



Nutrição[®] EM PAUTA



ISSN 2236-1022 A REVISTA DOS MELHORES PROFISSIONAIS DE NUTRIÇÃO

R\$ 25,00 · set/out 2012

Ano 2
Número 10
Edição Eletrônica
São Paulo

mega Evento NUTRIÇÃO 2012

ANAIS DO CONGRESSO

prolive

Lactobacillus acidophilus
cápsulas

TECNOLOGIA QUE PROMOVE O EQUILÍBRIO^{1,2}

Tecnologia² com 1 bilhão de lactobacilos por cápsula:³

protege e equilibra a
microbiota intestinal.^{1,4}



APRESENTAÇÕES³

15 e 30 cápsulas.



LICAPS® • TECNOLOGIA EXCLUSIVA:

mantém o probiótico estável e inativo até a chegada no intestino.²

ALCANCE DO LOCAL DE AÇÃO:

liberação retardada do probiótico no trato intestinal, sobrevivendo ao pH do estômago.²

ATIVÇÃO DA AÇÃO PROBIÓTICA NO INTESTINO:

aumento da efetividade.²

CUSTO
DIÁRIO APENAS:⁵

R\$ **2,22****

¹10° UFC - Quantidade exigida para efeito benéfico sobre hospedeiro.

²Baseado no PMC sugerido para apresentação com 30 cápsulas.

Referências bibliográficas: 1) DANISCO. *Lactobacillus acidophilus* La-14. Technical Memorandum. 2) TAYLOR, J. Synbiotic formulas come to dietary supplements. Functional Ingredients, May 2009. Disponível em: <http://newhope360.com/print/business/synbiotic-formulas-come-dietary-supplements>. Acesso em: 1 de setembro de 2011. 3) Prolive: informações técnicas. Reg MS. 6.4392.0006.001-9. 4) SAAD, S.M.I. Probióticos e prebióticos: o estado da arte. Revista Brasileira de Ciências Farmacêuticas, v.42, n.º 1, jan./mar., 2006. 5) Revista Kairos, n.º 275 - Outubro 2011.

 CAC
Central de
atendimento
a clientes
0800 701 6900
cac@ache.com.br
8:00 h às 18:00 h (seg. a sex.)

achē
LINHA GASTRO

*A marca mais indicada
pelos nutricionistas*



O gerenciamento de peso é um processo que envolve a reestruturação do metabolismo de lipídios no organismo. Esse processo é otimizado pelo uso adequado de módulos nutricionais capazes de gerenciar e reduzir o acúmulo e depósito de gorduras pelo corpo. A L-CARNITINE ENDOGEN®, antes das atividades físicas, potencializa o metabolismo dos lipídios, impulsiona a utilização da gordura como fonte de energia durante os treinos e possibilita a mais intensa queima de gordura corporal. Antes das principais refeições, o REDUX WAY® é capaz de se ligar aos lipídios advindos da dieta, por meio de um agente modulador, e impedir o processo de absorção dos mesmos, diminuindo o valor calórico de ingestão diária e favorecendo a redução de medidas. Associado a esses produtos, o uso do COLÁGENO WAY®, intercalado entre as principais refeições do dia, assegura total firmeza, elasticidade e tônus cutâneo para resultados eficazes na reestruturação e modelagem corporal.

www.MIDWAYLABS.com.br
www.facebook.com/MIDWAYLABS

Curta nossa FanPage e ganhe prêmios

NÃO CONTÉM GLÚTEN | *NÃO CONTÉM AÇÚCARES* | *O MINISTÉRIO DA SAÚDE ADVERTI: NÃO EXISTEM EVIDÊNCIAS CIENTÍFICAS COMPROVADAS DE QUE ESTE ALIMENTO PREVENA, TRATE OU CURE DOENÇAS*

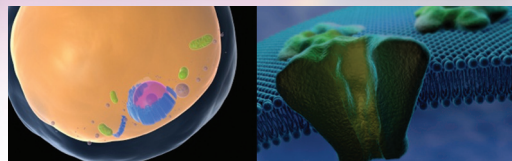
O MELHOR PRODUTO NAS MELHORES LOJAS

ADQUIRA SUPLEMENTOS QUE
TENHAM COMPROVAÇÃO CIENTÍFICA E
APROVADOS PELA ANVISA

**ATIVE SEU
METABOLISMO.**

Utilize o leitor de QR Code do seu
smartphone e surpreenda-se com a última
tecnologia em gerenciamento de peso.

ENTENDA COMO ATUA A L-CARNITINE:



Sem carnitina a gordura não atravessa a membrana mitocondrial.

L-Carnitina realiza reações enzimáticas e faz o transporte* das gorduras para dentro da mitocôndria.



A L-Carnitina age na queima de gordura dentro da mitocôndria*, gerando energia para o funcionamento dos músculos durante as atividades físicas.

* Para maiores informações técnicas, dúvidas e SAC acesse:





núcleo de
estudos
avançados
em nutrição

Rio de Janeiro

17 de outubro de 2012 – 8h às 17h

WORKSHOP EM INTERPRETAÇÃO DE EXAMES LABORATORIAIS

PÚBLICO ALVO: nutricionistas e estudantes de nutrição

PROGRAMA:

- INTRODUÇÃO (OBJETIVOS, RESOLUÇÃO CFN, FONTES PARA OS EXAMES LABORATORIAIS, FATORES QUE ALTERAM OS DADOS BIOQUÍMICOS)
- SANGUE PERIFÉRICO – INDICADORES HEMATOLÓGICOS E FUNCIONAIS
- INTERPRETAÇÃO DO HEMOGRAMA – ANEMIAS
- PROTEÍNAS PLASMÁTICAS
- FUNÇÃO HEPÁTICA
- FUNÇÃO RENAL
- PERFIL LIPÍDICO
- DIABETES
- DIETAS DE PROVAS E EM PREPARO DE EXAMES

PROF. DRA. NELZIR TRINDADE REIS - Nutricionista e Médica, responsável pelo Ambulatório de Nutrição Clínica do Serviço de Endocrinologia e Nutrição da Santa Casa da Misericórdia do Rio de Janeiro. Prof. Titular (aposentada) da Universidade Federal Fluminense. Prof. Adjunta A de Nutrição Clínica da Univ. Veiga de Almeida. Livre Docente em Nutrição Clínica pela UGF. Autora dos livros “Nutrição Clínica na Hipertensão Arterial”, “Nutrição Clínica no Sistema Digestório”, “Nutrição Clínica – Alcolismo” e “ Nutrição Clínica - Interações “. Acadêmica Titular da Academia Brasileira de Administração Hospitalar.

