alimentação adequada, mas os pressupostos da SAN.

AVALIAÇÃO DA ACEITAÇÃO DE BISCOITOS COM FARINHA DE SOJA POR PROFESSORES DE UMA UNIVERSIDADE FLUMINENSE.

Autores: Amaral Silva, A. (1); Jucimara, M. S.(2)

(1)Aline do Amaral Silva

Graduanda do Curso de Nutrição (UBM), Barra Mansa - RJ, Brasil.

(2)Jucimara Martins dos Santos

Nutricionista, Mestre em Ciências pela UFRJ, Docente do Curso de Graduação em Nutrição (UBM), Barra Mansa – RJ, Brasil

Apresentador: Aline do Amaral Silva

A soja (*Glycine Max*) é uma leguminosa cultivada e consumida pelos asiáticos há centenas de anos, sua espécie mais antiga crescia nas margens dos rios e lagos da China Central. Há 3.000 anos se espalhou pela Ásia e por volta de 1900 chegou ao Brasil junto aos imigrantes japoneses. Estima-se que a safra de 2010/2011 chegará à produção de 253,69 milhões de toneladas. O Brasil é o segundo maior produtor do mundo, só perde para os Estados Unidos. Somente 7% da produção são utilizadas no consumo humano e como semente para plantio, o restante é destinado à fabricação do óleo. A soja possui aproximadamente 2.000 espécies. No Oriente ela é comum no prato da população, graças a isso as mulheres não tem os sintomas da menopausa. Analisada do ponto de vista nutricional ela contém 40% de proteínas de alto valor

biológico, entretanto devido as suas características sensoriais ela é mais utilizada quando incorporada a outros alimentos. A soja tem sido destacada na prevenção do câncer, de doenças cardiovasculares, como antioxidante e como fonte protéica para dietas enterais. Muitos produtos alimentícios, principalmente os de confeitaria, como pães e biscoitos, são produzidos utilizando a farinha da soja. A inclusão da soja no cardápio pode enriquecer a dieta do brasileiro. O consumo diário de pelo menos duas colheres de sopa de farinha de soja atende às necessidades mínimas diárias de proteínas e isoflavonas. A adição de 20% de farinha de soja na fabricação de pães, bolachas e massas como o macarrão, por exemplo, dobra o conteúdo protéico desses alimentos. Neste estudo objetivou-se avaliar sensorialmente a aceitação de dois biscoitos com diferentes teores de farinha de soja. Trata-se de um trabalho de pesquisa quali quantitativo que teve a participação de 50 professores universitários. Eles responderam a uma pesquisa que avaliou o consumo da soja e seus produtos e o conhecimento que eles tinham sobre os benefícios desta. As duas formulações de biscoitos amanteigados possuíam concentrações de farinha de soja diferentes: uma com 50% e outra com 66,6% numeradas 339 (50%) e 501 (65%). As amostras foram submetidas à degustação sem o conhecimento de seu teor de farinha de soja e após degustação eles avaliaram os atributos cor, sabor e textura, tendo como parâmetro uma escala hedônica que ia do 1 (desgosto muitíssimo) ao 9 (gosto muitíssimo). De acordo com os dados obtidos, percebeu-se um número significativo sobre a preferência pela amostra que continha menor teor de farinha de soja na formulação, a amostra 339. A cor desta amostra foi bem aceita, pois 72% dos participantes avaliaram com os termos gosto muito e gosto muitíssimo, enquanto que na amostra 501 foram 70% de aprovação nesses termos. Comparando o resultado das duas amostras percebemos uma maior aprovação no sabor da amostra 339, pois 78% dos participantes disseram gostar muito e muitíssimo do seu sabor, enquanto que na amostra 501 foram 72%. Na avaliação da textura os resultados são bem próximos, 76% para a amostra 339 e 74% para a amostra 502 avaliando gosto muito e muitíssimo. Os produtos de soja mais consumidos pelos participantes foram o leite de soja (25%) e o biscoito de soja (23%). Talvez isso se deva ao fato de serem os produtos mais práticos e fáceis de ser encontrado nas prateleiras dos supermercados, outro atrativo pode ser o preço mais acessível. Na pesquisa ao avaliar o conhecimento que os participantes tinham da soja, 45% não souberam descrever os benefícios que a leguminosa traz à saúde, os outros 55% relataram ser a soja uma ótima fonte de proteína vegetal, afirmaram conhecer seus benefícios para as mulheres no climatério e que ela é um alimento funcional. Neste estudo revelou-se que os biscoitos amanteigados de boa qualidade e bom nível de aceitação foram produzidos por substituição da farinha de trigo por 50% e 65% de farinha integral de soja. Os biscoitos foram bem aceitos demonstrando que a soja quando tem a inativação da enzima lipoxigenase, tem seu sabor aceitável ao paladar do brasileiro. Nesse estudo a soja foi destacada por suas propriedades como alimento funcional e prevenção e recuperação de inúmeras doenças e os biscoitos foram escolhidos por serem alimentos de consumo regular e conhecido dos brasileiros. Diante dos resultados obtidos, é importante destacar a importância na divulgação dos benefícios que a soja traz à saúde humana e esclarecer que quando ela é preparada da forma correta seu sabor torna-se mais agradável.

AValiação da Auto-Imagem Corporal e Aceitação Física de Acadêmicos do Curso de Nutrição de uma Universidade do Sul Fluminense

*Autores: Ferreira, S. A.; Leite, M. O. **

**Ariana da Silva Ferreira*

Graduanda do Curso de Nutrição (UBM), Barra Mansa, RJ, Brasil.

***Marilene de Oliveira Leite, Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Professora e Coordenadora do Curso de Graduação em Nutrição (UBM), Barra Mansa, RJ, Brasil.*

Congresso Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida Nutrição Clínica, Nutrição e Saúde Pública

A imagem corporal está intrinsecamente ligada com o conceito de si próprio. É o produto das percepções conscientes e inconscientes, das atitudes e sentimentos que o indivíduo elabora face ao seu corpo e ao longo de sua existência. As relações sócio-culturais e psicológicas, assim como as experiências vividas, têm uma importância fundamental na formação da imagem corporal (OLIVEIRA, 2007). Objetivou-se com esta pesquisa verificar a satisfação de acadêmicos de um curso de nutrição com o peso e as formas de seu corpo, e se existe ocorrência de distúrbio de auto-imagem entre os mesmos. Trata-se de um estudo investigativo descritivo com uma amostragem de 99 indivíduos de ambos os sexos. Para a coleta de dados, utilizou-se a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido para posteriormente realizar avaliação da imagem corporal através da aplicação do questionário Body Shape Questionnaire (CORDÁS, CASTILHO, 1994) em sua versão para o português, seguido de coleta dos dados antropométricos na Clínica da Escola do curso de Nutrição, onde se utilizou-se uma balança mecânica da marca Welmy® devidamente calibrada, com régua antropométrica para mensurar altura e peso dos participantes, sendo solicitado aos mesmos que retirassem adornos e sapatos e que ficassem de pé com o corpo ereto e imóvel, com os braços esticados ao longo do corpo para determinação e classificação do IMC. Como limitação do estudo observou-se por parte das acadêmicas um desinteresse em participar da pesquisa, algumas concordaram em responder o questionário, porém não compareceram para coleta dos dados antropométricos, sendo descartadas um total de 10 fichas. O tratamento dos dados foram organizados e distribuídos em planilha do Excel e o somatório de cada item foi expresso em números absolutos e relativos pelo total de entrevistados. De acordo com a classificação do IMC cerca de 61% dos acadêmicos apresentaram-se eutróficos, no entanto 98% relataram o desejo de perda ou ganho de peso, caracterizando insatisfação com a imagem corporal. Quanto ao somatório obtido através do questionário 43,3% dos acadêmicos de ambos os sexos, possuíam algum grau de preocupação com a imagem corporal. Verificou-se que o conceito de satisfação com a imagem corporal dos participantes do sexo masculino foi inferior ao dos participantes do sexo feminino, embora o público masculino tenha apresentado desejo de ganho de peso. Conclui-se que a ausência de preocupação com a imagem corporal não determina a satisfação de um indivíduo com as medidas e formas do seu corpo, e neste caso a percepção do peso corporal se sobrepõe ao IMC. Em se tratando de uma amostragem de futuros profissionais nutricionistas, tal percepção poderá dificultar a construção de um olhar diferenciado para com o outro no momento em que se depara com algum caso de transtorno alimentar, obscurecendo a distorção da auto-imagem como fator pré-determinante para o desenvolvimento de transtornos alimentares..

Palavras-chave: imagem corporal, satisfação corporal, avaliação antropométrica.

AValiação da Ingestão de Fast Food em Alunos do Centro Universitário Plínio Leite, Niterói

Lobo, D., Teixeira, F.C. Faculdade de Nutrição, Centro Universitário Plínio Leite – Niterói – Rio de Janeiro – Brasil.

Apresentação: Fabiana da Costa Teixeira

RESUMO: Na sociedade contemporânea é crescente a ingestão de alimentos ricos em gorduras e com alta densidade energética, entre eles os lanches rápidos, também chamados “fast-foods”, o que contribui para o aumento de peso corporal e do risco de doenças associadas à obesidade. **Objetivo:** avaliar a ingestão de “fast-foods” em alunos do Centro Universitário Plínio Leite, Niterói, RJ. **Metodologia:** Os voluntários responderam a um questionário sobre frequência de consumo e tipo de alimentos “fast-foods”, dados antropométricos (peso e estatura) e dados pessoais. **Resultados:** A amostra foi composta por 105 universitários, 57 (54,28%) do sexo feminino e 48 (45,72%) do sexo masculino. A idade média foi de 22 anos. A prevalência de consumo de “fast-foods” foi de 98%. Entre os que consumiam, 57,7% apresentou algum grau de sobrepeso, enquanto os que não consumiam foram classificados como eutróficos. O alimento mais consumido foi a pizza com 52%, seguido do italiano com 44%. O maior consumo de alimentos “fast-foods” foi no turno da noite em substituição do jantar (92% dos universitários). **Conclusão:** A alta prevalência de ingestão de “fast-foods” observada em população ainda tão jovem merece atenção em função da possível associação ao excesso de peso corporal e impacto negativo à saúde. Novos estudos que abordem o consumo de alimentos considerados danosos à saúde deverão ser realizados a fim de conscientizar a população sobre a importância de uma alimentação equilibrada e saudável.

AVALIAÇÃO DA PRINCIPAL REFEIÇÃO DE TRABALHADORES DE UMA UAN INDUSTRIAL DO SUL FLUMINENSE

Autores: Santos Queiroz, N. S.; Leite, M. O.”

**Nathália Soares de Queiroz Santos*

Pós Graduada do Curso de Gestão, Qualidade e Segurança Alimentar – (COPEP-UBM), Barra Mansa, RJ, Brasil.

***Marilene de Oliveira Leite, Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Coordenadora do Curso de Pós Graduação em Gestão, Qualidade e Segurança Alimentar (COPEP-UBM), Barra Mansa, RJ, Brasil.*

Alimentação balanceada em uma UAN é fundamental no que diz respeito à saúde do trabalhador, pois estas diretamente relacionadas com rendimento, aumentando a produtividade e diminuindo os riscos de acidentes de trabalho (ZILIO, 2009). Trata-se de um estudo descritivo qualitativo, realizado em uma UAN industrial na região Sul Fluminense com objetivo de avaliar a adequação nutricional da principal refeição servida aos trabalhadores. Avaliou-se 03 tipos de cardápios oferecidos pela UAN num período de 5 dias úteis. A refeição é do tipo “refeição transportada” onde a empresa contratada faz todo o serviço de compra até o produto final. Os cardápios designados de PRATO 1; PRATO 2; e PRATO 3; cada um composto por: P1 (5 tipos de saladas, 2 tipos de proteína diferente, 1 tipo de guarnição, arroz, feijão, sobremesa (doce ou fruta) e suco. P2 (6 tipos de salada, 3 tipos de carboidrato, 2 tipos de fruta, 4 tipos de proteína vegetal, 3 tipos de proteína animal, 1 tipo de molho e suco). P3 (2 tipos de carboidrato, 2 tipos de proteína animal, 2 tipos de salada, sobremesa (doce ou fruta), e suco. É importante ressaltar que o cliente pode optar por “1 prato apenas” “, não podendo consumir qualquer outra iguaria de outro prato. Os resultados encontrados em relação a calorias no “P1” apenas 2 dias estavam dentro do padrão recomendado (1200-1400 Kcal), no “P2”, apenas 3 dias estavam dentro do padrão e no “P3”, todos os dias estavam dentro do padrão preconizado pelo PAT. Em relação às proteínas o “P1” esteve nos 5 dias com os valores de NDP/Cal% acima do recomendado (6-10%NDPcal), no “P2” dois dias estavam dentro do padrão e três acima do recomendado, e no

“P3” todos os dias os valores de NDP/Cal% estavam de acordo com o recomendado, porém vale ressaltar que estavam garantindo a quantidade mínima de proteína necessária (6% NDP/Cal), para o trabalhador realizar suas tarefas. Conclui-se que dos 3 pratos avaliados, 2 deles precisam ser readequados em relação a caloria e proteína, pois os valores encontrados no estudo estão fora dos parâmetros do PAT, podendo contribuir negativamente para a saúde e produtividade do trabalhador, visto que para diversos funcionários a alimentação recebida na empresa representa a grande refeição do dia. **Palavras - chave:** alimentação; adequação nutricional; PAT, UAN Apresentação de pôster por: Nathália Soares de Queiroz Santos

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO SANITÁRIAS DE UMA UAN PRODUTORA DE MERENDA ESCOLAR EM UM MUNICÍPIO DO INTERIOR DE SÃO PAULO.

Autores: Soares da Silva; G. A.; Leite, M. O.”

** Gislaine Aparecida Soares da Silva*

Pós Graduada do Curso de Gestão, Qualidade e Segurança Alimentar – (COPEP-UBM), Barra Mansa, RJ, Brasil.

***Marilene de Oliveira Leite, Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Coordenadora do Curso de Pós Graduação em Gestão, Qualidade e Segurança Alimentar (COPEP-UBM), Barra Mansa, RJ, Brasil.*

O Brasil é um dos países com maior e mais diversificados experiência em programas de alimentação e nutrição em escolas. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), implantado em 1955, garante, por meio da transferência de recursos financeiros, a alimentação escolar dos alunos da educação infantil (creches e pré-escola) e do ensino fundamental, inclusive das escolas indígenas, matriculados em escolas públicas e filantrópicas. Objetivou-se neste estudo identificar as condições higiênicas sanitária, assim como a estrutura física de uma UAN produtora de merenda escolar em um município do interior de São Paulo. Trata-se de um estudo investigativo descritivo, tendo como instrumento um check list adaptado da portaria 2535 de 24 de outubro de 2003 do Estado de São Paulo; utilizando a classificação adequada e inadequada para os itens avaliados. Para o quesito água não foi encontrado grandes inadequações apenas o suprimento de ar que não é protegido por filtros externos e internos. No quesito armazenamento as prateleiras são de madeira, o que não é recomendável. Não foi encontrado câmara para produtos congelados, apresentando, portanto 26,5% de inadequação. Para o quesito produção, preparo e pré-preparo dos alimentos encontrou-se 87,5% de inadequação. Em um único espaço realizam-se todas as etapas de produção, favorecendo cruzamento e conseqüentemente contaminações na linha de produção. Em equipamentos, móveis e utensílios a câmara fria encontra-se próxima a área de fonte de calor. A parte de edificações e instalações 43,9% encontram-se inadequadas, com pisos escuros, escorregadios e não resistentes, as lâmpadas não estão protegidas contra explosão e as portas e janelas não estão ajustadas aos batentes e protegidas com telas. Toda a área de preparo não existe inclinação em direção aos ralos, permitindo que a água fique estagnada, e, onde há ralos não existe dispositivos que impeçam a entrada de vetores. Conclui-se que a estrutura física da área de produção, pré-preparo não apresenta boas condições Higiênico sanitárias, o que prejudicam o fluxo e a produção, afetando a segurança da alimentação. Sugere-se uma modificação da estrutura, visando a qualidade e a segurança da merenda, adequando o ambiente de trabalho para as merendeiras e nutricionista.

Palavras – chave: merenda escolar, Segurança alimentar, check list, UAN.

Autor apresentador: Gislaine Aparecida Soares da Silva

AVALIAÇÃO DO CONSUMO DE ALIMENTOS FONTES DE FERRO DE GESTANTES ATENDIDAS EM UNIDADES DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE VITÓRIA DA CONQUISTA - BA.

Bonfim, C. F. A.; Maia, D. S.; Magalhães, E. I. S.; Machado, F. C.; Santos, J. S. D.; Baptista, G. M.; Araújo, K. B.; Aguiar, M. A. V.; Kluge, J. F. S.; Pereira Netto, M.; Rocha, D. S. *Universidade Federal da Bahia, Instituto Multidisciplinar em Saúde, Campus Anísio Teixeira. Vitória da Conquista – BA, Brasil. Apresentador: Carla Fabrícia Araújo Bonfim.*

O trabalho teve como objetivo avaliar a frequência do consumo de alimentos fontes de ferro em gestantes atendidas nas Unidades de Saúde do município de Vitória da Conquista – BA. Trata-se de um estudo do tipo transversal, sendo a coleta de dados realizada por meio de mutirões agendados nas Unidades de Saúde de Vitória da Conquista, Bahia, no período compreendido entre maio de 2010 e junho de 2011. Foram avaliadas 328 gestantes atendidas em 15 Unidades de Saúde da Família, 03 Policlínicas de Atenção Básica e 03 Centros de Saúde. Como instrumento de coleta de dados utilizou-se o questionário de frequência alimentar seletivo, o qual incluía os principais alimentos fontes de ferro. Os dados foram analisados utilizando-se o programa Epi-info 6.04. Das gestantes avaliadas, 28% eram adolescentes, 50,2% eram primigestas e 86,9% eram casadas ou viviam com companheiro. Ao avaliar a situação socioeconômica, encontrou-se que 41,7% das gestantes recebiam até um salário mínimo (510,00 reais) e 54,0% tinham oito anos ou menos de estudo. A frequência de gestantes no primeiro, segundo e terceiro trimestre de gestação foi de 13,7%, 44,5% e 41,8%, respectivamente. Ao avaliar o consumo dos alimentos fontes de ferro observou-se que o consumo diário de feijão foi de 87,2%, enquanto de vegetal folhoso foi de 21,3%. Dentro os alimentos de consumo semanal (2 a 3 vezes) o frango foi o de maior frequência (45,6%), seguidos de vegetal folhoso (37,5%), carne bovina (36,6%) e fígado (18,3%). Observou-se que 30% das gestantes relataram não consumir fígado. Diante dos achados, pode-se concluir que existe um baixo consumo de alimentos fontes de ferro dentre as gestantes avaliadas, o que configura-se como um fator preocupante, uma vez que, tais hábitos favorecem o desenvolvimento da anemia ferropriva na população avaliada, uma vez que é um período de maior demanda de ferro devido ao aumento da massa eritrocitária e formação de novos tecidos. Dessa forma, os resultados evidenciam a importância da orientação nutricional durante a assistência pré-natal, com objetivo de esclarecer sobre a necessidade de uma alimentação saudável, com ênfase nos nutrientes de maior demanda no período gestacional.

Apoio financeiro: PET Saúde da Família

AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE GESTANTES ATENDIDAS EM CONSULTA DE PRÉ-NATAL NO AMBULATÓRIO MARIA DA GLÓRIA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO TRIÂNGULO MINEIRO/UFTM

MOREIRA, J.; LUZ, S.; PRATA, A.; LEMOS, P.; SOUZA, J.; MARIANO, N. *Nome da Instituição: Universidade Federal do Triângulo Mineiro – UFTM. / Cidade: Uberaba/MG / País: Brasil*
Apresentadora: Jaqueline Nascimento Moreira

Objetivo: Avaliar e classificar o estado nutricional de gestantes no pré-natal.

Metodologia: Durante seis meses foram avaliadas 100 mulheres com idade gestacional entre dois e quatro meses. Foi aferido o peso e a estatura para o cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC) e realizou-se uma entrevista para a coleta de informações sobre condição sócio-econômica e hábitos alimentares. Para avaliação e classificação do IMC segundo a idade gestacional utilizou-se a referência de Atalah et

al (1997) recomendada pelo Ministério da Saúde (2006). Para análise dos hábitos alimentares foi utilizada a recomendação nutricional para gestantes descrita por Saunders et al (2010). Realizou-se a análise descritiva dos dados coletados e a porcentagem dos eventos de interesse.

Resultados: Das 100 gestantes, 23% eram adolescentes com idade entre 18 e 20 anos, 38% entre 21 e 25 anos e 39% acima de 31 anos. Quanto ao estado civil, 64% eram casadas, 34% solteiras e 2% divorciadas. 30% tinham o ensino médio completo, 24% o ensino fundamental completo, 10% o ensino superior incompleto e 2% o ensino superior completo. 36% eram donas de casa, 8% eram estudantes, 7% empregadas domésticas, 39% eram balconistas ou autônomas e 10% desempregadas. 52% moravam em casa própria e 48% de aluguel. A renda familiar menor que um salário mínimo foi de 7%. Entre 1 e 2 salários mínimos 49%, de 2 a 3 salários mínimos 31% e acima de 4 mínimos foi de 13%. O número de moradores por residência foi de quatro ou mais em 45%, três em 32%, dois em 21% e 2% um morador. O IMC revelou que 53% eram eutróficas, 3% com baixo peso, 28% com sobrepeso e 16% com obesidade. Quanto aos hábitos alimentares, 13% faziam duas refeições diárias, 23% três e 63% quatro ou mais refeições. Os refrigerantes eram consumidos diariamente por 33% das gestantes, 30% usavam sucos artificiais e 22% suco natural ou água. A preferência por doces como sobremesa diária era de 26%. 20% optam por frituras e 47% usavam diariamente frutas e hortaliças.

Conclusão: O presente estudo mostrou que as gestantes atendidas no ambulatório necessitam de acompanhamento nutricional, seja pela ocorrência de gestantes em extremos de idade reprodutiva, o que se associa ao baixo peso ao nascimento, prematuridade, síndrome hipertensiva da gestação e anomalias congênitas ou pelo excesso de peso durante a gestação e o maior risco de diabetes gestacional. Além disso, como observado, alimentação inadequada em qualidade e quantidade, aumenta o risco de inúmeras deficiências tanto para mãe como para o conceito.

AVALIAÇÃO DO ÍNDICE GLICÊMICO DE ADOÇANTES

ROQUE, V.; VIEIRA, P.; LOSS, I.; ALVES, D.; SANTOS, J.

Nome da Instituição: Universidade Federal do Triângulo Mineiro – UFTM. / Cidade: Uberaba/MG / País: Brasil

Apresentadora: Josielle Aparecida dos Santos

Objetivo: Foi proposto o desenvolvimento de um produto para consumo por diabéticos e obesos, que não resultasse em elevação significativa da glicemia e de boa aceitação, determinando-se os índices glicêmicos de adoçantes dietéticos intensos e adoçantes dietéticos nutritivos, em solução aquosa e em flan, submetendo este a avaliação sensorial e avaliação da composição centesimal. **Metodologia:** A determinação dos índices glicêmicos foi feita em 12 indivíduos normais do sexo feminino, entre 18 a 35 anos e com Índice de Massa Corporal entre 18,5 e 24,9. Foram administradas amostras contendo, cada uma, 50g de glicose, sacarose, frutose, manitol, sorbitol, ciclamato/sacarina e sucralose em solução aquosa, e em flan desenvolvido, utilizando-se a glicose como padrão. Foi verificada a glicemia de jejum e após 15, 30 e 45 minutos a partir da ingestão das amostras e coletado o sangue por meio de punção digital. Foram realizados testes sensoriais de aceitação das amostras de flan em condições laboratoriais, utilizando-se a escala hedônica de nove pontos com 30 provadores. A amostra mais aceita foi submetida a um segundo teste com 150 provadores. Foi realizada a avaliação da composição centesimal do flan de melhor aceitação e menor índice glicêmico, analisando-se seus teores de umidade, lipídios, carboidratos e proteínas. **Resultados:** Os resultados foram analisados estatisticamente efetuando-se a ANOVA e comparação das

médias através do teste de Tukey. Em solução aquosa, a sucralose apresentou o menor índice glicêmico: 1,36%, seguida do ciclamato/sacarina e manitol: 3,8%, sorbitol: 17,7%, frutose: 26,12% e sacarose: 61,9%. No flan, os valores para a sacarose e ciclamato/sacarina apresentaram-se significativamente diferentes na redução do índice glicêmico, respectivamente: 37,8% e 1,71%. A sucralose obteve: 1,36%, o manitol: 3,33%, o sorbitol: 17,41% e a frutose: 23,05%. No primeiro teste sensorial, a aceitação dos flans com manitol e sorbitol foi baixa, com média 5,73 e 5,66 na faixa hedônica "gostei ligeiramente" e "indiferente". Os flans com glicose, sacarose e frutose obtiveram aceitação média 6,86; 6,8 e 6,46, na faixa hedônica "gostei ligeiramente" e "gostei moderadamente". Nos flans com ciclamato/sacarina e sucralose, a aceitação foi alta, com média 7,2 e 8,3 na faixa hedônica "gostei moderadamente" e "gostei muito". O segundo teste de aceitação foi realizado com a sucralose, obteve aceitação média 8,41 na faixa hedônica "gostei muito" e "gostei extremamente". Em 100g do flan com sucralose foi determinado 6,95% de carboidratos; 15,37% de proteínas; 0,58% de lipídios; 77,1% de umidade e valor energético de 94,5 Kcal. **Conclusão:** Concluiu-se que os adoçantes dietéticos intensos produzem menores índices glicêmicos e podem ser utilizados com segurança em preparações destinadas à diabéticos, sobretudo o adoçante dietético sucralose. O flan desenvolvido representa 40% da contribuição calórica de seu similar convencional, podendo ser indicado para obesos, objetivando o controle ou a redução do peso corporal.

AVALIAÇÃO DO TEMPO/TEMPERATURA DOS PRATOS QUENTES NA ETAPA DE DISTRIBUIÇÃO EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NO INTERIOR DE SÃO PAULO.

Autores: Chicarino, L. H. M.; Leite, M. O."

** Livia Helena Moraes Chicarino*

Pós Graduada do Curso de Gestão, Qualidade e Segurança Alimentar – (COPEP-UBM), Barra Mansa, RJ, Brasil.

***Marilene de Oliveira Leite, Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Coordenadora do Curso de Pós Graduação em Gestão, Qualidade e Segurança Alimentar (COPEP-UBM), Barra Mansa, RJ, Brasil.*

O binômio tempo/temperatura é fator primordial para controlar, diminuir ou eliminar microorganismos durante processamento, manipulação ou distribuição de alimentos para o consumo. Objetivou-se neste estudo avaliar o tempo/temperatura dos principais pratos quentes servidos em uma Unidade de Alimentação e Nutrição no interior de São Paulo. Em um período de trinta dias, foi verificado a temperatura e o tempo em que os principais pratos quentes como: sopa, arroz, feijão, prato principal e guarnição, eram servidos. Para este procedimento utilizou-se um termômetro do tipo espeto (Gultom) e um relógio digital (Timex). Os resultados foram comparados com os padrões da Resolução da RDC N°216, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Na etapa de distribuição as temperaturas dos pratos sopa, arroz e feijão, estavam em sua totalidade de acordo com a legislação, apresentaram valores entre 66°C a 84°C, e foram servidos em torno de quarenta minutos. As temperaturas aferidas no prato principal e guarnição apresentaram oscilações variando de 50°C a 85°C, obtendo desta forma índices inferiores ao permitido, pois de acordo com a RDC 216/2004, os alimentos na etapa de distribuição devem estar em temperatura superior a 60°C, sendo no entanto servidos em tempo recomendado pela Resolução RDC216/2004. A guarnição foi o prato que se destacou por apresentar níveis significativos em relação à temperatura, inferiores a 60°C, ficando disponível para ser servida em torno de uma hora. Quanto maior for o tempo de exposição da preparação em zona de perigo, que se situa em temperaturas entre 10°C e 60°C, as

bactérias patogênicas e os microorganismos produtores de toxinas podem se multiplicar numa velocidade alta. Conclui-se que o binômio tempo x temperatura é um fator muito importante na distribuição de refeições. Ele deve ser monitorado de forma constante, com o auxílio de termômetros, sendo que o responsável pela unidade deve estar consciente desta necessidade e deve se ter uma atenção especial, pois falhas neste procedimento pode favorecer o crescimento e a multiplicação de microorganismos, o que certamente comprometerá a saúde dos comensais com a possibilidade de ocorrência de intoxicações e ou infecções alimentares.

PALAVRAS CHAVE: Alimentação – Controle Tempo - Temperatura – Segurança Alimentar

Apresentação: Livia H.M. Chicarino

AVALIAÇÃO E DIAGNÓSTICO NUTRICIONAL EM PARTICIPANTES DE UMA AÇÃO SOCIAL EM UM HOSPITAL PÚBLICO EM BELÉM – PA.

BARBOSA, K¹; FARIAS, G¹; QUEIROZ, D¹; SILVA, L¹; TUMA, R²; ARAÚJO, M²; SILVA, A².

¹ Acadêmica da Faculdade de Nutrição da UFPA; ² Professora da Faculdade de Nutrição da UFPA.

Universidade Federal do Pará, Belém – Pará, Brasil.

Autora apresentadora: Karen da Silva Barbosa

OBJETIVOS: Realizar avaliação nutricional, por meio da antropometria e do consumo alimentar, de participantes de uma ação social; Aferir a Pressão Arterial; Determinar o diagnóstico nutricional; Oferecer orientação alimentar individualizada de acordo com as fases da vida (criança, adolescente, adulto e idoso) e estado nutricional.

METODOLOGIA: A amostra foi obtida por demanda espontânea. Utilizou-se um questionário abordando as seguintes variáveis: Antropométricas (Peso, Estatura, Índice de Massa Corporal (IMC) e Circunferência da cintura (CC)), Consumo alimentar (Adição extra de sal e açúcar e consumo de gordura aparente nas carnes e Pressão Arterial (PA). Classificou-se o diagnóstico nutricional a partir dos indicadores antropométricos, IMC e CC, com pontos de corte referentes às fases da vida. A PA foi aferida e classificada de acordo com os parâmetros definidos pela Diretriz Brasileira de Hipertensão 2010. Ao final, foi realizada a orientação nutricional individualizada. Esta pesquisa obteve aprovação no comitê de ética em pesquisa do Instituto de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Pará, parecer n°161/2010. **RESULTADOS:** Dos 50 atendidos, 76% eram do sexo feminino e 24% do masculino. Destes, 80% consomem a gordura aparente nas carnes, 66% ingerem açúcar simples e 82% não adicionam sal às preparações prontas. Quanto ao estado nutricional, 42,11% e 23,68% das mulheres apresentaram sobrepeso e obesidade, respectivamente. Entre os homens 25% e 41,97% apresentaram sobrepeso e obesidade, respectivamente. **CONCLUSÃO:** A maior parte dos participantes desta ação possui o hábito de consumir açúcar e gordura em quantidade elevada, o que pode ocasionar alterações no estado nutricional, representadas pelo excesso de peso, fato este constatado no grupo populacional em questão. Deste modo, justifica-se a atuação de profissionais da saúde com o intuito de se estabelecer estratégias de orientação nutricional.

Palavras-chave: Avaliação nutricional, Diagnóstico nutricional, Orientação nutricional.

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE IDOSOS DE UMA INSTITUIÇÃO PÚBLICA EM SANTO ANDRÉ . SP

Monteiro, AMRL; Peres, KS; Salvo, VLMA – Universidade Metodista

de São Paulo, São Bernardo do Campo, Brasil. **Apresentador:** Salvo, VLMA

Na modulação do processo de envelhecimento humano e na etiologia de doenças associadas com a idade, a nutrição tem papel fundamental (MASORO, 1990; ROZOVSKI, 1994). Assim, é necessário monitorar o estado nutricional de idosos para uma melhor assistência nos diversos níveis de complexidade e para o planejamento de ações de promoção da saúde que tem por objetivo a melhoria da qualidade de vida e a manutenção da autonomia desta população (TAVARES, 2006). **Objetivo:** identificar e avaliar o perfil nutricional de idosos institucionalizados.. **Metodologia:** Foi realizado um estudo do tipo transversal em uma Instituição pública em Santo André, no período de fevereiro/ novembro, no ano de 2010. A amostra foi constituída por 100 idosos residentes na instituição, entretanto, foram excluídos do trabalho os indivíduos incapazes de responder as questões feitas e aqueles que internaram depois do início da pesquisa, constituindo assim uma amostra de conveniência de 41 idosos (M= 22; F= 19). Foi aplicado um recordatório de 24 horas, com a finalidade de coletar os dados referentes ao consumo alimentar, avaliado quantitativamente e qualitativamente, através da adequação e inadequação das variáveis dietéticas (consumo energético, carboidrato, proteína, lipídeos, colesterol, fibras, ferro, sódio e cálcio) e da média de consumo, segundo a recomendação das DRI's de 2007, para a faixa etária e para o sexo. Também foi aplicado um questionário para a coleta dos dados referentes às características demográficas, socioeconômicas e de antropometria. Todas as medidas foram realizadas pela investigadora responsável, em que foram examinadas as variáveis antropométricas como: peso, estatura, índice de massa corporal (IMC), circunferência abdominal (C abd) e foi aferida a circunferência do braço (CB) e a dobra cutânea subescapular (DCSE) para estimar o peso, nos indivíduos acamados ou cadeirantes (n= 4; M= 3, F= 1). A tomada das medidas foi realizada com base nas técnicas propostas por Lohman et al (1988). Para a mensuração do peso foi utilizada a balança eletrônica digital portátil, tipo plataforma, marca PLENNNA (Soft Step MEA-08608), com capacidade para 150 kg e sensibilidade de 100 g. A mensuração da estatura foi realizada utilizando o antropômetro portátil SECA, a circunferência do braço (CB) foi mensurado utilizando fita métrica inelástica, com precisão de 1 mm e a dobra cutânea subescapular (DCSE) foi mensurada utilizando o compasso Lange. Nos indivíduos acamados e cadeirantes, a estatura foi estimada a partir da medida da altura do joelho como proposto por Najas (1995) e o peso foi estimado a partir da equação de Chumlea et al (1987). A partir das variáveis peso e estatura foi calculado o IMC, classificando de acordo com (OPAS, 2002). O risco cardiovascular dos idosos foi avaliado a partir da aferição da circunferência abdominal utilizando-se a classificação sugerida por OMS (1997). **Resultados:** segundo o índice de massa corporal (IMC), tanto o excesso de peso (31,6%), com a magreza (36,8%) foi maior nas mulheres. Porém, analisando os valores da circunferência abdominal, os homens apresentaram risco cardiovascular muito elevado (72,7%), maior do que as mulheres da mesma idade. Foi identificada diferença estatisticamente significativa referente ao estado nutricional associada ao risco cardiovascular (p=0), ao tempo de permanência no asilo (p= 0) e a idade do idoso (p=0, 037). Em relação ao consumo alimentar, o estudo apontou que no sexo masculino houve um consumo em média maior de valor energético total (1671,5 kcal), de proteína (77,8g), de lipídeos (69,4g), de fibra (13,0g) e de sódio (3212,6mg). Enquanto que o sexo feminino apresentaram o consumo em média maior de carboidratos (201,0g), de colesterol (253,0mg), de cálcio (539,7mg) e de ferro (10,7mg). **Conclusão:** Há elevada prevalência de inadequações do estado nutricional, reveladas tanto pelo peso corporal, quanto pelo acúmulo de gordura abdominal, além da inadequação no consumo

dietético, evidenciando a necessidade de uma avaliação antropométrica e dietética mais complexa e individualizada, objetivando a prevenção e o controle das morbidades e uma melhoria na qualidade de vida dos idosos.

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE IDOSOS INSTITUCIONALIZADOS E NÃO INSTITUCIONALIZADOS DE PARACATU, MG.

Schmaltz, R. M. L C; Pelizer, L. Desenvolvido: Asilo São Vicente e grupo Raio de Sol. Autor a apresentar: Raquel M. L. C. Schmaltz

O presente estudo (aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Franca, sob o nº 153/08 (apêndice 3) objetivou-se avaliar o estado nutricional dos idosos institucionalizados e não institucionalizados de Paracatu. Para tanto, os idosos participantes do estudo assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido, de acordo com a Resolução número 196, de 10 de Outubro de 1996 do Conselho Nacional de Saúde que regulamenta pesquisas com seres humanos. Metodologia: o estado nutricional foi mensurado por meio de medidas antropométricas (IMC, relação cintura- quadril, circunferência do braço e prega cutânea tricipital), entretanto devido à incapacidade de mobilização para os idosos acamados a relação cintura quadril não foi aferida para esta população; os resultados antropométricos foram comparados, de acordo com o Teste t de students, considerando significativo o valor de $p < 0,05$. Resultados: Analisaram-se 42 idosos não institucionalizados e 35 institucionalizados, sendo que destes 17 são acamados. Em relação ao IMC observou-se uma maior quantidade de desnutrição em idosos institucionalizados (17, 14 % da amostra) ao passo que o sobrepeso (35,71%) e a obesidade (14,29%) estiveram presentes em grande parte da população não institucionalizada. Para os resultados da RCQ apresentaram valores classificados como alto risco 44,44% dos institucionalizados e 76,19% dos não institucionalizados. Em relação à circunferência do braço (CB), 34,29 % (n= 12) dos idosos institucionalizados apresentaram valores reduzidos. Para a prega cutânea tricipital 34,28% (n=12) dos idosos institucionalizados assim como 16,67 % (n=7) dos idosos não institucionalizados foram classificados com risco reduzido. Conclusão: os idosos institucionalizados apresentaram uma maior prevalência de magreza ao passo que tanto a pré-obesidade como a obesidade foram mais prevalentes na população não institucionalizada. Para a relação cintura quadril, a população institucionalizada foi melhor avaliada visto que 55,56% da amostra encontrava-se dentro dos valores da normalidade ao passo que apenas 23,81% dos não institucionalizados encontram-se neste padrão de classificação. Os valores para a circunferência do braço foram melhores classificados pela população não institucionalizada. Para as pregas cutâneas, os valores obtidos pela população não institucionalizada foram mais próximos ao ideal do que a população institucionalizada. A antropometria reflete o consumo alimentar e as alterações no processo do envelhecimento para as duas populações, visto que há tendência em centralização da gordura e redução nas áreas periféricas.

AVALIAÇÃO SENSORIAL DE BOLO SEM OVOS COM USO DA BABA DA LINHAÇA COMO AGENTE EMULSIFICADOR

CONZO, G. C., Santos, Brasil.

ENDRUIKATE, L., Instituto Ovos Brasil, São Paulo, Brasil.

Na literatura informal cita-se que a baba da linhaça é um agente emulsificador, podendo ser utilizado em substituição aos ovos. Os ovos são responsáveis pela emulsificação e maciez das massas de bolos, pães e tortas. O ovo, quando analisado pelo aspecto de técnica dietética, é ingrediente com funções específicas em preparações

como bolos, tortas e pães: serve para unir, aerar, espessar e conferir sabor, leveza e maciez (PHILIPPI, 2003). O ovo tem o poder de ligar as partículas de farinhas a outro ingrediente granular de uma massa. Um dos seus objetivos principais é melhorar a textura de massas (ARAÚJO et al., 2007). Segundo Araújo et al. (2007) os ovos são um dos ingredientes mais úteis e valiosos na cozinha – muitas receitas não seriam possíveis sem suas qualidades de aerar, engrossar e emulsificar. A linhaça é a semente do *Linum usitatissimum*, muito utilizada na alimentação sendo consumida com casca e dela se extrai o óleo de linhaça, que é rico em ômega 3, ômega 6 e ômega 9. O estudo teve por objetivo elaborar um bolo contendo a baba da linhaça como substituto dos ovos e avaliar a aceitabilidade global, principalmente no que tange aos aspectos sensoriais de textura e sabor. A aceitabilidade global foi avaliada utilizando-se escala hedônica estruturada de nove pontos. A amostra foi composta por 88 julgadores, havendo somente 30% de indivíduos vegetarianos. No bolo como opção à substituição dos ovos foi utilizada a linhaça na seguinte proporção para cada ovo (clara e gema): uma colher de sobremesa de linhaça. A extração do gel da linhaça foi realizada a partir da imersão em duas colheres de sopa de água quente durante 05 minutos. O bolo selecionado para avaliação pelos julgadores foi o bolo de alface com maçã, já que o mesmo utiliza três ovos e também a linhaça para torná-lo mais saudável. Como opção aos ovos aproveitou-se a presença da linhaça em seu receituário padrão. Dos julgadores, 47 % apresentavam idade de 50 anos ou mais, sendo 84 % do sexo feminino e 48 % com ensino médio completo. Em relação aos aspectos sensoriais, os resultados foram de nota média 8,0 para o aroma, odor; para textura, maciez nota média foi de 6,0; para aparência nota média de 6,0; para o sabor a nota média foi 8,0 e aceitabilidade global com nota média de 6,0. Acredita-se que apesar da aceitação em relação ao sabor ter sido considerável com nota 8,0, a aceitabilidade global do bolo caracteriza um produto não aceitável. Cabe afirmar que o ovo é um ingrediente fundamental como agente emulsificante em bolos e outras preparações, que apresenta influência direta em alguns aspectos sensoriais, principalmente na textura e maciez. Entretanto, são necessários novos estudos para avaliação de diferentes concentrações de baba da linhaça no poder emulsificante na elaboração de bolos, como opções aos indivíduos vegans, com alergias e intolerâncias.

AVALIAR O USO DE FORMULAS INFANTIS E O PERFIL CLÍNICO DAS CRIANÇAS CADASTRADAS AO PROGRAMA NUTRIR DA SECRETARIA MUNICIPAL DE DOURADOS – MS.

Autores: PINTO L. A., FERREIRA I. R., YAMARANI K., GIANLUPI K., GRIPP D. B.,

Instituição de desenvolvimento: SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE DOURADOS – MATO GROSSO DO SUL – BRASIL

Apresentação: ISABELA REZENDE FERREIRA

Objetivo: Identificar o número de crianças cadastradas no Programa Terapêutico Nutrir com o uso de fórmulas infantis e traçar o perfil clínico das prescrições no município de Dourados- MS.

Metodologia: Estudo prospectivo realizado no primeiro semestre de 2011, com crianças de 0 a 9 anos, 11 meses e 29 dias que utilizam formulas infantis, sendo estas cadastradas ao Programa Terapêutico Nutrir da Secretaria Municipal de Saúde de Dourados – MS. Para o cadastramento, o paciente necessita da prescrição médica e do laudo técnico para o fornecimento da fórmula infantil, de acordo com a patologia ou necessidade clínica. Para posteriormente ser encaminhada a equipe de nutrição para acompanhamento periódico.

Resultados: Foram analisados 79 crianças, a maioria do sexo feminino (56%) e do sexo masculino (44%). A prevalência das prescrições

médicas para a utilização das fórmulas infantis predominou – as crianças maiores de 6 meses (61%) e menores de 6 meses (39%). O perfil clínico das prescrições é justificado por diversas patologias e especificações clínicas, nos quais pode se identificar em maior prevalência a prescrição com a justificativa do leite materno insuficiente (65%), intolerância a lactose (19%) e doença genética (16%).

Conclusão: A alta incidência do uso de fórmulas infantil e a introdução incorreta de alimentos complementares as crianças, mostram que, apesar da literatura disponível, a prática clínica está sendo realizada de modo incoerente, acarretando, assim, dificuldades para o tratamento dos pacientes. Sugerem-se novos estudos sobre o uso de fórmulas infantis de partida e de seguimento na alimentação de lactentes. Os resultados obtidos evidenciaram que ações de promoção, apoio e proteção ao aleitamento materno devem ser enfatizadas de forma mais enfática em nosso meio, principalmente nas atividades educativas dos serviços de saúde.

CONCENTRAÇÃO DE SÓDIO DE GUARNIÇÕES ANTES E APÓS INTERVENÇÃO EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN)

Davies VF, Santos MV, Burin M, Costa LCF.

Serviço Social da Indústria/ Centro de Tecnologia do Social/ Departamento Regional/Santa Catarina, Brasil.

Apresentador: Vanessa Fernandes Davies

Objetivo: Avaliar a concentração de sódio de guarnições de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) antes e após intervenção com manipuladores de alimentos. **Metodologia:** Durante 15 dias foram coletadas amostras de preparações de guarnições de uma UAN e enviadas para análise físico-química de concentração de sódio. Após o resultado das análises, realizou-se treinamento durante 20 dias com os manipuladores da UAN. O treinamento foi dividido em 2 partes: uma parte teórica e outra prática. A parte teórica incluiu: sensibilização ao tema; apresentação dos resultados de sódio referentes às preparações analisadas; e uso de ervas culinárias dentro de uma UAN. A parte prática foi realizada dentro da UAN e abordou: escolha das receitas a serem trabalhadas e determinação de uma concentração de sódio aceitável do ponto de vista nutricional; proposta de modificação no preparo junto as manipuladoras; preparo da receita modificada e degustação da receita pronta. **Resultados:** Na UAN estudada são servidas em média 690 refeições no almoço. As guarnições acompanhadas por análise e modificação de preparo foram: repolho tropeiro, repolho refogado, polenta ao sugo, creme de milho e cenoura refogada. A análise físico-química (antes da intervenção) indicou a seguinte concentração de sódio em 100 gramas de alimento: repolho tropeiro - 588,6 mg de sódio; repolho refogado - 419,6 mg de sódio; polenta ao sugo - 889 mg de sódio; creme de milho - 430 mg de sódio; cenoura refogada - 291,3 mg de sódio. Após a realização da intervenção com os manipuladores da UAN, as concentrações de sódio das mesmas preparações foram as seguintes: repolho tropeiro - 67,6 mg de sódio; repolho refogado - 38,7 mg de sódio; polenta ao sugo - 1,88 mg de sódio; creme de milho - 88,8 mg de sódio; cenoura refogada - 17,7 mg de sódio. A redução no percentual de sódio posterior à intervenção foi de 88% no repolho tropeiro; de 91% no repolho refogado; 99% na polenta ao sugo; 79% no creme de milho; e 94% na cenoura refogada. Dentre as modificações realizadas nas receitas originais para reduzir o sódio foi realizado redução do sal de adição e/ou uso de shoyo e/ou uso de caldos nas preparações. As reduções na concentração de sódio das guarnições tiveram boa aceitação por parte das pessoas que degustaram as receitas modificadas. **Conclusões:** Houve reduções de sódio significativas nas guarnições trabalhadas. Por meio da

intervenção realizada foi possível alcançar uma concentração baixa de sódio nas preparações. Os resultados alcançados reforçam o potencial das UANs como promotoras da saúde, onde pequenas modificações no preparo das refeições podem causar impacto importante na saúde das pessoas.