CENTRO EMPRESARIAL RIO - PRAIA DE BOTAFOGO, 228 - 2º ANDAR - RIO DE JANEIRO - RJ

São Paulo

25 de outubro de 2012 – 8h às 17h

WORKSHOP DE ATUALIZAÇÃO EM AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

PÚBLICO ALVO: nutricionistas e estudantes de nutrição

PROGRAMA:

- Introdução a Avaliação Nutricional
- Determinantes do Estado Nutricional (Indicadores)
- Impedância bioelétrica
- Antropometria de lactentes
- Antropometria de crianças
- Antropometria de adolescentes
- Antropometria de adultos
- Antropometria de idosos
- Antropometria de gestantes
- Avaliação do Consumo Alimentar
- Indicadores bioquímicos
- Indicadores clínicos
- Aferição de medidas antropométricas e de composição corporal (parte prática).

PROFA. DRA. CIBELE REGINA LAUREANO GONSALVES – Diretora Científica do Departamento de Nutrição da Sociedade de Cardiologia do Estado de São Paulo (SOCESP). Graduada em Nutrição pela Universidade Metodista de São Paulo. Especialista em Nutrição Clínica pela Universidade Gama Filho. Atuou como Nutricionista clínica-ambulatorial do Instituto do Coração (InCor) do Hospital das Clínicas da FMUSP; Nutricionista clínica do Instituto de Ortopedia e Traumatologia das Clínicas da FMUSP; Orientadora de Estágio em Saúde Pública da Universidade Paulista (UNIP) e Professora dos cursos técnicos de Nutrição e Dietética e Hotelaria do Senac - Santo André.

EDIFÍCIO WORK CENTER 5 - MEZANINO - AV. JANDIRA, 295 - MOEMA - SÃO PAULO SP.

INSCREVA-SE JÁ! (11) 5041.9321 r.20

contato@nutricaoempauta.com.br

ACESSE MAIS INFORMAÇÕES EM:

www.nutricaoempauta.com.br

mega Evento NUTRIÇÃO 2012

4 a 6 de outubro - Centro de Convenções Frei Caneca | São Paulo - SP

O MAIOR EVENTO DE NUTRIÇÃO DA AMÉRICA LATINA

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 Academy of Nutrition and Dietetics - USA • **5º** Simpósio Internacional da Nutrition Society - United Kingdom • **5º** Simpósio Internacional do Le Cordon Bleu - França • **1º** Simpósio Internacional da Italian Culinary Institute for Foreigners - Itália • **13ª** Exposição de Produtos e Serviços em Nutrição e Alimentação

Acesse www.nutricaoempauta.com.br e faça já sua inscrição.

Palestrantes Internacionais

Pela primeira vez no Brasil teremos a presença da famosa Profa. Dra. Sylvia Escott-Stump, autora do mais importante livro da Ciência da Nutrição - Krause Alimentos, Nutrição e Dietoterapia, que estará ministrando uma Conferência e um Simpósio no Mega Evento Nutrição 2012.

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.

Exposição

Empresas líderes 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.

Patrocínio



Apoio Internacional



Apoio Nacional

Apoio Turístico



Realização



Divulgação



Editorial

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. Sibebe 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:

Prof. Dr. Ailsa Welch, PhD, DPHIL
Dra. Amanda Lobo Pires
Profa. Dra. Ana Maria Souza Pinto
Profa. Dra. Ana Paula Bidutte Cortez
Dra. Andrea Luiza Jorge
Profa. Dra. Avany Fernandes Pereira
Profa. Dr. Beatriz Dykes, PhD, RD, LD, FADA
Profa. Dra. Denise Vaz de Macedo
Chef Fabiana B. Agostini
Chef Fabrizio Pellegrino
Profa. Dra. Fernanda Lorenzi Lazarim
Eng. José Carlos Dias Reis
Profa. Dra. Luciana Rossi
Chef Malik Meghezi
Prof. Dra. Márcia Menezes de Mello Paranaguá
Profa. Dra. Mirtes Stancanelli
Dra. Maria Carolina Gonçalves Dias
Profa. Dra. Mônica Isabel Faria
Chef Moreno Colosimo
Profa. Dra. Raquel Braz Assunção Botelho
Profa. Dra. Renata Zandonadi
Prof. Dr. Roberto Carlos Burini
Profa. Dra. Sonia Tucunduva Philippi
Profa. Dr. Sylvia Escott-Stump, MA, RD, LDN
Profa. Dra. Sula de Camargo
Dra. Tatiana Matuk
Prof. Dr. Thomas Hill, Ph.D
Tradutora: Dra. Cecília Tsukamoto
Assinaturas: Roberta Cristina Ferreira Lages
(assinaturas@nutricaoempauta.com.br)
Projeto Gráfico e Editoração Eletrônica: Estudio Lumine
Produzido em setembro 2012
(edição especial eletrônica para o Mega Evento Nutrição 2012)
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 2012 foi realizado de 04 à 06 de outubro de 2012 no Centro de Convenções e Eventos Frei Caneca

Além do 13o Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida, do 13o Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição, do 8o Fórum Nacional de Nutrição, do 7o Simpósio Internacional da American Academy of Nutrition and Dietetics (USA), do 5o Simpósio Internacional da Nutrition Society (England) e do 5o Simpósio Internacional do Le Cordon Bleu (France), tivemos vários cursos pré-congresso em nutrição clínica, nutrição esportiva, nutrição e estética, gastronomia, food service e saúde pública.

É o único congresso realizado no Brasil que conta com o apoio e presença das principais e mais importantes entidades internacionais da Nutrição (Nutrition Society – Inglaterra e American Academy of Nutrition and Dietetics – USA) e também das principais e mais importantes entidades internacionais da Gastronomia Mundial (Le Cordon Bleu – França e ICIF – Itália).

O Mega Evento Nutrição 2012 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 2012 – o maior evento de Nutrição da América Latina.

Com relação aos Prêmios Científicos, foram premiados os melhores trabalhos em Nutrição Clínica, Nutrição e Saúde Pública e Food Service. Em 2012, estaremos premiando novamente tanto os Temas Livres quanto os Pôsteres.

O Mega Evento Nutrição 2012 ocupa 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 5 auditórios.

Programa Científico

13o Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida (todas as palestras internacionais terão tradução simultânea)

05 de outubro de 2012 - Sexta-feira (Grande Auditório)

Nutrição, Saúde e Longevidade

Presidente da Mesa - Prof. Dr. Roberto Carlos Burini

8h30 às 9h15 - Epigenética da Longevidade Saudável

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 às 10h15 - Conferência: Vitamina D e seus Resultados na Saúde Óssea em Idosos

Objetivos: Explorar os recentes estudos sobre os efeitos da intervenção da vitamina D na saúde esquelética em idosos, incluindo a incidência de fraturas, densidade mineral dos ossos e turnover dos ossos.

Prof. Dr. Thomas Hill, Ph.D. - BSc em Nutritional Science, Ph.D em Nutrition and Bone Metabolism, e PGCert em Teaching and Learning, University College Cork, Ireland; tem publicado vários artigos em revistas científicas internacionais; Membro do Conselho Editorial da Nutrition Research Re-

views; Membro do Comitê Científico do UK Dairy Council Expert Scientific Advisory Panel (Calcio, Vitamina D e Saúde dos Ossos) e do Food Safety Authority, Ireland (sub-comitê da Public Health Nutrition).

10h15 às 11h - Visita à exposição de produtos e serviços

11h às 12h - Conferência: Influência Nutricional na Perda Muscular Relacionada à Idade

Objetivos: Atualização, através de estudos recentes, associando nutrição e perda muscular com idade e sarcopenia, especificamente padrão dietético, dieta acido-base, composição de gordura e micronutrientes. Proteínas e Vitamina D serão também discutidas.

Prof. Dr. Ailsa Welch, PhD - DPHIL, University of Ulster; BSc em Nutrição; Pos-graduação em Higher Education Practice; Conselheira da Higher Education Academy; Registered Public Health Nutritionist; Palestrante Senior em Nutritional Epidemiology, Diet and Health Group, School of Health Policy and Practice, University of East Anglia, Norwich; mais de 25 anos de experiência em pesquisa, com foco na importância da dieta para a saúde humana, doença e envelhecimento, especificamente em saúde músculo-esquelética e nutrição; possui mais de 160 artigos publicados.

12h às 12h45 - Carboidratos e Emagrecimento Saudável

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 José do Rio Preto, Autora do Livro Alho - descubra como o alho pode favorecer sua saúde.

12h45 às 14h15 - Intervalo para almoço (não incluso)

Nutrição Clínica e Genética

Presidente de Mesa - Prof. Dra. Sonia Tucunduva Philippi

14h15 às 15h15 - Conferência: Genética Nutricional - Um Novo Horizonte para a Prática Dietética
Genética Nutricional é uma nova área da prática dietética. Esta claro que nutrientes como folato, vitamina B12 e colina contribuem para o funcionamento adequado do DNA. Entender como as alterações genéticas afetam a gravidez, câncer, doenças cardíacas e neurológicas, será importante na prática da Nutrição.

Prof. Dr. Sylvia Escott-Stump, MA, RD, LDN - Presidente da American Academy of Nutrition and Dietetics; Diretora da Dietetic Internship and Dietetics Undergraduate Program, East Carolina University; Autora de sete edições do “Nutrition and Diagnosis-Related Care” e cinco edições do “Krause’s Food and Nutrition Therapy”; Academy’s Medallion Award; North Carolina Dietetic Association’s Member of the Year; Pennsylvania’s Outstanding Dietitian; Margene Wagstaff Fellowship for Innovation in Dietetics Education; Mestre em Adult/Community Education, Indiana University, Pennsylvania.

15h15 às 15h45 - Visita à exposição de produtos e serviços

Nutrição Clínica e Alimentos Funcionais

15h45 às 16h15 - Doenças Neoplásicas: Utilização de Alimentos Funcionais – Mitos e Verdades

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

Nutrição Hospitalar

16h15 às 17h - Triagem Nutricional : O que há de Novo?

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

Nutrição, Saúde e Longevidade

17h às 17h45 - Dietary Management of Obesity

Dr. David Heber - Diretor fundador da divisão de Nutrição Humana da Universidade da Califórnia (UCLA), onde também é professor de Saúde Pública e chefe-fundador da Divisão de Nutrição Clínica do Departamento de Medicina. As principais áreas de pesquisa do Dr. Heber são tratamento da obesidade e nutrição na cura e prevenção do câncer. Além de ser presidente do Conselho para Assuntos Nutricionais da Herbalife e do Instituto Herbalife de Nutrição. Escreveu três livros sobre o assunto: “Remédios Naturais para um Coração Saudável”, “Qual a Cor da Sua Dieta?” e “A Dieta de Los Angeles”.

06 de outubro de 2012 - Sábado (Grande Auditório)

Nutrição Esportiva x Nutrição Clínica: Caminhos que se cruzam?

Presidente de Mesa: Profa. Dra. Denise Vaz De Macedo

8h30 às 9h15 - Caminhos da Nutrição Clínica: Prática Consolidada.

O direcionamento de práticas dietoterápicas bastante claras nas condutas nutricionais em hospitais, ambulatórios e consultórios foram determinadas por anos de teoria, prática e pesquisas em nutrição clínica. Diretrizes e Posicionamentos de diversas Sociedades Internacionais e Brasileiras no que diz respeito ao tratamento, controle e prevenção das diversas doenças, norteiam a prescrição nutricional em busca da cura de doenças e preservação da saúde. Hoje muito bem estabelecidas as ações do Departamento de Nutrição na área Hospitalar, serve como exemplo para a nutrição esportiva trilhar seus caminhos. Neste contexto apresentaremos os pilares da prática na área clínica

com exemplos do dia-a-dia em um hospital.

Dra. Érica Tatiana Alves: Nutricionista do Centro de Referência da Saúde da Mulher no Hospital Pérola Byigton. Especialista em Bioquímica, Fisiologia, Treinamento e Nutrição Desportiva pela Unicamp. Especialista em Nutrição Clínica e Esportiva pela universidade São Camilo. Nutricionista da Clínica Deckers. Realiza atendimento em várias academias do estado de São Paulo.

9h15 às 10h - Caminhos da Nutrição Esportiva: Prática Consolidada?

A nutrição na área do esporte ainda está em ascensão, tanto em termos de pesquisa quanto na atividade prática. Diferente da nutrição clínica, não há um consenso das atribuições deste profissional nos clubes, academias e mesmo em consultórios. Ainda são poucas as diretrizes de Conselhos e Sociedades que auxiliam a prescrição dietética para atletas e praticantes de atividade física quando comparados aos avanços da nutrição clínica. Neste contexto, as atribuições do profissional se confunde muito com suplementação esportiva. Com isto fica de lado a conscientização para uma alimentação adequada. Assim a qualificação do profissional e suas atribuições vão, aos poucos, consolidando ou não a profissão neste mercado. O modelo de trabalho na área da nutrição esportiva serão parâmetros importantes para valorização deste profissional e desta forma sua consolidação nesta área.