CONCENTRAÇÃO DE SÓDIO DE REFRIGERANTES E SOBREMESAS OFERECIDOS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN)

Burin M, Davies VF, Santos MV, Costa LCF.

Centro de Tecnologia do Social/ Serviço Social da Indústria/ Departamento Regional/Santa Catarina, Brasil.

Apresentador: Márcia Burin

Objetivo: Avaliar a concentração de sódio de refrigerantes e sobremesas oferecidos na refeição do almoço em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). **Metodologia:** A equipe de pesquisa coletou amostras de refrigerantes e sobremesas ofertados nas refeições de almoço da UAN durante 10 dias. As amostras foram enviadas para análise físico-química da concentração do sódio em laboratório especializado. A avaliação da quantidade de sódio nos alimentos foi realizada por meio da comparação dos valores encontrados com os valores recomendados pelo Padrão de Referência do Reino Unido, que considera: concentração de sódio alta > 600mg de sódio/100g do alimento; concentração baixa de sódio < 100 mg de sódio/100g do alimento; e concentração média de sódio o intervalo entre os valores de alta e baixa concentração. **Resultados:** A concentração de sódio das amostras de refrigerantes enviadas para análise foram: refrigerante tipo 1 - 9,0 mg de sódio por 100ml, refrigerante tipo 2 - 8,0 mg de sódio por 100ml; refrigerante tipo 3 (versão diet do tipo 1) - 21,7 mg de sódio por 100 ml e refrigerante tipo 3 - 6,6 mg de sódio por 100 ml. A concentração de sódio de sobremesas oferecidas na UAN pesquisada foram em ordem decrescente: fondant de leite- 280,0 mg/100g do alimento; paçoca lisa - 200 mg/100g do alimento; gelatina (limão e uva) - 103,5 mg/100g do alimento; pudim de chocolate - 68 mg/100g do alimento; arroz doce - 66,8 mg/100g do alimento; pudim (caramelo e baunilha) - 66,5 mg/100g do alimento; moranguete - 54,6 mg/100g do alimento; sagu - 8,3 mg/100g do alimento; laranja - 1,0 mg/100g do alimento; banana - 0,0 mg/100g do alimento. **Conclusões:** Existe uma concentração razoável de sódio nos refrigerantes oferecidos na UAN estudada, sendo que a versão diet (tipo 3) apresenta cerca de 3 vezes mais sódio do que o refrigerante com menor concentração de sódio (tipo 4n). Sabendo-se que a média de consumo de refrigerantes na UAN é de 200ml, podemos estimar de que os comensais estariam consumindo o dobro de sódio encontrado nas análises. As sobremesas variaram bastante em relação a concentração de sódio por 100mg. As sobremesas industrializadas já prontas (fondant de leite e paçoca lisa) apresentam alta concentração de sódio. As frutas oferecidas na UAN estudada durante o período de coleta de amostras, possuem praticamente concentração zero de sódio. Os resultados encontrados chamam a atenção para a contribuição de sódio de alimentos que não são percebidos como fontes de sódio dentro de uma UAN. Considerando o papel do sódio na relação saúde doença, e o papel das UANs como promotoras de saúde, é importante repensar práticas como a oferta de refrigerantes e de sobremesas industrializadas no dia a dia dos comensais.

CONSUMO DE ALIMENTO-FONTE DE VITAMINA A ENTRE CRIANÇAS DE 5 A 10 ANOS DE UM MUNICÍPIO DO NORTE DE MINAS GERAIS

Bandeira, F. F., Moura, M. S. C., Silva, D. L., Ferreira, D. C. B, Coutinho, L. L.

Apresentador: Fernanda Fortini Bandeira

Instituição: Centro Universitário Metodista Izabela Hendrix, Belo Horizonte, Brasil

A hipovitaminose A é ocasionada por fatores primários e secundários. Primariamente ela ocorre pela deficiência dietética de vitamina A e de seus precursores. De forma secundária a hipovitaminose A pode ser ocasionada por doenças gastrointestinais que acarretam distúrbios na absorção de lipídios. O objetivo do estudo foi avaliar o consumo alimentar de alimentos-fonte de vitamina A em pré-escolares do município da região Norte de Minas Gerais. A coleta de dados foi efetuada no mês de março de 2011, em um posto de saúde, de uma cidade da região Norte de Minas Gerais. Foram analisados os prontuários de atendimento do posto de saúde para obter dados gerais das crianças. Empregou-se um questionário alimentar adaptado para a pesquisa a fim de avaliar o consumo de vitamina A. Neste mesmo questionário foram solicitadas as informações socioeconômicas e grau de escolaridade da mãe. Em relação ao perfil sócio-demográfico das famílias das crianças atendidas, 46% possuíam ensino fundamental incompleto, 28% tinham entre 30 a 35 anos de idade e 46% continham de 1 a 2 salários mínimos. A amamentação foi realizada por 84% das mães, sendo que 35% destas fizeram aleitamento materno exclusivo até 1 mês de idade. A frequência do consumo de alimentos-fonte de vitamina A em forma de retinol entre as crianças atendidas foram 31% consumiam leite diariamente, 30% ingeriam gema de ovo semanalmente e quinzenalmente 33% comiam fígado e queijo. A frequência do consumo alimentar em forma de carotenóides entre as crianças foram 16% consumiam abóbora e cenoura diariamente, 25% ingeriam mamão semanalmente e 23% comiam couve, mamão e salsa quinzenalmente. Observa-se que a maioria possuía baixo nível de escolaridade e renda familiar reduzida o que pode dificultar o entendimento dos alimentos ricos em vitamina A e carotenóides, além de não terem condições de comprarem os alimentos fonte. A maior parte das mães amamentaram exclusivamente seus filhos até completarem 1 mês de idade. Muitas crianças não consomem as quantidades ideais dos alimentos fonte. Observou-se que a hipovitaminose A é um dos principais problemas de saúde pública de todos os países subdesenvolvidos. No Brasil há altas prevalência na região Nordeste, e em outras regiões do norte de Minas Gerais. No organismo são graves as implicações causadas pela carência de vitamina A, já que a mesma possui funções relacionadas à visão, diferenciação celular, crescimento, reprodução e sistema imunológico. Por isso a vitamina A é importante em todas as faixas etárias e sua carência gera transtornos para a saúde de qualquer indivíduo.

CONTROLE DE QUALIDADE DE PRODUTOS MINIMAMENTE PROCESSADO EM UMA MICRO EMPRESA DA REGIÃO DO VALE DO PARAÍBA.

Autores: Gallas de Souza, A. C.; Leite, M. O."

** Ana Carolina Gallas de Sousa*

Pós Graduada do Curso de Gestão, Qualidade e Segurança Alimentar - (COPEP-UBM), Barra Mansa, RJ, Brasil.

***Marilene de Oliveira Leite, Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Coordenadora do Curso de Pós Graduação em Gestão, Qualidade e Segurança Alimentar (COPEP-UBM), Barra Mansa, RJ, Brasil.*

A Comercialização de alimentos vêm sofrendo alterações consideráveis nos últimos anos. A qualidade do produto e sua apresentação

são características mais marcantes para o consumidor. O setor de alimentos minimamente processados, em que os produtos são higienizados e cortados antes de chegar ao consumidor, tem crescido e se diversificado bastante abrangendo novos produtos. Objetivou-se neste estudo enumerar os pontos críticos no processo de produção dos alimentos minimamente processados em uma micro empresa da região do Vale do Paraíba. Trata-se de um estudo observacional descritivo realizado através de visitas in loco para a observação do fluxo de trabalho, instalações, aos procedimentos de manipulação da matéria-prima e do produto acabado. Observou-se que o procedimento de recepção e seleção da matéria prima é realizado de maneira linear onde os produtos se encontram em caixas brancas vazadas dispostas na ante-sala, sendo escolhidos para o processamento os produtos íntegros e com médio grau de maturação; após a seleção o produto era levado para a sala de lavagem. No procedimento de lavagem foi observado que não há processo de análise de potabilidade da água e cronograma de higienização da caixa d'água. Na etapa de sanitização do alimento em nenhum momento durante a visita foi realizado teste de medição de cloro ativo da água, como também análise da qualidade da água em que esse cloro era disperso. O procedimento de descascamento e corte foi realizado de maneira padrão, em ambiente climatizado, com equipamentos limpos e higienizados, em áreas separadas para descascamento e corte evitando a contaminação cruzada, onde os manipuladores encontravam-se com uniformes brancos e limpos, e faziam uso de touca, luva e máscara. No procedimento de enxágüe novamente não foi realizada análise da potabilidade da água. No processo de eliminação da água os produtos foram acondicionados em caixas vazadas brancas e cobertos com fita filme e dispostos em esteiras de aço inox com inclinação favorável a eliminação da água contida nos produtos. Após finalização do processo de eliminação da água os produtos foram embalados. As embalagens são escolhidas de acordo com as características de cada produto; procedimento este realizado em área climatizada, higienizada e limpa. Após o emboalo pesou-se o produto e acondicionou novamente em caixa branca vazada e levados para câmara de produtos processados, com temperatura entre 2°C a 5°C. Conclui-se que a higienização das instalações, o controle de vetores e pragas urbanas, a atuação e saúde dos manipuladores e o maquinário na sala de processamento encontra-se em adequado estado de funcionamento e adequação. No entanto em relação a registro da higienização do reservatório de água e potabilidade da água atestada por laudos laboratoriais não foi encontrado na empresa, o que compromete seriamente a qualidade da produção dos produtos minimamente processados por esta empresa.

Palavra chave: Controle de qualidade, Minimamente processados, Contaminação Microbiológica.

Autor Apresentador: Ana Carolina Gallas de Sousa

DESENVOLVIMENTO DE MATERIAL EDUCATIVO PARA CAPACITAÇÃO DE AGENTES DE SAÚDE NO PROJETO RONDON MIRANDA, M.P.; SANTOS, J.S.; AVELINO, A.P.A.; FERREIRA, C.C.D.; NEVES, A.S.; BICALHO, E.

Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA / Volta Redonda – Rio de Janeiro.

Apresentadora: Celia Cristina Diogo Ferreira

O objetivo deste trabalho foi desenvolver material educativo, para capacitação em práticas alimentares saudáveis, de agentes de saúde de Guia Lopes da Laguna/MS durante o projeto Rondon. O diagnóstico dos temas abordados a serem abordados no material foi realizado através de uma visita prévia à região, na qual se verificou as necessidades da população quanto às intervenções nutricionais,

insegurança alimentar e os alimentos mais produzidos e consumidos pela comunidade. Optou-se por desenvolver um DVD contendo palestras sobre prevenção e tratamento da hipertensão arterial e diabetes através da alimentação, oficinas sobre aproveitamento integral e higiene dos alimentos, técnicas de aferição de peso e altura com avaliação antropométrica dos diferentes grupos fisiológicos, escolha de alimentos em feira livre visando o melhor aproveitamento nutritivo, assim como identificação dos nutrientes e suas ações no organismo, desenvolvimento de preparações para comercialização como forma de geração de renda, proposta de criação de um banco de alimentos, incentivo ao aleitamento materno e desenvolvimento de horta comunitária. Durante a exibição do DVD, estimulou-se a participação através de perguntas e discussões, observando-se grande identificação dos participantes com o material exibido. A atividade, inédita para o grupo, teve excelente aceitação. Relatos pessoais, aproximação dos agentes com a equipe e a troca de experiências foram considerados como resultados positivos. A troca de informações com os agentes permite que se atinja a população, que é o público alvo. A importância desta atividade se dá pelo fato de que os agentes pertencem à comunidade e podem transmitir o conhecimento com linguagem mais acessível. A intervenção nutricional representa um meio de promoção da saúde, entretanto deve ser executada de forma contínua.

DESVIOS NUTRICIONAIS EM CRIANÇAS MENORES DE SEIS ANOS EM ESCOLA PÚBLICA NO TRIÂNGULO MINEIRO, BRASIL, UMA OPORTUNIDADE PARA INTERVENÇÃO PRECOCE – A ATUAÇÃO DO PET SAÚDE NA COMUNIDADE.

PATRIOTA, P.; NOMELINI, M.; ALVES, D.; SANTOS, J.; MARQUES, M.; TEIXEIRA, A.

Nome da Instituição: Universidade Federal do Triângulo Mineiro – UFTM.

Cidade: Uberaba/MG

País: Brasil

Apresentadora: Josielle Aparecida dos Santos

Objetivos: Determinar a prevalência de desvios nutricionais entre crianças menores de seis anos de idade matriculadas no ensino fundamental em uma escola pública na cidade de Uberaba, Minas Gerais, Brasil. **Metodologia:** o estudo envolveu 286 crianças de 3-6 anos, que foram submetidos à medição de dados antropométricos (peso, altura e idade) após autorização prévia dos pais. Para a definição de excesso de peso/obesidade e baixo peso foram utilizados pontos de cortes para classificação do índice de massa corporal (IMC/idade) segundo Conde & Monteiro, 2006. **Resultados:** a prevalência de excesso de peso / obesidade foi de 18,18% e de baixo peso 9,45% **Conclusão:** Apesar de não existirem estudos de cunho populacional com esta faixa etária para comparação destes dados, os resultados obtidos são preocupantes e nos remeteu a uma intervenção imediata. Um programa de educação nutricional foi implementado na escola através de alunos, preceptores e tutores do PET saúde que desenvolvem educação em saúde na comunidade. Além disso, todas as crianças e seus pais foram convidados para tratamento individualizado. As crianças com excesso de peso / obesidade e baixo peso e seus respectivos pais/cuidadores estão recebendo cuidados e informações em saúde para reforçar os conceitos estudados no programa.

DETERMINAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DA ALMÔNDEGA DE SOJA E SUA ACEITAÇÃO

SPIESS, C.¹; GUBITOSO, C.¹; SERPA, J.¹; COSTA, A.²; HERMANN, K.^{1*}; BERTIN, R.L.¹; TAVARES, L.B.B.¹

¹Laboratório de Processamento de Alimentos. Departamento de Engenharia Química. Universidade Regional de Blumenau (FURB). Rua São Paulo, 3250, 89030-000, Blumenau - SC, Brasil. ²Pós-Graduação (Mestrado) em Engenharia Química. FURB. *autor para apresentação.

A soja é um alimento funcional rico em proteínas, ácidos graxos insaturados, minerais e vitaminas e exerce papel preventivo e terapêutico em várias doenças crônicas. O grão destaca-se principalmente pelo seu alto teor de isoflavonas, que agem como um repositório hormonal, prevenindo e controlando os sintomas da menopausa. Assim, o objetivo deste trabalho foi verificar o grau de aceitação de almôndegas de soja (contendo massa de grãos de soja, proteína texturizada de soja, tempero, óleo e água) pré-cozidas e congeladas, preparadas na forma frita e cozida em molho de tomate. Além da avaliação sensorial, foram realizadas análises físico-químicas (atividade de água, pH e acidez total titulável) nas almôndegas a determinação do teor de isoflavonas na massa de grãos de soja. A aceitação do produto foi avaliada por 50 provadores não treinados, utilizando uma escala hedônica estruturada de 9 pontos para a aceitação e de 3 pontos para a intenção de compra, sendo as amostras oferecidas monodicamente. A massa de soja apresentou teor de isoflavonas de 375mg/100g e a almôndega pré-cozida apresentou atividade de água de 0,968, pH 7,91 e acidez total titulável 0,33%. A almôndega frita apresentou um índice de aceitabilidade de 84% e um percentual de aceitação de 96%, sendo que 56% dos degustadores certamente comprariam o produto. Com relação à almôndega cozida em molho de tomate, o índice de aceitabilidade foi de 76%, o percentual de aceitação de 82%, sendo que 46% certamente comprariam o produto. Portanto, a almôndega de soja, nas duas versões apresentadas, mostrou ser um produto apropriado para comercialização, sendo uma opção nutritiva e funcional.

Palavras-chave: análise sensorial, isoflavona, alimento funcional.

DETERMINAÇÃO DO TEOR DE SÓDIO NA MERENDA ESCOLAR EM CINCO ESCOLAS DA REDE PÚBLICA ESTADUAL DE UBERABA – MG

SIMÕES, M.

Universidade Federal do Triângulo Mineiro – Uberaba – MG

Apresentador: Márcia Clara Simões

Objetivo: A Organização Pan-Americana de Saúde (OPAS), divulgou em 2010, um conjunto de recomendações aos países membros responsáveis pela elaboração e criação de políticas nacionais de redução do consumo de sódio alimentar na dieta das populações dos países formadores do continente americano, incluindo adultos, crianças ou idosos. Considerando-se estes aspectos procurou-se avaliar a adequação do conteúdo de sódio na merenda escolar oferecida aos estudantes em cinco escolas de primeiro grau da rede pública estadual de Uberaba - MG. **Metodologia:** A presente pesquisa trata-se de um estudo transversal. Analisou-se inicialmente o conteúdo de sódio diário oferecido através da merenda escolar aos estudantes. Para tanto, foram analisados os cardápios de cinco dias consecutivos do período letivo do primeiro semestre de 2011, em cinco diferentes escolas públicas da rede estadual mineira. Para a determinação e quantificação do sódio, utilizou-se a Tabela Brasileira de Composição dos Alimentos (2006), e após determinado o conteúdo de sódio, os valores encontrados foram comparados aos valores estabelecidos pela *Dietary Reference Intakes (DRI)* e pelo *Programa Nacional Alimentação Escolar (PNAE)*, através do *Programa estatístico Epi Info*. **Resultados:** Após análise dos cardápios escolares, com suas respectivas preparações, observou-se que os níveis de sódio presentes

nas preparações são alarmantes: Na escola 1 a média encontrada 780 mg/dia; escola 2: 835 mg/dia; escola 3: 867 mg/dia; escola 4: 926 mg/dia; escola 5: 874 mg/dia. Observou-se nas médias encontradas que os valores excedem significativamente as recomendações diárias para o período de permanência no ambiente escolar (400 mg), destacando-se que isoladamente, valores diários encontrados em duas escolas, acima de 1000mg/dia/período escolar. **Conclusões:** Os resultados apontam para a necessidade de uma intervenção nutricional incisiva sobre o cardápio escolar apresentando preparações com teores reduzidos e estáveis de sódio, além de permissivos perante as recomendações oficiais. Destaca-se igualmente, a urgente necessidade melhorar política de Recursos Humanos do estado, realizando adequado recrutamento, seleção e treinamento dos profissionais habilitados a desenvolverem o preparo da merenda escolar. Cabe ainda ressaltar, a essencial presença do Nutricionista, em todas as etapas de seleção e treinamento desses trabalhadores, bem como sua presença em todas as unidades de ensino acompanhando e elaborando estratégias dietéticas mais saudáveis, e contribuindo por consequência, para o adequado desenvolvimento fisiológico e rendimentos escolares dos estudantes.

DISTRIBUIÇÃO DOS DESVIOS NUTRICIONAIS EM ADOLESCENTES DE 11 A 15 ANOS DE IDADE EM BELO HORIZONTE

Souza, E.; Batista, E.; Ferreira, B.; Reis, G.; Gomes, D.; Ribeiro, C.; Rocha, E.; Jardim, G.; Oliveira, V.

Faculdade de Minas, FAMINAS-BH. Belo Horizonte, Minas Gerais, Brasil

As modificações do mundo contemporâneo e o avanço tecnológico ocasionando aumento do sedentarismo, associado a práticas alimentares inadequadas como o alto consumo de “fast food” vem alterando o perfil nutricional da população brasileira. **Objetivo:** Diante dessas modificações o presente estudo teve como objetivo analisar como os desvios nutricionais se comportam em uma população de adolescentes em risco sócio econômico. **Metodologia:** Para a avaliação nutricional foi usado o IMC percentilizar preconizado pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional do Brasil. Foram avaliados um total de 245 adolescentes com faixa etária entre 11 e 15 anos. **Resultados:** Os resultados mostram que os maiores desvios nutricionais foram observados na faixa etária de 11 a 12 anos, sendo observado um percentual de excesso de peso 38,81% (22,39% sobrepeso, 14,92% obesidade e 1,5% obesidade grave) e baixo peso de 4,47%. Na faixa etária de 13-14 anos foi observado o maior percentual de adolescentes com sobrepeso (26,00), porém o menor percentual de obesidade (1,7%). Em todas as faixas etárias foi possível observar predominância do excesso de peso em relação ao baixo peso, na análise da população total foi possível observar que 3,27% apresentaram magreza, enquanto 19,26% apresentaram sobrepeso, 8,8% obesidade e 1,6% obesidade grave. **Conclusões:** Os resultados do presente estudo mostram de maneira clara a transição nutricional observada na população brasileira nos últimos anos. Em adolescentes o excesso de peso representa maior risco para o desenvolvimento da obesidade e suas complicações na fase adulta. Sendo assim, são necessárias que medidas de promoção de hábitos alimentares saudáveis sejam incentivadas e desenvolvidas desde a infância, contribuindo assim para a formação de adolescentes e adultos saudáveis.

Autor Apresentador: Oliveira, V

EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL: INFLUÊNCIA DA

ESCOLA NA FORMAÇÃO DOS HÁBITOS ALIMENTARES.

Autores: Pinto, C. A. (1); Jucimara; M. S. (2)

(1) Carolina Antonio Pinto

Graduanda do Curso de Nutrição (UBM), Barra Mansa - RJ, Brasil.

(2) Jucimara Martins dos Santos

Nutricionista, Mestre em Ciências pela UFRJ, Docente do Curso de Graduação em Nutrição (UBM), Barra Mansa - RJ, Brasil

Apresentador: Carolina Antonio Pinto

A educação nutricional é o “conjunto de atividades de comunicação destinado a melhorar as práticas alimentares indesejáveis, mediante mudança voluntária das condutas relacionadas com a alimentação, tendo como finalidade a melhora do estado nutricional da população” (NÓBREGA, 2007). É importante ressaltar que o fenômeno educativo é fruto de uma construção contínua e, desse modo, acredita-se que a prática constante de hábitos alimentares saudáveis pode ser estabelecida a partir de um processo de educação nutricional permanente dentro da escola (ZANCUL & VALETA, 2009). A situação nutricional da população infantil de um país é essencial para aferir a evolução das condições de saúde e de vida da população em geral, considerando seu caráter multicausal, relacionado ao grau de atendimento das necessidades básicas como alimentação, saneamento, acesso aos serviços de saúde, nível de renda e educação, entre outros (TUMA *et al*, 2005). A importância da educação alimentar e nutricional na fase escolar no ambiente da escola podem promover de maneira eficaz a formação de bons hábitos alimentares, e prevenir o aumento de doenças relacionadas à má alimentação e garantir melhor qualidade de vida tanto no presente como no futuro e também havendo menos gasto com a saúde na fase adulta. Objetivou-se em avaliar se a escola tem contribuído para a educação alimentar e nutricional, interferindo no hábito alimentar das crianças. Trata-se de um trabalho descritivo quantitativo. Esta pesquisa contou com a participação dos pais e/ou responsáveis de crianças na faixa etária escolar 7 e 9 anos em uma escola particular do município de Barra Mansa, onde as turmas investigadas foram 2º ano, 3º ano, 4º ano. O universo composto por um total de 40 crianças e a amostra correspondeu a um total de 22 questionários, onde teve uma porcentagem de 55% de participação. Os questionários dos docentes envolvidos no processo educacional, que também participou desta pesquisa correspondeu a um universo de 9 professores e a amostra correspondeu a um total de 6 professores, onde teve uma porcentagem de 66,6% de participação. Os pais e/ou responsável pelo aluno e professores destes que responderam a um questionário. Quando se pergunta para os professores se a má alimentação das crianças pode ser devido a falta de informação, observou-se que 67% dos professores responderam que não e 33% responderam que sim. De acordo com os dados coletados sobre os escolares se podem ser influenciados pelos hábitos alimentares das pessoas de sua convivência, 83% dos professores responderam que sim e 17% não. Todos os professores concordaram que o assunto alimentação e nutrição deve estar presente no ambiente escolar. Identificou-se que a escola não tem contribuído totalmente para educação alimentar e nutricional, assim não interferindo na formação do hábito alimentar das crianças. Os dados colhidos mostram que apesar do interesse dos escolares pelo assunto só a metade dos professores falam sobre alimentação e nutrição durante sua disciplina e a outra metade não o fazem. A preferência alimentar dos escolares foi do grupo dos cereais e o alimento mais consumido foi o grupo de leite e derivados. O conhecimento alimentar relacionado com a influência da formação dos hábitos alimentares não teve nenhuma influência, apesar da metade dos professores falarem sobre o assunto alimentação e nutrição. O ambiente escolar é o lugar propício para se passar informação, conscientização e promover a saúde,

principalmente porque não se atingi só as crianças, mas também a família e a comunidade. Portanto, observou-se nesta pesquisa que a escola não vem contribuindo para a educação alimentar e nutricional. Os professores entram em contradição quando se pergunta o motivo da má alimentação das crianças, eles afirmam que não é por falta de informação. Mas quando são questionados se o assunto alimentação e nutrição deve estar presente no ambiente escolar para os escolares todos concordam que sim, porém não aplicam o processo educativo alimentar. Diante do quadro apresentado, é importante destacar o papel do profissional nutricionista na alimentação escolar, principalmente a educação nutricional, pois é o profissional mais habilitado a realizar atividades educativas promotoras de saúde, bem como, nas falhas da alimentação dos escolares, como as observadas no presente estudo.

EDUCAÇÃO NUTRICIONAL APLICADA À MUDANÇA DE CONHECIMENTOS ATITUDES E PRÁTICAS ALIMENTARES DOS ESCOLARES DE UMA ESCOLA DE BELÉM-PA.

*Martens, I.B.G. *; Maia, Y.S. ***

** Docente da Faculdade de Nutrição, Universidade Federal do Pará, Belém-PA, Brasil.*

*** Discente da Faculdade de Nutrição, Universidade Federal do Pará, Belém-PA, Brasil.*

Autor apresentador: Irland Barroncas Gonzaga Martens

Objetivo: Elaborar e aplicar um programa com ênfase em educação nutricional como intuito de promover hábitos alimentares saudáveis da criança em idade escolar; e também dos professores da escola, assim como avaliar as mudanças comportamentais e relativas à mudança de conhecimento, atitudes e práticas alimentares dos alunos participantes do programa educativo em nutrição e saúde. **Metodologia:** Aulas de Educação nutricional práticas e teóricas abordando os temas: Introdução a educação nutricional, atividades sobre higiene pessoal e ambiental, aprendendo sobre a pirâmide alimentar e iniciação da horta escolar e a importância dos vegetais e legumes. Oficina de Gastronomia saudável, Oficina de Etiqueta. Feira da alimentação saudável para crianças. As atividades teóricas tinham duração máxima de 30 minutos, as oficinas foram tiveram duração de uma hora Os dados foram tabulados através de planilha eletrônica, Microsoft Excel 2007® e transferidos para o BIOSTAT versão 5.0., 2007®, onde se procedeu a análise de variância entre as variáveis estudadas pelo teste Kruskal-Wallis. O teste kappa foi utilizado para avaliar conhecimento e comportamento alimentar pela tabela de contingência 2X2 Os diferentes resultados obtidos foram considerados estatisticamente significantes quando a probabilidade de erro foi inferior a 5% ($p < 0,05$). **Resultados:** As atividades tiveram resultado positivo na melhoria dos lanches e na aceitação de alimentos como verduras e legumes, porém sem o auxílio da família o trabalho não obterá o êxito esperado, e sem a continuação das atividades dentro e fora da sala de aula, promovendo e inovando as atividades de educação nutricional o resultado almejado pode ser comprometido. **Conclusão:** A presença do Nutricionista em sala de aula promovendo bons hábitos alimentares gerou resultados positivos nos conhecimentos atitudes e práticas alimentares dos escolares estudados.

PALAVRAS-CHAVE: educação nutricional. hábitos alimentares. saúde escolar,

EDUCAÇÃO NUTRICIONAL COM ADOLESCENTES NO AMBIENTE ESCOLAR ATRAVÉS DE PRÁTICAS DIALETICAS, UMA ESTRATÉGIA DE PROMOÇÃO DOS HABITOS ALIMENTARES SAUDÁVEIS

ROCHA, E.M.; BATISTA, E. C.; FERREIRA, B.S.; JARDIM, G. F.;

RIBEIRO, C.S.; SOUZA, E. M.; REIS, G..S.; GOMES, D. A. B.; PERREIRA, M.B.; OLIVEIRA, V. P.

Faculdade de Minas, FAMINAS-BH. Belo Horizonte, Minas Gerais, Brasil

Objetivo: Diante da adoção de hábitos alimentares inadequados nos últimos anos, tendo como exemplo o aumento de 400% no consumo de biscoito em detrimento ao consumo de hortaliças pela população brasileira, o presente estudo teve por objetivo desenvolver estratégia de educação nutricional com adolescentes de 11 a 14 anos no ambiente escolar, de forma a promover e fortalecer hábitos alimentares saudáveis desde o início da adolescência. **Metodologia:** Utilizou-se como base para orientação alimentar o Guia da Pirâmide alimentar para a População Brasileira, preconizado pelo Ministério da Saúde do Brasil. Como estratégia educativa, foi realizada uma “Maratona da Nutrição” entre as turmas dos 6º e 7º anos do ensino fundamental, totalizando uma participação de aproximadamente 130 alunos. O trabalho foi iniciado com a apresentação da pirâmide alimentar e os grupos de alimentos de maneira dialética. Foram realizados 4 encontros nos quais cada dia um nível da pirâmide era trabalhado e toda as dúvidas e apontamentos dos adolescentes eram resolvidos. Após cada encontro, alunos eram convidados a sortear uma pergunta e respondê-la, em caso de acerto recebia um brinde como incentivo positivo à sua participação. No fim dos 4 encontros, foi realizada uma “Gincana da Nutrição”, ação em que os alunos foram divididos em equipes e tinham que executar uma série de provas nas quais eram necessárias a aplicação do conhecimento adquirido nos encontros anteriores. As provas também tiveram como objetivo, além de interiorizar os preceitos da alimentação saudável, incentivar a atividade física como prática recreativa e saudável. **Resultados:** Durante a realização dos encontros, foi observado o grande interesse dos alunos acerca dos alimentos, da alimentação saudável e da nutrição adequada, além dos questionamentos e reflexões sobre a mídia em torno dos alimentos e tabus alimentares. Na gincana, foi possível observar a interiorização dos conceitos e características da alimentação saudável conforme o preconizado nas diretrizes brasileiras. Foi relatado pelos membros da comunidade escolar (professores, coordenadores e funcionários envolvidos na alimentação escolar) melhora na aceitação de frutas e hortaliças pelos alunos durante o horário da alimentação escolar. **Conclusões:** Os resultados da “Gincana da nutrição” mostram que a educação nutricional realizada através de práticas dialéticas e que tenham a participação efetiva dos alunos no ambiente escolar pode ser uma ferramenta importante para a promoção da saúde nutrição. Contudo, tais práticas devem ter continuidade para a interiorização dos hábitos saudáveis e impacto efetivo na nutrição dos adolescentes.

Autor apresentador: PERREIRA, M.B

EDUCAÇÃO NUTRICIONAL DE UM GRUPO DE IDOSAS PERTENCENTES A UMA IGREJA NA REGIÃO DO BARREIRO.

Castro, C.; Courinos, A.; Ferreira, A.; Martins, J.; Oliveira, D.; Carneiro, ACLL

Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais (PUC), Belo Horizonte, Brasil.

Os idosos são indivíduos caracterizados por apresentarem além de outras complicações polipatologias que por si só representam agravos na saúde e caracterizam um quadro de senilidade e como consequência dessas polipatologias têm-se as polifarmácias que também, devido a seus vários efeitos colaterais, acarretam complicações para a saúde do idoso. Tendo em vista esta realidade apontada por dados epidemiológicos foi desenvolvido um trabalho de educação nutricional

com um grupo de idosas. O grupo trabalhado pertence a uma igreja localizada na Regional Barreiro/ em Belo Horizonte/MG e contou com um número de quatorze participantes todas do sexo feminino, com idade entre sessenta e setenta e cinco anos. O trabalho tem como objetivo desenvolver uma ação de educação nutricional voltada para a população idosa, a fim de manter ou restabelecer seu perfil nutricional tendo como foco envelhecimento saudável e melhor qualidade de vida através de hábitos alimentares saudáveis. Foram realizados quatro encontros, o primeiro objetivando conhecer o público no qual iríamos trabalhar e os outros três para desenvolvimento das oficinas educativas. Todos os encontros contaram com palestras, materiais informativos e dinâmicas de grupo, sendo que no segundo foi realizada uma intervenção nutricional voltada para diabetes. Para explicar o mecanismo pelo qual ocorre o acúmulo de glicose no sangue que caracteriza a diabetes realizamos uma dinâmica de grupo. Entregamos a chave de uma sala secundária a que estávamos para uma das idosas, essa representaria a insulina, a sala seria a célula e as outras idosas a glicose sanguínea. A sala ficou fechada e pedimos as outras idosas que tentassem entrar na sala. Todas rodavam a maçaneta e empurravam a porta, mas não conseguiam entrar, pois não tinham a chave. Somente quando a idosa que representava a insulina chegou com a chave e abriu a porta elas conseguiram entrar na sala, ficando claro que a insulina funciona como uma chave de acesso para permitir a entrada de glicose na célula, não deixando que a mesma fique circulando no sangue. O terceiro encontro teve como tema hipertensão arterial e o assunto foi introduzido com questionamentos voltados para as idosas. Foi realizada uma simulação para ilustrar como ocorre a circulação sanguínea. Usamos vários canudinhos usados para tomar refresco e unimos uns aos outros. Em seguida colocamos água dentro deles e simulamos como a circulação deve ocorrer em situações normais. Depois pedimos há uma das participantes que comprimissem um pouco um segmento de um dos canudinhos e pedimos que todas se atentassem à dificuldade que a água encontrava para poder passar, explicando que é isso que acontece. O quarto encontro abordou alimentação saudável e uma revisão dos temas anteriormente abordados a fim de verificar e esclarecer possíveis dúvidas. O projeto foi o ponto de partida para promover mudanças de hábitos no grupo de idosas, sendo este capaz de corrigir hábitos errôneos de forma consciente e voluntária o que evidencia a importância de desenvolver trabalhos de educação nutricional voltados para a população idosa, sendo o Brasil em geral um país muito carente no que diz respeito a ações destinadas a esse público.

EDUCAÇÃO PERMANENTE EM SAÚDE NO ÂMBITO DO SUS – OFICINAS DE CAPACITAÇÃO COM AGENTES DE SAÚDE DA FAMÍLIA E TÉCNICAS EM ECONOMIA DOMÉSTICA NO MUNICÍPIO DE UBERABA-MG.

PATRIOTA, P.; PEREIRA, S.; BAZAGA, A.; BORGES, R.; ALVES, D.; SANTOS, J.

Nome da Instituição: Universidade Federal do Triângulo Mineiro – UFTM. / Cidade: Uberaba/MG / País: Brasil

Apresentadora: Daniela Cristina Alves

Objetivos: Implementar um grupo de educação permanente em saúde composta por Agentes Comunitários de Saúde(ACS) e Técnicas em Economia Doméstica(TED), docentes e discentes dos cursos de Nutrição da Universidade Federal do Triângulo Mineiro e profissionais de saúde da área de nutrição da Secretaria Municipal de Saúde do Município de Uberaba, visando a disseminação de conhecimentos sobre nutrição e saúde.**Metodologia:** A metodologia adotada é a proposta pelo Ministério da Saúde para a Educação Permanente, na

linha construtivista, pautada na educação problematizadora, dialógica e participante, esperando-se que pela aprendizagem significativa, vivenciada no cotidiano das pessoas e dos serviços, ocorra a transformação das práticas de assistência às questões nutricionais da comunidade. Dessa forma. A metodologia de ensino-aprendizagem dar-se de acordo com o método do Arco proposto por Maguerez(1998).

Resultados: Houve a participação efetiva de 300 profissionais da Secretaria Municipal de Saúde (ACSs e TEDs), incluindo duas nutricionistas e duas professoras do curso de Nutrição da UFTM. Ainda, 56 acadêmicos do oitavo período de nutrição da UFTM tiveram a oportunidade de participar da construção das oficinas, bem como da execução. As percepções dos participantes (ACSs, TED, nutricionistas, docentes e discentes) foram aferidas através da construção de portfólios, aplicados ao final de cada oficina. **Conclusão:** Esta atividade de educação permanente em saúde permitiu o fortalecimento das ações entre Secretaria Municipal de Saúde (SMS), Universidade e atividades locais na comunidade. Os acadêmicos e docentes da Universidade puderam ter acesso à aplicação dos conhecimentos teóricos a partir da realidade apresentada por cada grupo de Agentes de Saúde e Técnicas em economia doméstica, agregando uma certa experiência na construção do processo ensino-aprendizagem em saúde. Os participantes da SMS tiveram oportunidade de atualização em nutrição e saúde, como também de adquirir ferramentas de educação nutricional para um melhor desempenho de suas atividades na comunidade.

ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS MENORES DE 2 ANOS ATENDIDAS EM UNIDADES DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE VITÓRIA DA CONQUISTA, BAHIA.

Magalhães, E. I. S.; Maia, D. S.; Bonfim, C. F. A.; Machado, F. C.; Santos, J. S. D.; Baptista, G. M.; Araújo, K. B.; Aguiar, M. A. V.; Kluge, J. F. S.; Pereira Netto, M.; Rocha, D. S. Universidade Federal da Bahia, Instituto Multidisciplinar em Saúde, Campus Anísio Teixeira. Vitória da Conquista – BA, Brasil. Apresentador: Elma Izze da Silva Magalhães.

O objetivo do estudo foi avaliar o estado nutricional de crianças menores de dois anos atendidas em Unidades de Saúde do município de Vitória da Conquista, Bahia. Estudo caracterizado como transversal, no qual foi realizada a avaliação antropométrica de 360 crianças menores de dois anos de idade atendidas em 18 Unidades de Saúde de Vitória da Conquista, Bahia. A coleta de dados foi realizada por meio da aplicação de questionário estruturado com as mães ou responsáveis pelas crianças nos serviços de saúde. O peso corporal foi verificado em balança digital, eletrônica, com capacidade de 150 kg e divisão de 10g, estando às crianças com um mínimo de roupas, e o comprimento foi medido utilizando-se antropômetro. O estado nutricional foi avaliado por meio dos índices peso/idade, estatura/idade e peso/estatura, expressos em escore-Z, segundo os pontos de cortes recomendados pela OMS (2006). Adotou-se como referência as curvas de crescimento da Organização Mundial da Saúde, com o uso do programa WHO Anthro versão 3.0.1, para crianças menores de 60 meses. Para realização das análises estatísticas foi utilizado o programa Epi-info 6.04. Das crianças avaliadas 179 (49,7%) eram do sexo masculino, 45,3% tinham idade d" 12 meses, sendo a média de idade $13,96 \pm 5,15$ meses. Destaca-se ainda que 10,4% das crianças nasceram com baixo peso ($< 2500g$), e 7,3% prematuras (< 37 semanas de gestação). Na avaliação antropométrica, observou-se para o índice peso/idade, 0,6% e 3,9% das crianças apresentaram muito baixo peso e baixo peso, respectivamente, enquanto que 5,3% foram classificadas como peso elevado para idade. Quanto ao índice estatura/idade, 3,6% da população avaliada apresentou muito baixa estatura e 10% baixa estatura para idade. Destaca-se que no índice peso/estatura,

1,1% das crianças foram classificadas como magreza acentuada, 4,4% como magreza, 18,9% apresentaram risco de sobrepeso, 2,3% sobrepeso e 2,5% obesidade. Os resultados deste estudo, refletem o fenômeno de transição nutricional onde observa-se uma redução da prevalência de desnutrição e aumento da frequência de excesso de peso já nos primeiros anos de vida. Tais achados são importantes para o desenvolvimento de estratégias de intervenção visando a melhoria da saúde e qualidade de vida da população em questão.

Apoio financeiro: PET-Saúde da Família

ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS MENORES DE 60 MESES ASSISTIDAS EM CRECHES NO ESTADO DA BAHIA.

Novaes, T. G.; Silveira, K. C.; Cardoso, T. L. S.; Moreira, A. S.; Ferreira, V. B.; Gomes, A. T.; Cardoso, A. P. A.; Melo, D. S.; Sousa, D. F.; Pacheco, G. K. D.; Nascimento, L. M.; Oliveira, M. C. M.; Bilac, M. C.; Souza, C. L.; Martins, P. C.; Cardoso, L. G. V.; Rocha, D. S. Universidade Federal da Bahia, Instituto Multidisciplinar em Saúde, Campus Anísio Teixeira. Vitória da Conquista – BA, Brasil. Apresentador: Taiane Gonçalves Novaes.

Este trabalho teve como objetivo avaliar o estado nutricional de crianças assistidas em creches de Vitória da Conquista - BA. O município possui 21 creches municipais e conveniadas, sendo o trabalho realizado em 11 creches. Para o cálculo da amostra levou-se em consideração o número total de crianças assistidas em período integral. Foram utilizados como instrumento de coleta de dados um questionário semi-estruturado e a avaliação antropométrica (peso e altura). Para classificação do estado nutricional, tomou-se como referência os índices peso/idade (P/I), estatura/idade (E/I), peso/estatura (P/E) e IMC/idade (IMC/I), expressos em valores de escore-z, conforme classificação da OMS (2006). Os softwares utilizados para análise dos dados foram o Epiinfo, versão 6.04 e o Who Anthro. Foram avaliadas 361 crianças, sendo 52,4% do sexo masculino, com idade média de $39,1 \pm 7,6$ meses e 47,8% frequentavam a creche há mais de 4 meses. A partir da aplicação do questionário foi possível observar que 58,5% das mães e 64,9% dos pais tinham menos de 8 anos de estudo e que 8,1% das mães eram adolescentes. Dentre as crianças avaliadas, 8,3% não receberam aleitamento materno e 26,6% não receberam aleitamento materno exclusivo. Verificou-se que, segundo os índices P/E e IMC/I, 0,8% das crianças apresentaram magreza; com mediana de 0,26 escore-z e 0,29 escore-z, respectivamente. Já para o índice E/I, 7,5% das crianças apresentaram baixa estatura para a idade, mediana de - 0,61 escore-z. Segundo o índice P/I, 2,8% das crianças apresentaram baixo peso para a idade, sendo a mediana de - 0,17 escore-z. A prevalência de risco de sobrepeso, sobrepeso e obesidade foram 16,6%; 4,7% e 0,6%, respectivamente, para o índice IMC/idade. Diante da realidade encontrada, nota-se que o risco de sobrepeso foi o distúrbio nutricional mais prevalente, confirmando a grande expressividade do processo de transição nutricional e mostrando a necessidade de ações efetivas nas creches na formação dos hábitos alimentares saudáveis e estímulo à adoção de um estilo de vida saudável entre as crianças e principalmente na perspectiva de se realizar ações de promoção da saúde que ultrapassem o âmbito das creches e possam modificar a realidade vivida nas famílias destas crianças.

Financiamento: (PROEXT, 2009).

ESTADO NUTRICIONAL DE ESCOLARES DE UMA UNIDADE PARTICULAR DE ENSINO EM BELÉM-PA.

BARBOSA, K; QUEIROZ, D; SILVA, L; FARIAS, G; CARMIM, S; SILVA, E

Universidade Federal do Pará, Belém – Pará, Brasil.

Autora apresentadora: Karen da Silva Barbosa

OBJETIVO - Realizar avaliação antropométrica em escolares de uma unidade particular de ensino em Belém-PA; - Classificar e avaliar o estado nutricional dos escolares de acordo com os indicadores Peso/Idade e IMC/Idade. **METODOLOGIA** - Estudo transversal com realização de avaliação antropométrica realizada a partir da tomada do peso e da altura dos escolares para posterior cálculo do IMC. Para a classificação do estado nutricional foram adotados os critérios propostos pela Organização Mundial da Saúde, sendo utilizados os indicadores de Peso/Idade e IMC/Idade, todos segundo as curvas de escore Z. **RESULTADOS** - Foram avaliadas 125 crianças na faixa etária de 5 a 10 anos de idade no período de março a abril de 2011; destas 56,8% eram do gênero feminino e 43,2% do masculino. Com relação ao estado nutricional, segundo o indicador Peso/Idade, 24,8% das crianças avaliadas apresentaram peso elevado para a idade, sendo esta inadequação maior entre os escolares do gênero masculino, representando 16,8% do total. Segundo o indicador IMC/I 53,6% dos escolares apresentam IMC acima do recomendado para a idade, sendo 26,4% já classificados como obesos, onde destes, 16,8% são do sexo masculino e 9,6% do sexo feminino. Os resultados deste estudo mostram-se próximos aqueles encontrados pela Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF, 2008-2009), que mostrou excesso de peso em 33,5% das crianças de cinco a nove anos avaliadas, sendo a obesidade presente em 16,6% do total de meninos e em 11,8% do total de meninas. **CONCLUSÃO** - O estudo mostrou que os indicadores utilizados mostram excesso de peso em um percentual significativo dos escolares avaliados, porém é importante ressaltar que embora o Peso/Idade e IMC/Idade sejam bons indicadores do estado nutricional, ambos devem ser avaliados com cautela, devendo-se sempre tomar outros parâmetros de classificação como referências para o estabelecimento de um diagnóstico nutricional mais preciso que deve estar associado a ações educativas de incentivo a práticas alimentares saudáveis seja no ambiente escolar ou familiar.

ESTADO NUTRICIONAL DE GESTANTES ATENDIDAS EM UNIDADES DE SAÚDE NO ESTADO DA BAHIA.

Maia, D. S.; Bonfim, C. F. A.; Magalhães, E. I. S.; Machado, F. C.; Santos, J. S. D.; Baptista, G. M.; Araújo, K. B.; Aguiar, M. A. V.; Kluge, J. F. S.; Pereira Netto, M.; Rocha, D. S. Universidade Federal da Bahia, Instituto Multidisciplinar em Saúde, Campus Anísio Teixeira. Vitória da Conquista – BA, Brasil. Apresentador: Daniela Santana Maia.