Profa. Dra. Mirtes Stancanelli - Nutricionista da Associação Atlética Ponte Preta, Bradesco Esporte e Educação e Seleção Brasileira de Basquete. Coordenadora dos navios temáticos Fitness e Bem Estar da Costa Cruzeiros. Mestre em Biologia Funcional e Molecular na área de Bioquímica pela UNICAMP. Professora do curso de Especialização em Bioquímica, Fisiologia, Treinamento e Nutrição Esportiva da UNICAMP.

10h às 10h45 - Visita à exposição de produtos e serviços

10h45 às 11h30 - Caminhos da Nutrição Esportiva: Da célula à Performance.

As adaptações ao treinamento físico correspon-

dem a um processo intenso de síntese proteica. O estímulo para estas respostas, isto é, a sinalização de que é necessário sintetizar mais proteínas, seja ela uma miosina ou uma enzima metabólica é desencadeado pelo exercício físico. Dependendo do tipo de treino, se de força ou de endurance, são ativadas vias de sinalizações distintas, levando a diferentes respostas adaptativas. O processo adaptativo é dependente do descanso e alimentação adequado. Neste contexto, uma alimentação adequada é de extrema importância para que o atleta melhore seu rendimento.

Profa. Dra. Fernanda Lorenzi Lazarim - Formada em Educação Física pela UNICAMP. Doutora em Biologia Funcional e Molecular na área de Bioquímica pela UNICAMP. Pesquisadora do Laboratório de Bioquímica do Exercício - LABEX, UNICAMP. Professora do curso de Especialização em Bioquímica, Fisiologia, Treinamento e Nutrição Esportiva da UNICAMP.

11h30 às 12h15 - Caminhos da Nutrição Esportiva: Rede de Intervenções no Dia-a-Dia de Atletas.

O papel da nutrição no contexto esportivo consiste em educar o atleta para uma prática de consumo alimentar que influencie positivamente as condições metabólicas impostas pelo treinamento. Essa atitude favorece o rendimento e promove a saúde. É importante ter em mente, no entanto, que para que ações agudas ao longo do dia se traduzam em respostas crônicas no organismo, as atitudes precisam se tornar um hábito na vida do atleta. Neste sentido, cabe ao nutricionista educá-lo para uma mudança no comportamento alimentar que leve a uma prática de consumo adequada. A mudança do comportamento alimentar implica que o nutricionista atue numa rede de intervenções nutricionais. Ou seja, atue em "todos os ambientes" no qual o atleta está inserido, criando assim um ambiente favorável para sua mudança. É necessário entender que essas mudanças devem ser profundas e para toda a vida. Neste contexto apresentaremos os pilares da prática na área esportiva com exemplos do dia-a-dia de atletas em um clube.

Profa Dra. Mirtes Stancanelli - Nutricionista da

Associação Atlética Ponte Preta, Bradesco Esporte e Educação e Seleção Brasileira de Basquete. Coordenadora dos navios temáticos Fitness e Bem Estar da Costa Cruzeiros. Mestre em Biologia Funcional e Molecular na área de Bioquímica pela UNICAMP. Professora do curso de Especialização em Bioquímica, Fisiologia, Treinamento e Nutrição Esportiva da UNICAMP.

12h15 às 13h - Simpósio Satélite Wickbold

12h15 às 14h - Intervalo para almoço (não incluso)

Assuntos Polêmicos em Nutrição: Mitos e Verdades
Presidente de Mesa: Dra. Beatriz Aparecida Edméa Tenuta Martins

14h às 14h45 - Glúten

Dr. Thiago Sacchetto de Andrade - Mestre e Especialista pela Universidade Federal de São Paulo/Escola Paulista de Medicina (UNIFESP/EPM), Graduado em Nutrição pelo Centro Universitário do Triângulo e Pós-graduando em Gerenciamento de Projetos (Práticas do PMI) pelo Centro Universitário SENAC. Atualmente é Nutricionista do Centro de Cirurgia da Obesidade do Hospital Israelita Albert Einstein e Conselheiro Efetivo do Conselho Regional de Nutricionistas (CRN3).

14h45 às 15h30 - Lactobacilos

Dra. Cristina Rebolho da Silva - Graduação em Nutrição pela Pontifícia Universidade Católica de Campinas, Especialização em Gestão da Qualidade em Alimentos: Indústria e Serviços pela Universidade São Judas Tadeu e Mestrado em Alimentos e Nutrição pela Universidade Estadual de Campinas. Professora do Centro Universitário São Camilo.

15h30 às 16h15 - Leite

Dra. Beatriz Aparecida Edméa Tenuta Martins - Nutricionista pela FSP/USP, Mestre em Nutrição Humana pelo PRONUTRI/USP. Atuação por mais de 20 anos na área de Alimentação Escolar, em órgãos públicos, empresas de prestação de serviços

e indústrias de alimentos. Atuação como docente durante mais de 15 anos em cursos de formação de Técnicos em Nutrição e Dietética. Pós-graduação nas áreas de Qualidade e Marketing. Atualmente é Presidente do CRN3, docente no SENAC/SP e presta consultoria na área de Alimentação Escolar

16h15 às 16h45 - Visita à exposição de produtos e serviços

16h45 às 17h30 - Vegetarianismo

Dra. Mônica Inêz Elias Jorge - Nutricionista pela Universidade de São Paulo, Especialização em Administração Hospitalar pelo PROHASA-FGV/SP, Mestrado e Doutorado em Saúde Pública, área de concentração de nutrição pela Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo. Atualmente é nutricionista, coordenadora de estágios, no Curso de Nutrição da Universidade de São Paulo.

17h30 às 18h - Entrega dos Prêmios dos Melhores Trabalhos Científicos em Nutrição Clínica/Hospitalar e Nutrição e Saúde Pública (Temas Livres e Pôsteres).

13º Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição (todas as palestras internacionais terão tradução simultânea)

05 de outubro de 2012 - Sexta-feira (sala vermelha expandida)

Segurança Alimentar

Presidente de Mesa: Profa. Dra. Márcia Menezes de Mello Paranaguá

8h30 às 9h15 - A Evolução da Produção de Alimentos através dos Tempos

Marcelo Gravina - Agrônomo formado pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), com Mestrado em Microbiologia Agrícola e do Ambiente pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul (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 Conselho de Informações para Biotecnologia (CIB).

Alimento Seguro

9h15 às 10h - Gestão de Controle Sanitário em Serviços de Alimentação: homologação de fornecedores de alimentos.

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.

10h às 10h45 - Visita à exposição de produtos e serviços

Alimentação Saudável

10h45 às 11h30 - Consumo de Sódio em Alimentação Coletiva

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

Gastronomia Saudável

11h30 às 12h30 - Demonstração Prática - Trigo é Saúde na Gastronomia

Chef Alessandro Danielli Nicola - Mestre em Gestão Integrada em Saúde do Trabalho e Meio Ambiente. SENAC – SP. 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.