O presente estudo teve como objetivo avaliar o estado nutricional de gestantes atendidas nas Unidades de Saúde de Vitória da Conquista – BA. Foi realizado um estudo transversal com 328 gestantes assistidas em 21 Unidades de Saúde da zona urbana do município de Vitória da Conquista – BA durante o período de maio de 2010 e junho de 2011. A coleta de dados consistiu na aplicação de questionários contendo informações socioeconômicas e maternas e na realização de avaliação antropométrica (medida de peso e altura). A avaliação antropométrica das gestantes foi realizada de acordo com as técnicas estabelecidas pela Organização Mundial da Saúde e preconizadas pelo Ministério da Saúde. O estado nutricional pré-gestacional e o ganho de peso durante a gestação foram avaliados segundo o Institute of Medicine (1990). Para análise estatística utilizou-se o *software* Epi-info 6.04. Dentre as gestantes avaliadas, 14% tinham até 4 anos de estudo com média de escolaridade de 7,9±3,0 anos e, 41,7%, possuíam renda familiar equivalente a 1 salário mínimo (R\$ 510,00). Quanto ao estado nutricional pré-gestacional, observou-se que 19,5% das gestantes

avaliadas encontravam-se com baixo peso (IMC < 19,8kg/m²), 62,0% apresentavam-se eutróficas (IMC 19,8-26,0kg/m²), 9,9% estavam com sobrepeso (IMC 26,0 -29,0 kg/m²) e 8,6% com obesidade (IMC > 29,0 kg/m²). Ao avaliar o ganho de peso, observou-se que as mulheres que iniciaram a gestação com sobrepeso e obesidade, estavam com ganho de peso excessivo para a idade gestacional, com frequência de 56,3% e 39,3%, respectivamente. Ao contrário, a maioria (44,8%) das mulheres que encontravam-se eutróficas antes da gestação, apresentavam ganho de peso insuficiente para a idade gestacional, enquanto que, dentre aquelas que estavam com baixo peso, 38,1% apresentaram ganho de peso elevado para a idade gestacional. Os resultados indicam que a maioria das mulheres iniciou a gestação eutróficas, contudo, ao avaliar o ganho de peso observou-se que a maior parte das gestantes apresentou um ganho de peso inadequado para a idade gestacional, o que, consequentemente, repercute negativamente no prognóstico gestacional. Ressalta-se, com isso, a necessidade do acompanhamento nutricional durante a assistência pré-natal no intuito de assegurar a saúde materno-infantil.

Apoio financeiro: PET Saúde da Família 2010/2011

ESTADO NUTRICIONAL E GASTO ENERGÉTICO MEDIDO E ESTIMADO: CONTRIBUIÇÃO AO ESTUDO DAS NECESSIDADES CALÓRICAS REAIS DE PORTADORES DE CÂNCER DE PRÓSTATA.

Autores: Beserra Sales, N.; Alves de Carvalho Sampaio, H.; Dantas Sabry, M. O.; Pereira de Melo, M. L.; Maria Machado Maia, F.; Venício Alves Lima, M.

Universidade Estadual do Ceará. Fortaleza, Brasil.

Autor apresentador: Nara Beserra Sales

Objetivo: A maioria das neoplasias evolui com elevação do gasto energético basal, mas alguns tumores não exibem essa característica. Na determinação das necessidades nutricionais deste tipo de paciente é fundamental a maior acurácia na determinação, principalmente, da demanda energética. A partir disso, buscou-se confrontar o gasto energético de pacientes portadores de câncer de próstata determinado segundo dois métodos: mensuração através de bioimpedância elétrica e através das estimativas de necessidades energéticas das Dietary Reference Intake (DRI). Metodologia: Foram avaliados 50 homens portadores da doença, os quais tiveram seu peso e altura medidos para determinação do índice de massa corporal e categorização do estado nutricional segundo a Organização Mundial da Saúde. Para estimar o gasto energético total (GETe), a fórmula da DRI foi utilizada, com os dados de idade, peso, altura e atividade física. Como na fórmula é prevista uma faixa de normalidade, considerando mais ou menos dois desvios-padrão, optou-se por considerar apenas o valor mínimo do intervalo, que corresponde à mínima cobertura energética esperada. O GET foi também medido diretamente através da bioimpedância elétrica tetrapolar, utilizando-se o aparelho Maltron BioScan 916, seguindo-se o protocolo operacional do fabricante (GETm). As médias de GETe e GETm foram comparadas através do teste t de Student, com p < 0,05 como nível de significância. Resultados: Dentre os avaliados, 28 (56%) estavam eutróficos e 22 (44%) exibiam excesso ponderal. No grupo todo, o GETe foi 1767 Calorias e o GETm foi 1304 Calorias (p < 0,001). Considerando o estado nutricional, a média de GETe entre portadores de excesso ponderal foi de 1949 Calorias e a média de GETm foi 1310 Calorias (p < 0,001). Entre os eutróficos, a média de GETe foi 1624 Calorias e a do GETm 1298 Calorias (p < 0,001). Conclusão: Mesmo tendo sido aplicada uma fórmula de estimativa de gasto energético genérica, que não leva em consideração o fator injúria da doença, a mesma ainda superestima a real demanda calórica dos investigados, independente do estado nutricional, o que deve ser

levando em conta, uma vez que o tratamento anti-neoplásico acarreta per si ganho ponderal.

ESTRATÉGIAS E RESULTADOS DE AÇÕES DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL NO ENSINO FUNDAMENTAL

Carvalho, F.; Masson I; Fagioli, D

Universidade Paulista – UNIP

São Paulo – Brasil

Autor para apresentação: Daniela Fagioli

Objetivo: revisar as estratégias e os resultados de ações de educação nutricional utilizadas em escolas no ensino fundamental do Brasil. **Métodos:** consiste em uma revisão bibliográfica de periódicos, publicados entre 2005 a 2010. Foram encontradas atividades como oficinas culinárias, hortas escolares, dinâmicas em grupo, entre outras. Destaca-se a importância da capacitação dos professores e merendeiras pelos nutricionistas, através da introdução de preceitos teóricos e metodológicos, além da sensibilização desses profissionais. Nota-se, após o período de intervenção interdisciplinares, o aumento no consumo da merenda e da aceitação de frutas, além da redução no consumo de bolachas industrializadas. Destarte, tais estratégias demonstraram a fragilidade na utilização do espaço escolar para a promoção da saúde. Visto que a educação nutricional não se mostrou efetiva quando foi reavaliada após um período sem intervenção, para que não haja apenas mudança de conhecimento e sim, de comportamento. **Conclusão:** os programas mais eficazes são aqueles que utilizam estratégias construtivas, interdisciplinares, lúdicas e com técnicas de problematização. Outras medidas favoráveis aferidas foram intervenções de longa duração, participação da comunidade, atividades em grupo, mescla de estratégias e recursos didáticos, definição de temas a serem ministrados, além da capacitação e sensibilização de professores, diretores e merendeiras.

ESTUDO DA ESTRUTURA FÍSICA DE UMA UAN SITUADA EM UM CANTEIRO DE OBRAS.

Autores: Teixeira, L. A.; Leite, M. O. *

*Luciana Andrade Teixeira

Pós Graduada do Curso de Gestão, Qualidade e Segurança Alimentar – (COPEP-UBM), Barra Mansa, RJ, Brasil.

**Marilene de Oliveira Leite, Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Coordenadora do Curso de Pós Graduação em Gestão, Qualidade e Segurança Alimentar (COPEP-UBM), Barra Mansa, RJ, Brasil.

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) são unidades de trabalho que tem por finalidade atividades relacionadas com a alimentação, e deve satisfazer ao serviço oferecido desde a estrutura física, condições de higiene, instalações e equipamentos disponíveis. Este estudo avaliou as condições de estrutura física de uma UAN de distribuição de refeições transportadas, localizada em um canteiro de obras no município de Angra dos Reis-RJ. Aplicou-se um de check - list baseado em itens relativos à estrutura física (localização, piso, paredes, portas, janelas, teto, iluminação, instalações elétricas, ventilação), baseados na RDC 216, de forma a verificar o nível de conformidades e não conformidades existente no estabelecimento, no período de 11/04/2011 a 18/04/2011. A UAN oferece 450 refeições transportadas com serviço do tipo self-service diariamente. Realizou-se observação direta dos locais, e cada item do chek list avaliado e anotado em planilha recebeu SIM quando estava em conformidade e NÃO, quando estava não conforme. A condição de estrutura física

externa da unidade encontra-se em condições de boa conservação, porém 33,4% apresentaram-se como não conforme, tendo em vista que a limpeza nas proximidades e proteção contra insetos e roedores deixou a desejar. Em relação às condições e estrutura física interna da unidade, observou-se que 64% dos itens estão não conformes, como: tipo de piso, acabamento, ventilação até mesmo higienização. As janelas não apresentam telas milimétricas de proteção contra insetos, a construção da unidade é de madeira reciclada, revestidas de placas de material plástico (PVC), não existe exaustor, circulação de ar natural e nem artificial dentro da área de manipulação e armazenamento dos alimentos, causando uma temperatura excessiva que além de desconforto térmico aos colaboradores que trabalham no local, propiciam a multiplicação de microorganismos patogênicos e/ou deterioradores de alimentos. Na área de distribuição de alimentos o ar condicionado incide diretamente sobre o balcão térmico, fato que compromete a manutenção da temperatura adequada, tornando-o também com temperaturas desagradáveis aos comensais. Não possui nenhum equipamento contra incêndios nem na área de manipulação, ou mesmo na área de distribuição, fato comprometedor tendo em vista que toda UAN é constituída de material de madeira e possui produtos de limpeza considerados inflamáveis. Não existe lavatório exclusivo para higienização das mãos. Conclui-se que a unidade apresenta diversos erros em relação à estrutura física, fato que compromete a qualidade final e segurança dos alimentos oferecidos. O entendimento dos responsáveis pela empresa, é de que a unidade apenas distribui os alimentos preparados e por esse motivo não a considera como uma UAN. Independente de onde está situada, a UAN deve se adequar às exigências legais para o serviço de alimentação, que não exclui nenhum tipo de localização. É preciso que haja uma maior fiscalização dos órgãos competentes quanto a esses estabelecimentos para que se faça cumprir as normas estabelecidas pela legislação vigente.

Palavras - chave: Estrutura física, Unidades de Alimentação e Nutrição, canteiro de obras.

EXCESSO DE PESO EM CRIANÇAS MENORES DE SEIS ANOS, MATRICULADAS EM ESCOLA DE ENSINO INFANTIL NO MUNICÍPIO DE UBERABA-MG

PATRIOTA, P, COGNETTI, V; CHECCI, V; ALVES, D; SANTOS, J; CHIMANCO, E.

Nome da Instituição: Universidade Federal do Triângulo Mineiro – UFTM.

Cidade: Uberaba/MG

País: Brasil

Apresentadora: Daniela Cristina Alves

Objetivos: Determinar a prevalência de excesso de peso/obesidade e seus fatores associados em crianças matriculadas no ensino infantil em uma escola pública na cidade de Uberaba, Minas Gerais, Brasil.

Metodologia: estudo transversal envolvendo 346 crianças de 3 -6 anos, que foram submetidas a medição de dados antropométricos (peso, altura e idade), após autorização prévia dos pais. Para a definição de excesso de peso/obesidade foram utilizados pontos de cortes para classificação do índice de massa corporal (IMC/idade) segundo Conde & Monteiro, 2006. **Resultados:** a prevalência de excesso de peso / obesidade foi de 26.6%, sendo que 68,7% das crianças com excesso de peso/obesidade frequentavam a escola no turno vespertino, indicando a necessidade de uma avaliação mais detalhada sobre as variáveis envolvidas nessa diferença observada entre os turnos. **Conclusão:** A prevalência de excesso de peso / obesidade encontrada nesta faixa etária é elevada, havendo diferenças na distribuição dos casos de acordo com o turno em que a criança

estudava, sendo a maior quantidade de crianças encontradas no turno vespertino. Um programa de educação nutricional foi implementado na escola através de alunos, preceptores e tutores do PET saúde que desenvolvem educação em saúde na comunidade. Além disso, todas as crianças e seus pais foram convidados para tratamento individualizado. As crianças com excesso de peso / obesidade e seus pais estão recebendo cuidados e informações em saúde para reforçar os conceitos estudados no programa.

EXPERIÊNCIA DE ATENDIMENTO NUTRICIONAL DE ADULTOS EM CONSULTÓRIO PARTICULAR NO GRANDE ABC PAULISTA

GALONI, T. T. M.¹; DIMAMBRO, J. B.¹; BARRILLI, F. A.¹; IULIANO, B. A.²; PERON, A. P. N.³; GARCIA, L. S.³. Centro Universitário São Camilo, São Paulo, Brasil.

Introdução: A procura por atendimento nutricional está cada vez maior devido ao crescente aumento do excesso de peso e obesidade, a busca pelo padrão estético magro, bem como a busca por qualidade de vida. A mudança ou a melhora do comportamento alimentar atinge altos índices de fracasso, devido à complexidade deste componente do estilo de vida.

Objetivo: Relatar as impressões e os resultados gerais obtidos com o método utilizado em um consultório particular de nutrição, que visa à promoção da saúde através da educação alimentar. **Metodologia:** A abordagem do paciente inicia-se com aplicação de recordatório de 24 horas (RH24) e questionário de frequência alimentar (QFA), por meio dos quais são feitas as orientações nutricionais necessárias. Após a consulta, realizam-se os cálculos do Índice de Massa Corporal (IMC), das necessidades nutricionais do paciente por diferentes referências, cálculos e classificações das dobras cutâneas e circunferências, cálculo do RH24 e conclusão do diagnóstico nutricional. As nutricionistas elaboram um planejamento alimentar individualizado, de acordo com as necessidades de cada paciente. Após três dias da consulta, realiza-se a devolutiva da dieta, onde o paciente retorna ao consultório e recebe uma explicação de como deverá segui-la. Juntamente com a dieta, o paciente recebe um modelo de diário alimentar, que deverá ser utilizado nos primeiros sete dias da dieta. Após quinze dias, o paciente retorna com o diário alimentar preenchido, para que seja avaliada a aceitação da dieta, e são realizadas novas medidas antropométricas, para verificar os resultados da intervenção nutricional. **Resultados:** Em geral, a adesão dos pacientes é alta, tendo uma frequência de duas consultas mensais, com periodicidade quinzenal. Após seis meses de acompanhamento, já se observam importantes reduções de IMC, dobras cutâneas e circunferência abdominal dos pacientes com excesso de peso. Dentre as orientações alimentares mais recorrentes estão o incentivo ao consumo de frutas e hortaliças; a necessidade de se iniciar a refeição pela salada crua para aumentar o poder de saciedade; a substituição de produtos convencionais para a linha light; o uso de edulcorantes em substituição ao açúcar, e a redução de frituras, gorduras e doces, enfatizando-se os riscos para o desenvolvimento de doenças crônicas. **Conclusão:** Observa-se que o método utilizado na clínica particular é efetivo, promovendo a melhoria dos hábitos alimentares e efeito benéfico à saúde dos pacientes. É importante enfatizar que o método do consultório é baseado na humanização do atendimento e na motivação intrínseca, ou seja, com foco na qualidade de vida e não apenas nas questões estéticas, tornando desta forma os resultados mais duradouros.

Palavras-chave: educação alimentar, clínica particular, adultos, excesso de peso.

¹ Estagiário, Discente do curso de Nutrição do Centro Universitário São Camilo

² Nutricionista Mestre em Saúde Pública, Docente do Centro

Universitário São Camilo

³ Nutricionista Mestre em Ciências Aplicadas à Cardiologia, Docente do Centro Universitário São Camilo e responsável pela Unidade Santo André da Clínica Holística

⁴ Nutricionista Mestre em Nutrição Humana Aplicada, Docente do Centro Universitário São Camilo e responsável pela Unidade São Caetano do Sul da Clínica Holística

EXPERIÊNCIAS EM EDUCAÇÃO NUTRICIONAL PARA PRÉ-ESCOLARES E ESCOLARES

Dias JAM, Freitas AKF, Luzzani JM, Correia JSC, Oliveira-Luna ML

Faculdade São Lucas – Porto Velho, Brasil

Apresentadora: Luzzani JM

Objetivo: Identificar as técnicas de educação nutricional a escolares mais usadas na promoção da alimentação saudável e se há uma avaliação da eficácia, bem como identificar a formação do profissional atuante. **Metodologia:** Uma revisão bibliográfica sistemática de publicações dos últimos dez anos nas áreas de pedagogia, educação nutricional, psicopedagogia, educação formal no ensino fundamental, saúde, educação física e nutrição. Utilizou-se as bases de dados do Pubmed, Medline, Scielo, e impressos. Os termos empregados foram: educação nutricional para escolares, educação infantil, educação nutricional no ensino fundamental, técnicas de ensino de nutrição para pré e escolares, saúde e nutrição do escolar, além da busca direta nos periódicos pelos títulos dos artigos. Foram analisadas as áreas dos profissionais envolvidos; os objetivos ou resultados esperados; a metodologia empregada; as dificuldades e facilidades encontradas pelos pesquisadores; e os resultados obtidos. **Resultados:** A fim de contribuir com o fortalecimento da alimentação escolar “o CFN editou a Resolução CFN n° 358, de 18 de maio de 2005, onde define as atribuições do nutricionista no PNAE, reforçando a importância deste como único profissional de saúde habilitado a assumir a Responsabilidade Técnica do Programa de Alimentação Escolar (PAE)”. A Política Nacional de Alimentação e Nutrição por meio da Diretriz de prevenção e controle dos distúrbios nutricionais e doenças relacionadas à alimentação e nutrição se propõe programar ações específicas para o combate ao binômio infecção/desnutrição que afeta principalmente crianças provenientes de classes econômicas com reduzido poder aquisitivo, em regiões com baixos índices de desenvolvimento econômico e social (BRASIL, 2005). Os estudos analisados utilizaram técnicas lúdicas enfocando alimentação saudável através da personalização de alimentos, jogos, teatro de fantoche, cartazes, brincadeiras, músicas e histórias infantis, cartazes, brincadeiras, músicas e histórias infantis, Palestra educativa, elaboração de kites saborosos e jornalzinho com dicas de nutrição, peça teatral, álbum seriado, figuras de frutas, caixa surpresa, teatro de fantoche, exposição de gravuras, cartazes, jogos de “Passa ou repassa da Nutrição” que envolvia questões sobre conhecimentos repassados nas atividades, painéis e brincadeiras, pirâmide dos alimentos, higiene das mãos antes da realização de refeições. Dentre os autores responsáveis pelas ações detectou-se a presença marcante do acadêmico de nutrição e do nutricionista, mas também outros profissionais defendem a educação nutricional no âmbito escolar como prevenção de doenças crônicas não transmissíveis. **Conclusão:** Nas ações de educação nutricional levantadas neste estudo, houveram diversas e criativas estratégias. No entanto, baseadas apenas na transmissão de informação sem previsão de uma avaliação consistente da eficácia do programa nas mudanças de hábitos alimentares dos pré-escolares e escolares.

Palavras-chaves: educação nutricional, métodos de ensino, pré-escolares e escolares, merenda escolar.

Referências bibliográficas:

CFN, Sistema de Conselhos Federal e Regional de Nutricionista. **O Nutricionista no Programa de Alimentação Escolar**. Mai. 2005.
BRASIL, Ministério da Educação, **Avaliação do Programa Nacional de Escolar (Pnae) Censo Escolar 2004**, Brasília, Jan. 2007.

FATORES ASSOCIADOS AO BAIXO PESO AO NASCER NO HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DE BRASÍLIA (HUB), NO ANO DE 2006.

LIMA, L C; COSTA, C S.; FURUMOTO, R V; MENDONÇA, L R.

Universidade de Brasília, Brasília, Brasil.

Apresentadora: Livia Rodrigues Mendonça

Objetivo: O presente trabalho tem como objetivo conhecer os fatores associados ao baixo peso ao nascer, das crianças nascidas vivas no Hospital Universitário de Brasília (HUB), no ano de 2006.

Metodologia: Foram utilizados dados secundários das mães e de recém-nascidos do Hospital Universitário de Brasília (HUB). Dentre os dados coletados foi analisada a associação do peso ao nascer dos bebês, com alguns dados maternos, tais como, idade, cor da pele, tabagismo, consultas ao pré-natal e tipo de parto. Foram coletadas informações de 1413 crianças nascidas no ano de 2006 utilizando-se as informações do registro da maternidade e transcritos para um questionário previamente elaborado para o estudo. A análise foi realizada por meio do teste do Qui-Quadrado, considerando valor de significância de 5% ($p < 0,05$). Toda a análise foi feita utilizando o programa SPSS 13.0 (SPSS Inc., Chicago, IL).

Resultados: Das mães que fizeram cesariana 15,64% tiveram filho com peso menor que 2500g ($p = 0,000$). Das mães que realizaram menos de seis consultas pré-natais 17,90% tiveram filhos com baixo peso, enquanto que as que realizaram mais de seis consultas a porcentagem de baixo peso foi de 8,18% ($p = 0,000$). Mães com idade entre 20 e 35 anos têm filhos com menor prevalência de baixo (10,44%), em comparação as mães com menos de 20 anos (17,39%) e as mães com mais de 35 anos (18,18%) considerando "p" significativo ($p = 0,002$). Não houve associação significativa entre a cor da pele materna ($p = 0,578$) e o hábito de fumar da mãe e o peso do recém-nascido ($p = 0,187$).

Conclusão: Estudos que fazem referências aos fatores associados ao baixo peso ao nascer devem ser encorajados, a fim de serem verificados os que interferem no desenvolvimento intrauterino, com o objetivo de se traçar políticas públicas que protejam o binômio mãe-filho durante a gravidez.

FATORES QUE EXERCEM INFLUÊNCIA NO PROCESSO DE COMPRA DO CHOCOLATE.

CARVALHO, R(1). LEITE, M, O (2).

Graduanda em Nutrição (1) Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos (2).

UBM (Centro Universitário de Barra Mansa), Barra Mansa, Rio de Janeiro, Brasil.

Apresentador: Raphaela de Carvalho.

O chocolate está na lista dos alimentos saudáveis porque ajuda no combate a doenças (TADEU, 2008). Ao comer chocolate com alta concentração de cacau (60 a 80%) tem-se ainda elevação nos níveis de serotonina, dopamina e feniletilamina no cérebro levando a sensação de bem estar e melhora de humor (ROSSI, 2010). A quantidade de flavonoides nos produtos de cacau e no chocolate industrializado depende da colheita de grãos e condições de processo subsequente usado pelos fabricantes de chocolate (RICHTER &

CAETANO, 2007). O processo de decisão de compra é uma ação complexa, pois envolvem tanto fatores internos do consumidor com estilo de vida, idade, gêneros e motivações, bem como fatores internos do consumidor, como apelo promocional, produtos atrativos e preço baixo. Onde se tem objetivo de identificar o perfil do consumidor de chocolate, período de maior consumo de chocolate e descrever tipos de influencia que o chocolate causa nos consumidores. Neste trabalho seguiu a metodologia descritiva, realizada com jovens e adultos de uma Escola Pública da cidade de Barra Mansa - RJ. A população foi constituída por 130 participantes, com idades entre 18 a 49 anos, sendo a amostra calculada de acordo com Krejcie & Morgan (1970) por um nível de confiança de 95%, e um erro de estimativa de no máximo 5%, onde se utilizou um questionário composto por 15 perguntas fechadas. E para tabulação dos dados coletados, foram considerados, médio e desvios padrões, utilizando-se o programa Excel (2007). Conclui-se que, a 78,5% dos consumidores de chocolate é do sexo feminino e possuíam idade entre 18 a 29 anos. Sendo considerados da Classe C1 entre 1 a 3 salários mínimos. O nível de escolaridade é de 86,2% dos estudantes no ensino médio completo. Em relação à decisão de compra 74,1% é quem toma a iniciativa na hora de adquirir o chocolate, onde o consumo não é frequente, sendo a compra feita às vezes. O chocolate mais consumido foi o ao leite, com 26,7% seguido por todos os tipos de chocolate, onde não se tem um sabor em destaque mais gosta de todos, onde se observa que 44,6% relatam não ter uma época específica do consumo de chocolate. Quanto à marca o mais consumido é a tipo I com 30,5% e tipo II com 25,4% onde os consumidores não se importam com o preço na hora de adquirir o produto e sim o gosto dele. Após o consumo de chocolate os estudantes alegam sentir vontade de consumir mais chocolate além da satisfação. Em relação aos fatores positivos sobre o consumo de chocolate, 44,4% alega sentir uma sensação de bem estar e prazer. Mas em relação ao presente trabalho não existe época para o consumo de chocolate. Em relação às marcas de chocolate uma das hipóteses pela escolha das marcas tipo I e tipo II serem as preferidas é que os entrevistados acreditam que estas sejam as de melhor qualidade, diferenciando assim um chocolate do outro. A aparência é um dos fatores preocupantes para os consumidores de chocolate uma vez que associam seu consumo ao fato de engordar e conferir espinhas. A aparência é um dos fatores preocupantes para os consumidores de chocolate uma vez que associam seu consumo ao fato de engordar e conferir espinhas. A população não tem um conhecimento sobre a ação do chocolate na saúde, pois se consumido de forma adequada e em quantidades certas e sem exagero pode trazer efeitos benefício sobre nosso sistema cardiovascular.

FORMAÇÃO DE HISTAMINA E SUA INFLUÊNCIA NA QUALIDADE DO PESCADO

BARROS, T.S.; TEIXEIRA, T.R.; TEBALDI, V.M.R.

UBM- Centro Universitário de Barra Mansa, Barra Mansa, Rio de Janeiro, Brasil.

Apresentador: Tainá Ramos Teixeira

Este trabalho tem como foco os aspectos toxicológicos da formação de histamina em pescado e sua importância como critério de avaliação para controle de qualidade desse alimento. Seu objetivo geral é esclarecer os fatores que favorecem a formação de histamina em pescado, sua toxicidade e mencionar os níveis aceitáveis da amina no alimento, descrevendo os aspectos relacionados a sua biossíntese, bem como os sintomas da intoxicação pela mesma, relacionando melhores condições de conservação do pescado e enumerando as características do pescado fresco. Trata-se de uma revisão de literatura, com buscas realizadas no período de março de 2010 a maio de 2011, baseando-se

em dados consultados em livros e periódicos, dissertações e artigos científicos nacionais e internacionais que datam entre 1997 e 2011, encontrados em sites especializados, com as seguintes palavras-chaves: pescado, qualidade, histamina, intoxicação, aquicultura. Apesar do pescado ser rica fonte nutricional e o Brasil ter grandes chances de ascensão no mercado da aquicultura, a comercialização desse produto ainda não é largamente explorada. Esse fato é facilmente explicado pelo controle de qualidade ainda deficiente no país, pois principalmente no âmbito da exportação são exigidos altos padrões. A avaliação sensorial é mais acessível ao consumidor, porém não fornece garantia total: a taxa de histamina nos tecidos e músculos do pescado pode ser considerada muito acima dos níveis aceitáveis pela legislação antes que o produto possa ser reconhecido sensorialmente como inapropriado para o consumo. Fazem-se necessários como aspectos preventivos uma série de cuidados desde o momento da captura do pescado, respeitando suas propriedades físico-químicas e microbiológicas, até armazenagem, processamento e comercialização. É imprescindível a aplicação do Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), fundamentado em princípios de boas práticas de manipulação e uma higiene operacional adequada.

FREQUÊNCIA DO CONSUMO DE ALIMENTOS FONTES DE FERRO DE CRIANÇAS MENORES DE 2 ANOS ATENDIDAS EM UNIDADES DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE VITÓRIA DA CONQUISTA -BA.

Bonfim, C. F. A.; Maia, D. S.; Magalhães, E. I. S.; Machado, F. C.; Santos, J. S. D.; Baptista, G. M.; Araújo, K. B.; Aguiar, M. A. V.; Kluge, J. F. S.; Pereira Netto, M.; Rocha, D. S. Universidade Federal da Bahia, Instituto Multidisciplinar em Saúde, Campus Anísio Teixeira. Vitória da Conquista – BA, Brasil. Apresentador: Carla Fabrícia Araújo Bonfim.

O objetivo do estudo foi avaliar a frequência do consumo de alimentos fontes de ferro em crianças menores de 2 anos de idade assistidas nas Unidades de Saúde do município de Vitória da Conquista – BA. Estudo transversal realizado durante o período de maio de 2010 e janeiro de 2011, no qual foram avaliadas 360 crianças menores de 2 anos acompanhadas em 18 Unidades de Saúde. Os dados foram obtidos através da aplicação de um questionário de frequência alimentar seletivo, contendo uma lista dos principais alimentos fontes de ferro e vitamina C. Os dados foram analisados utilizando-se o programa Epi-info 6.04. Do total de crianças, 50,3% eram do sexo feminino e 54,7% tinham idade superior a 12 meses, sendo a média de idade de 13,96±5,15 meses. A maioria das crianças recebeu leite materno (92,5%), com mediana de tempo de 270 dias. A frequência de aleitamento materno exclusivo foi de 84,8%, e mediana de 180 dias. Em relação ao horário de consumo de leite, 23,3% das crianças tomavam leite próximo as refeições de sal. Em relação à frequência de consumo diário dos alimentos fontes de ferro observou-se que 60,8% das crianças consumiam feijão diariamente, 51,3% fruta cítrica e apenas 12,9% consumiam vegetais folhosos diariamente. A maioria das crianças consumia carne de boi e ave pelo menos uma vez por semana, sendo a frequência de 72,8% e 74,7%; respectivamente. Ao contrário, o consumo semanal de peixe e fígado foi de apenas 9,3% e 23,3%; respectivamente. Observou-se uma elevada frequência de crianças que não consumiam vegetais folhosos (54,5%), peixe (68,6%) e fígado (52,0%). A partir desses resultados, pode-se concluir que a mediana de tempo de aleitamento materno exclusivo foi o recomendado pela Organização Mundial de Saúde, seis meses. Em relação ao consumo de alimentos fontes de ferro, os alimentos consumidos com maior frequência foram o feijão e a fruta cítrica, enquanto observou-se uma elevada frequência de crianças que não consumiam vegetais folhosos e fígado. Diante desses dados, nota-se a necessidade de

um acompanhamento nutricional para esse grupo, uma vez que é importante período de introdução da alimentação complementar, sendo um grupo vulnerável para a anemia devido a maior necessidade de ferro.

Apoio financeiro: PET Saúde da Família

HÁBITOS ALIMENTARES DE ESTUDANTES DE NUTRIÇÃO

Cavalcante SO, Velasco IL, Correia JSC, Oliveira – Luna ML

Faculdade São Lucas – Porto Velho, Brasil

Apresentadora: Correia JSC

Objetivo: Verificar as diferenças na ingestão de micronutrientes e distribuição calórica de estudantes iniciantes e concluintes do curso de nutrição entre si e as diferenças entre as que moram sozinhas e as que moram com a família. **Metodologia:** Estudo transversal realizado na Faculdade São Lucas, período de abril a maio de 2011, aprovado pelo Comitê de Ética da instituição, nº 569/11. Em uma amostra de 24% da população aplicou-se o Três Recordatórios Alimentares de 24 horas em dias alternados incluindo final de semana. A média de ingestão de micronutrientes avaliada conforme as DRIs, considerados os valores abaixo da EAR como *inadequados* (IN), entre RDA e EAR como *Risco de Inadequação* (RI) e os valores maiores que a RDA como *adequados* (AD). Para o cálcio foi utilizada a AI. Para a prevalência de inadequação na média de consumo de micronutrientes do grupo utilizou-se a EAR. Para tanto, calculou-se a área da curva que corresponde à proporção de indivíduos com inadequação de consumo, utilizou-se a distribuição normal estabelecida pela equação: $Z = \frac{\text{EAR} - \text{média}}{\text{DP}}$. O DP (desvio padrão) segundo o Subcomitê para Uso e Interpretação das DRIS (FISBERG, 2005, pag. 224). Valor aceitável de inadequação no consumo de 20%. Na distribuição calórica utilizou-se o intervalo estabelecidos pela FAO/ 2003. Para as proteínas 10% a 15%, carboidratos 55% a 75% e lipídios 15% a 30%. As médias foram classificadas como *alta ingestão*, quando estiveram acima do limite superior do intervalo, *baixa ingestão* quando abaixo do limite inferior e *ingestão adequada* quando estiveram dentro do intervalo percentual. Utilizou-se teste T para amostras independentes, com 95% de confiança e erro de 5%. **Resultados:** Foram entrevistadas 32 estudantes, 20 moravam com a família com média de idade 28,85 anos (min. 19; max. 47) e 12 moram sozinhas com média de idade 23,61 (min. 19; max. 35) destas, 17 eram iniciantes e 15 eram concluintes. Das oito vitaminas avaliadas verificou-se que as estudantes de nutrição iniciantes que moravam sozinhas possuíam adequação apenas da vitamina B12. As que residiam com a família apresentaram adequação da tiamina, vitamina B6 e B12. As estudantes concluintes que moravam sozinhas não apresentaram adequação de nenhuma vitamina, as concluintes que moram com a família apresentaram adequação de vitamina C, tiamina, riboflavina e B6. Dos cinco minerais avaliados, apenas as concluintes que residem com a família apresentaram ingestão adequada de ferro e fósforo. O consumo de cálcio em todos os grupos encontrou-se abaixo do recomendado. Houve inadequação no consumo de todas as vitaminas e no consumo de zinco pelo grupo. Os resultados revelam uma diferença extremamente superior na ingestão de vitaminas em favor das estudantes que moram com a família independente do período do curso. Dos cinco minerais avaliados, apenas as concluintes que residem com a família apresentam ingestão adequada de ferro e fósforo. Houve alta ingestão de proteínas, baixa ingestão de carboidratos e ingestão adequada de lipídios. Não houve diferença significativa entre o consumo calórico das estudantes iniciantes que moram com a família das que moram sozinhas e concluintes que moram com a família ou sozinhas $p = 0,022$ e $0,038$ respectivamente. **Conclusão:** As estudantes de nutrição que residem com a família possuem uma maior adequação

na ingestão de nutrientes quando comparadas com as estudantes que residem sozinhas. Não houve grandes diferenças de adequação entre as estudantes iniciantes e concluintes.

Palavras-chaves: hábitos alimentares, estudantes, nutrientes, calorias.

Referência bibliográfica: FISBERG, Regina e cols. **Inquéritos alimentares. Métodos e bases científicas.** Barueri: Manole, 2005

HÁBITOS ALIMENTARES E FATORES DE RISCO PARA OBESIDADE

Autores: Ferreira, E., Martins, C., Mello, M., Afonso, F., Veggi, A., Teixeira, M.

Universidade Gama Filho, Rio de Janeiro, Brasil

Elisa Clezar Ferreira

O presente estudo objetivou verificar a relação entre os hábitos de vida e alimentares de crianças com idade entre sete e dez anos com o estado nutricional; uma vez que, atualmente, a obesidade infantil atinge, 5,6 milhões de crianças brasileiras, entre 5 e 10 anos, e sabe-se que tal fator está relacionado principalmente ao aumento do consumo de alimentos prontos e a diminuição da atividade física. Foi realizado um questionário de frequência alimentar e hábitos de vida, no período de maio de 2011, com 48 crianças de uma escola particular do Rio de Janeiro, com idade entre 7 e 10 anos. Além disso, foram obtidos dados de peso, altura, percentual de gordura por BIA bipolar e circunferência da cintura. Para avaliação do estado nutricional foram considerados os índices IMC/I e A/I. As respostas ao questionário qualitativo de ingestão foram submetidas à classificação multivariada, obtendo-se 10 grupos, resumidamente definidos como: verduras e legumes, frutas, biscoitos recheado, fast food, guloseimas, sorvete, salgado, refrigerante, sucos industrializados e embutidos. Enquanto as questões dos hábitos de vida incluíam, por exemplo: número de refeições e de horas gasto nas atividades sedentárias ou ativas. Observamos que 41,7% das crianças tinham excesso de peso, apresentavam circunferência da cintura aumentada (33,3% nas meninas e 8,3% dos meninos) e percentual de gordura corporal elevado (29,2% nas meninas e 8,3% nos meninos). Em relação ao índice de altura para idade (A/I), todos os participantes apresentaram estatura adequada para idade. Tanto as crianças eutróficas como as obesas/sobrepeso mostraram consumo elevado de alimentos ricos em gorduras, açúcares e sal. Porém, as crianças com excesso de peso tinham hábitos de vida sedentários, observados pelo número de horas dormindo, assistindo à televisão/videogame/computador, e brincando. O percentual de gordura corporal foi maior nas crianças que relataram brincar menos, assistir mais televisão/videogame ou computador e dormir mais. Vinte e cinco por cento das crianças com excesso de peso não faziam o jejum e metade delas "beliscavam" entre as refeições. O número de crianças que praticavam atividades físicas era maior nas crianças eutróficas, porém foram as crianças que mais relataram consumir alimentos ricos em calorias. É, portanto, necessário o desenvolvimento de estratégias preventivas de educação nutricional, de forma a conscientizar a população sobre hábitos de vida e práticas alimentares saudáveis bem como sobre a importância da atividade física.

IMPACTO DA EDUCAÇÃO NUTRICIONAL SOBRE A FREQUÊNCIA ALIMENTAR DE ADOLESCENTES

GOMES, D.; REIS, G.; SOUZA, E.; FERREIRA, B.; BATISTA, E.; ROCHA, E.; JARDIM, G.; RIBEIRO, C.; OLIVEIRA, V.

Faculdade de Minas, FAMINAS-BH. Belo Horizonte, Minas Gerais, Brasil

A alimentação de crianças e adolescentes é fortemente influenciada

pela publicidade relacionada aos alimentos, porém muitas vezes observam-se o incentivo ao consumo de alimentos pobres em micronutrientes como fibras, vitamina e minerais, porém ricos em ácidos graxos saturados e sódio, constituindo um hábito alimentar inadequado. Estudos populacionais mostram que a população brasileira vem aumentando consideravelmente o consumo de biscoito em detrimento ao consumo de verduras e frutas. O resultado desse processo é o aumento das taxas de excesso de peso nessa população. **Objetivo:** Diante da adoção de práticas alimentares, muitas vezes inadequadas, o presente estudo teve como escopo investigar se ações de educação nutricional tem efeito sobre a frequência alimentar de 120 adolescentes de 13 a 15 anos de idade. **Metodologia:** Foi desenvolvido questionário de frequência alimentar semanal tendo como parâmetro os grupos alimentares da pirâmide alimentar adaptada a população brasileira. Os adolescentes foram convidados a responder o questionário antes e após o desenvolvimento de ações de educação nutricional. A promoção da alimentação saudável foram realizadas por meio de 4 encontros para conversas dialéticas apresentando os alimentos e os grupos alimentares, a prevenção de doenças, promoção de uma vida mais saudável que levariam ao bem estar geral do indivíduo, além de curiosidades sobre suplementação, anabolizantes, anorexia e bulimia. Ao final do ciclo de conversas foi realizada uma dinâmica em forma de jogo de perguntas e respostas, onde cada equipe competia entre si. Os dados obtidos pelo questionário foram tratados por teste de comparação de médias (Teste T), considerando uma confiabilidade de 95% ($p < 0,05$). **Resultados:** observou-se que os adolescentes responderam corretamente as perguntas relacionadas alimentação saudável durante a aplicação dos jogos. Foi observado pelos membros a comunidade escolar um aumento no consumo de verduras e frutas. Na análise do questionário de frequência foi observado redução na ingestão de salgadinhos após a ação educativa, porém não houve diferença estatística ($p > 0,05$) no consumo de nenhum dos alimentos listados. **Conclusões:** Esse resultado mostra que as ações de educação nutricional devem ser desenvolvidas a longo prazo, como o objetivo não só de interiorizar conceitos, para induzir a aplicação de tais conceitos no hábito alimentar dos adolescentes. Portanto as ações de educação nutricional devem ser contínuas no ambiente escolar. Verificou-se um aumento significativo no consumo de frutas, verduras e legumes e uma diminuição no consumo de salgadinhos e refrigerantes na hora do intervalo.

Autor apresentador: OLIVEIRA, V

INFLUÊNCIA DA MÍDIA: ANÁLISE DAS PROPAGANDAS DE ALIMENTOS VEICULADAS NA TELEVISÃO

Pimenta, D; Bueno M; Fagioli, D

Universidade Paulista – UNIP

São Paulo – Brasil

Autor para apresentação: Daniela Fagioli

Objetivo: analisar, qualitativamente e quantitativamente, os comerciais de produtos alimentícios voltados ao público infantil apresentados em duas emissoras de canal aberto de televisão do Brasil. **Métodos:** Os dados foram obtidos por meio de gravação, em VHS. As gravações ocorreram no mês de julho, época de férias escolares, durante duas semanas, incluindo os finais de semana. Os comerciais foram classificados de acordo com a frequência de propagandas de alimentos e bebidas. A classificação foi feita com base na adaptação da categorização proposta por Santos e Batalha (2007). A categorização dos itens pertencentes ao grupo "alimentos e bebidas" foram classificados em 22 grupos conforme adaptação do estudo de Santos e Batalha (2007). Em sequência, os alimentos e bebidas foram agrupados novamente em três grupos: alimentos fonte de açúcar;

fonte de sódio e fonte de gordura. Resultados: Foram transmitidos 2.167 comerciais, sendo que 542 (25%) foram produtos categorizados como “alimentos e bebidas”. Os alimentos mais televisionados foram refrigerantes, iogurtes/ bebidas fermentadas e bolachas, tanto nos finais de semana como no decorrer da semana. Cerca de 50% dos produtos alimentícios divulgados foram classificados como ricos em açúcares. Conclusão: a qualidade nutricional dos alimentos televisionados durante os comerciais das emissoras analisadas foi preocupante, visto que mais da metade destes comerciais apresentaram alimentos ricos em açúcar e sabe-se que este nutriente quando consumido em excesso, pode causar graves danos à saúde das crianças principalmente quando alcançarem à vida adulta.

LEVANTAMENTO DOS PRINCIPAIS INGREDIENTES UTILIZADOS EM BARRAS DE CEREAIS E DE SOJA

COSTA, A.^{1*}; SPIESS, C.²; LECHINHOSKI, J.R.²; HERMANN, K.²; TAVARES, L.B.B.²

¹ Pós-Graduação (Mestrado) em Engenharia Química Universidade Regional de Blumenau (FURB). Rua São Paulo, 3250, 89030-000, Blumenau - SC, Brasil. ² Laboratório de Processamento de Alimentos. Departamento de Engenharia Química. FURB. *autor para apresentação.

O consumo de barra de cereais está crescendo continuamente no mercado nacional, diante disso, este estudo buscou levantar informações relativas aos seus ingredientes. Foi realizada uma pesquisa descritiva quantitativa com 100 barras de cereais e de soja, de 21 marcas, por meio da coleta de informações contidas nos rótulos. A constituição básica das barras alimentícias está pautada nos ingredientes secos (cereais, grãos, frutas, sementes, outros) e nos agentes ligantes (açúcares, gorduras, outros). Relativo aos cereais, os mais comuns (em ordem decrescente) são aveia, arroz, milho, trigo e cevada; principalmente em flocos. Das barras pesquisadas, 8% são barras de soja, embora 16% apresentem algum tipo de soja em sua composição, especialmente as proteínas texturizada e isolada. A soja também é uma das fontes de proteína das barras proteicas (que são 6% do total), junto com outros ingredientes, como soro de leite e gelatina hidrolisada. Os carboidratos são diversos, sendo a maltodextrina e o açúcar os mais citados nos rótulos, estando presentes em 58 e 55% das barras, respectivamente. Os óleos e gorduras também podem ser associados na formulação, sendo que 68% das barras contêm gordura, óleo ou oleína provinda da palma. Dos aditivos, o destaque é a lecitina de soja INS 322 (81%), com propriedades antioxidantes e emulsificantes. Outro ponto importante a ressaltar é que 71% das barras apresentam sal em sua composição. Embora sejam produtos multicomponentes e, por isso, apresentem relativa complexidade em sua formulação, existem algumas tendências bem definidas quanto à composição desses produtos, especialmente porque a grande maioria é destinada ao público em geral, sem atendimento a nichos específicos. **Palavras-chave:** cereal, agente ligante, rótulo.

O CONSUMO DA CARNE BOVINA PELA POPULAÇÃO DO MUNICÍPIO DE SANTO ANDRÉ ATENDE AS QUANTIDADES PRECONIZADAS PELO GUIA ALIMENTAR DA POPULAÇÃO BRASILEIRA?

RIBEIRO, S.B.; MOREIRA, D.

UNIVERSIDADE DO GRANDE ABC – Santo André - Brasil
Apresentação do trabalho – Daniella Moreira

A carne é rica em aminoácidos essenciais. Para a manutenção do

organismo é necessário consumir 0,8g/kg de peso de proteína, quantidade preconizada pela pirâmide dos alimentos e o Guia Alimentar da População Brasileira. O objetivo deste trabalho foi avaliar o conhecimento em relação à quantidade e qualidade da carne bovina consumida pela população de Santo André. Aplicou-se um questionário aos participantes de diferentes gêneros e idade em locais aleatórios. Dos participantes na pesquisa, para o nível de escolaridade, obteve-se 33,80% para o ensino médio completo, nível superior completo 11,26%, 1º grau completo 11,26% e mais graduações com 7,04%. Renda familiar mensal de 1 a 3 salários mínimos correspondendo a 69,01%, 14,08% de 4 a 6 salários mínimos e 16,90% outros valores. A incidência do consumo de carne bovina foi de 23,94% para consumo em 3 vezes por semana, seguido de 22,53% para consumo de 4 vezes por semana, 21,12% para consumo de 6 vezes ou mais, 19,71% consumo de 2 vezes e 8,45% para consumo de 1 vez por semana. Quanto ao preparo, o ensopado com 54,92% e fritura com 53,52% se destacaram. A preferência da carne bovina com 71,83% e em seguida o frango com 52,11%. A porcentagem de churrasco consumido foi interessante sendo de 80,28% para o consumo de 01 vez ao mês. 87,32% consideram as informações dos rótulos importantes. No ato da compra 53,52% dos consumidores avaliam a validade como um item de extrema importância na conferência e 54,92% consideram a qualidade mais importante que o preço. Com base nos dados, os benefícios de um programa de orientação resultaria em mudanças de comportamento no ato da compra e principalmente na conscientização sobre o consumo moderado e preparações mais saudáveis à população de Santo André e as demais resultando assim numa melhor qualidade de vida.

PALAVRAS CHAVES: Carne, Consumo, Preferência.

O LETRAMENTO EM SAÚDE E NUTRIÇÃO É INFLUENCIADO PELO HÁBITO DE LEITURA

Autores: Beserra Sales, N.; Ferreira Carioca, A. A.; Mariano dos Santos, P.; Cristina Rocha, D.; Dantas Sabry, M. O.; Baidão Passamai, M. da P.; Alves de Carvalho Sampaio, H.

Universidade Estadual do Ceará. Fortaleza, Brasil.

Autor apresentador: Nara Beserra Sales

Objetivo: Letramento funcional em saúde é a capacidade que o paciente tem de compreender e utilizar as informações recebidas nos serviços de saúde, prevenindo e controlando doenças. A mesma definição pode ser direcionada para Nutrição, no caso de se estar pensando em letramento nutricional. O *Newest Vital Sign* (NVS) é um instrumento constituído pelo rótulo nutricional de um sorvete, proposto para avaliar tanto o letramento em saúde como em nutrição. Até que ponto o letramento sofre influência dos hábitos de leitura presentes ou não entre os indivíduos? Portanto, pretende-se verificar se existe associação entre diagnóstico de letramento e hábito rotineiro de leitura. Metodologia: Trata-se de um estudo transversal, realizado nos anos de 2010 e 2011, submetido e aprovado pelo comitê de ética e pesquisa da instituição responsável pela execução do mesmo. Foram avaliadas 156 mulheres atendidas em um hospital de referência em saúde da mulher. Foi aplicado o NVS e determinado o letramento em saúde/nutrição a partir do número de questões certas, conforme protocolo recomendado pelos autores do instrumento. Foi indagada se existia a prática de leitura e as fontes desta. Para análise dos dados foi utilizado o SPSS versão 16.0, sendo realizada análise descritiva dos dados e teste de associação de Pearson, para avaliar o grau de correlação entre os dados, adotando-se $p < 0,05$ como nível de significância. Resultados: Dentre as avaliadas houve 70 (44,9%) com alta probabilidade de letramento limitado, 42 (26,9%) com possibilidade

de letramento limitado e 44 (28,2%) com letramento adequado. Houve 58 (37,2%) que relataram não ter o hábito de leitura. As demais liam pelo menos um tipo de meio de comunicação, jornal, revista ou livros. Houve associação quando se comparou o hábito de leitura com a classificação do letramento em saúde ($p < 0,001$). Conclusão: Foi baixa a prevalência de letramento adequado. A situação ainda é agravada pela ausência do hábito de leitura. Há necessidade de mudanças na abordagem educativa nos serviços de saúde, tanto adaptando conteúdos para leitores de baixo letramento, como incentivando a aquisição do hábito de leitura.

O PAPEL DA NUTRIÇÃO NO PROCESSO REABILITATÓRIO DE DEPENDENTES DE ÁLCOOL

BARBOSA, C.D.; FERREIRA, C.C.D.

Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA / Volta Redonda – Rio de Janeiro.

Apresentadora: Celia Cristina Diogo Ferreira

Pacientes com problemas de alcoolismo apresentam estado nutricional e hábito alimentar inadequados. Este estudo objetivou identificar o papel da nutrição no processo reabilitatório de alcoólicos frequentadores assíduos do Centro Psicossocial de Volta Redonda (CAPS AD II). A amostra foi constituída por 50 indivíduos. Utilizou-se questionário para levantamento dos dados relacionados à alimentação dos dependentes antes e após o uso crônico do álcool. Houve maior prevalência de indivíduos alcoolistas adultos, do sexo masculino, com baixo nível de escolaridade e renda. O início do hábito de beber ocorreu principalmente na adolescência, sendo a cachaça a bebida predominante. De acordo com o Índice de Massa Corporal encontrou-se 26% dos dependentes com sobrepeso, 12% com obesidade e 10% com desnutrição. Os entrevistados relataram hábitos alimentares inadequados durante a fase de consumo de álcool, com melhora da alimentação no período de tratamento. Recomenda-se uma alimentação equilibrada e orientações nutricionais por um nutricionista para melhorar o estado nutricional desses dependentes.

OBESIDADE INFANTIL ASSOCIADA A FATORES SOCIAIS E DIETÉTICOS

Autores: Silva; F. S.M.(1); Jucimara; M. S. (2); Pinto; C. A. (3)

(1) Fabiana dos Santos Moreira da Silva

Graduanda do Curso de Nutrição (UBM), Barra Mansa - RJ, Brasil.

(2) Jucimara Martins dos Santos

Nutricionista, Mestre em Ciências pela UFRJ, Docente do Curso de Graduação em Nutrição (UBM), Barra Mansa – RJ, Brasil

(3) Carolina Antonio Pinto

Graduanda do Curso de Nutrição (UBM), Barra Mansa , RJ, Brasil.

É reconhecido o papel da hereditariedade no desenvolvimento da obesidade em função dos estudos de genética molecular e fenótipos de obesidade animal. Porém, o aumento recente na prevalência de crianças com obesidade não pode ser explicado apenas pela genética, pois tanto a magreza como obesidade estão diretamente relacionadas a fenômenos sociais. Devido à prevalência crescente da obesidade, este estudo visa analisar a influência dos fatores sociais e dietéticos no desenvolvimento da obesidade infantil, visto que a mesma já é considerada problema de Saúde Pública e não pode ser vista como uma condição benigna, apesar da crença popular de que a criança com sobrepeso e obesidade crescerá com mais rapidez do que outras crianças que apresentam-se eutróficas. Quanto mais tempo à criança se apresentar obesa, mais probabilidade de se manter

nessa condição durante a adolescência e na fase adulta. Dessa forma, torna-se essencial a mudança no comportamento social e alimentar para a formação de hábitos saudáveis e para a promoção da saúde da criança e por consequência, promoção a saúde do adulto. Este trabalho objetivou-se a identificar a influência de fatores sociais e dietéticos no desenvolvimento da obesidade. Discutir como a competência familiar pode prevenir o progresso da obesidade infantil, descrever a importância do aleitamento materno exclusivo até os 06 meses de vida como medida preventiva para a obesidade; verificar como a oferta precoce da alimentação complementar pode contribuir para o desenvolvimento da obesidade infantil e destacar a importância de desenvolver hábitos alimentares saudáveis nos primeiros anos de vida. A pesquisa foi realizada com 34 alunos entre 02 e 10 anos de uma escola particular no Município de Volta Redonda, RJ. Foi aplicado um questionário juntamente com um termo de consentimento (preenchido pelos pais e/ou responsáveis) com a explicação da pesquisa e abordando questões dietéticas e sociais do cotidiano dos alunos e posteriormente foi realizada a avaliação antropométrica para coleta dos dados de peso e altura. Após a coleta dos dados os alunos foram avaliados e diagnosticados de acordo com os parâmetros de peso/idade (P/I), estatura/idade (E/I), peso/estatura (P/E) e IMC/idade (IMC/I) apresentados pelas tabelas do Ministério da Saúde. Os dados foram tabulados e analisados em uma frequência (%), através de uma planilha do programa *Microsoft Excel 2007®*. Os participantes da pesquisa foram classificados em baixo peso (< Percentil 03), eutrófico (e" Percentil 03 e < Percentil 85), sobrepeso (e" Percentil 85 e < Percentil 97) e obesidade (e" Percentil 97). Das 34 (100%) crianças avaliadas, 01 (03%) foi diagnosticada em baixo peso, 24 (70,58%) diagnosticadas em eutrofia, 04 (11,76%) encontravam-se em com sobrepeso, e 05 (14,70%) encontravam-se com índices de obesidade. Das 24 crianças que se encontravam eutróficas 02 (08,33) se apresentavam com peso ideal. Das 05 crianças que apresentaram obesidade 04 (80%) eram do sexo masculino. Em relação à obesidade e a amamentação das 05 crianças que desenvolveram obesidade 03 (60%), não receberam o leite materno, 01 (20%) recebeu o leite materno em um período inferior a seis meses e 01 (20%) criança recebeu o leite materno em um período superior a um ano. 24 (70,59%) crianças possuíam o hábito de consumir frutas diariamente e 10 (29,1%) não possuíam este hábito. Em relação à reeducação alimentar, 14 (41,18%) participantes juntamente com as famílias, estavam tentando fazer uma reeducação alimentar. Em contrapartida, 20 (58,82%) não buscavam uma reeducação alimentar. Das 34 crianças avaliadas 20 (58,82%) praticavam atividade física e 14 (41,18%) não praticavam atividade física extra-escolar. Conclui-se que a incidência do crescimento da obesidade infantil é cada vez mais marcante em países desenvolvidos ou em desenvolvimento, sendo que o papel de família é de extrema importância para o desenvolvimento da obesidade infantil, pois é no ambiente familiar que a criança tem o primeiro contato com os hábitos sociais e dietéticos, os pais e/ou responsáveis são os principais autores no desenvolvimento de hábitos alimentares e estilo de vida saudáveis. O desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis nos primeiros anos de vida contribui não somente para a prevenção da obesidade infantil, mas para a prevenção da obesidade ao longo da adolescência e da vida adulta, visto que crianças que desenvolvem obesidade têm maiores chances de se tornarem adolescentes e adultos obesos. A oferta do aleitamento materno exclusivo nos primeiros seis meses de vida contribui para o não desenvolvimento da obesidade infantil, pois, conforme mostraram os resultados 60% das crianças que não foram amamentadas apresentaram obesidade, e 20% das crianças que receberam o leite materno em um período inferior a seis meses também desenvolveram obesidade.

PANELAS: IMPLICAÇÕES NUTRICIONAIS

CONZO, G. C., *Serviço Social da indústria (SESI), Santos, Brasil.*

Apresentador: Nutricionista Gláucia Cristina Conzo

Existem panelas de diversos materiais tanto artesanal como industrial e cada uma delas tem suas vantagens e desvantagens para a segurança nutricional e alimentar (SAN). Segundo QUINTAES, 2000 “é impraticável pensar na nutrição isolada dos utensílios para alimentos, uma vez que estes são indispensáveis no preparo e na elaboração culinária”. Assim sendo, o objetivo deste artigo é, através da revisão de literatura científica, relatar estas vantagens e desvantagens.

A metodologia científica utilizada foi a pesquisa em bases de dados científicos como Scielo, Medline entre outras

a) Barro: ideal para preparo de molhos e ensopados. Realça o sabor dos alimentos. Cuidados na limpeza são fundamentais pois a porosidade do barro favorece a penetração de alimentos aumentando muito os riscos de contaminação microbiológica (PEREIRA, M., 2008). Segundo QUINTAES, 2005 demora para esfriar o alimento e pode ser levada à geladeira e ao forno.

b) Teflon® ou T-fal: É antiaderente: não há necessidade de uso de gorduras para cozinhar. O teflon é uma barreira para passagem de metais prejudiciais à saúde. Quem confere esta propriedade antiaderente a panela é a presença de politetrafluoretileno (PTFE – polímero cuja fórmula leva carbono e flúor). Porém o PTFE se decompõe a partir de 342°C e nessa temperatura o material perde sua característica antiaderente e libera uma fumaça indesejável, iniciando o processo de decomposição do PTFE em PFOA (composto feito de carbono e flúor), substância suspeita de graves agressões ao meio ambiente (MABURY, S., 2001).

Estudos do Instituto de Química da USP mostram que o uso contínuo de panelas de teflon® podem causar danos respiratórios em seres humanos. (GODOY, S. N., 2008).

Para minimizar os riscos com o uso do PTFE, segundo QUINTAES, 2000 bastam três atitudes: 1ª) não colocar a panela vazia no fogo direto; 2ª) não realizar frituras e 3ª) não usar formas para assar alimentos quando é sabido que a temperatura ultrapassará os 300°C. Nas três situações a precaução é não expor o PTFE a uma temperatura superior aos 300°C.

c) Esmaltadas ou ágata: Não permitem a proliferação bacteriana em função de sua superfície lisa bem como também é atóxica já que não libera nenhum metal pesado quando do cozimento ou uso. Ideal para utilização no preparo de alimentos para crianças pequenas. (QUINTAES, 2005).

d) Alumínio: de maior risco, pois o material pode liberar metais tóxicos e há risco de contaminação química dos alimentos. Já é conhecido que os utensílios de alumínio são vulneráveis à degradação, principalmente por alimentos de pH ácido. Os estudos indicam que vários são os fatores que influenciam a migração do alumínio do utensílio: a qualidade da liga do alumínio utilizada pela indústria, o tempo de uso do utensílio, o tempo de duração da cocção dos alimentos, o pH do alimento, a presença de sal ou açúcar, entre outros. Este metal está associado a doenças neurodegenerativas como o mal de Alzheimer por isso é aconselhável que em seu uso na culinária seja evitado (QUINTAES, K. D., 2000).

e) Cobre: ideal para alimentos que necessitem de cozimento lento como moqueca e galinhada. Conserva melhor a temperatura economizando gás. Segundo QUINTAES, 2005 aquece de maneira rápida e homogênea o alimento e neste tipo de panelas as preparações mais indicadas são: alimentos que não sejam ácidos, preparações à base de leite e massas finas de panquecas.

f) Vidro: não interfere no sabor dos alimentos e conserva melhor a temperatura porém não aquece de maneira homogênea e o fundo por aquecer primeiro pode queimar o alimento. É atóxica já que não libera

nenhum metal pesado quando do cozimento ou uso. (QUINTAES, 2005).

g) Pedra sabão (esteatito): não interfere no sabor dos alimentos, ressaltando-o ainda mais e conserva melhor a temperatura. Estudos mostram que os principais metais que são liberados pela pedra são cálcio, magnésio, ferro e manganês. (QUINTAES, 2004).

h) Ferro: ideal para cozidos conserva melhor a temperatura economizando gás. Contribui para o aumento de ferro nos alimentos que cozinha. Quanto mais velha a panela maior a liberação do mineral. Kakade & Agte (1997) utilizaram em seu experimento diversos alimentos e compararam a cocção destes em utensílios de ferro com a cocção em utensílios de ferro antiaderentes. Os autores concluíram que a quantidade de ferro migrante dos utensílios de ferro é bastante superior à dos utensílios de ferro antiaderentes. Segundo QUINTAES, 2000 o ferro adicionado ao alimento pela cocção em panelas de ferro é tão disponível quanto o ferro não-heme natural do alimento. Portanto o uso de utensílios de ferro na cocção dos alimentos aumenta significativamente a quantidade de ferro consumida.

i) Aço inoxidável: conserva melhor a temperatura, podendo ir ao forno. Não é indicada para fritura, pois aquece demais levando a formação do ponto *humeo* da gordura rapidamente. Libera níquel, ferro e cromo. Os utensílios de inox contribuem na ingestão de ferro e cromo, ambos nutrientes essenciais. Entretanto o níquel é tóxico à saúde e por isso antes de utilizá-la recomenda-se a fervura por no mínimo 4 vezes. (QUINTAES, 2004).

j) Cerâmica: sua pintura interna pode conter óxidos de chumbo e cádmio. Por isso existe uma legislação específica na fabricação de panelas neste material. Geralmente leva tempo para aquecer o alimento, mas isso pode variar em função da cor e espessura da cerâmica. Demora para esfriar o alimento e pode ser levada à geladeira e ao forno. (QUINTAES, 2005).

Conclui-se, portanto, que temos que ter muito critério na escolha de nossas panelas para garantir o melhor preparo e valor nutricional dos alimentos. Não se recomenda as panelas de cerâmica e alumínio pois são as mais perigosas na eliminação de substâncias tóxicas nos alimentos.

PERCENTUAL DE GORDURA CORPORAL EM MULHERES DE 20 A 30 ANOS DE IDADE COM ÍNDICE DE MASSA CORPORAL ADEQUADO

Roçadas, A.F., Rodrigues, A.V., Pereira, F.M., Teixeira, F.C.

Faculdade de Nutrição, Centro Universitário Plínio Leite – Niterói – Rio de Janeiro – Brasil.

Apresentação: Fabiana da Costa Teixeira

A obesidade é definida como o excesso de gordura corporal capaz de gerar danos à saúde. O Índice de massa corporal (IMC) é o método mais utilizado no diagnóstico nutricional, apesar de não ser capaz de identificar a gordura corporal. Evidências indicam que alguns indivíduos classificados como eutróficos apresentam alto percentual de gordura corporal (%GC), o que poderá ser prejudicial à saúde. **Objetivo:** O presente estudo teve como objetivo avaliar o %GC em mulheres de 20 a 30 anos de idade com IMC adequado (entre 18,5 e 24,9 kg/m²) a fim de identificar excesso de gordura corporal. **Metodologia:** Foram avaliadas 30 mulheres do Centro Universitário Plínio Leite – Niterói. Foram aferidos: massa corporal (MC), estatura (EST) e o %GC por bioimpedância. O ponto de corte de %GC utilizado para classificar obesidade foi o de 30%. **Resultados:** A idade média das mulheres avaliadas foi de 23,4 anos. A MC, a EST, o IMC e o %GC médios foram: 57,8Kg, 1,6 m, 22 kg/m² e 25,2%, respectivamente. Apresentaram %CC abaixo do ponto de corte para obesidade 23 voluntárias (76,6%) e %CG

acima de 30%, 7 voluntárias (23,24%). **Conclusão:** Concluiu-se que parte das mulheres do presente estudo apresentou alto %GC, o que demonstrou que o IMC não apresentou consistência em classificá-las quanto ao excesso de gordura corporal.

PERFIL DOS PACIENTES RECEBENDO SUPORTE NUTRICIONAL EM AMBITO DOMICILIAR NO MUNICIPIO DE DOURADOS – MS.

Autores: PINTO L. A., FERREIRA I. R., YAMARANI K., GIANLUPI K., GRIPP D. B.,

Instituição de desenvolvimento: SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE DOURADOS – MATO GROSSO DO SUL – BRASIL

Apresentação: ISABELA REZENDE FERREIRA

Objetivo: Identificar o estado nutricional e as patologias associadas dos pacientes que recebem suporte nutricional em âmbito domiciliar no município de Dourados- MS.

Metodologia: Estudo prospectivo realizado no primeiro semestre de 2011, com pacientes de diversas faixas etárias que recebem alimentos para fins especiais pelo Projeto Terapêutico Nutrir da Secretaria Municipal de Saúde de Dourados – MS. Após o cadastramento o paciente é submetido à realização da triagem sócio-econômica, triagem nutricional pela NRS 2002 (*Nutritional Risk Screening*) e Avaliação Nutricional Subjetiva Global.

Resultados: Foram analisados 69 pacientes, A maioria do sexo masculino no qual representa (55%) da amostra, com a faixa etária predominante de idosos (52.17%) e adultos (47.82%). Para avaliação nutricional dois métodos foram instituídos, primeiramente foi realizado a triagem para identificação do risco nutricional (NRS 2002) e posteriormente a submissão da Avaliação Subjetiva Global. Com a utilização de ambos os métodos, pode se identificar a necessidades de cuidados nutricionais em sua totalidade, tanto pela NRS-2002 que identificou o escore = 3, que representa risco nutricional ao paciente e este deve possuir cuidados dietoterápicos específicos em 100% da amostra. Em relação a avaliação subjetiva global, esta pode identificar que (63.76%) estão desnutridos com diferentes graus de desnutrição, (27.53%) eutróficos e (8.69%) sobrepeso. Em relação às patologias associadas, destaca-se primeiramente as doenças crônicas degenerativas (49,26%), neurológicas (36,24%), cardiovasculares (5,79%) e doenças infectocontagiosas (8,69%).

Conclusão: Todas as especificidades dos pacientes críticos completam a necessidade de acompanhamento nutricional periódico para a promoção, prevenção e tratamento de diversas patologias, sendo um recurso de grande valia aos pacientes e seus cuidadores, interferindo diretamente na recuperação e evolução do quadro clínico, justificando a necessidade de implementação sistemática do serviço de nutrição a esta população, pois dos 69 pacientes cadastrados com alimentos para fins especiais, apresentam necessidades de cuidados nutricionais e de uma equipe multiprofissional.

PERFIL NUTRICIONAL DE ADOLESCENTES (12 A 13 ANOS) DA REGIONAL NORTE DE BELO HORIZONTE, MINAS GERAIS, BRASIL.

REIS, G.S.; FERREIRA, B.S.; BATISTA, E. C.; GOMES, D. A. B.; RIBEIRO, C.S.; ROCHA, E.M.; JARDIM, G. F.; SOUZA, E. M.; OLIVEIRA, V. P.

Faculdade de Minas, FAMINAS-BH. Belo Horizonte, Minas Gerais, Brasil

Atualmente, os maus hábitos alimentares, o acesso a alimentos de baixo valor nutricional, o bombardeio de propagandas de alimentos, o

sedentarismo e a falta de informações adequadas vem ocasionando aumento significativo da obesidade em toda a população brasileira. Esse processo denominado transição nutricional pode ser considerado um problema de saúde pública, uma vez que a obesidade leva a comorbidades que oneram cada vez mais o sistema de saúde. Os estudos mostram que adolescentes obesos têm maior chance de se tornarem adultos obesos, sendo assim, essa faixa etária necessita de vigilância nutricional adequada, já que as alterações hormonais da puberdade por si só podem levar ao aumento do peso e alteração na composição corporal. **Objetivo:** Diante do exposto, o presente estudo teve como escopo avaliar o estado nutricional de adolescentes com faixa etária entre 12 e 13 anos de idade da Região da Pampulha de Belo Horizonte, MG, Brasil. **Metodologia:** Para tanto, foi realizada a avaliação antropométrica de 73 adolescentes por meio da aferição de peso, altura e cálculo do IMC. A interpretação dos dados foi realizada por meio dos índices IMC/idade e estatura/idade, usando os pontos de corte preconizados pelo Ministério da Saúde do Brasil. **Resultados:** Após a análise dos valores obtidos de IMC/Idade pôde-se observar que a maioria dos adolescentes estavam eutróficos (72,6%). Porém, 13,7% estavam com sobrepeso, 9,59% obesos e 2,74% apresentavam obesidade grave, percentuais esses que superaram os valores estatísticos esperados. Por outro lado, foi observado que apenas 1,37% dos adolescentes apresentavam baixo peso. Ao analisar o índice estatura por idade pôde-se observar que 97,26% dos adolescentes apresentavam estatura adequada e apenas 2,74% apresentavam baixa estatura para a idade. **Conclusões:** Os resultados confirmam a transição nutricional sofrida pela nossa população nos últimos anos. Apesar da maioria dos alunos se encontrarem dentro dos parâmetros de normalidade, foi possível observar que os desvios nutricionais do excesso de peso superam os desvios de baixo peso, sendo encontrado percentual de obesidade grave muito acima do esperado dentro da população. O perfil nutricional encontrado nos mostra a importância de se desenvolver projetos de educação e intervenção nutricional com adolescentes a fim de promover hábitos alimentares adequados e reverter o crescimento do excesso de peso em nossa população.

Autor Apresentador: FERREIRA, B.S.

PERFIL NUTRICIONAL DE ADOLESCENTES DE 14 A 15 ANOS DO 9º ANO DA OBRA SOCIAL SÃO JOSÉ OPERÁRIO REGIONAL NORTE DE BELO HORIZONTE, MINAS GERAIS

RIBEIRO, C. S.; FERREIRA, B. S.; GOMES, D. A. B.; BATISTA, E. C.; ROCHA, E.M.; SOUZA, E. M.; REIS, G.S.; JARDIM, G. F.; OLIVEIRA, V. P.

Faculdade de Minas, FAMINAS-BH. Belo Horizonte, Minas Gerais, Brasil

Estudos indicam que o perfil nutricional da população brasileira vem se alterando, esse processo é denominado transição nutricional. **Objetivo:** Diante deste fato, analisando a importância da atenção a saúde e nutrição de crianças e adolescentes, o objetivo do presente estudo foi avaliar o perfil nutricional de 50 adolescentes com faixa etária de 14 a 15 anos em situação de risco social em Belo Horizonte, Minas Gerais, Brasil. **Metodologia:** Foram utilizados para avaliação nutricional os índices antropométricos IMC percentil e o índice Estatura/Idade, conforme recomendação do Ministério da Saúde do Brasil. **Resultados:** Foram observados que 4% dos adolescentes estavam obesos, 18% com sobrepeso, 74% estavam eutróficos e 4% apresentavam magreza como estado nutricional. Os desvios nutricionais apresentaram-se ligeiramente acima do percentual esperado para uma distribuição normal, a magreza e a obesidade se equivaleram dentro da população. Foram observados apenas 2% de baixa estatura para idade. **Conclusões:** Os resultados

mostram que na população estudada, ao contrário de alguns estudos, não se observa uma predominância do excesso de peso em relação a obesidade, mas é necessária uma vigilância nutricional rotineira para prevenir aumentos os desvios nutricionais de maneira mais relevante. O desenvolvimento de atividades de promoção de hábitos alimentares saudáveis que tenham como resultado a manutenção de um peso adequado. Na adolescência a influência da magreza como critério de beleza pode ter contribuído para o aumento do percentual desse estado nutricional na população estudada. Há de se ressaltar que por se tratar de uma população em risco social as condições de insegurança alimentar provocadas pela falta de acesso a uma alimentação de qualidade nutricional, podem ocorrer casos de desnutrição crônica caracterizada pelo déficit estatural, fato que não foi observado de maneira expressiva no estudo. Entende-se que as ações de promoção da saúde e nutrição, que visem beneficiar crianças e adolescentes, possuem papel relevante na sociedade, sendo recomendada como ação preventiva ao desenvolvimento de doenças e distúrbios nutricionais.

Autor apresentador: Ribeiro, C. S.

PERFIL NUTRICIONAL DE ADULTOS ATENDIDOS EM UNIDADES BÁSICAS DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE BELÉM

Oliveira. I. S, Dias. M, Rezende. A. L,
Coordenação de Nutrição/DASE/DPAIS/SESPA

OBJETIVOS: Conhecer o perfil nutricional da população adulta atendida nas Unidades Básicas de Saúde do município de Belém-PA. **METODOLOGIA:** Trata-se de um estudo transversal retrospectivo. Foram utilizados os dados constantes dos formulários do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricionais – SISVAN preenchidos nas consultas nutricionais, tendo como população alvo 118.992 indivíduos adultos que frequentaram as Unidades Básicas de Saúde do município de Belém, no período de janeiro a dezembro/2010. Foram excluídas da pesquisa mulheres gestantes. Para avaliação do estado nutricional foi utilizado o Índice de Massa Corporal (OMS, 2006) e para análise estatística foram aplicados métodos estatísticos. **RESULTADOS:** Dos indivíduos que participaram do estudo 68,8% eram do sexo feminino e 31,2% do sexo masculino. Em relação ao IMC, 3,9% apresentaram baixo peso; 45,3% eutróficos; 29,3% sobrepeso e 21,5% obesidade. **CONCLUSÃO:** Prevaleram os eutróficos, seguidos respectivamente por adultos com sobrepeso e obesos. Sendo identificada uma população de adultos com risco de manifestarem doenças de agravos não transmissíveis.

PERFIL NUTRICIONAL DE CRIANÇAS DE 0 A 06 MESES DE IDADE ATENDIDOS NAS UNIDADES BÁSICAS DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE BELÉM-PA.

Rezende. A. L, Oliveira. I.S, Dias.M.
Coordenação de Nutrição/DASE/DPAIS/SESPA

OBJETIVOS: Conhecer o perfil nutricional de crianças de 0 a 06 meses atendidas nas Unidades Básicas de Saúde do município de Belém-PA. **METODOLOGIA:** Trata-se de um estudo transversal retrospectivo. Foram utilizados os dados constantes no formulário do Sistema de Vigilância alimentar e Nutricional - SISVAN preenchido nas consultas nutricionais, tendo como população alvo 43.403 crianças na faixa etária de 0 a 06 meses, que frequentaram as Unidades Básicas de Saúde do município de Belém, no período de janeiro a dezembro/2010. Para avaliação do estado nutricional foi utilizado o Índice de Peso para idade (OMS, 2006) e para análise estatística foram aplicados métodos estatísticos. **RESULTADO:** Quando ao estado nutricional, 0,2% das crianças apresentaram peso muito baixo para idade, 9,4% peso

baixo para idade, 6,7% risco nutricional, 79% eutróficas e 12,3% de sobrepeso/obesidade. Considerando as variáveis aleitamento materno exclusivo e estado nutricional foi observado que 73,4% das crianças com aleitamento materno exclusivo (AME), encontravam-se eutróficas e daquelas que não foram amamentadas exclusivamente apenas 26,6%.

CONCLUSÃO: Quanto ao estado nutricional das crianças estudadas prevaleceu o Eutrófica, no entanto foi observado um número acentuado de crianças com sobrepeso/obesidade.

PERFIL NUTRICIONAL DE PACIENTES ASSISTIDOS POR UM CENTRO DE REFERÊNCIA EM HEMATOLOGIA E HEMOTERAPIA NO ESTADO DO PARÁ

PARAGUASSU, A¹; PINHO, P¹; SALGADO, N²; TUMA, R³; ARAÚJO, M³; SILVA, A³

¹ Acadêmica da Faculdade de Nutrição da UFPA; ² Residente de Nutrição do Programa de Residência Multiprofissional em Saúde do Idoso; ³ Professora da Faculdade de Nutrição da UFPA.

Universidade Federal do Pará, Belém – Pará, Brasil.

Autora apresentadora: Nayana Salgado

OBJETIVO: Realizar avaliação nutricional a fim de caracterizar o perfil nutricional de pacientes portadores de doenças hematológicas atendidos em um Centro de Referência em Hematologia e Hemoterapia; Coletar dados antropométricos que possibilitem determinar o perfil nutricional deste grupo de pacientes; Oferecer atendimento dietético individualizado, de acordo com as fases da vida (criança, adolescente, adulto e idoso) e estado nutricional. **METODOLOGIA:** Atendimento por demanda espontânea. Realizou-se avaliação antropométrica: Peso, Estatura, Índice de Massa Corporal – IMC, Circunferência da Cintura – CC e Circunferência Braquial – CB. Classificou-se o estado nutricional por fase da vida: adultos e idosos por meio do IMC, CB e CC; crianças e adolescentes por meio das curvas de crescimento da Organização Mundial de Saúde: Peso/Idade, Altura, Idade e IMC/Idade. Realizou-se orientação dietética individualizada a partir do estado nutricional e fase da vida. Esta pesquisa obteve aprovação no comitê de ética em pesquisa do Instituto de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Pará, parecer nº 161/2010. **RESULTADOS:** Foram atendidos 38 pacientes, a maioria do sexo feminino (60,53%) e com maior número de atendimentos destinados aos adultos (63,16%). Quanto às curvas de crescimento, 80,00% das crianças e 100% dos adolescentes foram considerados bem nutridos. De acordo com o IMC, a maioria dos adultos 66,67% e 100% dos idosos estavam bem nutridos, enquanto que 33,34% dos adultos considerados na faixa de sobrepeso e obesidade. Em relação à classificação da CB, a maioria das crianças (60,00%), a maior parte dos adolescentes (37,50%) e dos adultos (41,67%), além da totalidade (100%) dos idosos foram considerados em desnutrição leve. Quanto à classificação da CC, a maioria (75,00%) apresentou valores normais e 25,00% elevados ou muito elevados. **CONCLUSÃO:** Os pacientes avaliados apresentaram de acordo com o percentual de classificação do IMC um bom perfil nutricional, visto que uma parcela expressiva destes foi considerada como bem nutrida, resultados que corroboram os achados segundo a classificação da CC, em que a maioria apresentou medidas adequadas. Contudo, embora o IMC seja um parâmetro comumente utilizado para a avaliação nutricional, outros índices contribuem para o diagnóstico nutricional. Deste modo, a classificação segundo a CB demonstrou que a maior parte dos pacientes encontrava-se em desnutrição leve, o que pode estar relacionado ao fato das patologias de base, representadas pelas alterações hematológicas, contribuírem para um déficit do estado nutricional. Assim, é importante salientar que a avaliação nutricional deve englobar um conjunto de parâmetros para se definir o diagnóstico nutricional do paciente.

Palavras chaves: Avaliação nutricional, Diagnóstico nutricional, Orientação nutricional, Alterações hematológicas.

PERFIL NUTRICIONAL DE SERVIDORES FEDERAIS INCLUSOS EM UM PROGRAMA DE ACOMPANHAMENTO E CONTROLE DA HIPERTENSÃO ARTERIAL

Tarine MC, Sousa VA, Oliveira VC, Correia JSC, Oliveira – Luna ML
Faculdade São Lucas – Porto Velho, Brasil
Apresentadora: Correia JSC

Objetivo: Verificar o perfil do estado nutricional e de ingestão alimentar dos colaboradores hipertensos com uso de medicamentos, do Tribunal Regional do Trabalho, incluídos no Programa de Acompanhamento e Controle da Hipertensão Arterial. **Metodologia:** Pesquisa de natureza aplicada, com abordagem qualitativa, realizada no período de outubro/2009 a março/2010. Aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Faculdade São Lucas, sob o protocolo n. 379/09, realizada mediante assinatura do termo de consentimento livre esclarecido. Para a coleta da ingestão alimentar foram aplicados três recordatórios de 24 horas (R24h), sendo um de final de semana e dois durante a semana, analisados com o auxílio do software AVANUTRI versão 3.1.4. A média de ingestão de micronutrientes avaliada conforme as DRIs, considerado como adequado os valores maiores que a RDA ou maior que AI. Os dados antropométricos de peso e altura foram coletados por meio de uma balança digital marca Techline/Bal - Isopa com capacidade de 150 kg e precisão de 100 gramas. Realizou-se anamnese para dados complementares. Classificação do estado nutricional pelo índice de massa corpórea, IMC (peso/altura²) segundo a OMS 1998. **Resultados:** Foram entrevistados 59 colaboradores, 51% eram do gênero masculino, com média de idade de 50 anos para ambos os gêneros. 91,5% tinha caso de hipertensão na família, 33,9% tinha obesidade grau I, 11,8% obesidade grau II e III, 40,6% sobrepeso, 1,7% baixo peso. Havia 27 obesos, destes 45,76% tinha obesos na família. A média de ingestão calórica foi 1.758,81 kcal/dia ($\pm 425,86$) para o gênero masculino e 1.271,32 kcal/dia ($\pm 310,55$) para o feminino. Do total de entrevistados 53% realizavam as principais refeições fora de casa e 47% realizavam as refeições em casa. Desses, 45,76% realizavam de 2 a 3 refeições ao dia, 40,67% realizavam de 4 a 5 e 13,55% realizavam de 6 a 7 refeições ao dia. Outros fatores relacionados à hipertensão são o consumo de sódio, potássio, cálcio e magnésio. A média de ingestão de sódio no grupo foi 1,63g, enquanto o *Institute of Medicine* recomenda que a ingestão diária adequada do sódio na faixa etária de 19 a 50 anos, seja de 1,5 g e para a faixa etária de 51 a 70 anos a recomendação é 1,3 g, sendo a UL (limite superior tolerável) para todas as faixas etárias de 2,3 g. A média de ingestão, portanto, foi acima da recomendação e quatro colaboradores ultrapassaram a UL. A ingestão neste grupo pode ser ainda maior tendo em vista que a maioria realizava suas principais refeições fora de casa. Acima de 90% dos entrevistados tiveram ingestão relatada de potássio e cálcio abaixo da AI, e abaixo da RDA para o magnésio. 22,3% ingeriam bebidas alcoólicas nos finais de semana, e 14% fumavam regularmente. 37% dos entrevistados relataram exercício físico, desses, 25% praticavam exercício físico duas vezes por semana, 30% três vezes por semana, 25% cinco vezes por semana, 15% seis vezes por semana e 5% sete vezes por semana. **Conclusão:** A alta prevalência de sobrepeso e obesidade não condiz com a ingestão calórica mencionada. A combinação da hipertensão arterial como o pouco fracionamento da dieta, baixo índice de prática de exercício físico e a persistência pelo tabagismo e etilismo eleva o risco de morbimortalidade no grupo. A equipe que assiste o grupo deve ser mais enfática quanto aos riscos de agravos à saúde neste grupo

de colaboradores.

Palavras-chave: hipertensão arterial, obesidade, estado nutricional.

Referência bibliográfica: OMS

PONTOS DE RISCO NO AUMENTO DA CONCENTRAÇÃO DE SÓDIO DURANTE O PREPARO DE REFEIÇÕES DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Burin M., Fernandes Davies, V., Dos Santos M.V., Costa L D.C.F.
Centro de Tecnologia do Social/Serviço Social da Indústria/
Departamento Regional/Santa Catarina
Apresentador: Larissa da Cunha Feio Costa

Objetivo: Identificar os pontos de risco no aumento da concentração de sódio durante o processo de produção de refeições de uma Unidade de Alimentação e Nutrição. **Metodologia:** Durante 19 dias foi observado o processo de produção de refeições de uma UAN. Foram registradas as preparações presentes no cardápio e o modo de preparo dos alimentos, com os ingredientes utilizados. **Resultados:** Os pontos de risco observados durante o período da pesquisa foram agrupados de acordo com o tipo de alimento. No grupo das carnes, observou-se não haver uma padronização de medidas de sal para o seu preparo, além disso, utiliza-se sal temperado (mistura de sal refinado com caldos de carne ou galinha e colorau) com as preparações que já tinham sal, e algumas vezes acrescenta-se ainda o shoyo, que também possui sódio na sua composição. Em relação ao arroz, a medida caseira e ficha de preparação é inexistente, e a adição de sal no mesmo varia de uma dia para o outro. No feijão, também não há medida caseira e ficha de preparação, além disso, existe a adição de embutidos como a lingüiça, sem padronização de quantidade. No grupo das massas, utiliza-se sal na água para cozinhar o macarrão, porém, em algumas preparações acrescenta-se outros ingredientes ricos em sódio, como por exemplo, o macarrão com manteiga, que utiliza a margarina com sal mais o sal de adição. Na preparação penne à parisiense, utiliza-se milho e ervilha (enlatado – rico em sódio), queijo e presunto (ricos em sódio) e mais o sal de adição. No macarrão com salsicha, adiciona-se sal, embora a salsicha seja rica em sódio. No preparo de legumes refogados é utilizado caldo de galinha e sal para refogar os legumes. O mesmo acontece com a polenta (uso de caldos e sal). Para a farofa, utiliza-se caldo, margarina com sal, embutidos (lingüiça, bacon, apresuntado) e o sal refinado. **Conclusões:** Este trabalho enumerou uma série de pontos de risco que devem ser observados durante o preparo de refeições como contribuintes para o aumento da concentração de sódio na refeição do almoço de uma UAN. O uso indiscriminado de caldos e adição sal em uma mesma receita parecem ser os pontos de risco principais na UAN estudada. A falta de padronização da medida caseira do sal de adição nas receitas da UAN estudada é um outro importante fator a ser considerado. Nutricionistas e manipuladores de alimentos devem avaliar a presença de ingredientes com altas concentrações de sódio dentro de uma mesma receita. Considerando a relação saúde doença que o sódio exerce na saúde das pessoas e o papel da UAN como promotora de saúde, é importante estar atento ao controle deste na produção de refeições.

PRÁTICAS ALIMENTARES NOS PRIMEIROS SEIS MESES DE VIDA DE CRIANÇAS COM FENILCETONÚRIA

Fagioli, D; Maturana, N; Almeida, E; Marques T, Chiarella, B; Masson, I
Universidade Paulista – UNIP
São Paulo – Brasil
Autor para apresentação: Bruna Chiarella

Objetivo: avaliar as práticas alimentares nos primeiros seis meses de

vida de crianças com fenilcetonúria. Métodos: foram entrevistados 31 pais ou responsáveis de portadores de fenilcetonúria através de um questionário sobre práticas alimentares, aplicado na APAE de São Paulo, em setembro de 2009. Resultados: das 31 crianças investigadas portadores de fenilcetonúria, 17 eram do sexo masculino; o "Teste do Pezinho" foi a forma diagnóstica mais freqüente (87,10%) para a doença; com relação à dieta, houve maior prevalência de prescrição de fórmula de aminoácidos (70,95%), porém somente 16,13% seguiram esta prescrição. Verificou-se a associação de aminoácidos com o leite materno (29,05%), com 19,35% de adesão. Apenas 6,45% fez uso da fórmula de aminoácido, com dieta restrita em *phe* e a suplementação láctea. Conclusão: O tratamento com maior freqüência de prescrição é a fórmula de aminoácidos sintéticos que supri a carência alimentar ocasionada pela não ingestão de alimentos que possuem *phe*. Contrariamente ao prescrito, conclui-se que a maioria dos pais ou responsáveis pelos fenilcetonúricos acrescenta outros alimentos como a fórmula láctea, que pode interferir no tratamento por conter diferentes níveis de *phe*.

PREVALÊNCIA E FATORES DE RISCO PARA ANEMIA FERROPRIVA EM GESTANTES ATENDIDAS NAS UNIDADES DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE VITÓRIA DA CONQUISTA-BA.

Maia, D. S.; Bonfim, C. F. A.; Magalhães, E. I. S.; Machado, F. C.; Santos, J. S. D.; Baptista, G. M.; Araújo, K. B.; Aguiar, M. A. V.; Kluge, J. F. S.; Pereira Netto, M.; Rocha, D. S. Universidade Federal da Bahia, Instituto Multidisciplinar em Saúde, Campus Anísio Teixeira. Vitória da Conquista – BA, Brasil. Apresentador: Daniela Santana Maia.

O objetivo do trabalho foi realizar um diagnóstico da saúde materna, com ênfase no estado nutricional de ferro de gestantes atendidas nas Unidades de Saúde do município de Vitória da Conquista – BA. Trata-se de um estudo transversal, no qual foi realizada coleta de dados de gestantes em mutirões previamente agendados nas Unidades de Saúde de Vitória da Conquista, Bahia. A amostra foi composta por 328 gestantes atendidas em 15 Unidades de Saúde da Família, 03 Policlínicas de Atenção Básica e 03 Centros de Saúde. Para obtenção dos dados foi realizado teste de anemia por punção capilar, utilizando-se fotômetro portátil (â-hemoglobímetro). Foi aplicado questionário estruturado, contendo informações socioeconômicas e maternas. Para o diagnóstico de anemia adotou-se o ponto de corte inferior a 11,0g/dL, conforme preconizado pelo Ministério da Saúde. As análises estatísticas foram realizadas com o auxílio do *software* Epi-info 6.04. Das gestantes avaliadas, 28% eram adolescentes, com média de idade de 24,04±6,25 anos. A frequência de gestantes no primeiro, segundo e terceiro trimestre de gestação foi de 13,7%, 44,5% e 41,8%, respectivamente. A maioria das gestantes relatou estar em uso de sulfato ferroso (73,2%). A prevalência total de anemia ferropriva foi de 18,9%, sendo que 10,1% relataram apresentar anemia anterior ao estudo. A prevalência de anemia variou conforme o trimestre gestacional, sendo identificado, no primeiro, segundo e terceiro trimestre de gestação, uma prevalência de 8,9%, 21,2% e 19,7%, respectivamente. A concentração média de hemoglobina no primeiro trimestre de gestação (12,5±1,3g/dL) foi significante maior em relação ao segundo (11,8±1,1g/dL) e terceiro trimestre (11,9±1,1g/dL) ($p < 0,05$). Diante dos resultados encontrados pode-se concluir que houve uma baixa prevalência de anemia ferropriva, comparando-se com estudos semelhantes. Tal resultado pode estar relacionado ao uso regular de sulfato ferroso pela maioria das mulheres avaliadas. O significativo aumento da prevalência de anemia do primeiro para o segundo e terceiro trimestre, reflete o aumento da demanda de ferro, visto que, a necessidade deste micronutriente aumenta, a cada trimestre.

PREVALÊNCIA E FATORES DE RISCO PARA ANEMIA FERROPRIVA EM LACTENTES NO ESTADO DA BAHIA.

Magalhães, E. I. S.; Maia, D. S.; Bonfim, C. F. A.; Machado, F. C.; Santos, J. S. D.; Baptista, G. M.; Araújo, K. B.; Aguiar, M. A. V.; Kluge, J. F. S.; Pereira Netto, M.; Rocha, D. S. Universidade Federal da Bahia, Instituto Multidisciplinar em Saúde, Campus Anísio Teixeira. Vitória da Conquista – BA, Brasil. Apresentador: Elma Izze da Silva Magalhães. Pôster.

O objetivo do trabalho foi determinar a prevalência de anemia ferropriva em lactentes assistidos em Unidades de Saúde do município de Vitória da Conquista – BA, e identificar os fatores de risco associados a esta. Trata-se de um estudo transversal, envolvendo 360 crianças menores de dois anos de idade atendidas em 18 Unidades de saúde de Vitória da Conquista, Bahia. Os dados referentes às informações socioeconômicas, maternas e da criança foram obtidos por meio da aplicação de questionário com as mães ou responsáveis pelas crianças. Os níveis de hemoglobina foram coletados por punção capilar, sendo a concentração de hemoglobina medida em fotômetro portátil (â-hemoglobímetro). Foram diagnosticadas como anêmicas as crianças com hemoglobina inferior a 11,0 g/dL, de acordo com o preconizado pela OMS. As análises estatísticas foram realizadas com o auxílio do programa Epi-info 6.04. Das crianças avaliadas, 50,3% eram do sexo feminino e 49,7% do sexo masculino, 45,3% tinham idade = 12 meses, e 54,7% tinham idade entre 12 e 24 meses, com média de 13,96 ± 5,154 meses. Quanto a condição socioeconômica, 60,5% das famílias recebiam 1 salário mínimo ou menos. A prevalência de anemia na população estudada foi de 26,8%, sendo que nas crianças = 12 meses, a prevalência foi de 36,8%, enquanto que nas crianças > 12 meses foi de 18,8%, observando-se diferença estatística ($p = 0,001$). Além da idade, os fatores determinantes da anemia foram: renda familiar menor que um salário mínimo, escolaridade dos pais inferior a oito anos de estudos, número de filhos superior a três, número de filhos < 5 anos superior a dois, e a não suplementação com sulfato ferro. Diante dos resultados destaca-se a anemia ferropriva em lactentes, principalmente na faixa etária de 06 a 12 meses, como um moderado problema de saúde pública, sendo estes dados importantes para a implementação de políticas públicas visando à prevenção da anemia e redução dos riscos a população infantil.

PROJETO "INTEGRANDO OS PAIS – ALIMENTAÇÃO: SUA FAMÍLIA MERECE O MELHOR!"

Mendes, J.; Melo, P.

Prefeitura Municipal de São João da Mata – São João da Mata – MG - Brasil

Autor responsável pela apresentação: Josirene Borges Mendes

Objetivo: Promover reuniões interativas e lúdicas com chefes de família sobre o tema alimentação saudável. Metodologia: Público-alvo: Responsáveis pelas crianças que se encontravam em tratamento nutricional individualizado com a nutricionista local. Os pais foram convidados, por meio de ligação telefônica e convite impresso, a participarem de um grupo de discussões. Foram realizados quatro encontros sequenciais entre os meses de outubro e novembro de 2010, coordenados pela nutricionista, os quais constaram basicamente de quatro partes: 1- Dinâmica de abertura; 2- Discussão de temas pré-determinados (Transição Nutricional; Alimentação saudável; Alimentos industrializados x Alimentos naturais) 3- Tarefas a cumprir até o próximo encontro e dificuldades e conquistas em cumprir as tarefas propostas no encontro anterior; 4- Encerramento do encontro em questão com entrega de lembrancinhas e outras dinâmicas. No primeiro encontro

os participantes escreveram suas principais expectativas com relação ao grupo. O último encontro se diferenciou dos demais por ter sido realizado confraternização com lanches saudáveis e avaliação. As reuniões foram realizadas na Escola Municipal Rosa Alvim e tiveram duração média de uma hora e meia cada uma, constando em média de oito participantes. Foi entregue um certificado de participação ao final dos encontros. Resultados: O grupo teve grande interação e interesse nos assuntos propostos, participando ativamente das reuniões e discussões propostas. As tarefas, as quais eles mesmos escolhiam e se incumbiam de cumprir, foram realizadas com sucesso na maior parte dos casos, sendo algumas delas: "Substituir refrigerantes e sucos artificiais por sucos naturais"; "Não tomar líquidos durante as refeições"; "Diminuir doces"; "Aumentar atividade física"; "Cortar salgadinhos". As dificuldades em cumprir foram compartilhadas entre o grupo, bem como as experiências bem-sucedidas. Segundo a ficha de avaliação preenchida, 100 % dos participantes declararam ter conseguido fazer alguma mudança positiva no dia-a-dia de sua família com relação à alimentação/hábitos alimentares. A avaliação do encontro mostrou ainda uma grande satisfação dos componentes em participar das reuniões por meio de frases do tipo: "Gostaria que não acabasse nunca"... "Nossos encontros foram uma bênção de Deus(...)" "Foi muito válido e espero nunca mais esquecer do que foi comentado nos mesmos"... O que menos gostou? "De ter acabado". Conclusões: As discussões foram de grande valia para desmistificar mitos relacionados à alimentação e despertar os participantes para a importância da alimentação saudável para a saúde de seus familiares.