12h30 às 14h15 - Intervalo para almoço (não incluso)

Qualidade Nutricional e Gastronomia Hospitalar
Presidente de Mesa: Dra. Renata Zandonadi

14h15 às 15h15 - Gastronomia Aplicada à Nutrição Hospitalar

Dra. Andrea Luiza Jorge - Nutricionista Chefe da Seção de Cozinha Experimental da Divisão de Nutrição e Dietética do Instituto Central do HCFMUSP, Especialização em Nutrição Hospitalar e Administração Hospitalar pelo HCFMUSP, Especialização em Padrões Gastronômicos pela Universidade Anhembi Morumbi, Especialização em Qualidade e Produtividade pela Fundação Carlos Alberto Vanzolini.

15h15 às 16h15 - Conferência: Tendências em Foodservice no Cuidado Nutricional

A expectativa do paciente com relação ao serviço de alimentação nos hospitais vem mudando drasticamente nos últimos anos. Espera-se uma boa alimentação e o foco atual deve estar na satisfação do cliente. As atuais tendências do serviço de alimentação hospitalar incluem serviço de quarto, uso intensivo de tecnologia, preocupação com a satisfação do cliente, redução de custos, redução do lixo e de serviços desnecessários.

Objetivos:

- Discutir as necessidades de práticas inovadoras no serviço de alimentação hospitalar visando incrementar a satisfação dos clientes
- Identificar os vários métodos de distribuição de refeições no ambiente hospitalar
- Desenvolver um sistema de foodservice sustentável para hospitais

Prof. Dr. Beatriz Dykes, PhD, RD, LD, FADA - Presidente da Bea Dykes and Associates, Inc; Professor Adjunto no Lehman College and Hunter College, University of New York; criou o Department of Dietetics and Nutritional Management, Sinclair Community College, Dayton, Ohio; Professor Vi-

sitante na University of the Philippines, Diliman, Quezon City; Presidente da Filipino Americans in Dietetics and Nutrition; Membro Fundador da Ohio Consultant Dietitians in Health Care Facilities e da Ohio Dietetic Educators of Practitioners; Medallion Award; Balik Scientist Award pela Philippine Department of Science and Technology; President's Award pela Ohio Dietetic Association.

16h15 às 17h - Visita à exposição de produtos e serviços

Alimentação e Tecnologia

17h às 17h45 - Como Escolher o Equipamento de Cozinha Corretamente, Visando a Condução do Calor e do Frio no Alimento

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.

17h45 às 18h30 - Gestão para redução do desperdício de alimentos

Profa. Dra. Mônica Isabel Faria - Mestranda em Gerontologia Social pela PUC/SP, Especialista em Controle de Qualidade de Unidades de Alimentação e Nutrição pela FISP-FMU, Especialista em Gestão de Negócios em Hotelaria pela FAAP e Graduada em Nutrição pela Universidade de Mogi das Cruzes, dezenove anos de experiência na área de docência do Centro Universitário São Camilo.

06 de outubro de 2012 - Sábado (sala vermelha expandida)

Qualidade em Alimentação e Gastronomia
Presidente da Mesa: Profa. Dra Raquel Botelho

8h30 às 9h15 - Gastronomia aplicada à Nutrição
Profa Dra. Renata Zandonadi - Mestrado em Nutrição Humana – UnB, Doutorado em Ciências da

Saúde – UnB, Docente do Departamento de Nutrição da UnB.

9h15 às 10h - Aplicação de Análise Sensorial de Alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição

Profa. Dra. Raquel Braz Assunção Botelho – Nutricionista, Professora adjunta do departamento de nutrição da UnB, Mestrado em ciências de alimentos, Doutorado em ciências da saúde, Coordenadora do curso de especialização em gestão da produção de refeições saudáveis pela UnB.

10h às 10h45 - Visita à exposição de produtos e serviços

Gastronomia Francesa

10h45 às 12h45 - Técnicas Gastronômicas Le Cordon Bleu

Chef Malik Meghezi – Atualmente é Chef instrutor na escola Le Cordon Bleu Mexico - Universidad Anahuac. Foi Chef instrutor no Le Cordon Bleu Paris e Chef de Cozinha em vários estabelecimentos franceses de alto luxo, incluindo: Hameau des Baux - Provence, Château de Montcaud - Bagnol-sur-cèze, Hotel Belvedere e Le Beaumanoir - Aix en Provence. Formado pela escola B.T.S. Hôtellerie-Restauration option B - Brevet de Maîtrise de Cuisine - Brevet Professionnel de Cuisine - C.A.P. de Cuisine. É membro do Jury Profissional Oficial CAP/BEP/BTS.

12h45 às 14h15 - Almoço

Gastronomia Italiana

14h15 às 15h15 - Técnicas Gastronômicas ICIF/UCS
Chef Moreno Colosimo - Chef de cozinha há 20 anos. Conhecido pelo seu estilo moderno, é atualmente Chef no Restaurante Aguzzo Cucina e Vino em São Paulo, e está em vias de inaugurar o La-Doc em Sorocaba. Há 7 meses no Brasil, depois de ter passado por várias experiências internacionais como Alemanha, Nova York e Inglaterra. Na Itália, passou pelo prestigiado Hotel 5 estrelas Relais Villa Matilde, em Torino.

15h15 às 15h30 - Visita à exposição de produtos e serviços

15h30 às 16h30 - Massas Artesanais

Chef Fabiana B. Agostini - Foi a Chef responsável pela abertura da matriz do Santo Grão em São Paulo. Aos 17 anos, estagiou com Chefs renomados como Fred Frank, Erick Jacquin e Salvatori Loi. Trabalhou com Ferran Adriá, considerado um dos melhores chefs do mundo, no restaurante El Bulli, na Espanha e também na escola Le Cordon Bleu, em Paris. De volta ao Brasil, assumiu a cozinha do restaurante Café Med, onde cozinhou para a pop star Madonna, até que retomou sua parceria com o Santo Grão como Chef Executiva da rede. Abriu em Florianópolis o Pellegrino Massas Artesanais, em sociedade com o

Chef Fabrizio Pellegrino, que além de possuírem o site www.cozinhaquatromaos.com.br, fazem eventos pelo Brasil e consultoria para restaurantes e bares.

Chef Fabrizio Pellegrino - Estagiou em renomados estabelecimentos, como Rufino's e Don Carlini e, já como Chef, passou pelas cozinhas do hotel Meliá, La Rochelle, Museum, Peixaria Itaim, Bar Figa e Santo Grão Itaim. Acabou de abrir em Florianópolis o Pellegrino Massas Artesanais, em sociedade com a Chef Fabiana Agostini, que além de possuírem o site www.cozinhaquatromaos.com.br, fazem eventos pelo Brasil e consultoria para restaurantes e bares.