PROPRIEDADES FÍSICAS, QUÍMICAS E FÍSICO-QUÍMICAS DE BARRAS DE CEREAIS E DE SOJA COMERCIALIZADAS NO BRASIL

COSTA, A.^{1*}; SPIES, C.²; LECHINHOSKI, J.R.²; HERMANN, K.²; TAVARES, L.B.B.²

¹ Pós-Graduação (Mestrado) em Engenharia Química Universidade Regional de Blumenau (FURB). Rua São Paulo, 3250, 89030-000, Blumenau - SC, Brasil. ² Laboratório de Processamento de Alimentos. Departamento de Engenharia Química. FURB. *Autor para apresentação do Pôster.

O objetivo deste estudo foi avaliar as características físicas, químicas e físico-químicas de barras de cereais e de soja comercializadas no Brasil. Foi realizada uma pesquisa descritiva quantitativa com 100 barras de cereais e de soja, de 21 marcas, por meio da coleta de informações contidas nos rótulos das embalagens (em base centesimal – g/100g). Também foram realizadas análises físicas (gramatura e densidade) e físico-químicas (umidade, atividade de água, pH, sólidos solúveis totais e acidez total titulável) de 37% das barras. Quatro por cento (4%) das barras apresentaram teor de gorduras totais acima de 25g e 43% entre 10 e 25g, sendo que, dessas, 53% tinham cobertura de chocolate. Observa-se, assim, que o teor de gorduras totais não está relacionado à cobertura de chocolate, a qual está presente em 39% das barras pesquisadas. Relativo ao teor de fibras, apenas 6% informavam seu tipo e qualidade e, quanto à concentração, a média foi de 6±5g, indicando grande variação nos diferentes produtos. Das barras avaliadas, 13% não podem ser consideradas fontes de fibra, por conterem menos que 3g. O teor médio de proteínas foi 8g, enquanto as barras proteicas apresentaram teores de 25g e as barras de soja, 22g. Nas análises físicas os valores médios de gramatura e densidade foram de 0,91±0,23g/cm² e 0,78±0,21g/cm³. Com relação às físico-químicas, a umidade ficou entre 1,6 e 13%, com média de 9±3%, e a atividade de água ficou entre 0,380 e 0,676, com média de 0,551±0,069, evidenciando que esses produtos apresentam uma elevada vida de prateleira. Diante do exposto, conclui-se que a

combinação dos ingredientes é que proporciona o sabor, a textura e as propriedades físicas, químicas e físico-químicas necessárias tanto para a conservação, quanto para a aceitação das barras de cereais.

Palavras-chave: fibras, barras alimentícias, rótulos.

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS E ANÁLISE SENSORIAL DE CHÁ DE YACON

COSTA, A.¹; RABELLO, J.C.²; UTECH, B.R.²; HERMANN, K.^{2*}; BERTIN, R.L.²; TAVARES, L.B.B.²

¹ Pós-Graduação (Mestrado) em Engenharia Química Universidade Regional de Blumenau (FURB). Rua São Paulo, 3250, 89030-000, Blumenau - SC, Brasil. ² Laboratório de Processamento de Alimentos. Departamento de Engenharia Química. FURB. *autor para apresentação do Pôster.

A raiz de yacon (*Smallanthus sonchifolius*) tem sido descrita como agente terapêutico devido ao seu alto conteúdo de frutooligosacarídeos (FOS). Sua utilização como chá ainda é pouco conhecida, portanto, foi realizado esse estudo, cujo objetivo foi obter um pó para chá a partir de yacon desidratada. Foram avaliadas as características físico-químicas (atividade de água, umidade, pH, sólidos solúveis totais e acidez total titulável) da yacon *in natura* e do pó para chá. Também foi determinado o teor de FOS no pó e na infusão. Para a análise da intensidade de atributos e ordenação-preferência do chá, provadores treinados avaliaram três amostras de infusão ($T_{827} = 6,5\text{g/L}$ de pó de yacon e $6,5\text{g/L}$ de semente de erva-doce; $T_{536} = 6,5\text{g/L}$ de pó de yacon; $T_{419} = 10\text{g/L}$ de pó de yacon). Os atributos (doçura, acidez, sabor amargo e odor estranho) foram avaliados utilizando uma escala de intensidade de 7 pontos (1=nenhum e 7=extremamente) e, em seguida, foi realizado o teste de ordenação-preferência das amostras. A aceitabilidade da amostra selecionada (T_{827}) foi realizada com 101 consumidores escolhidos aleatoriamente, empregando uma escala de 9 pontos (1=desgostei muitíssimo a 9=gostei muitíssimo). O pó de yacon apresentou atividade de água de 0,354, valor próximo ao desejado para chás (0,300). A concentração de FOS no pó foi de 41g/100g e na infusão foi de 0,25g/100g. Para o teste de aceitação, o valor médio atribuído ao chá pelos consumidores foi de 7,0±1,48, com índice de aceitação de 77,6%. Portanto, o pó para chá de yacon acrescido de erva-doce mostrou ser um produto apropriado para comercialização, com o diferencial de apresentar sabor doce natural e potências propriedades funcionais dos FOS presentes no chá produzido.

Palavras-chave: FOS, infusão, diabetes.

"QUIZ DA SAÚDE, UMA ESTRATÉGIA DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL COM ADOLESCENTES

FERREIRA, B.S.; REIS, G.S.; BATISTA, E. C.; JARDIM, G. F.; GOMES, D. A. B.; ROCHA, E.M.; SOUZA, E. M.; RIBEIRO, C.S.; OLIVEIRA, V. P. Faculdade de Minas, FAMINAS-BH. Belo Horizonte, Minas Gerais, Brasil

Objetivo: Tendo a escola papel expressivo ao modelar as atitudes e comportamentos dos adolescentes, o presente trabalho teve como objetivo desenvolver estratégias de promoção da alimentação saudável para 73 alunos de 13 a 15 anos de idade, matriculados em instituição educacional filantrópica, situada na regional Pampulha de Belo Horizonte, MG, Brasil. **Metodologia:** As ações foram baseadas no Guia Alimentar para a População Brasileira e consensos científicos a cerca da Nutrição e Alimentação Saudável para adolescentes. Em um primeiro momento, foram realizadas conversas dialéticas com os adolescentes, apresentando os alimentos e os grupos alimentares, a

prevenção de doenças, a promoção de uma vida mais saudável que levariam ao bem estar geral do indivíduo, além de curiosidades sobre suplementação, anabolizantes, anorexia e bulimia. No fim do ciclo de conversas, foi realizada uma dinâmica em forma de jogo de perguntas e respostas, onde cada equipe competia entre si, denominado “Quiz da Saúde”. Os temas das perguntas foram divididos por fichas de cores e pontuações diferentes. Um aluno de cada equipe era sorteado por rodada de perguntas, escolhendo uma ficha/tema da qual respondia uma questão, em caso de acerto sua equipe pontuava de acordo com um valor empregado em cada ficha. No fim de todos os ciclos de perguntas, a equipe vencedora era a que apresentava maior pontuação. **Resultados:** Ao longo da aplicação da metodologia de educação nutricional por meio do “Quiz da Saúde”, foi possível observar o interesse dos adolescentes pelos temas discutidos e a interiorização de algumas informações importantes para a mudança dos hábitos para a promoção da saúde. A possibilidade de competição entre os grupos, já informada antes do início das conversas, sensibilizou os adolescentes a buscarem maiores informações havendo maior interação com a equipe de estudantes de nutrição que desenvolveu a prática educativa. **Conclusões:** A estratégia de educação nutricional adotada, então, mostrou-se interessante para a promoção da modificação e de melhorias dos hábitos alimentares, porém em longo prazo, pois possibilitou apenas a interiorização de informações, não foi medido a modificação real dos hábitos alimentares, mas pode ser um elemento de sensibilização e reformulação das distorções do comportamento alimentar. Espera-se que com a implantação de projetos contínuos de educação nutricional, sejam observados resultados efetivos, que possam contribuir com a redução dos índices de doenças crônicas na população adolescente e nos ciclos subsequentes da vida.

Autor apresentador: Ferreira, B.S.

RESTRIÇÕES RELIGIOSAS DIETÉTICAS E SEUS REFLEXOS NA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

Autores: Sousa, J.; Botelho, R.

Local: Universidade de Brasília, Brasília – DF, Brasil

Apresentado por Janice Ramos de Sousa

Objetivo: identificar as diversas recomendações dietéticas religiosas e seus reflexos na alimentação saudável. **Metodologia:** revisão bibliográfica da literatura científica em base de dados científicos (SciELO, Bireme, Capes) e livros. **Resultados:** as restrições dietéticas são reduzidas no cristianismo, diferenciando-se muito no que tange ao aspecto alimentar, pois negam o conceito judaico de alimento puro e impuro. Alguns alimentos estão marcadamente presentes nos atos cristãos, como o pão, o vinho, a água, o azeite e o sal, cujos são signos sacramentais, desempenhando papéis específicos na alimentação saudável. A gula considerada como pecado capital no cristianismo auxilia no processo de combate à obesidade. O jejum que objetiva a restrição calórica, muito comum entre os religiosos, pode retardar o aparecimento de doenças como as auto-imunes, aterosclerose, cardiomiopatias, câncer, diabetes, doenças neurovegetativas, renal e respiratória. As regras budistas eliminam a cebola, a cebolinha, e o alho por considerarem plantas estimuladoras da paixão, e acreditam que o consumo de carne, laticínios e ovos é conflitante com os ensinamentos islâmicos de bondade para com os animais. **Conclusões:** as crenças religiosas favorecem a adoção de comportamentos saudáveis alimentares como a redução do consumo de álcool, laticínios, caféina e gordura de origem animal. As regras dietéticas contidas nos livros sagrados nunca ofereceram explicações satisfatórias para justificar as restrições impostas aos fiéis e foram quase sempre incompreensíveis. Diante das informações científicas atuais é possível a igreja associar

as restrições alimentares recomendadas aos fiéis com os princípios da alimentação saudável.

Palavras-chave: alimentação; religião; saúde; tabu.

TEATRO DE FANTOCHES COMO INSTRUMENTO DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL NA ESCOLA. UMA EXPERIÊNCIA EM ESCOLAS PÚBLICAS DE ENSINO INFANTIL NO MUNICÍPIO DE UBERABA.

Patriota PF, Ladeira L, Murakami C, Almeida C, Dias J, Margato M, Carvalho M, Lozi P.

Universidade Federal do Triângulo Mineiro, Uberaba- Brasil-MG

Autor apresentador: Patriota PF.

Objetivo: Desenvolver ações de educação nutricional com crianças na idade de 3 a 6 anos, matriculadas em duas escolas públicas de ensino infantil em Uberaba-MG.

Metodologia: O Teatro de Fantoques foi a ferramenta de educação escolhida pela equipe (profissionais da escola, Unidade de Saúde da Família e estudantes de graduação em nutrição). O tema apresentado através dos fantoches foi sobre lanche saudável na escola. Utilizou-se como fantoches personagens da Turma do Chaves, um programa televisivo muito conhecido pelas crianças. Cada turno (matutino e vespertino) teve uma apresentação da peça com avaliação posterior, através da análise qualitativa de participação em atividades lúdicas tais como, colorir e associar os personagens com lanches saudáveis.

Resultados: As crianças permaneceram bem atentas e participativas durante a apresentação do Teatro de Fantoques e apresentaram resultados satisfatórios quando da participação em atividades lúdicas sobre alimentação saudável e quando das indagações colocadas pelas apresentadoras do teatro sobre o que é lanche saudável e não-saudável.

Conclusão: O teatro de fantoches, utilizando-se de personagens populares entre as crianças, associando-os a informações sobre alimentação saudável parece ser uma boa ferramenta no desenvolvimento de atividades de educação nutricional na escola.

UTILIZAÇÃO DE FARINHA DE ORA-PRO-NÓBIS (*PERESKIA ACULEATA* SPP.) NA ELABORAÇÃO DE PRODUTO DE PANIFICAÇÃO.

*Autores: Gladys Conceição de Oliveira Nóbrega**

*Vanessa Vasconcelos Fonseca ***

*Rachel Santos da Conceição ***

*NÓBREGA, G.C.O. * Graduada do Curso de Nutrição do UBM, Barra Mansa, RJ, Brasil.*

*FONSECA, V. V.; SANTOS, R. ** Docentes do Curso de Nutrição do UBM, Barra Mansa, RJ, Brasil.*

As farinhas vegetais atingem à exigência de grupos de baixo poder aquisitivo, pois são constituídas de alimentos de baixo custo, geralmente hortaliças-não-convencionais. Dentre essas podemos destacar a ora-pro-nóbis (*Pereskia aculeata* spp.) cujo consumo é muito disseminado no estado de Minas Gerais, especialmente nas antigas regiões mineradoras. Suas propriedades nutricionais e funcionais são conhecidas, sendo chamada de “carne de pobre” por conta de seu alto teor protéico e utilizada na alimentação de famílias carentes. É ainda utilizada pela medicina popular como emoliente em inflamações e queimaduras devido seu alto teor de mucilagem. O presente trabalho teve como objetivo produzir uma farinha de ora-pro-nóbis e com ela elaborar um produto de panificação do tipo pão de forma, a fim de introduzir uma nova forma de consumo dessa hortaliça-não-convencional em um alimento comumente consumido pela população.

A farinha foi obtida a partir das folhas de ora-pro-nóbis oriundas de uma cultura doméstica estabelecida numa cidade do Sul Fluminense. As folhas foram desidratadas em estufa convencional a 55°C por 30 horas, trituradas em liquidificador e peneiradas em peneira de 20 mesh, no Laboratório de Bromatologia do UBM. No mesmo laboratório foi realizada a análise química da farinha. O pão de forma foi produzido no Laboratório de Técnicas Dietéticas da mesma instituição, tendo como ingredientes da formulação tradicional: farinha de trigo, leite, óleo de soja, ovos, sal, açúcar e fermento biológico. A farinha de ora-pro-nóbis foi introduzida na preparação tradicional em substituição parcial da farinha de trigo, em proporções de 5%, 10% e 15%. A avaliação química da farinha apresentou os seguintes resultados: cinzas: 19,67%, umidade: 4,80%, lipídeos totais: 2,03%, proteína: 25,81%, fibra bruta: 10,83% e carboidratos: 36,86%. Todas as formulações do pão de forma obtiveram os aspectos necessários para o consumo. Concluiu-se que é possível viabilizar uma nova opção para o consumo de um vegetal não convencional com um grande potencial nutritivo e funcional, podendo ser utilizado em preparações culinárias variadas.

Palavras Chave: Ora-pro-nóbis; farinhas vegetais; hortaliça-não-convencional; *Pereskia aculeata*; pão de forma; avaliação química.

Apresentação: Gladys Conceição de Oliveira Nóbrega.

VIGILÂNCIA ALIMENTAR EM IDOSOS RESIDENTES EM UBERLÂNDIA, MINAS GERAIS, BRASIL

Autoras do trabalho: Lopes, DD; Souza, DA; Azeredo, CM; Moreira, MRC e Souza, LP.

Apresentadora: Lopes, DD

Instituição: Secretaria Municipal de Saúde de Uberlândia – MG – Brasil e Universidade Federal de Uberlândia – MG – Brasil

Objetivo: Avaliar a frequência do consumo alimentar de idosos, com 60 anos ou mais, por meio do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN e que foram atendidos na Rede Municipal de Saúde de Uberlândia no ano de 2010.

Metodologia: Foi realizado um estudo transversal descritivo do tipo quantitativo com dados secundários gerados pela ficha de cadastro dos pacientes no SISVAN. Utilizando-se o Formulário de Marcadores de Consumo Alimentar, foi abordado a frequência do consumo alimentar nos últimos sete dias de 10 grupos de alimentos e bebidas, a saber: 1) salada crua; 2) legumes e verduras cozidas; 3) frutas frescas ou salada de frutas; 4) feijão; 5) leite e iogurte; 6) batata frita, batata de pacote e salgadinhos fritos; 7) hambúrguer e embutidos; 8) bolacha salgada, biscoitos, salgadinhos de pacote; 9) bolacha doce, doces, balas; 10) refrigerante (não considerando light ou diet). Após a coleta de dados, procedeu-se à análise estatística, a partir dos relatórios gerados pelo SISVAN.

Resultados: Avaliou-se no período estudado, 2.339 idosos sendo que 13% não tiveram nenhum consumo de salada crua ou legumes e verduras cozidas e 11% também não ingeriram nenhum tipo de fruta. Em relação ao consumo de leite e/ou iogurte, 17% dos idosos entrevistados não haviam consumido nenhuma porção nos últimos sete dias contra 56% que haviam consumido estes produtos diariamente. Por outro lado, o consumo de feijão esteve presente, todos os dias, nas refeições de 81% dos idosos pesquisados. Com relação a produtos considerados pouco saudáveis, que devem ser consumidos no máximo duas vezes por semana, o resultado foi o seguinte: batata frita, batata de pacote e salgadinhos fritos: 91% dos idosos consumiram no máximo duas vezes por semana; hambúrguer e embutidos: 93% também consumiram duas vezes ou menos; bolacha salgada, biscoitos, salgadinhos de pacote: 65% seguiram as regras do Ministério da Saúde e consumiram duas vezes ou menos. Para i) bolacha doce, doces,

balas e ii) refrigerante (não considerando light ou diet), observou-se o consumo de duas vezes ou menos em 82% e 77% dos idosos, respectivamente.

Conclusões: Apesar de alguns alimentos, considerados poucos saudáveis, não estarem presentes ou não fazerem parte do consumo habitual (duas vezes ou menos), tais como refrigerantes, embutidos, frituras e doces, observa-se um baixo consumo de fibras e cálcio na população estudada. De acordo com “Os Dez Passos da Alimentação Saudável para Pessoas Idosas”, preconizado pelo Ministério da Saúde, a ingestão diária de verduras e legumes deveria ser de três porções. A mesma quantidade, três porções, é indicada para frutas frescas e leite e derivados, estes, preferencialmente, com baixo teor de gordura. Considerando-se ainda a maior prevalência de doenças crônicas não transmissíveis nesta faixa etária, o desenvolvimento de estratégias que promovam a alimentação saudável deve ser buscado de forma contínua neste grupo, seja por meio de oficinas culinárias, rodas de conversa ou outras abordagens de caráter mais prático ou menos teórico, que considerem, por exemplo, a baixa escolaridade destes idosos, atendidos no Sistema Único de Saúde por meio da Rede Pública de Saúde de Uberlândia.

VINAGRE DE FRUTA E CEREAL DE MARCA COMERCIAL: AVALIAÇÃO DE ROTULAGEM SOB A VISÃO CRÍTICA DE CONSUMIDOR E LEGISLAÇÃO VIGENTE

CARETTA, ER; RODAS, MAB; GARBELOTTI, ML; BARROS, ETM INSTITUTO ADOLFO LUTZ – Centro de Alimentos – São Paulo, Brasil

O Brasil possui grande disponibilidade de frutos e cereais que podem ser utilizados na produção de vinagres, o que além de colaborar com aumento de renda de pequenos produtores rurais, também significa melhoria na qualidade nutricional. Segundo a legislação brasileira (Instrução Normativa nº 36/99, MAA) é denominado como fermentado acético, sendo classificado conforme a matéria prima que lhe dá origem, como maçã, uva, milho, arroz, entre outros. Sob o aspecto nutricional, pode conter vitaminas, ácidos orgânicos, proteínas e aminoácidos provenientes da matéria prima e do processo de fermentação alcoólica. Na escolha de alimentos pelo consumidor diversos fatores podem influenciar na decisão de compra e consumo, como nova tecnologia, qualidade nutricional, um atributo sensorial desejável, preço e condições de embalagem e rotulagem. Entretanto, a primeira tomada de decisão recai sobre a embalagem e rotulagem, mostrando sua importância como forma de informação e aceitação do consumidor. Considerando o exposto, este trabalho objetivou avaliar criticamente rótulos de marcas comerciais de vinagres de frutas e cereais, em relação às opiniões de consumidores e legislação vigente. Para isto, foram avaliadas 6 marcas distintas de vinagres, 2 de cada um dos sabores de maçã, vinho branco e arroz, utilizando teste de consumidor e parâmetros das legislações vigentes no país. Participaram do teste afetivo 37 consumidores, sexos feminino e masculino, que reportaram suas opiniões em escala não estruturada de intenção de consumo sobre as características de embalagem e rotulagem do produto. Em relação ao resultado do teste afetivo, verificou-se que houve diferenças significativas ($p < 0,05$) entre as distintas marcas de vinagres. As marcas que apresentaram maiores notas médias foram B (6,38) e F (7,56), predominando entre as justificativas mencionadas as condições de embalagem plástica anatômica, com tampa e lacre de boa vedação e auto-explicativa, ilustração compatível para o produto, conteúdo interno de aparência visual clean, dizeres de rotulagem gerais compatíveis com as expectativas do consumidor e esclarecimentos sobre possível alteração de cor do líquido, além da recomendação da forma adequada de conservação após abertura. Das 6 marcas avaliadas, 66,7%,

estavam em desacordo com a Resolução RDC nº 259/02, da ANVISA/MS. Duas marcas (A e B), sabor de maçã, apresentavam vocábulos possíveis de levar o consumidor a erro, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza e composição, com destaque da qualidade intrínseca do produto e por mostrar data de validade discordante entre impressão no frasco de acondicionamento e rótulo. Apesar da não obrigatoriedade em legislação da inclusão no rótulo de vinagres da tabela de informação nutricional, esta constava em uma das marcas sendo vista pelos consumidores como um ponto positivo na intenção de consumo. As condições apresentadas pela embalagem e os dizeres descritos em rotulagem foram vistos pelos consumidores como fatores importantes na intenção de consumo do produto. Levando em conta critérios da legislação brasileira, alguns aspectos de rotulagem deverão ser adequados e revistos pelos fabricantes, podendo como consequência aumentar a segurança de compra e consumo, o bem estar do consumidor e apontar a eficiência do comércio de alimentos sobre as informações contidas em rotulagens.

NUTRIÇÃO CLÍNICA (Tema Livre)

A NOVA MEDIDA ÍNDICE DE OBESIDADE CENTRAL PODE SER CONSIDERADA MELHOR DO QUE A CIRCUNFERÊNCIA DA CINTURA PARA DISCRIMINAR O RISCO CORONARIANO ELEVADO? SERÁ UMA NOVA TENDÊNCIA EM AVALIAÇÃO ANTROPOMÉTRICA?

Raele R, Ribeiro JEC, Rocha D, Ribeiro RS, Lia VE, Medeiros FM, Conceição RDO, Carvalho JAM, Filho RDS. Centro de Medicina Preventiva Einstein Jardins / Unidade de Lipídes InCor – HC.FMUSP. São Paulo – Brasil.

Introdução: A partir da década de 90, tem-se observado uma intensa mudança nos hábitos alimentares da população brasileira, o que tem sido associado ao aumento da obesidade e de doenças crônicas não transmissíveis. Existem diversos indicadores de obesidade generalizada e central, e novos indicadores têm sido foco de alguns estudos.

Objetivos: Avaliar a correlação do Índice de Obesidade Central (IOC) e da Circunferência da Cintura (CC) com o Risco Coronariano Elevado segundo Escore de Framingham em uma população adulta submetida à revisão continuada de saúde-check up.

Metodologia: 2163 indivíduos (1739 homens e 424 mulheres), submetidos a um protocolo de check up onde: IMC (OMS,1998); Circunferência da Cintura (ATPIII, 2001) e Índice de Obesidade Central onde CC(cm) / E (cm). Escore de Framingham elevado (>10%) e análise estatística envolvendo correlação de Pearson(rs), nível de significância de 5%(p) e intervalo de confiança de 95%.

Resultados: No total da amostra 83% dos indivíduos apresentaram Baixo Risco Coronariano, 10% Médio Risco e 7% Alto Risco. Entre as mulheres 96%, 2% e 2%, entre os homens 80%, 11% e 9%, Baixo, Médio e Alto Risco, respectivamente. A média da CC nos homens: 94,1(±10,0cm) e nas mulheres: 78,2(±9,9cm). A média do Índice de Obesidade Central (IOC) na amostra=0,52 (± 0,063) e entre as mulheres=0,48 (±0,061) e homens=0,53 (±0,058). De acordo com o coeficiente de correlação de Pearson (r) na amostra total do estudo: correlação moderada entre o IOC e o Risco Coronariano Elevado (0,41) e entre a CC e o Risco Coronariano Elevado (0,35). Nos homens: correlação moderada entre IOC e o Risco Coronariano Elevado (0,37) e entre CC e o Risco Coronariano Elevado (0,30). Nas mulheres: IOC e o Risco Coronariano Elevado (0,43) e CC e o Risco Coronariano Elevado (0,40), onde $p < 0,0001$.

Conclusão: Observamos que tanto o IOC quanto a CC se correlacionaram moderadamente com o Risco Coronariano, porém o IOC apresentou uma melhor correlação para ambos os gêneros. Existem poucos trabalhos na literatura envolvendo esta nova medida, tornando-se importante a realização de novos estudos para avaliar a sua eficácia, bem como estabelecer pontos de corte na população brasileira, por parecer um marcador importante para o Risco Coronariano Elevado.

AVALIAÇÃO DO PERFIL BIOQUÍMICO, ADIPOSIDADE CORPORAL E NÍVEIS PRESSÓRICOS DE IDOSOS PERTENCENTES A UM GRUPO DE CONVIVÊNCIA DE VOLTA REDONDA- RJ

AVELINO, A.P.A.; FERREIRA, C.C.D.; CERQUEIRA, J.S.; Nascimento, R.G.B.O.; MAIA, A.P.S.; COLDEBELLA, T.S.; VINHEIRAS, C.S.L. Centro Universitário de Volta Redonda – UniFOA / Volta Redonda – Rio de Janeiro.

Apresentadora: Ana Paula Alves Avelino (Tema Livre)

O IBGE em 2010 apontou que no Brasil possui 18 milhões de idosos, que representa 12% da população brasileira. Na cidade de Volta Redonda, a população idosa alcança 257.803 habitantes. O objetivo deste trabalho foi avaliar o perfil lipídico, a glicemia de jejum, a adiposidade corporal e a pressão arterial de um grupo de idosos de Volta Redonda- RJ. O perfil bioquímico foi avaliado a partir das dosagens das concentrações de glicose e perfil lipídico através do método enzimático-colorimétrico. A avaliação de LDL-colesterol foi calculada através da equação de Friedewald. Na avaliação da adiposidade corporal utilizou-se a bioimpedância elétrica tetrapolar. Para a avaliação e classificação da pressão arterial utilizou-se os parâmetros propostos pela VI Diretriz Brasileira de Hipertensão Arterial (2010). Participaram do estudo 84 voluntários, sendo 14 homens e 70 mulheres. Foi observado predomínio de idosos com idade entre 60-69 anos (62%). Foram encontrados os seguintes valores médios para o perfil bioquímico: glicose 95,16±17,78, triglicerídeos 151,98±55,97, HDL colesterol 44,36±13,16, LDL 106,33±45,5 e colesterol total 210,39±51,15. Os valores médios encontrados para glicose. Quanto ao estado nutricional 4,8% apresentaram magreza, 51,7% eutrofia e 38,1% sobrepeso, já na adiposidade corporal encontramos prevalência de complicações metabólicas associadas à obesidade (72%), seguido de escores acima da média (26%) e na média (2%). Na avaliação dos níveis pressóricos, encontrou-se um maior número de indivíduos classificados como limítrofe (132x81±11,1mmHg). Concluiu-se a amostra apresenta fatores de risco cardiovasculares e que avaliação da adiposidade corporal foi mais sensível para diagnosticar complicações metabólicas associadas à obesidade do que o IMC corroborando com outros estudos.

SAÚDE PÚBLICA (Tema Livre)

A ATUAÇÃO DA NUTRIÇÃO EM UMA CLÍNICA DE REABILITAÇÃO PARA DEPENDÊNCIA QUÍMICA DE ADOLESCENTES

IULIANO, B. A.1; SABER, I. B. 2; MARQUES, K. M.3; BARRIOS, W. D. 4; Magalhães; L. L.5. Centro Universitário São Camilo, São Paulo, Brasil.

Introdução: O aumento do uso de drogas psicotrópicas nos adolescentes é um grande problema de saúde pública no Brasil. O uso destas substâncias comprometem o estado nutricional dos usuários, seja pela diminuição do apetite ou pelas alterações metabólicas. Portanto, é importante que se faça acompanhamento nutricional para melhorar o quadro de baixo

peso e das possíveis deficiências de macro e micronutrientes nesta população. **Objetivo:** Relatar a experiência da assistência nutricional em clínica de reabilitação para dependentes químicos. **Metodologia:** O trabalho é realizado no Projeto Jovem Samaritano, no município de Cotia, São Paulo, que atende adolescentes dependentes químicos de 14 a 18 anos de idade. As avaliações nutricionais são quinzenais, realizadas em consultas individuais, onde são aferidos peso, altura e índice de massa corporal, para diagnosticar o estado nutricional, bem como são questionados o consumo de hortaliças, frutas, e de ingestão hídrica, além do funcionamento do trato gastrointestinal. Intercalando-se às consultas, que contemplam orientações individuais, são realizadas atividades coletivas de educação, perfazendo encontros semanais com a Nutrição. Trata-se de oficinas culinárias que abordam principalmente o consumo de hortaliças, frutas e água, de forma participativa e crítica, sendo a preparação culinária elaborada e consumida pelos residentes. **Resultados:** Com as avaliações nutricionais, observa-se que os residentes chegam ao Projeto desnutridos, por ficar dias sob o efeito da droga e sem se alimentar, e recuperam seu estado nutricional após a internação, devido ao não uso de drogas e à alimentação equilibrada oferecida cinco vezes ao dia. Observa-se aumento no consumo de hortaliças, frutas e da ingestão hídrica ao longo do tratamento, apesar de não atingirem às recomendações. Já o trato gastrointestinal, na maioria das vezes apresenta-se funcional. As oficinas culinárias contam com cerca de 10 adolescentes, utilizando-se utensílios não sejam perfurocortantes ou quebrem. Estas oficinas proporcionam a exploração dos benefícios da alimentação para os jovens, em linguagem adequada e contextualizada às necessidades manifestadas pelos mesmos. Procura-se identificar objetivos nutricionais, mas enfatizar sempre a autoestima e a autonomia de cada um em suas escolhas, alimentares ou não, tendo como foco contribuir para sua recuperação da dependência química. **Conclusão:** O acompanhamento nutricional em clínicas de reabilitação para dependência química é de suma importância, pois o estado nutricional e a alimentação implicam em seu estado de saúde e recuperação. Porém, é essencial que o nutricionista promova hábitos alimentares saudáveis do dependente, compreendendo e respeitando todas as esferas biopsicossociais envolvidas neste processo. **Palavras-chave:** Estado nutricional, educação nutricional, drogas psicotrópicas.

1 Nutricionista Mestre em Saúde Pública, Docente, Centro Universitário São Camilo

2 Estagiária, Discente do curso de Nutrição, Centro Universitário São Camilo

3 Nutricionista dos Projetos Sociais, Gastronomia e Nutrição, Hospital Samaritano

4 Nutricionista Líder, Gastronomia e Nutrição, Hospital Samaritano

5 Nutricionista Coordenadora do Serviço de Gastronomia e Nutrição, Gastronomia e Nutrição, Hospital Samaritano

AValiação DO PERFIL ANTROPOMÉTRICO E DE FATORES DE RISCO CARDIOVASCULAR EM FUNCIONÁRIOS DE UMA ESCOLA PRIVADA EM BELÉM-PA.

SILVA, L.C.R.; QUEIROZ, D.N.R.; FARIAS, G. L.; BARBOSA, K. S.; CARMIN, S. E.M.; SILVA, E.B.

Instituição: Universidade Federal do Pará -UFPA -Belém-PA – Brasil

Autor apresentador: Dielle Nazaré Reis de Queiroz

OBJETIVO - Avaliar o perfil antropométrico e a presença de fatores de risco cardiovascular em funcionários de uma escola privada em Belém-PA. **METODOLOGIA** - O estudo desenvolvido foi do tipo transversal, sendo a avaliação antropométrica realizada através da verificação do peso, altura, Índice de Massa Corporal (IMC), Circunferência da Cintura (CC) e Pregas Cutâneas Tricipital, Bicipital, Subescapular e Supraílica. O diagnóstico nutricional foi realizado através da classificação da CC, do IMC e do percentual de gordura, este último realizado somente

nos participantes que foram classificados como eutróficos segundo o IMC. A análise dos dados foi realizada por meio do Microsoft Excel 2007. **RESULTADOS** - Foram avaliados 34 funcionários, com média de idade de 36 anos, sendo 94,12% do sexo feminino e 5,88% do masculino. Do total de avaliados 20,6% exerciam funções técnico-administrativas, 17,6% executavam atividades de serviços gerais, 5,9% atuavam na produção de refeições e 55,9% eram professores. Com relação aos parâmetros antropométricos, de acordo com o IMC, 70,58% dos funcionários encontrava-se com o IMC acima do recomendado, sendo destes 52,94% classificados como sobrepeso e 17,64% como obesidade. Com relação a circunferência da cintura, a maioria (61,76%) apresentou a medida acima dos parâmetros recomendados, destes 35,29% apresentaram risco elevado para o desenvolvimento de DCV e 26,47% um risco muito elevado. Já com relação ao percentual de gordura corporal, 46,15% encontrava-se com o percentual acima da média e 38,46% já apresentavam risco para desenvolver DCV. Quando interrogados sobre a presença de outros fatores de risco do total de avaliados, 59,09% dos funcionários afirmaram ter casos de hipertensão na família, destes 13,63% já apresentavam hipertensão instalada; 50% afirmaram ter casos de diabetes e 45,45% de também terem casos de DCV familiar. Quanto à presença de dislipidemias 13,63% relataram já apresentar o distúrbio e embora todos tenham negado a prática do fumo, 90,9% dos entrevistados relataram não praticar nenhum tipo de atividade física regularmente. **CONCLUSÃO** - Considerando que um percentual significativo de funcionários relatou a presença de algum fator de risco não-modificável para DCV, por isso faz-se necessário a tomada de medidas para a melhoria dos parâmetros dos riscos modificáveis, como o IMC e a C/C, bem como do sedentarismo. Tal medida se torna ainda mais relevante para o grupo avaliado, em sua maioria, de profissionais da educação, responsáveis por trabalhar no ambiente escolar as questões relacionadas à saúde, servindo como parâmetro de referência para as crianças.

ENVELHECIMENTO E AGRAVOS À SAÚDE: PERFIL EM IDOSOS PARTICIPANTES EM UM CENTRO DE SAÚDE NA VILA PLANALTO – DISTRITO FEDERAL.

MENDONÇA, L.R.; FURUMOTO, R.V.; SOUSA, M.C.G.
Universidade de Brasília, Brasília, Brasil.

Apresentador do Tema Livre: Livia Rodrigues Mendonça

Objetivo: Identificar o perfil dos participantes idosos do Centro de Saúde na Vila Planalto, DF, Brasil.

Métodos: Foi realizada entrevista para definir o perfil socioeconômico e mensurados dados antropométricos em 70 idosos que compareceram no Centro de Saúde n.15 entre março e julho de 2011, sendo excluídos aqueles que não quiseram participar da pesquisa. Para classificação do perfil antropométrico foram utilizados o IMC, CC, RCQ e RCE. Os dados coletados foram analisados no programa Excel.

Resultados: Nos pesquisados observamos 62,9% não completaram o primeiro grau, e 51,4% recebem apenas 1 salário mínimo. Dentre as patologias referidas somente 2,9% não possuem DM ou HAS; 40% apresentaram ambas DCNT e 65,7% apresentaram mais de uma patologia associada a DM ou HAS. Quanto a relação entre DCNT e consumo, 21,4% dos hipertensos consomem semanalmente embutidos, e entre os diabéticos há consumo diário de açúcar e doces em respectivamente, 47,1% e 5,7%. Entre os índices antropométricos, mais de 75,7% apresentou excesso de peso e valores desfavoráveis de RCQ, CC e RCE.

Conclusão: a partir deste estudo verificou-se elevada prevalência de valores inadequados para a prevenção de agravos a saúde. Faz-se necessária a inclusão do nutricionista para o reforço da educação

nutricional quanto aos riscos das patologias associadas e torna-se fundamental esse diagnóstico para a ação de novas políticas a serem implementadas nos grupos focais do Centro de Saúde número 15 da Vila Planalto.

FATORES DETERMINANTES DA ANEMIA EM CRIANÇAS ATENDIDAS EM PERÍODO INTEGRAL EM CRECHES DO ESTADO DA BAHIA.

Novaes, T. G.; Silveira, K. C.; Cardoso, T. L. S.; Moreira, A. S.; Ferreira, V. B.; Gomes, A. T.; Cardoso, A. P. A.; Melo, D. S.; Sousa, D. F.; Pacheco, G. K. D.; Nascimento, L. M.; Oliveira, M. C. M.; Bilac, M. C.; Souza, C. L.; Martins, P. C.; Cardoso, L. G. V.; Rocha, D. S. Universidade Federal da Bahia, Instituto Multidisciplinar em Saúde, Campus Anísio Teixeira. Vitória da Conquista – BA, Brasil. Apresentador: Taiane Gonçalves Novaes.

Este trabalho teve como objetivo descrever os fatores determinantes da anemia em crianças atendidas em creches públicas de Vitória da Conquista – BA. Trata-se de um estudo transversal, tendo como componente amostral 361 crianças matriculadas em 11 creches municipais ou conveniadas com a prefeitura. Foi aplicado um questionário aos pais ou responsáveis pelas crianças, contendo informações socioeconômicas, maternas e sobre a saúde das crianças. O teste de anemia foi realizado na própria creche, com coleta de uma amostra de sangue por punção capilar em microcuvetas descartáveis e a concentração de hemoglobina medida através do fotômetro portátil (hemoglobímetro). O ponto de corte para diagnóstico da anemia foi valores inferiores a 11,0 g/dL. O software utilizado para análise dos dados foi o Epiinfo, versão 6.04. Das crianças avaliadas, 52,4% eram do sexo masculino, 85,9% tinham mais de 30 meses, com idade média de 39,1±7,6 meses e 52,2% frequentavam a creche há menos de 4 meses. Observou-se que 10,2% das crianças nasceram de baixo peso e que 9,1% nasceram prematuras. A renda familiar mensal inferior a 1 salário mínimo foi encontrado em 43,8% das famílias, 51% das moradias não apresentavam rede de esgoto e 9,5% das famílias não tinham acesso à água filtrada. A prevalência de anemia foi de 9,7%, com média de 12,3±1,2 g/dL. Os exames evidenciaram prevalência de anemia de 8,4% nas crianças com idade acima de 30 meses e de 17,6% naquelas com idade inferior a 30 meses; sendo que as crianças menores de 30 meses tiveram 2,56 [1,07-6,06] ($p<0,05$) mais chance de ocorrência de anemia. Foi encontrada associação da anemia com o peso ao nascer, em que as crianças nascidas com peso inferior a 2500 gramas tiveram 3,38 [1,56-7,40] ($p<0,05$) mais chance de ocorrência de anemia; e também com o acesso à rede de esgoto, sendo que aquelas no qual o domicílio não tinha acesso à rede de esgoto apresentaram 2,53 [1,10-5,89] ($p<0,05$) mais chance de ocorrência de anemia. A partir desses resultados, observou-se baixa prevalência de anemia nas crianças assistidas em creches, que pode estar relacionada à característica da população, uma vez que, a maioria tinha idade superior a 30 meses. Os fatores determinantes da anemia nessa população foi a idade inferior a 30 meses, o baixo peso ao nascer e a falta de acesso à rede de esgoto. Esses dados são importantes para implementação de medidas preventivas, para redução e prevenção da anemia nessa população. **Financiamento:** (PROEXT, 2009).

PERFIL ANTROPOMÉTRICO DE PRÉ-ESCOLARES E ESCOLARES DE UMA ESCOLA PARTICULAR DE BELÉM-PA, ANTES E APÓS O PERÍODO DE FÉRIAS.

QUEIROZ, D.N. R.; SILVA, L. C. R.; FARIAS, G. L.; BARBOSA, K.S.; CARMIN, S.E.M.; SILVA, E.B.

Instituição: Universidade Federal do Pará -UFPA- Belém-PA – Brasil

Autor apresentador: Dielle Nazaré Reis de Queiroz

OBJETIVOS - Traçar o perfil antropométrico de pré-escolares e escolares de uma escola particular de Belém-PA, antes e após o período de férias escolares. **METODOLOGIA** - No estudo de caráter transversal com amostra pareada foram executadas duas avaliações antropométricas, a primeira realizada no final do ano letivo de 2010, e a segunda, dois meses após, no retorno as aulas para o ano letivo de 2011. Avaliação antropométrica dos pré-escolares e escolares foi realizada por meio da aferição do peso e da altura com posterior cálculo do IMC. Para a classificação do estado nutricional foi utilizado o indicador IMC/Idade, de acordo com as faixas de escore Z propostas pela Organização Mundial da Saúde. **RESULTADOS** - Foram avaliadas 106 crianças de 2 a 10 anos de idade, sendo 39,62% pré-escolares e 60,38% escolares. Do total 45,28% eram do sexo masculino e 54,72% do sexo feminino. Para a faixa etária pré-escolar (de 2 a 5 anos de idade), o critério de classificação Risco de Sobrepeso foi o que mais sofreu mudança após o período de férias escolares, aumentando de 16,67% na primeira avaliação para 26,83% na segunda, seguido do de eutrofia que sofreu redução de 66,67% para 58,54% entre as primeira e a segunda avaliação. Entre os escolares (de 5 a 10 anos) o critério de classificação com maior percentual de mudança entre as avaliações foi o de eutrofia que aumentou de 34,38% para 40,63%, seguido do de sobrepeso que diminuiu de 39,06% para 31,25% e do de obesidade que aumentou de 15,63% para 18,75%. **CONCLUSÃO:** Baseado nos resultados do presente estudo verificou-se que o índice IMC/Idade apresentou alterações significativas em diferentes critérios de classificação, principalmente para risco de sobrepeso, no grupo de pré-escolares e de obesidade no de escolares. Neste sentido, faz-se necessário a execução de iniciativas que incentivem a prática da alimentação saudável no ambiente escolar, associado a orientações aos pais para a continuidade dessas ações em casa junto à família, durante todo o ano, incluindo as férias escolares, onde o consumo exagerado de energia associado a práticas sedentárias pode contribuir fortemente para o aumento de sobrepeso e obesidade entre as crianças.

QUALIDADE DAS INFORMAÇÕES EM NUTRIÇÃO INFANTIL VEICULADAS ATRAVÉS DE VÍDEOS PELA INTERNET.

Patriota PF, Nomelini, MH.

Universidade Federal do Triângulo Mineiro, Uberaba- Brasil-MG

Autor apresentador: Patriota PF.

Objetivo: Verificar a qualidade das informações sobre nutrição infantil veiculadas na Internet através de vídeos disponíveis em sites de busca. **Metodologia:** Foram avaliados vídeos em português brasileiro postados em sites de busca na Internet tendo como descritores as seguintes palavras: alimentação infantil, nutrição infantil, primeira papinha. Os vídeos foram classificados em Adequado(quando o conteúdo era adequado segundo os Guias Alimentares do Ministério da Saúde- MS), Inadequado(continham várias informações errôneas sobre alimentação infantil em comparação as orientações do MS), Sem valor informativo (apesar de conter as palavras chaves eram vídeos com nenhuma informação sobre Nutrição infantil, sem valor educativo) **Resultados:** Foram encontrados 90 vídeos com as palavras-chaves. Destes, 34,44%(31 vídeos) foram considerados inadequados, 8,88% (8 vídeos) classificados como Adequados e 56,66% sem valor informativo (51 vídeos) **Conclusão:** A inadequação das informações sobre nutrição infantil apresentadas através de vídeos na Internet representam um sério risco a saúde pública por consistirem em ferramentas de fácil e amplo acesso aos pais e cuidadores de crianças que as utilizam como forma de apoio para o cuidado em Nutrição com estas crianças.

Gastronomia Nutrição & Qualidade de Vida

12º Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição

trabalhos científicos

FOOD SERVICE / GASTRONOMIA (Pôster)

ABSENTEÍSMO ENTRE TRABALHADORES DE UM SERVIÇO HOSPITALAR DE NUTRIÇÃO DE SÃO PAULO-SP

Scarazzato CM, Cardoso E, Ferreira ABC, Isosaki M
InCor – HCFMUSP, São Paulo, Brasil.

Apresentadora: Carolina Murari Scarazzato

Introdução: O absenteísmo é um problema crucial para as organizações, pois ocasiona custos diretos e indiretos, representados pela redução da produtividade e da qualidade do atendimento. A especificidade e complexidade dos serviços de nutrição hospitalar geram aumento da carga de trabalho e condições desfavoráveis para o trabalhador, o que interfere na saúde deste. Em unidades hospitalares o absenteísmo-doença é considerado o principal motivo das faltas imprevistas. Nos Serviços de Nutrição e Dietética Hospitalares são poucas as pesquisas sobre ausência do trabalhador ao trabalho. Desta forma, o absenteísmo pode ser utilizado como um indicador para busca de novas estratégias de gestão. **Objetivo:** Verificar a evolução do absenteísmo de trabalhadores de um Serviço de Nutrição. **Métodos:** Foram coletados os registros de ocorrência do absenteísmo, de todos os trabalhadores do Serviço de Nutrição de um hospital localizado em São Paulo-SP, especializado em cardiologia, no período de 2001 a 2010, por meio do banco de dados desse serviço criado a partir das escalas de trabalho mensais. Para a quantificação das ausências foram escolhidos três indicadores dentre os recomendados pela Subcomissão de Absenteísmo da Comissão Permanente e Associação Internacional de Medicina do Trabalho: taxa de frequência por episódio, proporção de tempo perdido e duração média dos episódios. As ausências dos trabalhadores foram classificadas em doença própria, doença na família, acidente de trabalho, motivo voluntário e compulsório. **Resultados:** A população do estudo constituiu-se em sua maioria do gênero feminino (83%), que atuavam nas áreas de produção e internação, ocupando cargos operacionais (atendentes de nutrição e cozinheiros). No período estudado a taxa de frequência por episódio, a proporção de tempo perdido e a duração média dos episódios foram de (quadro abaixo):

Observou-se que a principal causa das ausências foi doença do próprio trabalhador de 2001 a 2008, seguida de motivo voluntário. Nos anos

de 2009 e 2010 essa proporção se inverteu e a principal causa passou a ser motivo voluntário. **Conclusão:** Os indicadores mostraram que houve um aumento do absenteísmo, sendo as doenças do próprio trabalhador as mais frequentes até 2008 e as ausências voluntárias a partir de 2009. Sugere-se a realização de novos estudos comparativos com outros hospitais e a aplicação de estratégias visando reduzir o absenteísmo e garantir a qualidade do serviço prestado aos pacientes.