16h30 às 17h - Entrega dos Prêmios de Melhor Trabalho em Food Service e Gastronomia (Tema Livre e Pôster).

8º Fórum Nacional de Nutrição - 6 de outubro de 2012 - Sábado (sala azul expandida)

Nutrição Clínica

Presidente de Mesa: Profa. Dra. Sula de Camargo

8h30 às 9h15 - Fitoterapia na Prática Clínica

Profa. Dra. Sula de Camargo - Nutricionista pela

Universidade São Judas Tadeu – USJT. Mestranda em Ciências pela Coordenadoria de Controle de Doenças da Secretaria do Estado de São Paulo – Instituto Adolfo Lutz. Especialista em Nutrição Clínica pelo Grupo de Apoio em Nutrição Enteral e Parenteral e Especialista em Educação e Formação em Saúde pela Faculdade Santa Marcelina. Atua no Serviço de Educação Corporativa do Hospital Santa Marcelina, sendo membro do Comitê de Ética e Pesquisa e do Centro Interdisciplinar de Formação e Pesquisa. Docente da C&A dos Cursos UNICSUL no MBA em Gestão de Negócios em Alimentos: Nutrição Hospitalar e Hotelaria. Elabora questões para concursos públicos em Nutrição.

9h15 às 10h - Metabolismo do Cálcio e Vitamina D na Cirurgia Bariátrica

Dra. Amanda Lobo Pires - Nutricionista e Especialista em Nutrição Clínica pelo Centro Universitário São Camilo, Mestre em Endocrinologia Clínica pela UNIFESP, Nutricionista Clínica do CCO - Centro de Cirurgia de Obesidade (SP), Nutricionista Clínica da GastroLife - Obesidade e Gastroenterologia.

10h às 10h45 - Quando retirar o Glúten da Dieta
Profa. Dra. Nathália Nahas Grijpo Guedes - Graduada em Nutrição - Universidade Católica de Santos, Especialista em Nutrição Humana – GANEP, Especialista em Gastroenterologia Pediátrica – UNIFESP, Mestre em Ciências da Pediatria – UNIFESP, Doutoranda em Ciências da Pediatria – UNIFESP, Preceptora do Ambulatório de Doença Celíaca e Doença Inflamatória Intestinal - UNIFESP.

10h45 às 11h15 - Visita à exposição de produtos e serviços

Nutrição e Estética

11h15 às 12h - Alimentos Funcionais e sua Utilização em Tratamentos Estéticos

Profa. Dra. Ana Paula Bidutte Cortez - Nutricio-

nista, doutoranda pela UNIFESP/ EPM, Mestre em Ciências pela UNIFESP/ EPM, especialista em Gastroenterologia Pediátrica e Nutrição Clínica Funcional. Experiência em docência, atendimento clínico e dietoterápico. Experiência com crianças, adolescentes e adultos.

Aspectos Alimentares, Culturais e Gastronomia

12h às 12h45 - Ovo: Alimenta e Promove a Saúde
Profa Dra. Renata Maria Padovan - Nutricionista pela Faculdade de Ciências da Saúde São Camilo, Mestrado em Alimentos e Nutrição pela Universidade Estadual de Campinas. Doutoranda pela Unicamp. Nutricionista responsável pelas estratégias do cuidado nutricional em agravos crônicos não transmissíveis na UNIMED Regional da Baixa Mogiana, Professor Titular I e Coordenadora do curso de graduação em Nutrição do Instituição de Ensino São Francisco. Pesquisadora colaboradora do Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação da Universidade Estadual de Campinas. É membro da Equipe Técnica que coordena, em âmbito nacional, a Elaboração da Tabela Brasileira de Composição de Alimentos.

12h45 às 14h - Intervalo para almoço (não incluso)

Nutrição Esportiva

Presidente de Mesa: Profa. Dra. Tatiana Matuk

14h - 14h45 – Suplementos Funcionais para Atletas
Profa Dra Luciana Rossi - Graduada em Nutrição pela Faculdade de Saúde Pública FSP-USP. Mestre em Ciências dos Alimentos pela FCF - USP. Doutoranda do PRONUT - USP. Especialista em Nutrição em Esporte pela Associação Brasileira de Nutrição. Coordenadora da Pós-graduação em Nutrição Esportiva e Estética com ênfase em Wellness do Centro Universitário São Camilo.

14h45 às 15h30 - Amendoim na Síndrome Metabólica
Dra. Vanderli Marchiori - Nutricionista Clínica e Fitoterapeuta, Graduada pela Faculdade São Camilo com Extensão em Medicina Natural no Man-

chester 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.

15h30 às 16h15 - Gordura na alimentação: Quebrando os mitos

Dra. Isabela Pimentel - Nutricionista, Pós graduada em Distúrbios Metabólicos e Risco Cardiovascular pelo Centro de Extensão Universitário - CEU, São Paulo e Especialista em Nutrição em Cardiologia pela SOCESP.

16h15 às 17h - Nutrição e Sustentabilidade

Profa. Dra. Tatiana Matuk - Nutricionista pelo Centro Universitário São Camilo, Especialista em Nutrição Clínica (Grupo de Nutrição Humana) e Esportiva (Universidade Gama Filho). Nutricionista do Programa SP - Educação com Saúde, parceria da APS Santa Marcelina, IAMSPE e SEE. Atua em consultórios, academia e escolas em São Paulo.

Simpósios Internacionais (todas as palestras internacionais terão tradução simultânea)

4 de outubro - Quinta-feira

9h às 12h - 7º Simpósio Internacional da American Academy of Nutrition and Dietetics: Alimentos Funcionais - EUA (sala lilás)

O mundo dos alimentos funcionais está crescendo dia a dia. Muitos ingredientes com fitoquímicos tem a habilidade de reduzir inflamações, o que pode reduzir o câncer, doenças cardíacas, desordens auto-imune e muitas outras condições de doenças crônicas. O papel do Nutricionista é assegurar que as prescrições nutricionais sejam baseada nas evidências científicas.

Objetivos:

- Entender a definição de alimentos funcionais e seu impacto nos cuidados nutricionais

- Identificar elementos chave em alimentos funcionais que são importantes na prescrição nutricional
- Discutir as estratégias existentes e determinar quais são apropriadas para trabalhar com os alimentos industrializados
- Identificar as estratégias chave de comunicação que trarão mensagens nutricionais eficazes para o público alvo.