ANÁLISE DA QUALIDADE DOS PRATOS DE CLIENTES DE UM RESTAURANTE SELF-SERVICE

DEL PINO, R.; ARAGÃO, K.

Centro Universitário de Brasília – UNICEUB, Brasília – DF, Brasil

Karina Aragão Nobre Mendonça

A população brasileira está sofrendo mudanças sócio-culturais como revelam valores da Pesquisa de Orçamento Familiar (POF 2008/09), referindo aumento para 33,1% os gastos totais das famílias das grandes metrópoles brasileiras destinados à alimentação fora de casa, em detrimento a pesquisa anterior, que constatou que 25% determinavam esses gastos. Diante disso, o aumento do número de unidades de alimentação e nutrição como, por exemplo, restaurantes self-services, já é notado. Esta é a modalidade mais procurada devido ao preço, variedade e praticidade, constituindo num modelo onde o cliente é autônomo do que vai colocar em seu prato. Essa autonomia inclui a inexistência de restrições das quantidades servidas. Para tanto, a realização de uma análise prévia dos balcões de distribuição auxilia na montagem de um prato mais saudável. O objetivo do trabalho foi analisar a montagem dos pratos servidos por clientes de um restaurante self-service, e avaliar se a quantidade de preparações oferecidas pode interferir nas suas escolhas. O método baseou-se num estudo longitudinal com abordagem quali-quantitativa. A pesquisa foi realizada no período de cinco dias consecutivos (segunda a sexta-feira) entre 12h e 13h e as observações anotadas foram referentes à presença e frequência de pratos principais servidos, verificação da presença de guarnições de origem vegetal e não vegetal, análise do consumo de arroz e feijão e observação de quantos clientes analisaram o balcão de distribuição previamente ao se servir. Os resultados demonstraram que a maioria dos observados incluiu mais de um prato principal em seu prato (55%), onde também se observou maior consumo de carne bovina

Indicador	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Taxa de frequência (episódio)	3,91	4,72	3,28	4,37	4,71	6,28	5,22	4,56	4,14	4,81
Proporção de tempo perdido (%)	3,46	4,67	3,45	3,70	6,24	5,51	8,17	8,18	6,40	7,83
Duração média dos episódios (dias)	3,31	2,57	2,69	2,17	3,00	2,26	3,06	3,32	2,72	3,09

em dois dias, fato que pode estar relacionado com as preparações oferecidas, que eram constituídas por molhos, possivelmente apresentando melhor aceitação pela clientela. Notou-se, também, que mais da metade dos clientes optavam por guarnições de origem não vegetal, tais como macarrão ao molho branco e farofa, por exemplo. Pode-se dizer, então, que a variedade de guarnição envolvendo molhos e gordura em sua preparação, possivelmente influencia na escolha dos clientes por talvez serem consideradas mais atrativas e saborosas. Outro quesito avaliado foi o consumo de arroz e feijão, onde notou-se que essa combinação foi consumida por 64% dos clientes pesquisados. Valores contraditórios são determinados pela Pesquisa de Orçamento Familiar (POF 2008/09), que demonstra redução na compra e consumo de arroz e feijão pelos brasileiros em 40% e 26,4%, respectivamente. Por último, foi observado a quantidade de participantes que verificaram o balcão de distribuição previamente ao se servir, onde notou-se baixo índice de verificação determinado por, apenas, 2% dos observados. Sendo assim, conclui-se que a maioria dos clientes não sabe se portar diante da variedade de preparações oferecidas, principalmente se tratando de pratos principais. A baixa porcentagem de clientes que verificou o balcão de distribuição previamente ao se servir pode colaborar com tal fato, já que, acredita-se que os indivíduos que observam o balcão antes elaboram um prato de forma mais adequada. Desse modo, destaca-se a importância do profissional nutricionista no contexto de Unidades de Alimentação e Nutrição, visando a realização de cardápios mais adequados, com diversidade de preparações, envolvendo alimentos funcionais e destacar por meio de projetos de educação nutricional a importância do “se alimentar” mais saudável e adequado.

AUDITORIA EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

FIGUEIRÊDO, K.B.W., NUNES, L.V.

Associação Educacional Luterana Bom Jesus – IELUSC / Joinville – Santa Catarina – Brasil

Katherinne Barth Wanis Figueirêdo

Atualmente, a adoção da auditoria nas unidades de alimentação e nutrição tem se tornado cada vez mais frequente, visto que, a mesma é um instrumento que identifica as não-conformidades do local, porém faz sugestões de oportunidades de melhorias, a fim de aumentar a qualidade do produto final para a satisfação do cliente, sendo que o mesmo tem se preocupado cada vez mais com a qualidade dos alimentos e com os riscos que eles podem ocasionar à saúde. O presente trabalho foi realizado em uma empresa privada de alimentação coletiva situada no município de Joinville – SC, a qual fornece refeições transportadas para empresas particulares e hospitais; e teve como objetivo auditar os procedimentos e processos da mesma. A auditoria ocorreu em três diferentes fases, sendo a primeira pré-auditoria, onde houve apenas observação em todos os setores da unidade e aplicação do check list, sendo o mesmo da ANVISA; a segunda fase foi a execução, onde montou-se uma apresentação com todos os pontos irregulares observados anteriormente, e foi apresentado aos nutricionistas responsáveis pelo local, ao final desta etapa, foi realizado o mesmo procedimento da etapa anterior (check list e observação); a última fase foi a pós-auditoria, onde foi aplicado o mesmo método das outras fases, com o intuito de identificar todas as mudanças efetuadas desde o início da auditoria. Para fazer a comparação dos dados, foi feito o cálculo para saber a porcentagem de itens que estavam conforme, não conforme ou que não se aplicavam ao local. Já para as observações, montou-se uma tabela que é dividida nas três fases da auditoria, onde as falhas são divididas em: nutricionistas, funcionárias e produção.

Na pré-auditoria, após a aplicação do primeiro check list, 48,48% não estava de acordo com as conformidades, e somente 42,42% estava de acordo com as conformidades. Já na execução, após a reunião com as nutricionistas responsáveis, houve uma pouca mudança no quadro, onde 38,18% não estava de acordo com as conformidades e 52,72% estavam de acordo com as conformidades. Ao final, após a aplicação do terceiro e último check list, pode-se observar uma redução significativa no número de não conformidades que no início era de 48,48% e caiu para 29,69%, consequentemente houve aumento do número de conformidades que era de 42,42% e passou a ser de 61,21%, porém ainda não sendo o ideal, em todas as etapas sendo que em todas as etapas 9,09% não se aplicou ao local. Nas diversas fases do trabalho evidenciou-se a predominância das atividades de rotina, além da inconstância do atual modelo de gestão, o qual atem-se a resolver casos urgentes e imprevistos, com ausência de um sistema de checagem, cobrança e prestação de contas por desempenho e gestão operacional. Há a necessidade de ser realizada uma transformação no modelo de gestão atual, de modo a valorizar e aplicar as regras e normas sanitárias, dentre outras, salientando principalmente os temas ora abordados como não conformidades e oportunidades de melhoria, introduzindo novidades de modo criativo. Todavia, estas alterações também deverão levar em conta um planejamento estratégico das ações, de modo a integrar e interrelacionar os colaboradores com os operadores efetivos, reduzindo-se os conflitos e resistências a mudanças. Assim, a auditoria mostra-se como ferramenta eficaz para diagnosticar as inconsistências e irregularidades de modo a corrigi-las através das oportunidades de melhorias, sendo assim, muito importante a realização de mais estudos nesta área.

AValiação das condições Higiénico-Sanitárias de Panificadoras Localizadas na Cidade de João Pessoa-PB

Moreira, R. ; Freitas, T.; Peixoto, J.; Maria, T.; Mamede, L.

Departamento de Nutrição - Universidade Federal da Paraíba

João Pessoa-PB, Brasil

Autor apresentador: Renata Duarte Moreira

Objetivo: classificar 18 panificadoras da cidade de João Pessoa, Paraíba, de acordo com o cumprimento dos itens da Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) N° 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), a fim de avaliar as condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos. Metodologia: foram avaliadas 18 panificadoras localizadas na cidade de João Pessoa – PB, escolhidas de modo aleatório, tendo como critério de inclusão a participação voluntária na pesquisa. Durante o estudo foram analisados, de acordo com os itens estabelecidos pela RDC N° 216/2004 (ANVISA), os seguintes pontos: edificações e instalações, fluxo de produção, operações de higienização, equipamentos, manejo de resíduos, manipuladores, matérias-primas, ingredientes e embalagens, preparação e exposição do alimento para consumo e fardamento dos funcionários. Os estabelecimentos foram classificados em três grupos, segundo o cumprimento percentual dos itens constantes no formulário: o grupo A, com mais de 75 % de cumprimento dos itens; o grupo B, com 50 % a 74,99 % de cumprimento; e o grupo C, cumprindo menos de 50 % dos itens imprescindíveis. Resultados: das 18 panificadoras analisadas, 7 estão classificadas no grupo A, representando um total de 38,89 % dos estabelecimentos visitados; 6 encontram-se classificadas no grupo B, o que representa 33,33 % do total e 5 panificadoras compõem o grupo C, resultando em 27,78 % da amostra. Conclusão: de acordo com o estudo, pode-se perceber que os estabelecimentos encontram-se mais

adequados nos itens relacionados ao dimensionamento das edificações e exposição dos produtos ao consumo do alimento. No entanto, os itens relacionados ao manejo de resíduos e controle integrado de vetores e pragas urbanas, as unidades analisadas apresentaram resultados insatisfatórios, em sua maioria. Constatou-se também uma forte relação entre as unidades que constituem o Grupo C com a sua localização, uma vez que estes estabelecimentos estão localizados em bairros menos favorecidos de modo que seus produtos podem oferecer um risco à saúde do consumidor devido às precárias condições de funcionamento. Observou-se ainda que 61,11 % da amostra está abaixo do valor considerado ideal para um bom funcionamento de uma Unidade Produtora de Alimentos, indicando a necessidade de um treinamento efetivo sobre Boas Práticas de Fabricação nesses estabelecimentos, assim como uma maior fiscalização pelo órgão competente, a fim de garantir um produto inócuo e de melhor qualidade para os consumidores.

AValiação DO RESTO InGESTÃO DE UM RESTAURANTE COMERCIAL EM BRASÍLA- DF; BRASIL

SONDA, L.; SILVA, M.C; ARAGÃO, K.

Centro Universitário de Brasília – UNICEUB, Brasília – DF, Brasil
Karina Aragão Nobre Mendonça

Objetivo: O objetivo desta pesquisa foi avaliar o resto ingestão de um restaurante comercial em Brasília. **Metodologia:** O trabalho foi realizado em uma UAN comercial, na cidade de Brasília-DF, durante o período de 26 de Abril de 2011 a 01 de Maio de 2011. O índice de resto ingestão (IR) foi calculado de acordo com Abreu et. al. (2007), dividindo-se o peso da refeição rejeitada pelo peso da refeição preparada, e transformando-se em percentual. Para obtenção do peso da refeição preparada, pesaram-se cada uma das preparações prontas, utilizando-se uma balança tipo plataforma, da marca Toledo®, com capacidade para 500 Kg. Para obter o peso do rejeito (lixo), excluiu-se o material não comestível (ossos, cascas, etc.). Avaliou-se o índice de resto ingestão em relação ao cardápio oferecido durante uma semana, classificando o índice de acordo com Teixeira (2004) seguindo os seguintes intervalos: ótimo: índice de 0,0 a 3,0%; bom: 3,1 a 7,5%; ruim: 7,6 a 10,0%; inaceitável: acima de 10,0%. Foi realizado também um treinamento junto à equipe responsável pela manipulação e elaboração dos alimentos, mostrando de que forma pode-se evitar um grande desperdício. **Resultados:** Observou-se uma variação muito grande de quantidades preparadas conforme o movimento previsto. Fazendo uma média notamos que em 2 dias ultrapassou o limite, ficando claro que foi um erro de cálculo por parte da equipe de cozinha deixando assim de servir em média 38 refeições a mais. Esse custo é bastante significativo para a unidade, uma vez que o tipo de serviço oferecido é de preço fixo, acarretando uma diminuição no lucro por parte da empresa (UAN). **Conclusão:** Diante dos resultados obtidos, pode-se concluir que, o índice de resto ingestão está inaceitável dentro desta UAN, é necessário um controle rigoroso da sobra limpa, a fim de produzir alimentos suficientes para o número de comensais, evitando assim o desperdício. Um melhor planejamento da quantidade total de alimentos produzidos pode reduzir o desperdício e consequentemente diminuir os gastos, possibilitando um maior investimento em outras áreas dentro da UAN. Sugere-se, portanto, a realização de treinamentos para tentar reduzir a quantidade total de alimentos produzidos, assim como, a transferência dos gastos decorrentes das sobras limpas para outras áreas dentro da UAN, cabe ao nutricionista ajudar no controle e na qualidade dos serviços prestados pela UAN.

AValiação HigIÊNICO-SANITÁRIA DO COMÉRCIO AMBULANTE DE OSTRAS NO LITORAL DO MUNICÍPIO DE NATAL/RN.

GOMES, J.B.M.1; NOBREGA, A.B.N2; SANTIAGO, J.L.S3; QUEIROGA, P.V.D.M4.

Universidade Potiguar – Escola de Saúde – graduanda do curso de bacharelado em Nutrição1

Universidade Potiguar – Escola de Hospitalidade – docente do curso de bacharelado em Nutrição e CST em Gastronomia2,3,4

Av. Engenheiro Roberto Freire, nº1684, Capim Macio. Unidade Roberto Freire. CEP 59080-400 - Natal/RN – Brasil. Contatos: janailmabibiana@hotmail.com(1), amarianobrega@unp.br (2), jussele@unp.br(3) priscilavanini@unp.br(4)

Autor apresentador: SANTIAGO, J.L.S.

A cada ano é crescente o número de vendedores ambulantes de alimentos no litoral. Se tratando das ostras do gênero (*Crassostrea gigas* e *Crassostrea brasiliana*) apresentam grande importância sob um ponto de vista turístico por serem típicos da região apreciados por estes consumidores, mas este quadro favorece para o aumento dos riscos de intoxicações alimentares, quando se analisa o prognóstico de que as condições de requisitos de higiene alimentar deste alimento podem ser insatisfatórias. O armazenamento inadequado visto que as ostras são armazenadas em reservatório térmico portáteis por longo período de exposição deste molusco pode levar o consumidor a um risco de contaminação alimentar ou outros tipos de DTAs presentes na microbiota deste alimento. As ostras apresentam um mecanismo de filtração que são capazes de aglomerar, a partir da água do mar adjacente, uma quantidade elevada de micro-organismos e, conseqüentemente, acumula uma flora bacteriana rica e também, riscos de elevados níveis de metais pesados. Portanto podem agir como portadores de micro-organismos patogênicos humanos. Nesse contexto, a presente pesquisa objetivou avaliar as condições higiênicas sanitárias das ostras vendidas por ambulantes nas praias de Natal/RN, a fim de orientar a população dos devidos riscos que este molusco fresco pode causar devido à carência de conhecimentos dos vendedores ambulantes sobre manipulação segura dos alimentos. Este estudo foi realizado nas praias da Redinha, praia do Meio e Ponta Negra localizadas no litoral norte e sul do município de Natal/RN, no período do mês de Julho, cuja coleta de dados foi realizada durante os finais de semana do mês nos períodos matutino nas praias da Redinha e Ponta Negra e vespertino na praia do Meio. Foi elaborado um questionário, baseado na RDC 216 (BRASIL, 2004) e formulário proposto por Medeiros e Florentino (2010), onde a aplicação do mesmo ocorreu através de observação visual do trabalho dos ambulantes nas praias. De acordo com os resultados obtidos, o comércio de ostras por ambulantes nas praias obteve índices médios de 60% de não conformidade na praia da Redinha, 60% na praia do meio e 52% em Ponta Negra. As situações mais encontradas nas praias que interferiu nos números elevados de não conformidades foram: presença de bigode e barba nos ambulantes, manipulação de dinheiro e alimento simultaneamente, uso de adornos, ausência de touca, ausência de higienização das mãos durante o manuseio, ausência do uso de luva, armazenamento inadequado (recipientes em condições inadequadas de conservação e alta exposição por longas horas das ostras fora de refrigeração) que pode acarretar um crescimento de bactérias e micro-organismos deteriorantes e/ou patogênicos devido serem altamente perecíveis. Estes procedimentos podem ocasionar ao alimento um risco de contaminação alimentar pela presença de algumas bactérias como: *Proteus* sp, *Salmonella* (typhi, paratyphi), *Shigella* spp *Vibrio cholerae*, *Streptococcus* spp e *S. aureus*. Conclui-se que o comércio das ostras nas praias encontram-se em precárias condições de higiene, visto que todos os vendedores ambulantes encontravam com algum tipo

de manuseio e de práticas irregulares de manipulação de alimentos, ocasionado um grave risco ao consumidor.

AValiação HigIÊNICO-SANITÁRIA DOS LANCHES COMERCIALIZADOS NA UNIVERSIDADE POTIGUAR: UM COMPARATIVO ENTRE O CAMPI FLORIANO PEIXOTO E O NASCIMENTO DE CASTRO.

FERREIRA, A.L.T.1; QUEIROGA, P.V.D.M.2

Universidade Potiguar – Pós-graduação – especialista em gestão em unidade de alimentação e nutrição – gastronomia e hotelaria1

Universidade Potiguar – Pós-graduação – docente do curso de especialização em gestão em unidade de alimentação e nutrição2

Av. Engenheiro Roberto Freire, nº1684, Capim Macio. Unidade Roberto Freire. CEP 59080-400 - Natal/RN – Brasil. Contatos: aline.louise@hotmail.com(1), priscilavanini@unp.br(2)

Autor apresentador: QUEIROGA, P.V.D.M.

RESUMO: Nos dias de hoje, vem crescendo a preocupação com a melhoria na qualidade higiênico-sanitária dos alimentos e dos serviços, pois ambos são essenciais para a promoção e manutenção da saúde. Esse cuidado tem aumentado à medida que acontece a transição do consumo das refeições, para sua maioria fora de casa. A importância da qualidade higiênico-sanitária na produção de alimentos é para melhorar e manter o controle das doenças transmitidas por alimentos diante das freqüentes ocorrências. Sendo essas na sua maioria causadas pelos manipuladores de alimentos, pois muitas vezes eles não têm conhecimentos básicos de higienização pessoal e alimentar e não recebem instruções necessárias para sua função. O estudo teve como objetivo avaliar as condições higiênico-sanitárias das empresas prestadoras de serviços de alimentação, localizadas em dois campi da Universidade Potiguar (UnP) – Natal/RN, fazendo um comparativo entre o campi Floriano Peixoto e o Nascimento de Castro. Foi utilizado um questionário composto por 22 questões objetivas, para avaliar 7 lanchonetes presentes e aplicados única vez. A partir das análises dos resultados, os estabelecimentos foram avaliados e classificados no geral como grupo (G) 3, ambos os campi com média de 48% de conformidade (C). O campi Floriano Peixoto apresentando 4 estabelecimentos, dos quais 3 estão no G3 (45%, 48%, 43% de C) e 1 no G2 (55%), e o campi Nascimento de Castro com 3 estabelecimentos, 2 apresentando G3 (43%, 32% C) e 1 o G2 (68%). Foi percebido também durante a análise, que em ambos os campi, as maiores das não-conformidades pertencem as funções e os hábitos dos manipuladores. Portanto, os donos desses estabelecimentos precisam adotar as medidas das Boas Práticas de Fabricação (BPF) para que haja uma melhoria significativa na sua produção e nos serviços, além de evitar os riscos de contaminação e as possíveis ocorrências de doenças transmitidas por alimento (DTA)

CAFÉ É O MAIOR CONTRIBUINTE PARA A CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DIETÉTICA DO BRASILEIRO.

TORRES, T¹.; FARAH, A¹.

Instituto de Química, Universidade Federal do Rio de Janeiro - Rio de Janeiro, Brasil.

Autor apresentador: Taíssa Torres

Objetivo: Considerando que o Brasil é atualmente o segundo maior consumidor de café no mundo e, que o café vem sendo reconhecido mundialmente por apresentar elevada capacidade antioxidante, o objetivo

do presente estudo foi avaliar a contribuição relativa do café para a Capacidade Antioxidante Dietética (CAD) do brasileiro. Metodologia: Foram selecionados os alimentos de origem vegetal mais consumidos no Brasil, assim como alimentos reconhecidos pela literatura como fontes potenciais de antioxidante, considerando o consumo per capita do inquérito nacional "IBGE". Os alimentos foram preparados conforme consumo habitual e a CA avaliada por dois diferentes ensaios in vitro, TEAC e FRAP. Posteriormente, para avaliação da CAD, a CA de cada alimento foi correlacionada aos dados de consumo per capita do inquérito nacional, representando Brasil, por grandes regiões e por renda familiar. Resultados: Dentre todos os alimentos avaliados, o café apresentou a maior CA, seguido do chá-mate, vinho tinto e açaí, enquanto que os refrigerantes, farinha de trigo refinada e aguardente de cana, apresentaram os menores valores. Considerando o consumo per capita anual, o café foi o maior contribuinte para a CAD do brasileiro, independente da renda familiar e dos diversificados padrões alimentares das cinco grandes regiões do país, apenas na região sul, o chá-mate apresentou percentual de contribuição para a CAD semelhante a do café. Em nível nacional, o café contribuiu em média com 67.5% para a CAD. As demais bebidas, incluindo chá-mate, vinho tinto, suco de fruta, dentre outras, contribuíram no total, com 14.8%. Os feijões contribuíram com 10% e cereais e derivados com 3.5%. As frutas e vegetais contribuíram com apenas 3.0% e 2.1%. para a CAD, respectivamente. Conclusão: A identificação das principais fontes alimentares de antioxidantes e que apresentaram boa contribuição para a CAD do brasileiro, como os feijões e alimentos típicos regionais, como o açaí, a farinha de mandioca e o chá-mate podem servir de base para orientações dietéticas, principalmente em ações de promoção de saúde em nível de coletividades.

CONTROLE DA TEMPERATURA DE CARNES COMERCIALIZADAS EM FEIRAS LIVRES NO MUNICÍPIO DE NATAL/RN.

NUNES, E.L.1; DOUEMENT, P.D.M2; NOBREGA, A.B.N3; SANTIAGO, J.L.S4; QUEIROGA, P.V.D.M5.

Universidade Potiguar – Escola de Saúde – graduanda do curso de bacharelado em Nutrição1,2

Universidade Potiguar – Escola de Hospitalidade – docente do curso de bacharelado em Nutrição e CST em Gastronomia3,4,5

Av. Engenheiro Roberto Freire, nº1684, Capim Macio. Unidade Roberto Freire. CEP 59080-400 - Natal/RN – Brasil. Contatos: emmliene.lima@gmail.com(1), prisciladoudement@gmail.com (2), priscilavanini@unp.br(5)

Autor apresentador: NOBREGA, A.B.N.

A carne é um alimento altamente protéico (20-22%), composto também por água (70%), gordura (4-8%) e cinzas (1%), sendo, portanto, um meio de cultura ideal para o desenvolvimento dos micro-organismos. A venda de carnes frescas ou secas em feiras livres constitui um comércio importante, bastante procurado pela população. Contudo, as condições higiênico-sanitárias de comercialização deixam a desejar, particularmente no que concerne à cadeia de frio dos produtos frescos, que é ignorada devido à falta de conhecimento dos comerciantes e dos consumidores/as e à ausência de fiscalização. A feira livre é considerada um dos locais mais tradicionais de comercialização de alimentos a varejo, sendo uma forma de comércio móvel, com circulação dentro das áreas urbanas. Entretanto, é motivo de preocupação e cautelas freqüentes, em virtude de suas deficiências higiênico-sanitárias. Em decorrência do caráter ambulante da feira, as instalações são necessariamente precárias, especialmente do ponto de vista de saneamento básico e da proteção contra a contaminação ambiental. Isso traz consigo sérios problemas relativos à manipulação

de alimentos e ao lixo acumulado pela atividade comercial. As condições higiênico-sanitárias do ambiente e manipulador do alimento, a temperatura de armazenagem, a higiene e conservação dos utensílios e equipamentos são pontos críticos e de risco para a qualidade da carne, embora estes pré-requisitos não sejam observados em muitos pontos de comercialização, especialmente nas feiras livres. É sabido que a manutenção de carnes a temperatura ambiente por tempo prolongado é uma das causas mais comuns de ocorrência de doenças transmitidas por alimentos ou de deterioração dos mesmos. Daí a importância de obter um controle rigoroso da temperatura tanto nos processos de cocção, resfriamento, processamento e armazenamento. No caso das feiras livres, um controle nas etapas de armazenamento e exposição a venda. Diante do exposto, o presente trabalho teve como objetivo analisar as temperaturas das carnes comercializadas em feiras livres no Município de Natal/RN. Foram realizadas visitas às bancas que comercializam carnes em 19 feiras livres realizadas de segunda a domingo, durante o mês de Julho, para a aplicação de um questionário através de observação visual, elaborado baseado no decreto lei 7676 que dispõe sobre a comercialização de produtos perecíveis de origem animal em feiras livres do Município do Natal. O cenário encontrado em todas as feiras livres visitadas é exatamente o mesmo, indicando a falta de estrutura existente para a comercialização de carnes, bem como a falta de capacitação dos feirantes, estando 100% das feiras livres analisadas em desacordo com o que preconiza a legislação sanitária municipal. As carnes são transportadas, armazenadas e comercializadas a temperatura ambiente, sem quaisquer proteção e/ou identificação. A temperatura média obtida das carnes foi de 24,6°C, temperatura esta que propicia o desenvolvimento de vários micro-organismos, entre eles, *Bacillus cereus*, *Clostridium botulinum*, *Staphylococcus aureus*, dentre outros. Todos estes são classificados como micr-organismos patogênicos podendo causar doenças para os consumidores. Nenhuma das feiras livres visitadas apresentou exposição adequada desse alimento. Conclui-se que os alimentos de origem animal comercializados nas feiras livres do município de Natal/RN são, de uma forma geral, manipulados e expostos de uma forma inadequada favorecendo a multiplicação microbiana a níveis não aceitáveis, com conseqüente risco à saúde do consumidor. Devido à importância das feiras livres, tanto para os consumidores quanto para os comerciantes, se faz necessária o cumprimento das normas sanitárias existentes e a oferta de cursos gratuitos de capacitação aos feirantes, com o objetivo de diminuir os riscos de contaminação existentes.

CORES E SABORES DA COZINHA JAPONESA E O HIBRIDISMO COM A CULINÁRIA PARAENSE

MENDES, E.; ONO, Y.; SILVA, T.; TUMA, R.
Universidade Federal do Pará, Belém/Brasil.

Autor que apresentará o trabalho: Yuko Ono Silva

OBJETIVOS: identificar e analisar as preparações da cozinha tradicional japonesa que sofreram modificações ao entrarem em contato com os diversos elementos da culinária paraense e que hoje são servidas em restaurantes japoneses na cidade de Belém/PA. **METODOLOGIA:** estudo de caráter exploratório estruturado em pesquisa documental e experimental, elaborado a partir da visita a 11 restaurantes japoneses. Nestes restaurantes foram coletados o número total de preparações dos cardápios e o número de preparações "hibridizadas". Foram incluídas na pesquisa todas as preparações japonesas que apresentavam claramente o "hibridismo" com a culinária paraense. Das 535 preparações constantes nos cardápios dos restaurantes visitados, 06 foram selecionadas pelo critério descrito anteriormente. A execução das

receitas culinárias foi realizada em um restaurante japonês da capital, onde se observou: o peso e as medidas dos ingredientes; a porção servida; o rendimento; o tempo, o grau de dificuldade e as técnicas de preparo das receitas, que foram registrados em fichas técnicas de preparação, incluindo fotos. A análise da composição nutricional das preparações pesquisadas foi feita através de uma tabela de composição química de alimentos, que também foi utilizada na elaboração das fichas técnicas. **RESULTADOS:** a análise das preparações pesquisadas demonstrou que a maioria das receitas "hibridizadas" apresentou maiores quantidades de carboidratos, proteínas e calorias em relação às preparações tradicionais japonesas. O teor de lipídeos se mostrou equivalente tanto nas preparações tradicionais quanto nas "hibridizadas". **CONCLUSÃO:** atualmente Belém dispõe de um bom número de restaurantes japoneses, onde é possível encontrar uma variedade de pratos japoneses que incorporam os ingredientes típicos da culinária paraense, como o sushi e o sashimi, os representantes mais fortes dessa integração.

CORES E SABORES DA COZINHA JAPONESA E O HIBRIDISMO COM A CULINÁRIA PARAENSE

MENDES, E.; ONO, Y.; SILVA, T.; TUMA, R.

Universidade Federal do Pará, Belém/Brasil.

Autor que apresentará o trabalho: Yuko Ono Silva

OBJETIVOS: identificar e analisar as preparações da cozinha tradicional japonesa que sofreram modificações ao entrarem em contato com os diversos elementos da culinária paraense e que hoje são servidas em restaurantes japoneses na cidade de Belém/PA. **METODOLOGIA:** estudo de caráter exploratório estruturado em pesquisa documental e experimental, elaborado a partir da visita a 11 restaurantes japoneses. Nestes restaurantes foram coletados o número total de preparações dos cardápios e o número de preparações "hibridizadas". Foram incluídas na pesquisa todas as preparações japonesas que apresentavam claramente o "hibridismo" com a culinária paraense. Das 535 preparações constantes nos cardápios dos restaurantes visitados, 06 foram selecionadas pelo critério descrito anteriormente. A execução das receitas culinárias foi realizada em um restaurante japonês da capital, onde se observou: o peso e as medidas dos ingredientes; a porção servida; o rendimento; o tempo, o grau de dificuldade e as técnicas de preparo das receitas, que foram registrados em fichas técnicas de preparação, incluindo fotos. A análise da composição nutricional das preparações pesquisadas foi feita através de uma tabela de composição química de alimentos, que também foi utilizada na elaboração das fichas técnicas. **RESULTADOS:** a análise das preparações pesquisadas demonstrou que a maioria das receitas "hibridizadas" apresentou maiores quantidades de carboidratos, proteínas e calorias em relação às preparações tradicionais japonesas. O teor de lipídeos se mostrou equivalente tanto nas preparações tradicionais quanto nas "hibridizadas". **CONCLUSÃO:** atualmente Belém dispõe de um bom número de restaurantes japoneses, onde é possível encontrar uma variedade de pratos japoneses que incorporam os ingredientes típicos da culinária paraense, como o sushi e o sashimi, os representantes mais fortes dessa integração.

DESENVOLVIMENTO DE MASSA PARA LASANHA SEM GLÚTEN.

Fialho, A., Alvarenga, A.P., Magalhães, D., Ferreira, L., Teles, P., Gouvêa, R., Botelho, R., Zandonadi, R. Universidade de Brasília. Brasília/DF.

A doença celíaca é uma intolerância permanente ao glúten, caracterizada por atrofia total ou subtotal da mucosa do intestino delgado proximal e conseqüente má absorção de alimentos, em indivíduos geneticamente susceptíveis (WALKER-SMITH, 1999; PENNA, 1991). A doença celíaca pode se apresentar sob as seguintes formas: clássica, não clássica e assintomática (WALKER-SMITH, 1999). Essa patologia afeta muito o organismo, pois dificulta a absorção de minerais, vitaminas, água e outros nutrientes associados aos alimentos, levando assim a uma deficiência generalizada, causando outros tipos de doenças (BVS, 2005).

O objetivo do trabalho foi a elaboração de uma massa de lasanha, isenta de glúten, à base de fubá de milho, tornando consumíveis por pessoas com intolerância ao glúten, além de manter a aceitabilidade e melhorar o aporte de micronutrientes. Além disso, foi adicionada farinha de linhaça à preparação, com objetivo de melhorar o perfil lipídico da mesma. Foi elaborada Ficha Técnica de Preparação para obtenção de informações nutricionais dos produtos, além da realização de análise sensorial, através de teste de aceitabilidade realizado por provadores, utilizando escala hedônica de 9 pontos. As informações nutricionais demonstram que a preparação modificada, em comparação a uma lasanha tradicional, apresenta redução de VET, e redução nas quantidades de proteínas e lipídeos. Houve também redução na quantidade de sódio e aumento na quantidade de fibras presentes na preparação. As análises sensoriais mostram que a preparação foi aceita, apresentando características semelhantes em relação à cor, odor, sabor, textura e avaliação global em comparação à receita padrão. Pode-se concluir que o fubá de milho é uma matéria-prima importante na elaboração de massas como de lasanha, que pode ser introduzido na dieta de portadores de doença celíaca.

DESENVOLVIMENTO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE BISCOITOS TIPO “FIBRA” COM ADIÇÃO DA FARINHA DA CASCA DE PUPUNHA (BACTRIS GASIPAE KUNTH).

SOARES. M.S. 1; GOMES. E.B.2; YUYAMA.L.K.O. 3; SOUZA.F.C.A.4
1- Email: margaretesoaresnt@yahoo.com.br. Coordenação de Sociedade Ambiente e Saúde -CSAS – Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia – INPA Avenida André Araújo 2936, Aleixo, – 69060-001 –Manaus – AM – Brasil; 2- Colaborador do Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia; 3 - yuyama@inpa.gov.br -Pesquisador do Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia – INPA; 4- francisca.souza@inpa.gov.br- Dra./Orientadora e pesquisadora do Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia – INPA. Apresentação será realizada por Margarete de Sá Soares.

As indústrias de alimentos têm buscado identificar e atender os anseios dos consumidores em relação a seus produtos, pois só assim sobreviverão num mercado cada vez mais competitivo. A análise sensorial tem-se mostrado importante ferramenta neste processo, envolvendo um conjunto de técnicas diversas elaboradas com o intuito de avaliar um produto quanto à sua qualidade sensorial, nas várias etapas de seu processo de fabricação. É uma ciência que objetiva estudar as percepções, sensações e reações do consumidor sobre as características dos produtos, incluindo sua aceitação ou rejeição. Os métodos sensoriais são baseados nas respostas aos estímulos, que produzem sensações cujas dimensões são: intensidade, extensão, duração, qualidade e prazer (gostar ou desgostar). Enquanto os estímulos podem ser medidos por métodos físicos e químicos, as sensações são medidas por processos psicológicos. É uma técnica imprescindível na otimização de parâmetros como forma, cor, aparência, odor, sabor, textura, consistência e a interação dos diferentes componentes, com a finalidade de alcançar

um equilíbrio integral que se traduza em produto de qualidade e que seja de boa aceitação. O objetivo desta pesquisa foi o aproveitamento da casca da pupunha (*Bactris gasipaes* Kunth) para a produção de biscoitos tipo “fibra” e verificar sua aceitabilidade entre consumidores. Os biscoitos produzidos a partir de diferentes concentrações da farinha da casca da pupunha (5, 10 e 15%) foram avaliados através de testes sensoriais. Os resultados obtidos com o auxílio de programa estatístico mostraram que houve diferença significativa entre as amostras, portanto a formulação adotada foi a que apresentou a menor quantidade de farinha da casca do fruto com 55% de preferência esta concentração também foi escolhida com as melhores características organolépticas para sabor, cor, aroma e odor. Adicionalmente, verificou-se a intenção de compra e constatou-se que os biscoitos apresentaram média de 90% para intenção de compra indicando que pode ser considerado um produto promissor para comercialização e consumo, em relação ao índice de aceitação as concentrações de 5 e 10% obtiveram os melhores índices com 78 e 80% não diferindo significativamente entre elas, no entanto ambas diferiram significativamente da concentração de 15%. Devido às suas propriedades nutricionais e tecnológicas o biscoito tipo fibra revela-se um produto regional com elevado potencial mercadológico podendo ser introduzido na alimentação da população amazonense, comercializado com matérias primas da região.

Palavras chave: Farinha da casca de pupunha, análise sensorial, biscoito.

ENRIQUECIMENTO NUTRICIONAL DE BISCOITOS TIPO COOKIE COM ADIÇÃO DA FARINHA DA CASCA DE PUPUNHA (BACTRIS GASIPAE KUNTH).

SOARES. M.S.1; GOMES. E.B.2; SILVA.M.F.2; POTES.G.C.2; LOPES.J.P.3; YUYAMA.L.K.O.3; SOUZA.F.C.A.4

1 Email: margaretesoaresnt@yahoo.com.br. Coordenação de Sociedade Ambiente e Saúde -CSAS – Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia – INPA Avenida André Araújo 2936, Aleixo, – 69060-001 –Manaus – AM – Brasil; 2 Colaborador do Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia; 3 jaguiar@inpa.gov.br; yuyama@inpa.gov.br -Pesquisador do Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia – INPA; 4 francisca.souza@inpa.gov.br- Dra./Orientadora e pesquisadora do Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia –Apresentação será realizada por Margarete de Sá Soares.

A pupunha (*Bactris gasipaes* Kunth) é uma espécie tropical originária do continente americano, pertencente à família das Arecaceae. O fruto é utilizado de forma cozida e subutilizado (farinha de utilização humana ou animal, óleo) na economia atual, tanto urbana como rural. A composição física química da pupunha mostra que a pupunha é rica em nutrientes tais como, proteína, fibra, carboidratos, minerais e gordura. Consumo moderado de biscoito mostra que ele é um alimento que pode ser enriquecido com outros produtos para oferecer nutrientes ou componentes especiais tornando-o um alimento mais nutritivo. No entanto a casca da pupunha é desperdiçada, este resíduo contém nutrientes essenciais como fibras e carotenoides, sendo necessário um estudo para um melhor aproveitamento tecnológico deste resíduo. O presente trabalho teve como objetivo a adição da farinha de casca da pupunha (*Bactris gasipaes* Kunth) com diferentes concentrações no processamento de biscoitos, avaliar os efeitos da adição dessa farinha através das medidas físicas, físico-químicas, químicas e estudo da aceitabilidade por meio de testes sensoriais afetivos. Após a recepção os frutos foram selecionados, lavados, cozidos e descascados a casca foi seca em estufa com circulação de ar 60°C até peso constante, pulverizados em moinho elétrico e envasados em embalagem de

polietileno. As avaliações químicas e físico-químicas do biscoito tipo cookie foram realizadas, em triplicata, em relação aos seguintes parâmetros: acidez, pH, lipídios, proteína, cinza e umidade. Os dados das variáveis físico-químicas provenientes foram analisados por análise de variância (ANOVA) usando delineamento inteiramente casualizado em nível de 5% de significância. Para comparações múltiplas das médias e dos tratamentos foram aplicados o teste de Tukey em nível de significância de 5%. Em relação aos teores de lipídeos, verificou-se uma média concentração no biscoito ($6,28 \pm 0,10$). Quanto a análise de proteína, o biscoito obteve o valor de $9,15 \pm 0,08$. Na análise de cinzas o biscoito este apresentou valor de $1,37 \pm 0,05$. O teor de umidade do biscoito $7,04 \pm 0,06$ o teor de carboidratos encontrado para o biscoito foi de $76,13 \pm 0,08$ e energia foi de 397,54 kcal. Os resultados da análise sensorial verificou-se que 55,8% dos avaliadores preferiram os biscoitos com percentual de 15% de farinha de casca de pupunha e 35,29% referiram como melhor aceitação a amostra de concentração de 5% e 8,91% a amostra com 10%, no entanto a diferença entre 15% e 10% não foram significativas, mais quando comparada a amostra com 10% foi significativa para $p < 0,05$ de significância. Os biscoitos à base de farinha de casca de pupunha é uma ótima opção de alimento nutritivo e uma boa fonte de alimentação humana e manutenção da vida, fornecendo os nutrientes necessários para o bom funcionamento do organismo além de ser prático e de fácil armazenamento. Além disso, é uma alternativa para o aproveitamento da casca do fruto que geralmente é desprezada, mas que, assim como a polpa, pode agregar valor nutritivo ao produto final. Palavras chave: Farinha da casca de pupunha, valor nutricional, análise sensorial.

FLORES COMESTÍVEIS: SUA UTILIZAÇÃO GASTRONÔMICA NA CIDADE DE JOINVILLE

SIMOES, M.

Universidade Federal do Triângulo Mineiro-Uberaba-Brasil

Apresentador: Márcia Clara Simões

Objetivo: Atualmente, as flores comestíveis, passam a despertar interesse gastronômico pelo seu sabor, cores e perfumes diversos. Assim procurou-se no presente estudo rastrear a utilização de flores comestíveis em alguns restaurantes da cidade de Joinville-SC. Metodologia: A coleta de dados ocorreu durante três dias. Foram consultados pela pesquisadora, através de entrevista estruturada, seis restaurantes de especialidades, seis rotisseries, e seis restaurantes de auto-serviço, quanto à utilização de flores comestíveis na confecção e ornamentação de pratos culinários. O critério para inclusão dos restaurantes entrevistados foi a localização central na cidade e/ou divulgação pela mídia. Após a compilação dos dados obtidos através das entrevistas estruturadas contendo perguntas fechadas e abertas orientadas em um formulário único, se enumerou as flores mais comumente utilizadas. Resultados: Os dados foram digitados e analisados através do programa Epi-info, versão 6.04. Durante a compilação e análise dos dados rastreados, observou-se na categoria "Restaurantes de especialidades", a utilização com menos frequência de flor de abóbora, hemerocallis, nastúrcio, flor de laranjeira e amor perfeito, e com mais frequência, alcachofra, alcaparras, brócolis e couve-flor. No seguimento de rotisseries e restaurantes de auto-serviço, apareceu com significativa frequência, a utilização apenas de brócolis, couve-flor e alcaparras. Conclusões: Diante do exposto, concluiu-se com o presente estudo, que apesar da região de Joinville-SC ser conhecida por sua produção e exposição anual de flores, a rede de restaurantes local ainda utiliza timidamente o seu potencial produtivo no segmento gastronômico.

GERENCIAMENTO DE RESÍDUOS EM EMPRESA DE REFEIÇÕES LIGHT CONGELADAS – ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA.

Autor: Marcelino G. (Departamento de Nutrição da empresa Congelados da Sônia LTDA).

Cidade do Rio de Janeiro – Brasil.

1-Objetivo:

O presente trabalho tem por objetivo relatar a experiência de uma empresa (cozinha industrial) de refeições light congeladas em relação a criação, implantação e manejo de um Projeto para o meio-ambiente, a campanha interna "Me dá seu lixo?", tendo o profissional nutricionista inserido também como educador ambiental; Citar sucintamente as Legislações sobre o manejo do resíduo nos níveis federal e estadual, relatar o manejo, logística e dificuldades encontradas na ocasião da implantação do projeto.

2-Metodologia:

O projeto foi elaborado através de uma campanha interna dirigida a todos os funcionários, pensando na contribuição de que cada cidadão deve ter para com o Meio Ambiente. Foi considerada a geração e caracterização do resíduo da Empresa, compreendendo o manuseio, acondicionamento, armazenamento, coleta, transporte, possibilidade de reciclagem, tratamento e destinação final.

O manejo do Projeto para o Meio Ambiente e da campanha "Me dá seu lixo" foi um desejo da Direção da empresa, mas só foi realizado quando a própria equipe abraçou o projeto. Assim foi criado e supervisionado pelos Departamentos de Nutrição, Marketing e Recursos Humanos. A quantidade de resíduo gerado pela empresa foi mensurado, classificado e selecionado de acordo com o tipo de resíduo (orgânico e resíduo que poderia ser reciclado ou reutilizado). Para o sucesso do Projeto e da campanha, foi escolhida uma cooperativa idônea. Assim houve possibilidade efetiva em separar o resíduo reciclável do não reciclável, além do orgânico. Após mensurar quantidade e qualidade do resíduo gerado, foram distribuídas lixeiras para papel, plástico, metal, vidro e orgânico devidamente sinalizados em todos os departamentos da empresa. Nas salas administrativas, foi proibido o consumo de alimentos, logo a lixeira para orgânico só foi disponibilizada no refeitório de funcionários e áreas de produção de refeições. Para vidro e metal, foi disponibilizado coletores apenas no pátio da empresa. O resíduo orgânico já era acondicionado em local próprio e coletado diariamente por uma empresa idônea, com destinação correta (Centro de tratamento de resíduo, no município de Nova Iguaçu/RJ), para o envio deste resíduo foi implantado o documento "manifesto de resíduos", assim houve a garantia de que a destinação do resíduo seria corretamente realizada, atendendo a Legislação específica. Na área de manutenção da empresa foi sinalizado um local específico para pilhas, lâmpadas e baterias, para posterior descarte em local apropriado. Os produtos de limpeza também foram investigados, a fim de saber se possuíam documentação legal e se eram biodegradáveis. Aos fornecedores de embalagem de papel cartão para fins alimentícios foi solicitado documentos referentes a preocupação ambiental (todos os fornecedores apresentaram os documentos comprobatórios). Todos os colaboradores foram comunicados sobre a Campanha através de correio eletrônico e cartazes, participando jogando o resíduo no local correto. Houve treinamento com todos os colaboradores, além disso, o departamento de RH realizou uma gincana com perguntas e respostas sobre os tipos de resíduos e questões sobre o Meio-ambiente. O treinamento básico ministrado aos colaboradores seguiu os seguintes passos:

Informações quanto às características e os riscos inerentes ao manuseio de cada tipo de resíduo; Orientação quanto à execução das tarefas de coleta, transporte e armazenamento; Utilização adequada de equipamentos de proteção individual (EPI) necessários

às suas atividades (quando aplicável); e Procedimentos para evitar contaminações. Os auxiliares de serviços gerais mereceram especial atenção durante o treinamento tendo em vista que eles manuseiam e direcionam os resíduos para os contêineres corretos.