Prof. Dr. Sylvia Escott-Stump, MA, RD, LDN - Presidente da American Academy of Nutrition and Dietetics; Diretora da Dietetic Internship and Dietetics Undergraduate Program, East Carolina University; Autora de sete edições do “Nutrition and Diagnosis-Related Care” e cinco edições do “Krause’s Food and Nutrition Therapy”; Academy’s Medallion Award; North Carolina Dietetic Association’s Member of the Year; Pennsylvania’s Outstanding Dietitian; Margene Wagstaff Fellowship for Innovation in Dietetics Education; Mestrado em Adult/Community Education, Indiana University, Pennsylvania.

Prof. Dr. Beatriz Dykes, PhD, RD, LD, FADA - Presidente da Bea Dykes and Associates, Inc; Professor Adjunto no Lehman College and Hunter College, University of New York; criou o Department of Dietetics and Nutritional Management, Sinclair Community College, Dayton, Ohio; Professor Visitante na University of the Philippines, Diliman, Quezon City; Presidente da Filipino Americans in Dietetics and Nutrition; Membro Fundador da Ohio Consultant Dietitians in Health Care Facilities e da Ohio Dietetic Educators of Practitioners; Medallion Award; Balik Scientist Award pela Philippine Department of Science and Technology; President’s Award pela Ohio Dietetic Association.

14h às 17h - 4º Simpósio Internacional da Nutrition Society: Nutrição, Saúde Músculo-esquelética e Envelhecimento - Reino Unido (sala lilás)
O mais atual conhecimento do papel dos nutrientes chave e dos padrões de alimentação na saúde músculo-esquelética e no envelhecimento.

Diretrizes Nutricionais de nutrientes para os ossos e músculos para idosos

- Diretrizes dietéticas para prevenção de osteoporose, risco de fraturas e sarcopenia (excluindo vitamina D e Cálcio)
- Requerimentos dietéticos específicos para Vitamina D e Cálcio para idosos
- Entendendo as bases científicas para a reavaliação dos novos valores de cálcio e vitamina D em idosos, com particular referência aos Norte Americanos

Resultados da Nutrição e Saúde Músculo-esquelética no envelhecimento

- Atualização em micronutrientes e resultados para a saúde músculo-esquelética
- Explorando estudos recentes sobre o papel dos micronutrientes na saúde músculo-esquelética, incluindo a performance física dos idosos
- Recentes estudos na prevenção de osteoporose, fraturas, e sarcopenia, com particular referência para proteínas, padrões dietéticos, dietas vegetarianas e dietas ácido-base.

Prof. Dr. Ailsa Welch, PhD - DPHIL, University of Ulster; BSc em Nutrição; Pos-graduação em Higher Education Practice; Conselheira da Higher Education Academy; Registered Public Health Nutritionist; Palestrante Senior em Nutritional Epidemiology, Diet and Health Group, School of Health Policy and Practice, University of East Anglia, Norwich; mais de 25 anos de experiência em pesquisa, com foco na importância da dieta para a saúde humana, doença e envelhecimento, especificamente em saúde músculo-esquelética e nutrição; possui mais de 160 artigos publicados.

Prof. Dr. Thomas Hill, Ph.D. - BSc em Nutritional Science, Ph.D em Nutrition and Bone Metabolism, e PGCert em Teaching and Learning, University College Cork, Ireland; tem publicado vários artigos em revistas científicas internacionais; Membro do Conselho Editorial da Nutrition Research Reviews; Membro do Comitê Científico do UK Dairy Council Expert Scientific Advisory Panel (Cálcio, Vitamina D e Saúde dos Ossos) e do Food Safety

Authority, Ireland (sub-comitê da Public Health Nutrition).

17h30 às 20h30 - 5º Simpósio Internacional do Le Cordon Bleu - França (sala vermelha)

Chef Malik Meghezi – Atualmente é Chef instructor na escola Le Cordon Bleu Mexico - Universidad Anahuac. Foi Chef instrutor no Le Cordon Bleu Paris e Chef de Cozinha em vários estabelecimentos franceses de alto luxo, incluindo: Hameau des Baux - Provence, Château de Montcaud - Bagnol-sur-cèze, Hotel Belvedere e Le Beaumanoir - Aix en Provence. Formado pela escola B.T.S. Hôtellerie-Restauration option B - Brevet de Maîtrise de Cuisine - Brevet Professionnel de Cuisine - C.A.P. de Cuisine. É membro do Jury Profissional Oficial CAP/BEP/BTS.

Workshop Pré-Congresso 4 de outubro - Quinta-feira

9h às 17h - Nutrição Esportiva: Índice Glicêmico e Carga Glicêmica dos Alimentos e Refeições no Emagrecimento e na Atividade Física (sala verde)

Objetivos:

abordar de forma teórico – prática os conceitos de índice glicêmico e carga glicêmica e sua aplicabilidade para prescrição de dietas de emagrecimento e na prática de atividade física.

Programa Manhã:

- Introdução dos conceitos de índice glicêmico e carga glicêmica
- Divisão dos grupos e Montagem da prática
- Coleta de Dados

Programa Tarde:

- Discussão em pequenos grupos com roteiro de estudos dos resultados encontrados
- Discussão dos conceitos de índice glicêmico e carga glicêmica e tabelas disponíveis para utilização
- A fisiologia e bioquímica por trás destes conceitos: discussão sobre liberação hormonal e ati-

vação das vias metabólicas nos diferentes tecidos

- Influência de outros nutrientes (fibras, gordura e proteínas/aminoácidos) no índice glicêmico dos alimentos

- Aplicabilidade destes conceitos para prescrição de dietas de emagrecimento
- Aplicabilidade destes conceitos na atividade física: ingestão de carboidratos antes, durante e após o exercício físico
- Requisito para participar da parte prática de manhã: estar em jejum de 8 horas

Profa. Dra. Mirtes Stancanelli - Nutricionista da Associação Atlética Ponte Preta, Bradesco Esporte e Educação e Seleção Brasileira de Basquete. Coordenadora dos navios temáticos Fitness e Bem Estar da Costa Cruzeiros. Mestre em Biologia Funcional e Molecular na área de Bioquímica pela UNICAMP. Professora do curso de Especialização em Bioquímica, Fisiologia, Treinamento e Nutrição Esportiva da UNICAMP.

Profa. Dra. Fernanda Lorenzi Lazarim - Formada em Educação Física pela UNICAMP. Doutora em Biologia Funcional e Molecular na área de Bioquímica pela UNICAMP. Pesquisadora do Laboratório de Bioquímica do Exercício – LABEX, UNICAMP. Professora do curso de Especialização em Bioquímica, Fisiologia, Treinamento e Nutrição Esportiva da UNICAMP.