3-Resultados e Conclusões:

No início a grande dificuldade foi encontrar uma cooperativa idônea que possuísse toda a documentação legal. As empresas de coleta de resíduo extraordinário ou não demonstraram interesse em coletar os recicláveis, ou não ofereciam este serviço. O segundo passo foi o treinamento dos colaboradores. Até a filosofia de que manusear o lixo corretamente e separá-lo para posterior uso, ser disseminada e entendida, demandou tempo. Mudar hábitos culturais não é tarefa fácil, mas depende de cada um, ser agente de mudança, seja individual ou coletivamente. Houve uma atitude positiva dos colaboradores em relação a adesão à campanha. A empresa em questão, apresentou procedimentos operacionais padronizados, manual de Boas práticas de fabricação e Análise de perigos em pontos críticos de controle (APPC), devidamente implantados nas áreas de almoxarifado, produção e expedição. O funcionamento destas ferramentas de qualidade facilitou a implantação do projeto. Houve diminuição dos custos de coleta de resíduos não recicláveis e orgânicos da ordem de 41%, sendo esta uma pequena empresa estes valores foram significativos. Para as empresas, os benefícios futuros serão, o reconhecimento pela responsabilidade ambiental, propaganda positiva que gera boa imagem da empresa perante seus clientes. O profissional nutricionista deve ocupar suas funções inerentes a profissão, mas também pode desenvolver e implantar um Projeto de educação ambiental.

HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES NAS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO DAS ESCOLAS DE UM MUNICÍPIO DO RIO GRANDE DO NORTE.

MARANHÃO, G.L. S1; AQUINO, K.M2.; QUEIROGA, P.V.D.M3; NOBREGA, A.B.N4

Universidade Potiguar – Escola de Saúde – graduada do curso de bacharelado em Nutrição e discente do curso de especialização em Segurança dos Alimentos em Unidades Gastronômicas1, 2.

Universidade Potiguar – Escola de Hospitalidade – docente do curso de bacharelado em Nutrição e CST em Gastronomia3, 4

Av. Engenheiro Roberto Freire, nº1684, Capim Macio. Unidade Roberto Freire. CEP 59080-400 - Natal/RN – Brasil. Contatos: gisleidemaranhao@yahoo.com.br(1), kalinemichelledeaquino@yahoo.com.br (2)

Apresentador: NOBREGA, A.B. N

RESUMO: O manipulador de alimentos é fundamental para garantir alimentos mais seguros e proteger a saúde dos consumidores. Produzir alimentos é uma atividade que exige manipuladores conscientes, com conhecimento e habilidades para o trabalho. O manipulador deve assumir o compromisso de atingir um padrão de identidade e qualidade do serviço prestado ao público alvo (alunos) pelo fato de que, na faixa etária da maioria dos estudantes das escolas pesquisadas, qualquer fator desencadeante de doenças pode ser potencializado pelas condições do estado nutricional, sistema imunológico, doenças preexistentes, desenvolvimento fisiológico. Para garantir uma alimentação saudável aos escolares, medidas de segurança são necessárias. Como principais medidas têm-se: realizar diagnósticos acerca das preferências alimentares dos alunos, promover qualificação dos funcionários (manipuladores de alimentos), assim como garantir infra-estrutura para condições adequadas de produção e distribuição das refeições. Através destas, espera-se que sejam supridas (ao

menos parcialmente) as necessidades nutricionais dos escolares da pré-escola e do ensino fundamental da rede pública de ensino de um município do Rio Grande do Norte. Por reconhecer a importância de uma alimentação escolar com qualidade nutricional, o presente trabalho objetiva analisar através de uma observação visual as condições de higiene e saúde dos manipuladores, nas unidades de alimentação das escolas de um município do Rio Grande do Norte. A pesquisa foi realizada em 17 escolas municipais, onde foi aplicado um check-list elaborado por Saccol et al, (2006), para verificação, baseado em item específico na legislação vigente (RDC 216/2004). Para a classificação do risco de contaminação da alimentação foram tabulados dados das conformidades e não conformidades existentes em forma de percentuais, seguido da análise gráfica. Os resultados apontam que todas as escolas do estudo tiveram uma porcentagem de classificação relacionada ao grupo 03 (abaixo de 50%), de modo que, foram consideradas como irregulares nos requisitos referentes aos manipuladores e ao POP higiene e saúde dos manipuladores e responsabilidade, segundo legislação específica. Mediante análise verificou-se que, o controle de saúde dos manipuladores era apenas realizado no momento de admissão do trabalho, não há uniforme adequado para as atividades específicas, não existem lavatórios exclusivos para higiene das mãos, favorecendo dessa maneira à contaminação alimentar. As escolas citadas encontram-se em condições de funcionamento que oferecem riscos de contaminação à alimentação produzida pela instituição. Todas estas apresentam falhas na adoção de boas práticas de fabricação. Em conclusão, espera-se que estes dados possam contribuir para perspectivas futuras de intervenções nestas localidades.

Palavras-chave: Higiene e saúde dos manipuladores. Segurança Alimentar. Legislação Sanitária. Check-List. Alimentação Escolar.

PANORAMA DO CONSUMO DE ÁGUA EM UMA UNIDADE PRODUTORA DE REFEIÇÕES

Lustosa, M; Barroso, C; Varêda, T.

Universidade Federal do Rio de Janeiro/ RJ /Brasil

Marta Moeckel Amaral Lustosa

marta.moeckel@gmail.com

Com o atual padrão de vida do mundo globalizado, observa-se o aumento das refeições realizadas fora de casa. Frente a esse cenário, cresce a demanda por Unidades Produtoras de Refeições (UPR), que trazem consigo inegáveis impactos nos mais amplos segmentos. Faz-se necessário, portanto, focar a dieta sustentável, aquela que ao mesmo tempo em que fornece alimentos promotores de saúde, também incentiva práticas sustentáveis durante sua produção. Assim, cabe aos envolvidos no processo a atenção e a responsabilidade por alternativas que minimizem todo tipo de desperdício e geração de resíduos. Com base no tripé que envolve aspectos econômicos, sociais e ambientais, atenção especial deve ser dada a utilização dos recursos naturais, como a água, por exemplo, que já não se mostram tão abundantes como outrora. Uma vez aumentada a produção de refeições, aumentam também os impactos gerados pelo processo. Este trabalho objetiva demonstrar a magnitude do consumo de recursos naturais na produção de refeições, com foco principal no consumo de água e, ao mesmo tempo, propor alternativas viáveis e menos poluidoras, como aquelas pautadas na metodologia da Produção mais Limpa (PmaisL). A pesquisa foi realizada em um serviço de alimentação na cidade do Rio de Janeiro que fornece em média 1500 refeições por dia. Foram utilizados dados dos últimos três meses do ano de 2010, obtidos por meio da apuração dos valores fornecidos por hidrômetros instalados em diversos setores da cozinha institucional. Para análise do consumo

de água optou-se por retratar os três principais macros setores: Pré-preparo, incluindo higienização de folhosos, açougue, hortaliças e frutas; Preparo, abrangendo os micros setores denominados cozinha, elaboração de saladas e corte de hortaliças e Higienização, compreendendo caixas plásticas (monoblocos), painéis e utensílios. A análise dos dados revelou que a unidade consome uma média mensal de 22.000 litros de água no setor de Pré-preparo, 10.180 litros no setor de Preparo e 18.800 litros no setor de Higienização, sendo o primeiro e o último os setores que mais se destacaram. Em relação ao Pré-preparo, uma análise mais específica demonstra que para a higienização das hortaliças e frutas utilizadas, o consumo de água está em torno de 2,6 litros e 0,2 litros por quilo respectivamente. Para minimizar os impactos gerados por este alto consumo, as UPRs devem aderir a alternativas que em longo prazo trariam benefícios não só ambientais como também econômicos. Dentre essas alternativas destaca-se a utilização de alimentos pré-elaborados e pré-higienizados, que além de reduzirem o consumo de água, também diminuem a geração de resíduos, a utilização de mão de obra, tempo e energia, com maior aproveitamento do produto e otimização do espaço de armazenamento. Quanto ao setor Higienização, pode-se inferir que a água gasta somente para a higienização de caixas plásticas utilizadas no processo produtivo, é de aproximadamente 0,42 litros por mês. Uma vez que a higienização é realizada de forma manual, acompanhou-se o procedimento e o consumo de água apontado no hidrômetro. Verificou-se que para cada dois monoblocos, o procedimento de higienização manual utiliza 5 litros de água. Comparando-se os valores obtidos com os dados técnicos fornecidos por equipamento de higienização específico para esses utensílios observou-se uma redução de aproximadamente 50% no consumo de água destinado a esta etapa. Frente ao cenário mundial atual, priorizando-se a preservação ambiental, é preciso desenvolver mecanismos preventivos, principalmente para o segmento de refeições coletivas, que ainda se mostra como um grande utilizador de recursos naturais e gerador de resíduos. Este segmento tem como grande desafio derrubar barreiras potenciais, principalmente as relacionadas a preocupações econômicas, que podem impedir ou retardar a adoção de metodologia ambiental, inclusive, com a utilização de novas tecnologias. O nutricionista, como gestor de uma UPR, deve exercer uma atuação coerente com sua formação profissional, uma vez que além de ser um profissional da saúde, não deve perder de vista a necessidade de realizar uma produção com foco cada vez maior na sustentabilidade.

PERCEPÇÃO DOS FUNCIONÁRIOS DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DE UMA INSTITUIÇÃO PÚBLICA DE ENSINO SOBRE O USO DE EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL

Freitas, T.; Moreira, R.; Braga, I.; Peixoto, J.; Silva, P.; Mamede, L.; Departamento de Nutrição - Universidade Federal da Paraíba João Pessoa – PB, Brasil

Autor apresentador: Tereza Freitas

Objetivo: avaliar a percepção dos funcionários do Restaurante Universitário de uma Instituição Pública de Ensino sobre o uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs). **Metodologia:** foi realizado um estudo transversal que aborda a análise qualitativa da temática. O cenário do estudo compreendeu o Restaurante Universitário de uma Instituição Pública de Ensino, constituindo-se a amostra da pesquisa de 17 dos 36 funcionários terceirizados da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). Para a seleção da amostra foram utilizados como critérios de inclusão de sujeito os funcionários terceirizados presentes no dia da coleta de dados, que aceitaram por livre e espontânea vontade participar do estudo, perfazendo a totalidade dos presentes.

Procedeu-se a coleta de dados mediante entrevista semi-estruturada, a partir das seguintes questões norteadoras: “quais Equipamentos de Proteção Individual você usa?”; “quais equipamentos você considera imprescindíveis para sua segurança, mas não usa?”; “você já sofreu algum acidente do trabalho?” e, por último, “você se sente seguro na realização do seu trabalho?”. As respostas foram registradas e, posteriormente, analisadas e classificadas a partir da porcentagem representativa de cada questão. Resultados: em relação ao uso de Equipamentos de Proteção Individual, 94,11% dos funcionários terceirizados utilizavam botas; 88,23% faziam uso dos aventais; 5,89 % dos funcionários usavam máscara; 17,64% usavam luvas de borracha, e a totalidade dos respondentes fazia uso de toucas. Quanto à consideração de quais equipamentos serem imprescindíveis para a segurança, os resultados obtidos foram: 29,41% não utilizam luvas de aço, mas consideram imprescindíveis; 17,64% consideram imprescindível o uso das luvas de borracha, mas não as utilizam; 11,76% não usam avental, mas consideram imprescindível; 11,76% não fazem uso de máscaras, mas as consideram imprescindíveis; 23,52% não utilizam óculos, mas consideram o seu uso imprescindível. No que diz respeito a ter sofrido algum acidente do trabalho, 23,52% afirmaram que já sofreram algum acidente do trabalho, enquanto que 76,48 % dos trabalhadores relataram não ter sofrido algum acidente do trabalho. Quanto à questão de sentir-se seguro na realização do trabalho, 70,49% dos funcionários se sentem seguros e 29,41 % não se sentem seguros. Conclusão: a partir dos resultados obtidos pode-se inferir que a unidade analisada deixa a desejar quanto à disponibilidade de alguns Equipamentos de Proteção Individual aos seus trabalhadores. Apesar da maioria dos funcionários se sentirem seguros, faz-se necessário o uso de todos os Equipamentos de Proteção Individual para uma melhor segurança no trabalho, bem como o desenvolvimento de um programa educacional demonstrando a importância do uso dos EPIs na prevenção dos acidentes do trabalho.

PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE (PPCC'S) EM UM LACTÁRIO DE MATERNIDADE PÚBLICA NA CIDADE DE SALVADOR – BA: UM ESTUDO DIAGNÓSTICO PRELIMINAR

SANTOS, D. F. (1); MENDES, A. C. R. (1).

(1) Universidade do Estado da Bahia-Deptº de Ciências da Vida – Curso de Nutrição. Rua Silveira Martins, 2555, Cabula. Salvador-BA, Brasil. CEP: 41.150-000.

E-mail: dorothea_fernandes@hotmail.com

Autor a apresentar: Dorothy Fernandes Santos

O controle higiênico-sanitário em lactários é prioritário para a segurança alimentar do paciente pediátrico hospitalizado, como os lactentes. A imaturidade intestinal do recém-nascido torna-o particularmente vulnerável a infecções do trato digestório pela penetração de macromoléculas, bactérias e toxinas, sendo a diarreia uma das manifestações mais comuns de doenças infecciosas intestinais. A execução das Boas Práticas na produção de alimentos é imprescindível como requisito para implantar o sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), que consiste em um sistema de identificação, caracterização e acompanhamento de pontos relevantes dentro de um processo produtivo. Este estudo, de caráter qualitativo e de natureza descritiva, foi delineado como um estudo de caso, realizado no período de dezembro/2010 a janeiro/2011 através de um diagnóstico preliminar acerca das condições higiênico-sanitárias e operacionais da unidade de estudo. Os resultados revelaram que o lactário atende a 61,5% dos procedimentos recomendados pelas Boas Práticas de Fabricação estabelecidas para o setor. Para o item

Recursos Humanos encontrou-se 81,8% de conformidade. Quanto aos itens Estrutura Física e Equipamentos e utensílios, foram apontados 56,7% e 38,5% de conformidade respectivamente. Em relação aos Procedimentos Técnico-Operacionais verificou-se um nível de conformidade de 69,2%. Concluiu-se que o lactário se enquadra no grupo 2, dentro da classificação proposta pela RDC 275/2002 da ANVISA e que ações nesse setor devem ser priorizadas por se tratar de um grupo vulnerável e que requer atenção específica. Verificou-se ainda, que os funcionários do setor necessitam de maior valorização tanto no aspecto trabalhista quanto na segurança no exercício das atividades, considerando que ainda não se reconhece a função de lactarista como profissão e que existem insegurança e incertezas na realização da atividade.

Palavras-chave: Alimentação artificial, APPCC, Controle de Qualidade

PRATO TÍPICO E INGREDIENTES CARACTERÍSTICOS DA CIDADE DE OURO PRETO, MINAS GERAIS

Autores: NEVES, C.; LIMA, G.; PEREIRA, N.; PENA, K.; BERTOLDI, M. Instituição: Universidade Federal de Ouro Preto - UFOP

Cidade: Ouro Preto

País: Brasil

Apresentação: Karina Braga Pena

Este trabalho trata de um projeto realizado na cidade de Ouro Preto, cujo objetivo foi identificar prato e ingredientes característicos da cidade. A cidade recebe inúmeros turistas durante todo o ano por possuir grandes atrativos culturais, dentre eles sua arquitetura barroca. Ouro Preto é uma cidade recheada de variados e tradicionais bares e restaurantes que incrementam a culinária local. Contudo, ainda não se descobriu sua identidade gastronômica. Foi realizado um estudo em restaurantes associados à Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (ABRASEL), no período de abril a julho de 2011. A obtenção dos dados foi através de pesquisa qualitativa exploratória, a partir da aplicação de questionários semi-estruturados, realizada individualmente com donos ou responsáveis pelo estabelecimento. Os resultados apontaram o Feijão Tropeiro como prato símbolo, o Alho como tempero típico, a Carne de Boi como ingrediente, a Cachaça como a bebida mais consumida e o Pudim de Leite como a sobremesa mais solicitada nos estabelecimentos pesquisados. As respostas obtidas foram avaliadas em análises descritivas no PASW 18.0 e expressas em gráficos. Concluiu-se que é necessário buscar outros meios para a consolidação e resgate da identidade gastronômica de Ouro Preto. Novos estudos são essenciais para identificar se foi o estado de Minas Gerais que influenciou a culinária de Ouro Preto ou se a cidade influenciou a culinária do estado.

Palavras Chave: identidade gastronômica, culinária local, prato típico, cultura.

PRODUÇÃO E ACEITABILIDADE DE LEITE DE AMÊNDOAS CONDENSADO.

Nunes, P., Wanzeller, C., Botelho, R., Zandonadi, R. Universidade de Brasília. Brasília/DF.

A incidência de doenças relacionadas à ingestão de leite de vaca, como a intolerância à lactose e alergias às proteínas do leite, bem como, a opção por não consumir esse alimento por motivos diversos tem sido frequente. Muitos dos alimentos presentes no mercado, principalmente preparações doces, apresentam o leite como ingrediente, limitando

o consumo alimentar dos indivíduos que necessitam de restrição. O objetivo desse estudo é desenvolver uma receita de leite condensado à base de extrato hidrossolúvel de amêndoas e de farinha de araruta. O estudo é de caráter experimental, quantitativo e qualitativo subdividido em três etapas: desenvolvimento da preparação; avaliação da composição química por meio de tabela de composição de alimentos e análise sensorial. Foi possível desenvolver uma preparação de leite condensado modificado a qual obteve boa aceitação, em termos de cor, sabor, textura, e odor. Em uma porção de 100g, o leite condensado apresentou valor energético de 379,5 Kcal, 88,3 g de carboidratos, 3,02 g de proteínas, 1,58g de lipídeos e 0,67g de fibras. Comparado ao leite condensado tradicional, que apresenta 328 Kcal, 55,5g de carboidratos, 7,4 de proteínas, 8,5g de lipídeos e 0g de fibras. Tais aspectos indicam ser uma boa alternativa de substituição ao leite condensado tradicional. Conclusão: A utilização de leite condensado de amêndoas é uma boa alternativa de substituição ao leite condensado convencional, em preparações como pudins, manjares e equivalentes, além de ter melhor qualidade nutricional em relação à versão industrial e apresentar compostos benéficos à saúde.

QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE ÁGUAS MINERAIS EM GALÕES DE 20 LITROS COMERCIALIZADAS EM UMA CIDADE DO INTERIOR DE SÃO PAULO

NUNES, F. C.

TEBALDI, V. M. R.

UBM - CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BARRA MANSA – BARRA MANSA - BRASIL

AUTOR APRESENTADOR: NUNES, F. C.

O objetivo desta pesquisa foi avaliar os aspectos da qualidade microbiológica de águas minerais em galões individuais de 20 litros das diversas marcas comercializadas na cidade de Cruzeiro-SP. Foram adquiridas 10 amostras provenientes de 10 diferentes marcas. As águas minerais apresentam microrganismos que lhes são próprios, mas esses microrganismos em concentrações elevadas podem comprometer a qualidade e a segurança desse produto. Por isso, torna-se necessária a realização do controle de qualidade dessas águas seguindo orientações de órgãos competentes, como a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Os microrganismos pesquisados foram aqueles preconizados pela RDC 275 de 2005 (coliformes, *Escherichia coli* e *Clostridium perfringens*), além da contagem total de bactérias heterotróficas. Para a detecção de coliformes totais, coliformes termotolerantes e *E. coli* utilizou-se o teste de presença/ausência empregando-se meios de fermentação da lactose; técnica de filtração em membrana para *Clostridium perfringens* e técnica de plaqueamento em profundidade para contagem de heterotróficos. Todas as amostras apresentaram resultados negativos para a presença de coliformes totais, coliformes termotolerantes, *E. coli* e *Clostridium perfringens* e três amostras dentre as dez marcas avaliadas apresentaram contagens de bactérias heterotróficas acima de 500 UFC/mL. A partir dos resultados obtidos, excluindo-se aqueles encontrados para a contagem de bactérias heterotróficas, parâmetro não incluído na legislação em vigor para águas minerais, as amostras avaliadas atendem aos padrões de qualidade para os parâmetros analisados.

Palavras-chave: água mineral, microrganismos indicadores, qualidade.

UTILIZAÇÃO DE INDICADORES DE QUALIDADE EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO E EM RESTAURANTES COMERCIAIS

Bello, M.; Spinelli, M.G.N.

Universidade Presbiteriana Mackenzie, São Paulo, Brasil.

Autor que irá apresentar o trabalho: Marcela Bello (Bello, M.).

A busca pela qualificação tem exigido das empresas a adoção de um modelo administrativo com ênfase na qualidade. Esta se aplica a todos os restaurantes para coletividade sadia - Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) - institucionais e comerciais. Para tal, é necessária a utilização de algumas ferramentas para avaliação da qualidade. Objetivo: O seguinte trabalho teve como objetivo avaliar a utilização de indicadores de qualidade em UANs institucionais e comerciais. Metodologia: Foram escolhidas 30 unidades de alimentação de dois tipos: 15 institucionais, e 15 comerciais. Os dados foram coletados por meio de um questionário com 14 questões estruturadas. Resultados: Para todos os responsáveis pelas unidades, as ferramentas de qualidade são importantes para o bom funcionamento da UAN, mas, mesmo assim, nenhuma delas apresentou uso total destas ferramentas. A pesquisa apresentou também que os restaurantes comerciais não utilizam a curva ABC como indicador de custo, mas 73% das institucionais utilizam este indicador. Conclusão: Nas UANs institucionais as ferramentas de qualidade são utilizadas com maior frequência do que nas comerciais, provavelmente pela presença de responsáveis técnicos qualificados contribuindo para uma alimentação de qualidade, sem grandes variações de custo e de cardápio, além da redução do desperdício.

UTILIZAÇÃO DE TÉCNICAS GASTRONÔMICAS NO CONSUMO ALIMENTAR PROTÉICO DE PACIENTES GASTROPLASTIZADOS: ESTUDOS PRELIMINARES PARA DIETA PASTOSA

BASTOS, R.S.1; MAIA, M.L.S.2; OLIVEIRA, L.C.3; MURATORI, L.B.L.4; ARAUJO, K.C.D.S.5; GOMES, C.G.M.6; CASTRO, G.C.A.7; NOBREGA, A.B.N.8; SANTIAGO, J.L.S.9; QUEIROGA, P.V.D.M.10
Universidade Potiguar – Escola de Saúde – graduanda do curso de bacharelado em Nutrição1,2

Universidade Potiguar – Escola de Hospitalidade – graduanda do curso de CST em Gastronomia3,4,5,6

Universidade Potiguar – Escola de Hospitalidade – docente do curso de CST em Gastronomia7

Universidade Potiguar – Escola de Hospitalidade – docente do curso de bacharelado em Nutrição e CST em Gastronomia8,9,10

Av. Engenheiro Roberto Freire, nº1684, Capim Macio. Unidade Roberto Freire. CEP 59080-400 - Natal/RN – Brasil. Contatos: rafaellabastos@gmail.com(1), priscilavanini@unp.br(10)

Autor apresentador: Rafaella da Silva Bastos (BASTOS, R.S.)

RESUMO: A cirurgia bariátrica é considerada, atualmente, o método mais eficaz na redução do peso corporal e sua manutenção a médio e longo prazos. Existem diversas técnicas cirúrgicas utilizadas no tratamento da obesidade, qualquer uma delas requer adequação da composição alimentar já que as alterações na anatomia do sistema digestivo representam possíveis riscos metabólicos decorrentes dos distúrbios na digestão e absorção dos nutrientes. O procedimento cirúrgico reduz a área funcional do estômago, diminuindo a disponibilidade de enzimas e outros fatores que auxiliam a digestão, especialmente de proteínas. Além disso, no pós-operatório imediato até os primeiros 30 dias, ocorre o aumento das necessidades protéicas em virtude do elevado catabolismo em resposta à cirurgia. A redução no consumo alimentar, principalmente de calorias, proteínas, vitaminas e minerais é constantemente observada nos pacientes após a realização do procedimento cirúrgico bariátrico, sendo algumas vezes

inferiores a 50% das suas necessidades nutricionais. Diversas são as complicações ligadas à cirurgia bariátrica, as deficiências nutricionais são um dos principais distúrbios em longo prazo após a cirurgia. Distúrbios nutricionais incluem desde carências vitamínico-minerais (cálcio, ferro, zinco, ácido fólico, tiamina, piridoxina, cobalamina, vitaminas A, D, E e K) à desnutrição energético-protéica. As possíveis razões dessas manifestações vão desde a má-absorção decorrente da técnica cirúrgica à ingestão nutricional deficiente. O sucesso do tratamento cirúrgico da obesidade é influenciado pela reeducação alimentar, na qual muitos pacientes sentem dificuldade na aceitação dos alimentos devido às modificações no padrão alimentar pós-operatório. Na maioria das vezes, essa dificuldade está associada à adaptação a terapia nutricional e não à falta de entendimento das orientações pré-operatórias. Há também, a diminuição da tolerância alimentar e a conseqüente aversão a alimentos específicos, sobretudo as fontes protéicas que têm sido descritas como as fontes alimentares menos toleradas. Deste modo, além da dietoterapia, é preciso priorizar o aspecto sensorial do alimento no planejamento alimentar. A gastronomia é capaz de promover o estímulo das sensações percebidas pelos cinco sentidos, e deve ser resgatada em virtude da adesão do paciente a terapêutica. Nesse sentido, o presente estudo teve como objetivo propor preparações de consistência pastosa, nas quais foram priorizadas técnicas gastronômicas e dietéticas como também a utilização de alimentos protéicos para compor o plano alimentar de pacientes submetidos à gastroplastia. Trata-se de um estudo preliminar referente à fase inicial de um projeto de pesquisa em andamento da Universidade Potiguar intitulado por “Aplicação da gastronomia na dieta de pacientes submetidos à cirurgia bariátrica”, no qual foram testadas preparações por discentes do curso de Gastronomia e avaliadas sensorialmente por uma banca composta por docentes (pesquisadores) do curso de Gastronomia e Nutrição. Após este processo, estas preparações foram analisadas quanto à sua composição química para compor a sua informação nutricional. Obtiveram-se as seguintes preparações: “abobrinha recheada” (abobrinha, alho poró, cebola, cenoura, salsão, vagem, carne e fígado bovinos, arroz branco, azeite de oliva, sal) e “creme de abóbora com carne seca” (abóbora, alho poró, cebolinha, coentro, gengibre, carne bovina seca, queijo tipo cottage). De acordo com os resultados da análise da composição química, foi possível alcançar cerca de 50% das recomendações protéicas por preparação. Ambas as preparações apresentaram níveis consideráveis de ferro. Destacou-se aquela na qual o fígado bovino foi utilizado, pois além de ter um perfil protéico importante, apresentou-se favorável na adequação de zinco, ácido fólico, tiamina, piridoxina, cobalamina e vitamina A. Trata-se de um alimento habitualmente não consumido em virtude de intolerâncias e aversões alimentares, no entanto o emprego da gastronomia é uma alternativa para diversificar o seu consumo, melhorar o aspecto sensorial da preparação e, conseqüentemente, a sua aceitação pelo paciente.

FOOD SERVICE / GASTRONOMIA (Tema Livre)

A IMPORTÂNCIA DA COZINHA EXPERIMENTAL COMO INSTRUMENTO DE PROMOÇÃO DE HUMANIZAÇÃO E QUALIDADE DE VIDA DE COLABORADORES DO INSTITUTO DO CÂNCER DO ESTADO DE SÃO PAULO

LIMA, S.C.T.C.; MELO, C.O.; ALVES, M.M.F.; VIANNA, S.N.; LOPES, J.L.; ROSA, V.M.; LOCATELLI, A.F.; MOURA, V.

Instituto do Câncer do Estado de São Paulo (ICESP), São Paulo, Brasil
Apresentador: LIMA, S.C.T.C.

OBJETIVO: Descrever o apoio da Cozinha experimental em ações desenvolvidas para colaboradores do ICESP promovidas para diferentes áreas, visando educação nutricional para promoção de saúde com foco na prevenção do câncer, bem-estar e auto-desenvolvimento. **METODOLOGIA:** As ações de caráter humanizador no ICESP são promovidas como prática de gestão presente em todas as áreas. A transversalidade pode ser destacada como principal requisito para o desenvolvimento de atividades desta natureza. O Serviço de Nutrição e Dietética apóia eventos que acontecem esporadicamente, tais como: Semana do Colaborador, Dia da Saúde e Nutrição e o evento "Chef Battle", entre outros. As ações sistemáticas são realizadas sob a forma de oficinas mensais, compostas por exposição de conteúdo teórico e prático. Os temas são planejados previamente, divulgados com apoio da área de Comunicação (banners, emails). A escolha dos temas concilia sugestões feitas pelos colaboradores e o incentivo à prevenção do câncer através de hábitos alimentares saudáveis. São abertas 20 vagas para inscrições online e posterior sorteio dos participantes. As aulas tem duração de 60 minutos. É entregue material impresso: folder com dicas e receitas. A degustação, avaliação sensorial das preparações e avaliação da atividade, ocorrem ao final de todas as aulas, através de impresso específico. **RESULTADOS:** Na Semana do Colaborador de 2009 e 2010 foram realizadas: 1) Oficina para os filhos de colaboradores, que contou com 14 participantes que confeccionaram biscoitos para entregar a seus pais; e, 2) Palestra sobre Alimentação saudável e prevenção do câncer, onde 69 colaboradores foram atendidos com a finalidade de aplicação de questionário de frequência alimentar simplificado, onde verificou-se que 80% dos participantes não praticam 30 minutos de atividades física diariamente e 55% não consomem 400g/dia de frutas e hortaliças – fatores importantes na prevenção do câncer. No "Dia da Saúde e Nutrição", realizado em 31 de março, nos anos de 2009: 48 colaboradores participaram da palestra e avaliaram com 95% de satisfação. Em 2010: 60 colaboradores participaram da palestra. Nas duas edições todos receberam 1 folder e 1 porção de fruta (1 maçã), como incentivo ao consumo de frutas e hortaliças. Em 2010, realizou-se o evento Chef Battle, concurso de receitas entre chefs (colaboradores da área médica), durante uma semana, em Comemoração ao aniversário de 2 anos do Instituto. Ocorreram 3 duelos entre 6 médicos, 100% das vagas preenchidas (mais de 25 colaboradores por duelo) e houve 90% de satisfação com as preparações. Desde dezembro de 2008 até agosto de 2011, foram realizados 29 diferentes temas: consumo de frutas e hortaliças através de lanches rápidos, festa junina, dia dos pais, dia das mães, sopas para o inverno, festa de final de ano, páscoa, dia das crianças, entre outros. Obteve-se mais de 90% de presença, com aprovação (notas excelente e bom) acima de 95% entre os mais de 600 colaboradores participantes. **CONCLUSÕES:** As ações promoveram a realização de trocas solidárias e comprometidas com a produção de saúde, modos de trabalhar em equipe e ampliação do diálogo entre os profissionais, diretrizes propostas pela Política Nacional de Humanização (PNH) do Sistema Único de Saúde – Humaniza SUS. Demonstaram a importância do planejamento de atividades cada vez mais adequadas às expectativas dos colaboradores, constituindo-se um canal importante na instituição para promoção da Humanização e consequente qualidade de vida do colaborador.

Lustosa, M; Barreiros, D.
Universidade Federal do Rio de Janeiro/ RJ/ Brasil
Marta Moeckel Amaral Lustosa
marta.moeckel@gmail.com

Mais do que fornecer nutrientes ao organismo, os alimentos geram prazer. O sabor dos alimentos e a satisfação que eles nos proporcionam são considerados no momento das escolhas sobre o que comer. Nos restaurantes institucionais, os cardápios devem ser elaborados dentro das proposições da empresa considerando não só as necessidades nutricionais, mas os desejos e normas alimentares de seus usuários. Em muitos casos, observa-se que as raízes das preparações gastronômicas utilizam altos teores de gorduras, sendo estas consideradas principal fator de risco para doenças crônicas. A Organização Mundial da Saúde (OMS) recomenda a redução da ingestão de gorduras, substituição de gorduras saturadas por gorduras insaturadas e eliminação de gorduras trans apontando os restaurantes comerciais e institucionais parceiros preferenciais na promoção da alimentação saudável. É neste contexto, que se faz necessária a integração da Gastronomia com a Nutrição. O presente trabalho aborda a conjugação entre esses dois campos na manutenção de um cardápio mais saudável e na adequação das preparações oferecidas em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). A pesquisa envolveu uma UAN de grande porte, localizada na cidade do Rio de Janeiro, contemplando as etapas de seleção de preparações, quantificação das gorduras utilizadas, testes para estabelecimento de padrão mínimo de qualidade nutricional e sensorial com relação às gorduras utilizadas e avaliação do processo. Preparações gastronômicas tradicionais como molho base bechamel, massa de empadões e quiches, sopas cremosas, carnes grelhadas e brigadeiro foram submetidas à adequações no que tange aos aspectos de teor lipídico e consequentemente ao valor calórico. As adequações propostas foram testadas pelo chef na cozinha local e a composição centesimal das preparações foram calculadas no software de Nutrição DietWin Análise Nutricional 2008 e comparadas às preparações tradicionais. A substituição total da margarina por óleo de soja na receita de molho base bechamel e a combinação do uso de margarina (75%) e óleo de soja (25%) na receita de massa que comumente era elaborada apenas com margarina originaram preparações com redução de 18,6% das gorduras totais, no caso do molho, e 11,7% na massa de empadões e quiches. Além disto, a substituição e associação das gorduras melhoraram a qualidade das preparações tendo em vista que a margarina, gordura produzida através da hidrogenação do óleo vegetal, vem tendo seus efeitos maléficos abordados em diversos estudos. Outra adaptação realizada foi a substituição do ingrediente creme de leite por batata nas receitas de sopas cremosas. O tubérculo manteve a cremosidade das sopas promovendo redução de até 254,7% de gordura, como verificado na sopa creme de tomate. Nas proteínas denominadas "grelhadas", onde o óleo vegetal era despejado no equipamento para o chapeamento, optou-se pelo uso de borrifadores específicos de óleo promovendo uma redução de 67% de gordura no produto final. Ainda, como opção ao tradicional brigadeiro, testou-se um brigadeiro que tem como base a banana e que quando comparado à versão original demonstrou redução de 23% nas calorias totais. Com a boa aceitação nos testes sensoriais de todas as alterações propostas, o estudo mostrou-se importante por possibilitar a apresentação de receitas com base na criatividade e inventividade do chef, aliado ao conhecimento técnico do nutricionista. Confirmando, que o prazer não é um pecado e que é possível manter a qualidade sensorial e aceitação de preparações tradicionais utilizando ingredientes mais saudáveis e menos calóricos.

ADAPTAÇÃO DE RECEITAS TRADICIONAIS A UM PADRÃO DE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL NO CONTEXTO INSTITUCIONAL

CARACTERIZAÇÃO NUTRICIONAL DOS ALMOÇOS SERVIDOS EM UMA UNIDADE PRODUTORA DE REFEIÇÃO (UPR) DE UMA INSTITUIÇÃO MILITAR DA CIDADE DE BELÉM-PA

CASTRO, D.S.; SILVA, L.C.R.; MENDONÇA, X. M. F. D.

Instituição: Universidade Federal do Pará- UFPA-Belém-Brasil

Autor apresentador: Lilliane de Cássia Ramos da Silva

Objetivo: Caracterizar nutricionalmente os almoços servidos em uma Unidade de Produtora de Refeição (UPR) de uma instituição militar da cidade de Belém-PA, de acordo com as recomendações da Organização Mundial de Saúde – OMS (2003) e do Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT (2006). Metodologia: Foram analisados, os cardápios dos almoços de três semanas, escolhidos de forma aleatória, no período de julho e agosto de 2010, e registrados em planilhas padronizadas. Para proceder as análises do valor nutricional dos cardápios utilizou-se o software Nutrilife versão 4.7 (2008) e os resultados foram comparados com as recomendações preconizadas pela OMS (2003) para os macronutrientes e pelo PAT (2006) para o valor energético, fibras, sódio e NDpCal%. As análises estatísticas descritivas (média e desvio-padrão) dos resultados foram obtidas a partir do programa Microsoft Excel (versão 2003). Resultados: Observou-se que em todas as semanas os cardápios dos almoços servidos estavam adequados somente quanto às calorias (855,1 a 932,4 Kcal). Com relação aos macronutrientes, apresentaram reduzida quantidade de carboidratos (49,0 a 51,3 %) e altos teores de proteínas (20,2 a 21,5%) e lipídios (27,2 a 50,2 %). As análises mostraram alto teor de fibras (11,8 a 18,0 g) e sódio (1198,2 a 2183,4 mg), e NDpCal % (10,3 a 12,6 %) acima do recomendado. Conclusão: Portanto, os cardápios analisados encontravam-se desequilibrados, pois demonstraram ser hipoglicídicos, hiperprotéicos, hiperlipídicos, hipersódicos e com NDpCal% acima do recomendado. A inadequação das quantidades per capita servidas sugere a necessidade de estratégias de intervenção nutricional em curto e médio prazo.

INDICADOR DE TREINAMENTO COMO FERRAMENTA DE GESTÃO PELA QUALIDADE TOTAL EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO.

RANI, I. I.; TORRES, T. I.

Universidade Gama Filho - Rio de Janeiro, Brasil.

Autor apresentador: Taíssa Torres

Objetivo: Avaliar a aplicabilidade de programas de capacitação por meio da avaliação do indicador de horas de treinamento em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). Foram selecionadas 15 UANs na cidade do Rio de Janeiro que desempenham tanto atividades comerciais quanto institucionais. Metodologia: Foi verificado o percentual de aplicação do programa de capacitação de funcionários entre as empresas avaliadas e calculado as horas de treinamento aplicadas em cada unidade no período de um ano. Resultados: Verificou-se que 46,6% das UANs aplicam programas de capacitação, sendo em sua maioria, empresas com finalidade comercial. A avaliação do indicador de horas de treinamento demonstrou que apenas uma das UANs aplicou 52 horas de treinamento anual, extrapolando a média estimada pela Associação Brasileira de Treinamento e Desenvolvimento. As demais UANs cumpriram às 12 horas de treinamento anual recomendada pelo CRN enquanto que, duas UANs aplicaram apenas 4 horas de treinamento anual. Conclusão: Estes dados apontam para a necessidade do uso do indicador de horas de treinamento como ferramenta competitiva para UAN, que busca por meio da gestão pela qualidade total, estar inserida no processo de melhoria contínua exigido pelo atual contexto do mercado de Food Service.

PERCEPÇÃO DE EMPREGADORES ACERCA DA GRADUAÇÃO TECNOLÓGICA EM GASTRONOMIA

BELCULFINE, M. N.

UNIVERSIDADE ANHEMBI MORUMBI, SÃO PAULO, BRASIL

APRESENTADOR: MARCELO NERI BELCULFINE

OBJETIVO: Investigar e avaliar a percepção do mercado de trabalho com relação aos cursos superiores de gastronomia. METODOLOGIA: Pesquisa de caráter exploratório, através de análise qualitativa das respostas obtidas pela aplicação de questionário semi-estruturados a uma amostra não intencional de empregadores advindos de diversas tipologias de empreendimentos gastronômicos. RESULTADOS: Os respondentes consideram que a oferta da graduação tecnológica em gastronomia no país é completa, satisfatória e em crescimento, mas alegam que o excesso de vagas está prejudicando o mercado. Afirmam que os objetivos na formação do profissional são falhos e que os cursos deixam a desejar em relação à repetição do gestual culinário. Declaram, ainda, que o estagiário ou egresso não conhece a realidade da profissão. Em contrapartida afirmam, em sua maioria, que a absorção destes egressos é positiva e que existe preconceito em relação à contratação dos profissionais egressos dos cursos superiores de gastronomia. CONCLUSÕES: Percebeu-se com este estudo que sob o ponto de vista dos empregadores, acostumados a receber estagiários e egressos dos cursos superiores de gastronomia, existe uma insatisfação com relação à formação dos mesmos, haja vista que em suas falas declaram que não estarem preparados para suas funções. Essa insatisfação se deve, na opinião dos empregadores, à falhas nos objetivos propostos para sua formação por parte das Universidades e também falhas na condução dos cursos em função de uma não repetição dos gestuais culinários indicando, portanto, a necessidade de revisão dos projetos pedagógicos e sua adequação e alinhamento às necessidades do mercado de trabalho.

PESQUISA DE OPINIÃO DOS USUÁRIOS QUANTO À QUALIDADE DO SERVIÇO PRESTADO POR UM RESTAURANTE POPULAR DA REGIÃO METROPOLITANA DE BELÉM-PA

SILVA, L.C. R.; FARIAS, G.L.; QUEIROZ, D.N.R.; CASTRO, D. S. ; MENDONÇA, X. M. F. D.

Instituição: Universidade Federal do Pará-UFPA-Belém-Brasil

Autor apresentador: Lilliane de Cássia Ramos da Silva

Objetivo: Avaliar a qualidade do serviço prestado por um dos Restaurantes Populares (RPs) da Região Metropolitana de Belém-PA. Metodologia: A presente pesquisa constitui-se de um estudo do tipo transversal e descritivo, realizado no mês de agosto de 2011 em um RP. O estudo contou com a participação voluntária de 95 usuários, de ambos os sexos. Teve como instrumento de coleta dos dados, uma lista de verificação contendo 16 perguntas abertas e fechadas referentes à qualidade da refeição servida, higiene do ambiente e dos utensílios, custo da refeição, assim como a qualidade do serviço prestado pelo RP. As questões relacionadas às sugestões para a melhoria da refeição e do serviço prestado, assim como às razões da refeição ser ou não saudável, foram categorizadas em grupos de respostas semelhantes. O processamento e a análise dos dados foram realizados no Software Microsoft Excel, versão 2007. Resultados: Observou-se que 41,05% dos usuários freqüentam o RP a mais de 1 ano e 63,16% numa média de 4 a 5 vezes por semana. 64,21% dos entrevistados consideram a refeição como sendo saudável. No que se refere ao atendimento prestado pelos funcionários do RP, higiene do ambiente e dos utensílios observou-se que 52,63%, 48,42% e 46,32% dos usuários classificaram respectivamente esses itens como sendo bons. Com relação as características sensoriais das refeições servidas no RP, 53,73% dos entrevistados estão satisfeitos e 38,95% classificaram a porção como sendo regular. Quanto ao valor cobrado, de R\$ 1,00 real por refeição, 49,47% dos entrevistados consideraram como sendo um valor acessível, valor este de acordo com o preconizado pelo

MDS (2006). 92,63% e 80% dos usuários classificaram a localidade do RP como sendo boa e de fácil acesso. Quanto ao serviço prestado pelo RP 47,37% dos entrevistados consideraram o serviço como sendo bons, e como possíveis melhorias do serviço, sugeriram inserir nos cardápios, mais legumes, em forma de salada crua e/ou cozida e frutas na sobremesa. Conclusão: Em um mercado cada vez mais competitivo como o da alimentação coletiva, o restaurante que presta um serviço de qualidade, cobre um preço justo pelos seus serviços e que atenda as expectativas do cliente têm maior probabilidade de se manter no mercado, uma vez que, na hora da escolha de um restaurante os usuários tendem a preferir por aquele que garanta sua total satisfação.

SAÚDE PÚBLICA / GASTRONOMIA (Tema Livre)

SEGURANÇA ALIMENTAR EM COZINHAS ESCOLARES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE VITÓRIA DA CONQUISTA-BAHIA
SANTOS, I; SILVA, S; BEZERRA, V. UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA (UFBA)-CAMPUS ANÍSIO TEIXEIRA, VITÓRIA DA CONQUISTA – BRASIL.

Apresentado por: Sociaraia Almeida Silva

Este trabalho teve como objetivo: avaliar a segurança alimentar em cozinhas escolares da rede municipal de ensino de Vitória da Conquista - BA e classificá-las quanto às boas práticas higiênico-sanitárias. Metodologia: Foi aplicado um check-list baseado nas legislações brasileiras vigentes e realizado o monitoramento do binômio tempo versus temperatura de distribuição das preparações quentes

produzidas, de acordo com os padrões preconizados pela RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Os principais pontos abordados no check-list foram divididos em quatro blocos: instalações e edificações; equipamentos e utensílios; recursos humanos (manipuladores) e preparo da merenda escolar. A cidade de Vitória da Conquista possui 42 escolas municipais localizadas em sua zona urbana. Inicialmente foi feito um levantamento do número de alunos por escola, em seguida as escolas foram organizadas de acordo com seu porte (número de alunos matriculados), sendo realizada a divisão das mesmas em três estratos relacionados ao porte, ficando: grupo A (pequeno porte, com até 400 alunos), grupo B (médio porte, com 401 a 800 alunos) e grupo C (grande porte, com mais de 800 alunos). Foi utilizada uma amostra aleatória de 50% de cada estrato, sendo visitadas no total 21 escolas. As escolas foram classificadas em excelente (100), muito bom (91-99), bom (81-90), regular (61-80) e deficiente (até 60) de acordo com o Programa de Inspeção de Estabelecimentos da Área de Alimentos (PIEAA, 1998). Como resultados: As escolas do porte A e B tiveram a pontuação geral média de 60 e 57,1 respectivamente sendo classificadas como deficientes e as escolas do porte C tiveram a pontuação geral média de 61,2 e foram consideradas como regulares. As médias das temperaturas das preparações quentes para os três portes estavam em conformidade com os padrões exigidos e preconizados pela RDC 216. Conclusão: As cozinhas escolares visitadas apresentaram falhas quanto aos aspectos higiênico-sanitários, que são indispensáveis para a produção de alimentos seguros, dentre elas pode-se destacar as inadequações na estrutura física e, sobretudo as ações inadequadas dos manipuladores, uma vez que estes apresentaram o maior percentual de irregularidades, o que reflete falta de capacitação dos recursos humanos.

Palavra-chave Alimentação escolar, Segurança alimentar, Condições higiênico-sanitárias, Boas práticas de fabricação

ABICAB

A ABICAB – Associação Brasileira da Indústria de Chocolates, Cacau, Amendoim, Balas e Derivados foi fundada em 1957 com o objetivo de responder pela política do setor junto às esferas públicas e privada, tanto no Brasil quanto no exterior. Suas diretrizes são voltadas para a valorização destas indústrias, que é responsável pela geração de 31 mil empregos diretos e 62 mil indiretos.

Atualmente, a ABICAB engloba a cadeia produtiva nacional, representando 92% do mercado de chocolates, 70% do mercado de balas e confeitos, 80% do mercado de amendoim e 100% do mercado de cacau.

Dentre as principais atividades desenvolvidas em prol do fortalecimento e desenvolvimento do setor, destaca-se o Programa Pró-Amendoim, criado em março de 2001, que tem por objetivo proporcionar mais segurança ao consumidor e garantir a qualidade dos produtos à base de amendoim.

www.abicab.org.br

ABIQ

Associação Brasileira das Indústrias de Queijo

Estarão participando do Mega Evento Nutrição 2011: Balkis, Tirolez, Polenghi e Quatá.

www.abiq.com.br

ABIMA

A Associação Brasileira das Indústrias de Massas Alimentícias, que representa também o setor de pães e bolos industrializados, foi fundada há 25 anos e, hoje, seus associados são responsáveis por mais de 84% do mercado nacional de massas e 60% de pães industrializados. Pela segunda vez consecutiva, a entidade participa do Mega Evento de Nutrição para estreitar o relacionamento com profissionais de nutrição e desmistificar o consumo de macarrão, pães e bolos industrializados. A Abima promoverá palestras sobre resposta glicêmica, com a Prof. Dra. Elizabete de Menezes, da USP; a importância do café da manhã para a saúde, com a Prof. Dra. Camila Leonel Mendes de Abreu, do Centro Universitário São Camilo; e, por fim, o uso de pães e massas em gastronomia, com o Chef Alessandro Danielli Nicola.

www.abima.com.br

ASBRAN

Criada em 31 de agosto de 1949, a Associação Brasileira de Nutrição (ASBRAN) é uma entidade sem fins lucrativos, cujo principal objetivo é promover o fortalecimento da formação e especialização do nutricionista, contribuindo com a divulgação da Nutrição no Brasil. Sua base é formada por profissionais, estudantes de Nutrição e engloba Associações Filiadas em vários estados. Desde a sua fundação, a ASBRAN tem discutido as principais questões no País relacionadas à segurança alimentar e nutricional. Por isso, participa de uma extensa agenda nacional e internacional de debates, mobilizações, campanhas e projetos. Paralelamente, realiza a cada dois anos o CONBRAN - Congresso Brasileiro de Nutrição e anualmente, o Congresso Ibero-americano de Nutrição, um dos maiores eventos da área. Também responde pela concessão do Título de Especialista em Nutrição, registrado pelo Conselho Federal de Nutricionistas, edita a RASBRAN - Revista da Associação Brasileira de Nutrição, de conteúdo científico, e oferece aos associados vários benefícios que incluem descontos em

curso e em grandes eventos ligados à Nutrição.

www.asbran.org.br

AVANUTRI

A Avanutri é uma empresa criada em 2004 para desenvolver softwares otimizados de serviços de saúde. Formada e administrada por profissionais da área de saúde, a empresa vem ampliando e diversificando sua área de atuação. Líder no mercado de tecnologia de nutrição, a empresa se consolidou no mercado através do Software AVANUTRI de Avaliação Prescrição Nutricional.

Hoje a empresa conta com mais de 18.000 clientes e evoluiu para outras plataformas de serviços tecnológicos: AVANUTRI EM REDE, AVANUTRI ON LINE, AVANUTRI MOBILE, AVANUTRI QUALIDADE DE VIDA e também AVANUTRI EQUIPAMENTOS.

Produtos à Venda no Stand:

- Software Avanutri PC e Online
- Balanças de bioimpedância e de somente pesagem
- Monitor de Gordura
- Estadiômetros de parede e Portátil
- Trena com marcação para risco cardíaco e IMC de plástico e alumínio

www.avanutri.com.br

BAGGIO CAFÉ: QUALIDADE DA SEMENTE À XÍCARA

A Baggio Café orgulha-se por oferecer um café que além de corpo, tem alma. Fruto de um cuidado extremo que vai do plantio à xícara, seus grãos carregam toda a história e tradição da família Baggio. O amor pelo produto foi transmitido de geração para geração. Hoje, este conhecimento é associado a uma tecnologia de ponta e à dedicação de renomados profissionais em todas as fases produtivas, ressaltando seus diferenciais de qualidade e satisfação ao cliente.

O Baggio Gourmet é resultado de um blend de grãos 100% coffea arábica da Alta Mogiana e sul de Minas Gerais. O produto tem leve nível de acidez e baixo nível de amargor, com aroma florado e traços frutados. Além disso, existe a linha Baggio Aromas, que adiciona aromas naturais e artificiais a esses mesmos grãos, compondo uma família de seis sabores: Chocolate com Menta, Chocolate Trufado, Amaretto, Caramelo, Limão e Açai.

Se você procura um novo conceito em cafés, experimente a Baggio Café.

www.baggiocafe.com.br

BALKIS

A Balkis começou há vinte e um anos atrás, produzindo queijos de forma artesanal na fazenda da família. Com o sucesso, a linha de produtos cresceu, exigindo uma fábrica maior e altamente profissionalizada.

Tendo como filosofia oferecer produtos saudáveis e que colaborem com a qualidade de vida, a Balkis desenvolveu uma linha de queijos brancos e de queijos light. Introduziu na fabricação de toda a linha o coagulante de origem microbiana, o único aceito pela União Vegetariana Internacional. Desde então a Balkis traz novidades, como a linha de queijos funcionais, que colaboram ativamente com sua saúde, como o Cottage Estimula (contendo *L. acidophilus*), o Cottage zero% de gorduras e fonte de fibras e o Creme de Ricota Light, também fonte de fibras.

Hoje, a Balkis é uma indústria que tem a responsabilidade de levar sabor, qualidade e inovação aos seus consumidores.

A linha completa de produtos da Balkis está à disposição em nosso

site. Mas é essencial a degustação. Porque, além da qualidade, eles têm um ingrediente indispensável: são deliciosos!
www.balkis.com.br

BENEO

BENEO, a part of the Südzucker Group, is one of the leading foodstuffs producers in Europe. The BENEO product portfolio consists of functional ingredients with nutritional and technical advantages, derived from chicory roots, beet sugar, rice and wheat. BENEO is the ideal partner to help improve the health, taste, texture and nutritional value of a food product.

In order to communicate the health benefits of the inulin and oligofructose (food ingredients derived from the chicory root) to the consumers and health professionals, BENEO-Orafti launched the BENEO™ label. The BENEO™ label on the packaging of a food product guarantees that this product contains enough inulin and/or oligofructose to have a positive - and scientifically proven - effect on digestive health.

www.beneo.com

COCA-COLA BRASIL

O Sistema Coca-Cola Brasil atua em sete segmentos do setor de bebidas não alcoólicas - águas, chás, refrigerantes, sucos, energéticos, isotônicos e lácteos, com uma linha de mais de 150 produtos, entre sabores regulares e versões de baixa caloria. Formado pela Coca-Cola Brasil e 16 grupos fabricantes brasileiros, além do Sistema de Alimentos e Bebidas do Brasil (SABB), emprega diretamente mais de 53 mil funcionários, gerando indiretamente cerca de 500 mil empregos. Os investimentos do Sistema no Brasil somaram mais de R\$ 8 bilhões nos últimos seis anos e, em 2011, serão investidos mais R\$ 2,5 bilhões. A Coca-Cola Brasil busca incentivar o estilo de vida saudável, a partir da prática de exercícios físicos e da adoção de uma alimentação equilibrada. Como uma das principais patrocinadoras do Mega Evento de Nutrição 2011, a Companhia terá um estande de 36m² na área de exposição, por meio do qual desenvolverá ações interativas com os congressistas e apresentará seu amplo portfólio de produtos. A Coca-Cola Brasil também promoverá o Simpósio "Hidratação e Saúde", na sexta-feira, 07 de outubro, de 13h às 13h45, no Grande Auditório (7º Andar - Teatro), com o palestrante Dr. Antônio Herbert Lancha Júnior.
www.cocacolabrasil.com.br

CONGELADOS DA SÔNIA®

Congelados da Sônia® é uma empresa que se dedica exclusivamente a criar refeições destinadas a pessoas que buscam uma melhor Qualidade de Vida. Cada prato é preparado para oferecer menos caloria e gorduras, de acordo com as mais modernas tendências internacionais de boa saúde.

Destacamos: Não fazemos frituras | Não utilizamos processos químicos | Não adicionamos conservantes | Não utilizamos gorduras hidrogenadas em nossas receitas | Usamos óleo de girassol e azeite de oliva | Não adicionamos conservantes.

Nossos funcionários são treinados dentro dos mais modernos conceitos de higiene na fabricação de alimentos, atendendo ao Programa PAS (Programa Alimentos Seguros), implantado em parceria com o Senai, Sebrae e Bioqualitas.

Adotamos padrões profissionais de alto nível na realização de nosso trabalho: Boas práticas de fabricação; Matéria-prima de 1ª qualidade;

Ambiente de trabalho moderno e bem equipado; Procedimentos operacionais padronizados aprovados pela ANVISA; Supercongelamento; 100% da produção passa por detector de metais; Armazenamento de contra-prova para cada lote de refeição produzida pelo período de 6 meses (correspondente à validade dos pratos) .

Além disso, a APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de controle), ferramenta de qualidade reconhecida internacionalmente, de excelência na produção de alimentos, já implantada na Empresa.

Nosso objetivo é oferecer mais do que uma grande variedade de refeições supercongeladas, mas também orientações diárias para uma alimentação balanceada.

Todas as refeições são identificadas com rótulos que apresentam a sua composição nutricional e seus ingredientes.

www.congeladosdasonia.com.br

EDITORA ABRIL

"A Editora Abril, maior grupo editorial da América Latina, com a missão de contribuir com a informação e entretenimento de qualidade à sociedade estará presente na Mega Nutrição com assinaturas das melhores revistas do mercado com descontos imperdíveis.

Revistas: Veja, Exame, Saúde é Vital, Boa Forma, Claudia, Nova, Women's Health, Men's Health, Alfa, Lola, Caras, Contigo, etc."

EDITORA RUBIO

Desde sua criação, há doze anos, a Editora Rubio vem se destacando no mercado editorial científico (área da saúde), devido a seus fundamentos baseados na credibilidade e na ética e à sua inovação nos processos gráficos e editoriais, contando com mais de 150 títulos de renomados autores nacionais e estrangeiros.

Na área de Nutrição especificamente, a Editora Rubio se destaca com um catálogo amplo e diversificado. Apresenta livros que tratam desde tabelas nutricionais até livros que abordam temas como Nutrição Clínica, Nutrição Estética, Nutrição Experimental, Nutrição em Saúde Pública, Avaliação Nutricional e Alimentos Funcionais. Além disso, há obras voltadas para concursos na área e guias de bolso que facilitam a vida do leitor. Todas contando com um alto padrão de qualidade de produção e com o reconhecimento por parte dos autores e de muitos estudantes e profissionais.

www.rubio.com.br

ENGEFOOD

A Engefood distribui a mais de 20 anos para todo Brasil, equipamentos das marcas mais comercializadas na Europa: Rational, empresa alemã, líder mundial no mercado de fornos combinados reconhecida por produzir equipamentos com tecnologia de ponta, outra alemã líder no segmento de lavadoras de louças, a Winterhalter fabrica máquinas que utilizam menos produtos químicos para higienização de louças e um consumo mínimo de água visando a sustentabilidade do planeta; à francesa, Robot Coupe, líder na distribuição de processadores de alimentos de médio e grande porte e a Irinox, empresa italiana fabricante dos resfriadores e congeladores rápidos. Além de acessórios, máquinas de gelo, equipamentos para cocção e refrigeração e serviços de consultoria. Em nossa Cozinha Experimental, sediada em São Caetano do Sul, recebemos clientes de todo Brasil para apresentações de nosso Food System®, que hoje é o que há de mais moderno e revolucionário no sistema de produção de alimentos, trata-

se da produção antecipada de alimentos, gerando mais economia e rentabilidade as grandes cozinhas.

www.engefood.com.br

ESCOLA DE GASTRONOMIA UCS-ICIF

Qualificação profissional na área de gastronomia.

Criada em 2004 para difundir a cultura do gosto e a enogastronomia na América Latina, a Escola de Gastronomia UCS-ICIF forma e qualifica profissionais em culinária e sommeliere. Localizada em Flores da Cunha (RS), a escola é uma parceria entre a Universidade de Caxias do Sul e o ICIF – Italian Culinary Institute for Foreigners (Instituto Italiano de Culinária para Estrangeiros).

Em seus 1,5 mil m² a Escola de Gastronomia dispõe de anfiteatro para aulas de demonstração, sala de panificação e confeitaria, sala de preparo, biblioteca, sala de atividades culturais, espaço de convivência, showroom e o Ristorante Dolce Itália, que atende alunos e público externo.

A escola, que já formou cerca de 2.700 profissionais, oferece mais de 50 cursos e conta com professores italianos e brasileiros.

www.ucs.br

DREAM TOURS

É uma empresa brasileira, voltada para o conceito de viajar para lugares especiais com um serviço diferenciado.

Hoje temos diversos roteiros. E, estamos preparados para atender às suas expectativas quanto ao estilo e qualidade de sua viagem.

Definimos cada roteiro cuidadosamente para que nossos viajantes mergulhem na cultura local e percebam o verdadeiro espírito de cada região. Damos especial atenção à gastronomia do local apresentando os melhores restaurantes para sua viagem, Cultura, com diversos passeios e Hospedagem nos melhores e mais charmosos hotéis.

Em todos os lugares, consultamos uma rede de especialistas, como historiadores, enólogos, gastronômos, turismólogos etc. Eles nos ajudam a desenhar nosso roteiro pelos locais mais interessantes.

Temos viajantes de 0 a 80 anos. Solteiros, casais e famílias participam de nossas viagens. Nossos viajantes vêm de todas as partes do mundo, mas principalmente dos Estados Unidos, Espanha, França, Inglaterra e Brasil.

www.dreamtours.com.br

GEN - GRUPO EDITORIAL NACIONAL

Líder no segmento de publicações científicas, técnicas e profissionais no Brasil, o GEN - Grupo Editorial Nacional é formado pelas editoras Guanabara Koogan, AC Farmacêutica, E.P.U., Santos, Método, Forense, Forense Universitária, Roca e LTC, consolidadas no mercado editorial.

Com 4 anos de atuação no mercado, o GEN mantém vantagem competitiva na área de CTP (científico, técnico e profissional), oferecendo mais de 3 mil, com diversos títulos no formato e-book, atendendo às necessidades do mercado com o provimento de conteúdo educacional com excelência.

Especialmente para o Mega Evento de Nutrição, o GEN apresentará obras especializadas de autores renomados como:

- Chemin & Mura - Tratado de Alimentação, Nutrição & Dietoterapia - 2ª Ed.

- Dolinsky - Nutrição para Mulheres

- Fagundes & Machado - Manual de Exames Laboratoriais na Prática do Nutricionista

- Rossi e cols. - Avaliação Nutricional

- Chemin & Martinez - Cardápio – Guia Prático para a Elaboração (2ª ed.)

www.grupogen.com.br

GOMES DA COSTA

A Gomes da Costa, empresa com mais de 55 anos de história no Brasil e líder de mercado no segmento de atum em conserva, trará dois grandes lançamentos para o Mega Evento de Nutrição:

- Saladas de Atum Gomes da Costa: Novidade perfeita para o público que procura aliar uma alimentação balanceada à praticidade do dia-a-dia. Nos sabores: atum com batata; atum com batata, maionese, azeitonas e salsinha e atum com batata, ervilha e cenoura. As Saladas de Atum Gomes da Costa são saudáveis, com baixas calorias (menos de 170 kcal por latinha) e super práticas, pois já vem com garfo, tampa abre-fácil e não precisam de refrigeração. Tudo isso, sem adição de conservantes, graças ao processo produtivo de cozimento dentro da lata.

- Atuns Sólidos com Baixo teor de Sódio: Outra novidade saudável é a linha de Atuns Sólidos com baixo teor de Sódio em óleo e ao natural. Os atuns baixo em sódio foram desenvolvidos especialmente para os consumidores que buscam uma alimentação mais saudável e equilibrada e também ideal para quem tem hipertensão, pois garante uma redução de até 80% na concentração de sal, graças ao cuidado na seleção e processamento do pescado. Além disso, os atuns com baixo teor de sódio possuem todas as propriedades nutritivas do peixe e são uma excelente fonte de proteínas e Ômega 3.

www.gomesdacosta.com.br

GOODSOY

Conheça o que a GoodSoy faz para você viver mais e melhor.

A GoodSoy disponibiliza para você saúde e qualidade de vida, desenvolvendo alimentos funcionais à base de soja, que além de saudáveis e nutritivos são incrivelmente saborosos. Uma linha de produtos para cada necessidade: Tradicionais, Light, Sem Glúten e Sem Lactose.

A Coleção Meu Lanchinho é uma linha de produtos desenvolvida especialmente para as crianças que precisam de uma alimentação saudável, que além de contribuir para o combate à obesidade infantil, é extremamente saborosa. Além de ser uma deliciosa opção para o lanche das crianças, é também uma alternativa para os que possuem restrição ao glúten, à lactose e caseína, e que traz a qualidade e confiabilidade dos produtos GoodSoy. As embalagens ilustram a alegria contagiante dos personagens Looney Tunes Active que a criançada adora.

A novidade que a GoodSoy traz para o Mega Evento de Nutrição, são duas novas variedades de soja desenvolvidas pela EMBRAPA: a NutriPlus, soja de tegumento marrom, que adicionada ao feijão, não altera o sabor nem a aparência, mas aumenta em 22% o teor de proteínas do prato. E a NutriFit, soja de tegumento amarelo, que apresenta textura e sabor mais adocicado do que as do mercado.

Nosso compromisso: Desenvolver e produzir com responsabilidade, alimentos saudáveis e gostosos, para que você possa Viver Mais em um mundo melhor.

www.mashoutao.com.br

INSTITUTO OVOS BRASIL

O INSTITUTO OVOS BRASIL - entidade sem fins lucrativos - foi criado com a missão de expandir os conhecimentos sobre ovo como fonte nutricional e seus benefícios especiais para a saúde. A entidade tem como um dos principais objetivos promover o produto "ovo" como um alimento saudável, de alto valor nutricional e seguro para consumidores de todas as idades e classes sociais. Fundado em 2007, o INSTITUTO OVOS BRASIL tem sua atuação em todo território nacional. O Dia Mundial do Ovo é comemorado todos os anos na segunda sexta-feira do mês de outubro. O site da instituição reúne informações de qualidade e de credibilidade para o público em geral e profissionais de diversas áreas. Foi lançado também um site especial para crianças e adolescentes, com informações e atividades adequadas a esse público. No dia 08/10, a nutricionista Lucia Endriukaite realiza a palestra Verdades e Mitos sobre o alimento Ovo. www.ovosbrasilteen.com.br

LABEX – LABORATÓRIO DE BIOQUÍMICA DO EXERCÍCIO

Localizado no Instituto de Biologia da UNICAMP, atua em pesquisa e ensino na área de Educação Física e Nutrição Esportiva há 15 anos. Neste ano lançaremos um software de avaliação e prescrição dietética para diversas populações, incluindo atletas. Disponível pela internet poderá ser acessado de qualquer computador de forma rápida, prática e segura. A base de dados de alimentos conta com as principais Tabelas centesimais e informações de fabricantes, perfazendo mais de 10 mil cadastros incluindo cerca de 800 suplementos esportivos. As fórmulas para cálculo de gasto energético e composição corporal já estão sugeridas de acordo com as características do cliente, minimizando o erro dos resultados. Para prescrição do cardápio são apresentadas as recomendações para diferentes populações de acordo com as últimas diretrizes científicas.

www.labexnutricao.com.br

LE CORDON BLEU

Founded in a long tradition of excellence, Le Cordon Bleu's reputation has endured by actively keeping our courses up to date and industry relevant by constantly adapting to the current and future needs of culinary, tourism and hospitality services.

Due to our expertise and innovation in the culinary arts, our graduates leave us with a diploma that is acknowledged worldwide – a passport for life that differentiates them from the crowd in a demanding and ever changing industry. Our philosophy, based on French l'Art de Vivre, the Art of Living Well, strives to maintain and support the long standing culinary excellence of Auguste Escoffier, the Father of French Cuisine, and Paul Bocuse, one of the finest chefs of the 20th century. While the chefs of today are faced with the challenge of adapting to modern demands, Le Cordon Bleu continues to respect and maintain the traditions that have been the cornerstone of French gastronomy for over 500 years.

Through our international faculty comprised of over 80 distinguished Master Chefs, Le Cordon Bleu is dedicated to preserving and passing on the mastery and appreciation of the culinary arts to our students who come to us from over 70 different countries, worldwide. Our Master Chefs have all trained in the world's finest restaurants, hotels, and catering establishments; they enrich our curriculum with their own regional and professional culinary traditions. In addition to our culinary arts programs, Le Cordon Bleu has combined innovation and creativity with tradition to offer a range of entrepreneurial bachelor's degrees and master's programs. Academic programs range from degrees in International Hotel and Resort Management, Restaurant and

Catering Management as well as degrees in Business Administration and Gastronomy. These changes have allowed us to develop, further modernize our institution and more adequately prepare our students for their future in the culinary arts.

www.cordonbleu.edu

MIDWAY

www.midwaylabs.com.br

NÚCLEO – ATUALIZAÇÃO CIENTÍFICA EM NUTRIÇÃO

Com 20 anos de existência, a Núcleo - Atualização Científica em Nutrição tem definido tendências nas diversas áreas da nutrição, saúde e alimentação, sempre trazendo para os profissionais do setor o que há de mais avançado e comprovado cientificamente.

Voltada especificamente para a atualização dos profissionais das áreas de nutrição, saúde e alimentação, tem realizado por ano mais de 60 Cursos e Congressos de alto nível em todo o país, nas áreas de Nutrição Clínica, Nutrição Hospitalar, Nutrição e Esportes, Nutrição e Pediatria, Nutrição Enteral e Parenteral, Nutrição e Saúde Pública, Nutrição e Ecologia, Alimentos Funcionais, Food Service e Gastronomia. Em 2010 passaram pelos nossos eventos mais de 8 mil profissionais do setor.

www.nutricaoempauta.com.br

NUTRIÇÃO EM PAUTA - A REVISTA DOS MELHORES PROFISSIONAIS DA NUTRIÇÃO

A revista bimestral Nutrição em Pauta, com 18 anos de existência e mais de 20 mil assinantes, tem participado ativamente da formação e atualização dos profissionais e estudantes do setor de nutrição e alimentação de todo o país, através da:

- divulgação de artigos científicos nas áreas de Nutrição Clínica, Food Service, Gastronomia, Nutrição Hospitalar, Nutrição e Esportes, Nutrição e Pediatria, Nutrição Enteral e Parenteral, Nutrição e Saúde Pública, Nutrição e Ecologia, e Alimentos Funcionais
- divulgação dos principais eventos do setor a nível Brasil
- criação de um fórum de debates e discussões através da sua matéria de capa, trazendo a cada edição o depoimento de renomados especialistas sobre importantes temas do setor

A revista Nutrição em Pauta é uma revista científica, indexada na Base de Dados PERI da ESALQ/USP, o que demonstra a sua seriedade e confiabilidade. Também reconhecida pela CAPES, a revista Nutrição em Pauta está hoje avaliada entre as principais publicações das melhores universidades do país. Fazem parte da comissão científica da revista renomados especialistas da FMUSP/SP, UFRJ/RJ, UFRGS/RS, UFV/MG, Cambridge/UK, UNIFESP/SP, UNISINOS/RS, UFG/GO, Maryland/USA, UVA/RJ, UFOP/MG, FMUNESP/SP, UFSC/SC, UnB/DF, FCF-USP/SP, EEEF-USP/SP, FCF-UNESP/SP, FSP/USP/SP e LCB/PARIS.

www.nutricaoempauta.com.br

NUTRIÇÃO EM PAUTA - O SITE DOS MELHORES PROFISSIONAIS DE NUTRIÇÃO

O site da Nutrição em Pauta contém, além dos resumos dos artigos e matérias de capa publicados desde 1998, os eventos mais importantes da área, entrevistas atualizadas sobre relevantes assuntos do setor e ainda conta com notícias científicas atualizadas diariamente, originadas de publicações reconhecidas (nacionais e internacionais).

São mais de 1.600 artigos, notícias científicas e entrevistas com

informações atualizadas e confiáveis sobre os temas mais importantes da atualidade em saúde e nutrição, tais como: nutrigenômica, alimentos funcionais, nutrição e neurociência cognitiva, gastronomia molecular, nutrição e envelhecimento saudável, nutrição e ecologia, e muito mais. Os assinantes da revista tem ainda, a partir de jan/2005, acesso aos artigos na íntegra dentro do site, e também, a partir de mar/2011, acesso às revistas eletrônicas mensais.

É o site número 1 da nutrição na internet, sendo referência para os profissionais, pesquisadores, professores e estudantes do setor.
www.nutricaoempauta.com.br

NUTRI-VIDA

A Casa do Nutricionista!
www.nutri-vida.com

PIRACANJUBA

A Piracanjuba, a marca que tem a inovação e a qualidade como atributos principais e objetivos constantes, acaba de apresentar sua nova linha de produtos centrados no bem-estar.

Para os pequenos, Piracanjuba CRESCER. Leite integral enriquecido com cálcio e vitaminas, que auxilia no crescimento saudável das crianças. Piracanjuba FIBRAS é leite 0% gordura composto com a fibra inulina, natural da chicória. Piracanjuba Dieta + é desnatado e enriquecido com cálcio. Dois copos suprem as necessidades diárias. Piracanjuba Quinoa e Linhaça é a boa alimentação que te acompanha no seu dia a dia. São 4 deliciosos sabores: maçã e mamão, cereais, ameixa e banana, todos com os benefícios da quinoa e da linhaça. As embalagens também são inovadoras: Edge de 500ml e Square de 200ml. É a Piracanjuba sempre inovando no bem-estar.
www.piracanjuba.com.br

POLENGHI

A Polenghi é uma empresa que pertence ao Grupo Soparind Bongrain, líder mundial em especialidades queijeiras, presente em 116 países, nos 5 continentes, com mais de 17 mil funcionários.

No Brasil, a Polenghi possui 3 unidades industriais e conta com mais de 1.000 colaboradores.

Desde 1947, procuramos diariamente maneiras de transformar o queijo em uma experiência saborosa.

Nós somos apaixonados por queijo e queremos sempre oferecer para você o resultado dessa paixão. Com uma completa linha de produtos, estamos perto de você em vários momentos do dia: na hora da fominha com o Polenguinho; no café da manhã, com os queijos para lanches; no preparo de um prato delicioso, com nossos produtos para uso culinário; e naquela ocasião especial: quando você reúne os amigos e prepara uma linda mesa de queijos e vinhos.

Deixe-se guiar pela Polenghi na descoberta do delicioso mundo dos queijos!

Para o público do Mega Evento de Nutrição 2011, a Polenghi apresenta o Polenguinho Light com Fibras e Cálcio: o snack saudável e prático para quem procura qualidade de vida, pois possui apenas 36 calorias por unidade, 54% menos gorduras* e não precisa de refrigeração.

Com alto teor de cálcio e enriquecido com fibras, o produto também auxilia no bom funcionamento do intestino e possui ainda alto teor de proteínas - quase o triplo de uma barra de cereais!

www.polenghi.com.br

QUATÁ

A Quatá está na mesa da família brasileira há mais de 21 anos, desde então, vem desenvolvendo produtos de alta qualidade, e hoje produz e comercializa diversos tipos de queijos, em vários tamanhos e formas de apresentação.

O nosso portfólio é amplo e conta com Queijos Frescos (Minas Frescal Tradicional e Light, Cottage, Ricota Fresca, etc.), Queijos Especiais (Emental, Gruyère, Parmesão, Estepe, etc.), Queijos defumados (Provola e Provolones) Queijos para o Lanche (Prato, Mussarela), etc. Como filosofia que temos voltada à qualidade de nossos produtos, compartilhamos da teoria que os queijos, por suas propriedades nutricionais, ocupam um papel importante na alimentação dos indivíduos em todas as idades.

www.queijosquata.com.br

QUEENSBERRY

A Queensberry apresentará duas grandes inovações no segmento alimentício:

- Smoothies: um conceito inovador de alimento saudável 100% a base de frutas frescas e superfrutas que proporcionam saúde, bem estar e nutrição na medida certa.

Com apenas 144 calorias por porção, sem adição de açúcar, o Smoothie Queensberry possui fibras(FOS), Vitaminas(A,C e D) e minerais(zinco e selênio). Os Smoothies se diferenciam dos sucos por serem mais consistentes e preparados com 100% de fruta batida além de terem um alto valor nutritivo. Um alimento ideal para ser consumido gelado a qualquer momento do dia.

- Enliten: O Enliten é um adoçante 100% natural, extraído da folha de estêvia que não deixa o gosto amargo no final. É inovação, tecnologia e qualidade aliados para oferecer um produto natural e com mais sabor da fruta.

www.queensberry.ind.br

SANAVITA®

A Sanavita é uma empresa especializada em oferecer as melhores soluções em alimentação nutritiva e saudável, utilizando alta tecnologia para promover bem estar e qualidade de vida. Movida pela energia da inovação, a Sanavita vem a quase 30 anos lançando novidades nos segmentos Beauty, Slim, Sport Nutrition, Clinical e Bem-estar, sempre com o aval do Centro de Pesquisa Sanavita. Nessa edição do Mega Evento da Nutrição, a Sanavita trará sua linha Clínica completa, além de seus principais lançamentos, o Balance Protein para Mulheres e Atletas, Colágeno Verão e a sua mais nova linha de Nutricosméticos. Durante o Mega Evento Nutrição 2011, o Instituto realizará distribuição de boletins técnicos e folders com informações completas sobre o ovo, além de oferecer degustação de omeletes.

www.sanavita.com.br

TIROLEZ QUEIJOS

“Produzir em nossas fábricas alimentos que queremos levar para a mesa de nossas casas.” Esta é a máxima que tornou a Tirolez uma empresa referência na produção de laticínios em todo o Brasil.

São mais de 30 anos em constante evolução, com aquisição de novas fábricas e capacitação de funcionários para aumentar cada vez mais a qualidade de seus produtos, e atender a missão de estar presente nas casas e nas vidas das pessoas, tornando seus momentos mais felizes.

A Tirolez busca apresentar no Mega Evento Nutrição 2011 os diversos benefícios que os queijos promovem para a saúde e bem-estar das pessoas, desmistificando falácias. E apresentar produtos diferenciados como alternativa para públicos especiais que precisam de um ajuste nutricional em sua alimentação.

www.tirolez.com.br

TV NUTRIÇÃO EM PAUTA - A NOVA FORMA DE ENSINO EM NUTRIÇÃO

O site www.tvnutricao.com.br foi criado em março de 2008 com o objetivo de possibilitar aos profissionais e estudantes de Nutrição uma visão mais clara dos principais pesquisadores e especialistas do setor e seus conhecimentos específicos.

A TV Nutrição em Pauta vem inovando a maneira de atualizar os profissionais e estudantes de nutrição, apresentando entrevistas e mini-cursos de uma forma agradável e dinâmica, com forte embasamento científico, garantindo a confiabilidade e credibilidade das informações transmitidas.

Já são mais de 70 vídeos disponíveis nas áreas de Nutrição Clínica, Nutrição Esportiva, FoodService/Gastronomia e Saúde Pública.

www.tvnutricaoempauta.com.br

UNILEVER

A Unilever é uma empresa que trabalha para criar um futuro melhor todos os dias, ajudando as pessoas a se sentirem bem, bonitas e a aproveitarem mais a vida, buscando, em diversas frentes, inspirar as pessoas a adotar pequenas atitudes diárias que, somadas, podem

fazer uma grande diferença para o mundo.

Dentro da frente de Saúde e Bem Estar, Unilever Nutrition & Health Care é a área responsável por comunicar a ciência por trás das marcas e a tecnologia aplicada no desenvolvimento de seus produtos. No Mega Evento de Nutrição 2011 a Unilever apresentará os aspectos técnicos e da composição da maionese e do ketchup Hellmann's.

www.unilevernhc.com.br

VARELA EDITORA

São três gerações de livreiros e tudo começou em Bilbao, cidade do norte da Espanha, em 1928, com Don Adrián Varela, avô do atual proprietário.

Em 1973, Jesus Varela, visitando o país, juntou-se ao pai e, o que deveria ser uma viagem de turismo, tornou-se mudança definitiva, aqui constituindo família e seu amor pelo Brasil se firmou definitivamente...

Tornando-se mais específica a partir de 1980, a Livraria Varela, nas feições atuais e, já sob a direção exclusiva de Jesus Varela, torna-se Editora para melhor atender o mercado e fixa-se no Largo do Arouche, onde se encontra até hoje em um edifício datado de 1929, tombado pelo Patrimônio Histórico, sendo inclusive o primeiro prédio com elevador. A Livraria Varela é referência para professores e estudantes de Medicina Veterinária, Engenharia de Alimentos e Nutrição de todo o Brasil. São mais de 10.000 títulos de autores brasileiros e estrangeiros e que estão à disposição dos clientes. Suas edições estão mais centradas em autores brasileiros. São trabalhos de professores universitários e/ou profissionais em sua área específica.

Aguardamos sua presença em nosso Stand durante o evento.

www.varela.com.br

ORGANIZAÇÃO



Núcleo – Atualização Científica em Nutrição

Com 20 anos de existência, a Núcleo - Atualização Científica em Nutrição tem definido tendências nas diversas áreas da nutrição, saúde e alimentação, sempre trazendo para os profissionais do setor o que há de mais avançado e comprovado cientificamente.

Voltada especificamente para a atualização dos profissionais das áreas de nutrição, saúde e alimentação, tem realizado por ano mais de 60 Cursos e Congressos de alto nível em todo o país, nas áreas de Nutrição Clínica, Nutrição Hospitalar, Nutrição e Esportes, Nutrição e Pediatria, Nutrição Enteral e Parenteral, Nutrição e Saúde Pública, Nutrição e Ecologia, Alimentos Funcionais, Food Service e Gastronomia. Em 2010 passaram pelos nossos eventos mais de 8 mil profissionais do setor.

DIVULGAÇÃO

Nutrição em Pauta - A Revista dos Melhores Profissionais da Nutrição



Informação Científica, Produtos e Serviços na Área de Nutrição – A revista bimestral impressa Nutrição em Pauta, com 18 anos de existência e mais de 20 mil assinantes, é o melhor canal de comunicação direto com os profissionais do setor de nutrição e alimentação de todo o país e tem participado ativamente da formação e atualização destes profissionais através da:

- divulgação de artigos científicos nas áreas de Nutrição

Clínica, Food Service, Gastronomia, Nutrição Hospitalar, Nutrição e Esportes, Nutrição e Pediatria, Nutrição Enteral e Parenteral, Nutrição e Saúde Pública, Nutrição e Ecologia, e Alimentos Funcionais

- Apoio e Divulgação dos Cursos e Congressos Realizados pela Núcleo - Atualização Científica em Nutrição
- divulgação dos principais eventos do setor a nível Brasil
- criação de um fórum de debates e discussões através da sua matéria de capa, trazendo a cada edição o depoimento de renomados especialistas sobre importantes temas do setor.

A revista Nutrição em Pauta é uma revista científica, indexada na Base de Dados PERI da ESALQ/USP, o que demonstra a sua seriedade e confiabilidade. Também reconhecida pela CAPES, a revista Nutrição em Pauta está hoje avaliada entre as principais publicações das melhores universidades do país.

Fazem parte da comissão científica da revista renomados especialistas da FMUSP/SP, UFRJ/RJ, UFRGS/RS, UFV/MG, Cambridge/UK, UNIFESP/SP, UNISINOS/RS, UFG/GO, Maryland/USA, UVA/RJ, UFOP/MG, FMUNESP/SP, UFSC/SC, UnB/DF, FCF-USP/SP, EEFÉ-USP/SP, FCF-UNESP/SP, FSP/USP/SP e LCB/PARIS.

Nutrição em Pauta - O Site do Profissional de Nutrição

O site Nutrição em Pauta contém, além dos resumos dos artigos e matérias de capa publicados desde 1998, os eventos mais importantes da área, artigos científicos atualizados diariamente e entrevistas atualizadas quinzenalmente, sobre relevantes assuntos do setor. São mais de 1.600 artigos, notícias científicas e entrevistas com informações atualizadas e confiáveis sobre os temas mais importantes da atualidade em saúde e nutrição, tais como: nutrigenômica, alimentos funcionais, nutrição e neurociência cognitiva, gastronomia molecular, nutrição e envelhecimento saudável, nutrição e ecologia, e muito mais. Os assinantes da revista tem ainda, a partir de jan/2005, acesso aos artigos na íntegra dentro do site, e também, a partir de mar/2011, acesso às revistas eletrônicas mensais. São cerca de 82 mil visitantes por mês e 257 mil pageviews/mês, com uma média de navegação no site de 5 minutos por visita. É o site número 1 da nutrição na internet, sendo referência para os profissionais, pesquisadores, professores e estudantes do setor.



TV Nutrição – O Site do Profissional de Nutrição

O site www.tvnutricao.com.br foi criado em março de 2008 com o objetivo de possibilitar aos profissionais e

estudantes de Nutrição uma visão mais clara dos principais pesquisadores e especialistas do setor e seus conhecimentos específicos.

A TV Nutrição em Pauta vem inovando a maneira de atualizar os profissionais e estudantes de nutrição, apresentando entrevistas e mini-cursos de uma forma agradável e dinâmica, com forte embasamento científico, garantindo a confiabilidade e credibilidade das informações transmitidas.

Hoje já são mais de 70 vídeos disponíveis nas áreas de Nutrição Clínica, Nutrição Esportiva, FoodService/Gastronomia e Saúde Pública.

www.tvnutricao.com.br

Informações:

Núcleo/Nutrição em Pauta

Tel 11 5041-9321 – Fax 11 5041-9097

email eventos@nutricaoempauta.com.br

website www.nutricaoempauta.com.br

Avanutri Revolution

- Suporte gratuito e ilimitado online por MSN (Seg. à sexta das 14h às 18h)
- Suporte gratuito e ilimitado por telefone (Seg. à sexta das 09h às 18h)
- Atualizações gratuitas
- Parcelamento em até 6x sem juros
- Desconto para associados das instituições credenciadas à **AVANUTRI**
- Melhor custo-benefício do mercado
- Curso de utilização gratuito em vídeos explicativos



Depois de todas essas vantagens,
não diga que ainda
vai calcular dietas à mão!

R\$ 270,00

6x R\$ 45,00

febarroso.diaportfolio.com



Confira nossas promoções no site www.avanutri.com.br
Novo telefone: **(24) 2252-2468**

Rua Maestro Costa Barros, 39 - Sala 401 | Centro - Três Rios - RJ
E-mail e MSN: vendas@avanutri.com.br

Quando pensar em nutrição, pense Nutri-Vida

*A Nutri-Vida é a única empresa brasileira
totalmente especializada no nutricionista.*

*Tudo que o profissional necessita em
equipamentos, materiais didáticos, dietas,
treinamentos, softwares, etc...*



www.nutri-vida.com
(16) 3214-0998 e 3332-6375

BENEO™, meu Fator de Bem-Estar



Os produtos que levam o selo BENEOTM melhoram o equilíbrio da sua flora intestinal estimulando as bactérias boas. Eles não apenas reforçam a saúde do sistema digestivo como também ajudam o corpo a absorver mais minerais essenciais, especialmente o cálcio, dos alimentos.



Nossos parceiros no Brasil

Costa • Doces São Lourenço • Jasmine Alimentos
Pesenatto • Savon • SKL Pharma • Wickbold

Você pode encontrar todos os produtos
brasileiros com o selo Beneo™ no site
www.beneo.com.br

Assine já!

Nutrição[®] EM PAUTA

A Revista dos Melhores Profissionais de Nutrição

Faça já sua assinatura e passe a usufruir dos seguintes benefícios:

- Atualização científica nas áreas de nutrição clínica, nutrição hospitalar, food service, nutrição e pediatria, nutrição esportiva, nutrição enteral/parenteral, gastronomia, nutrição e ecologia, saúde pública e alimentos funcionais
- Conhecimento prévio dos eventos e cursos mais importantes do setor
- Conhecimento dos principais lançamentos de produtos e serviços da área.
- Desconto de 20% em todos os eventos da Núcleo.
- mais de 1600 artigos e entrevistas disponíveis no site www.nutricaoempauta.com.br
- Com artigos mensais, a partir de março/2011, através da nova edição eletrônica da revista.
- Acesso aos artigos na íntegra a partir de jan/2005 em www.nutricaoempauta.com.br (área de acesso exclusivo dos assinantes)

Deposite o valor correspondente no Banco do Bradesco Ag. 1787/6 c/c 10.099-4 ou Banco do Brasil Ag. 0722/6 c/c 20.082-4 nominal a Núcleo Consultoria e envie o comprovante de pagamento, junto a ficha de assinatura pelo fax (11) 5041 9097 ou para a Núcleo Consultoria - Av. Vereador José Diniz, 3651 cj 41 CEP 04603 004 São Paulo/SP tel (11) 5041 9321. O pagamento também pode ser feito através de envio de cheque nominal a Núcleo.

Agora também com pagamento através dos cartões de crédito VISA e Mastercard, em até 3 vezes sem juros, no site www.nutricaoempauta.com.br

- () 1 ano = 06 edições bimestrais - 3x R\$ 45,00
- () 2 anos = 12 edições bimestrais - 3x R\$ 62,00
- () 4 anos = 24 edições bimestrais - 3x R\$ 88,00

Importante! Preços Válidos para 2011

Nome _____
RG/CPF _____ CRN/CRM/Estudante _____
Endereço _____ CEP _____
Cidade _____ Estado _____ Email _____
Empresa/Faculdade _____ Cargo/Estudante _____
Telefone _____ Fax _____
Data _____ Assinatura _____

O que é saboroso também pode fazer parte de uma alimentação saudável!



Para uma alimentação equilibrada, além do valor calórico, é importante também considerar a qualidade nutricional dos alimentos.

Uma colher (sopa) de maionese Hellmann's contém:

- 25% de gordura monoinsaturada;
- 57,5% de gordura poliinsaturada;
- Sendo que 13% são de ômega-3.

A recomendação atual, de acordo com a Organização Mundial da Saúde, é de que os ácidos graxos poliinsaturados representem de 6 a 11% do valor calórico total da dieta¹.

Quebrando os mitos da maionese

Bomba calórica?

Não! Apenas 40 kcal por colher de sopa!

Calorias vazias?

Não! Contém gorduras essenciais Ômega-6 e 3!

Muito colesterol?

Não! Uma colher (sopa) de maionese industrializada contém aproximadamente 98% menos colesterol que um ovo!

Preparações quentes?

Sim! A maionese também pode ser utilizada em preparações quentes sem alterar suas características!

12 g (1 colher de sopa)	Valor	%VD*
> Valor energético	40 kcal = 168 kJ	2%
> Carboidratos	0,9 g	0%
> Proteínas	0 g	0%
> Gorduras totais	4,0 g	7%
> Gorduras saturadas	0,6 g	3%
> Gorduras trans	0 g	**
> Gorduras monoinsaturadas	1,0 g	**
> Gorduras poliinsaturadas	2,3 g	**
> Ácido linolênico (Ômega-3)	0,3 g	**
> Colesterol	2,2 mg	**
> Fibra Alimentar	0 g	0%
> Sódio	125 mg	5%
> Vitamina E	0,32 mg	3%

(*) Valores Diários com base em uma dieta de 2000 calorias ou 8400 kJ. (**) Valor Diário não estabelecido.

Maionese e alimentação equilibrada?

Sim! Além de ser fonte de gorduras boas, a maionese Hellmann's também pode contribuir agregando mais sabor à alimentação e melhorando o perfil lipídico das preparações.



Nutrition & Health Care

Unilever Nutrition & Health Care é a área responsável por comunicar a ciência por trás de nossas marcas e a tecnologia aplicada no desenvolvimento de nossos produtos. Conheça mais no site www.unilevernhc.com.br

sac@hellmanns.com.br | www.hellmanns.com.br
SAC: 0800-707-0044

¹ The Joint FAO/WHO Expert Consultation on Fats and Fatty Acids in Human Nutrition. Interim Summary of Conclusions and Dietary Recommendations on Total Fat & Fatty Acids From, November 10-14, 2008, WHO HQ, Geneva.

FITOESTERÓIS E SEU EFEITO NA REDUÇÃO DE LDL-COLESTEROL

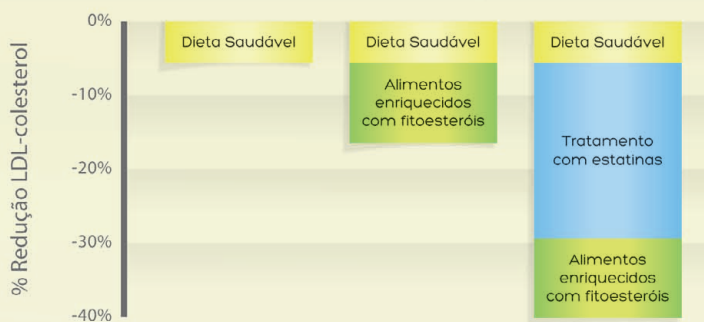


Cada 10% de redução no colesterol plasmático pode reduzir o risco de mortalidade por doença cardiovascular em 15%¹.

A ingestão de 1,6 a 2,0 g/dia de fitoesteróis é capaz de reduzir em até 10%* a concentração sanguínea de LDL-colesterol^{2,3,4}, com efeitos comprovados por mais de 94 estudos científicos**.



FIGURA 1. Efeito de Fitoesteróis e estatinas na redução do LDL-colesterol.



FONTE: Adaptado de Katan et al., 2003²

Por terem diferentes mecanismos de redução do colesterol, os fitoesteróis tornam-se complementares ao tratamento com estatinas e fibratos, podendo totalizar uma redução de até 40% do LDL-colesterol^{2,5}.



Unilever Nutrition & Health Care é a área responsável por comunicar a ciência por trás de nossas marcas e a tecnologia aplicada no desenvolvimento de nossos produtos. Conheça mais no site www.unilevernhc.com.br



sac@becel.com.br
SAC: 0800-707-0044

* Quando associado a uma alimentação adequada e hábitos de vida saudáveis.

Referências: 1. Gould AL, Rossouw JE, Santanello NC, Heyse JF, Furberg CD. Cholesterol reduction yields clinical benefits. *Circulation*, 1998; 97: 946-52. 2. Katan MB, Grundy SM, Jones P, Law M, Miettinen T, Paoletti R, et al. Efficacy and safety of plant stanol and sterols in the management of blood cholesterol in primary hypercholesterolemia. *Am. J. Cardiol*. 2003; 90: 737-40. 3. Weststrate JA, Meijer GW. Plant sterol-enriched margarines and reduction of plasma total- and LDL-cholesterol concentrations in normocholesterolaemic and mildly hypercholesterolaemic subjects. *Eur J Clin Nutr* 1998; 52(5):334-343. 4. Hendriks HF, Weststrate JA, van Vliet T, Meijer GW. Spreads enriched with three different levels of vegetable oil sterols and the degree of cholesterol lowering in normocholesterolaemic and mildly hypercholesterolaemic subjects. *Eur J Clin Nutr* 1999; 53 (4):319-327. 5. Scholle JM, Baker WL, Talati R, Coleman CI. The effect of adding plant sterols or stanols to statin therapy in hypercholesterolemic patients: systematic review and meta-analysis. *J. Am. College Nutrition*. 2009; 28: 517-24. ** 94 estudos foi calculado a partir do número de ramos de estudos que investigaram os efeitos de doses de 1.5-2.4 g de fitoesteróis ou estanois por dia, de 177 ramos de estudos que foram reportados em 110 publicações indexadas.