Profa. Dra. Denise Vaz de Macedo - Professora Associada do Departamento de Bioquímica do Instituto de Biologia da UNICAMP. Fundou e coordena o Laboratório de Bioquímica do Exercício – LABEX – UNICAMP desde 1996. É professora de cursos de graduação e pós graduação. Coordenadora do curso de Especialização em Bioquímica, Fisiologia, Treinamento e Nutrição Esportiva da UNICAMP.

Cursos Pré-Congresso 4 de outubro - Quinta-feira

9h às 12h - Nutrição Clínica: Gestante de Alto Risco (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 às 12h - Food Service: Técnicas para Planejamento e Avaliação de Cardápios (sala amarela)

Programa:

- Planejamento e elaboração do cardápio em diferentes cenários da Alimentação Coletiva
- Alimentação Institucional e Comercial, Alimentação Hospitalar e Alimentação Escolar
- Apresentação do cardápio
- Técnicas de pré-preparo e preparo
- Receituário padrão
- Qualidade sensorial e nutricional dos cardápios
- Técnicas de avaliação de cardápios
- Exercícios

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 às 12h - Gastronomia: Nutrição e Gastronomia - Utilização de Produtos Funcionais (sala vermelha)

Objetivos:

- Demonstrar os ingredientes com propriedades de saúde

- Demonstrar a utilização desses ingredientes na gastronomia
- Discutir a aplicabilidade dos produtos funcionais
- Discutir as lacunas existentes na área

Programa:

- Definições de alimentos com alegação de saúde
- Princípios ativos
- Utilização na gastronomia
- Diversificação de preparações culinárias

Profa. Dra. Raquel Braz Assunção Botelho – Nutricionista, Professora Adjunta do Departamento de Nutrição da UnB, Mestrado em Ciências de Alimentos, Doutorado em Ciências da Saúde, Coordenadora do Curso de Especialização em Gestão da Produção de Refeições Saudáveis pela UnB.

Profa. Dra. Renata Puppim Zandonadi – Nutricionista, Professora Adjunta do Departamento de Nutrição, Especialização em Nutrição Funcional e Nutrição Esportiva, Mestrado em Nutrição Humana e Doutorado em Ciências da Saúde pela UnB.

14h às 17h - Nutrição Clínica: Utilização de Ingredientes Funcionais e Fitoterápicos - Aplicação na Prática Clínica Nutricional (sala azul)

Programa:

- Apresentação do referencial teórico sobre ingredientes funcionais – definição, características químicas, mecanismos de ação propostos, recomendações de quantidades diárias e força de evidência da sua utilização nas doenças cardiovasculares, com ênfase na Hipertensão Arterial Sistêmica, Dislipidemias e Doença Arterial Coronariana;
- Aplicabilidade Nutricional dos Fitoterápicos – Aspectos Legais;
- Elaboração de propostas práticas para inclusão dos ingredientes funcionais na prescrição dietoterápica ambulatorial e hospitalar – estudos de caso clínico;
- Seleção de receitas com ingredientes funcionais.

Profa. Dra. Avany Fernandes Pereira – Nutricio-

nista, Mestre em Nutrição Humana pela UFRJ, Doutora em Ciências dos Alimentos pela USP, Professora Adjunta da UFRJ..

14h às 17h - Food Service: Assessoria e Consultoria - Atuação na Prestação de Serviços (sala amarela)

Objetivo:

Planejamento de ações. Formação de preço e formas de pagamento de serviços. Desenvolvimento de proposta e contrato de trabalho. Negociação. Práticas de atuação.

Programa:

- Definições importantes para respaldar o comportamento e postura do consultor nas relações comerciais.
- Planejamento de ações: definição de metas, cronogramas, delegações e elaboração de propostas de trabalho com formação de preço.
- Recomendações técnicas, legais e científicas: como propor e apresentar a proposta de trabalho e o plano de ação.
- Elaboração de contrato de trabalho. Negociação.
- Práticas de atuação.

Prof. Dra. Márcia Menezes de Mello Paranaquá – 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.

17h30 às 20h30 - Nutrição e Estética (sala azul)

Objetivo:

Orientar as condutas nutricionais sobre os alimentos, nutrientes e suplementos envolvidos como coadjuvantes na prevenção do envelhecimento precoce assim como nos tratamentos estéticos faciais e corporais.

Programa:

- Atuação em Nutrição Clínica Estética
- Avaliação clínica e estética
- Inflamação e desordens metabólicas
- Alterações hormonais
- Nutrientes e sua relação com a pele
- Nutrientes e sua relação com a acne, celulite e flacidez
- Conduta nutricional no antienvelhecimento
- Conduta nutricional para cabelos e unhas
- Alimentos funcionais e sua utilização em tratamentos estéticos

Profa Dra. Ana Paula Bidutte Cortez - Nutricionista, Doutoranda pela UNIFESP/ EPM, Mestre em Ciências pela UNIFESP/ EPM, Especialista em Gastroenterologia Pediátrica e Nutrição Clínica Funcional. Experiência em docência, atendimento clínico e dietoterápico. Experiência com crianças, adolescentes e adultos.

17h30 às 20h30 - Nutrição Hospitalar: Cirurgia Bariátrica (sala verde)

Programa

- Situação da Cirurgia Bariátrica no Brasil
- Consensos sobre o tratamento cirúrgico do paciente obeso
- Fatores pré-operatório e contra indicações para a cirurgia
- Tipos de cirurgias e respectivas condutas nutricionais: Balão Intragástrico, Banda Gástrica Ajustável, Fobi-Capella, Scopinaro/Duodenal Switch, Sleeve Gástrico
- Acompanhamento pré e pós-operatório e sua importância
- Importância da compreensão da subnutrição programada: baixo consumo calórico, déficit protéico
- Importância da suplementação protéica no paciente bariátrico
- Vitaminas e Minerais pós cirurgia bariátrica
- Relatos de casos clínicos

Dra. Amanda Lobo Pires - Nutricionista e Especialista em Nutrição Clínica pelo Centro Universitário São Camilo, Mestre em Endocrinologia Clínica pela UNIFESP, Nutricionista Clínica do CCO - Centro de Cirurgia de Obesidade (SP), Nutricionista Clínica da GastroLife - Obesidade e Gastroenterologia.

17h30 às 20h30 - Saúde Pública: A Prática do Nutricionista em Escolas: Panorama Atual (sala lilás)

Objetivo:

Mostrar as atualidades no campo da alimentação escolar e o papel do nutricionista nas escolas. Fornecer ferramentas para esta atuação (legislação, sugestão de material e exemplos práticos).

Programa:

- Universo infantil: aspectos importantes
- Alimentação escolar: o que há de novo?
- Atribuições do nutricionista em escolas
- Propostas atuais para educação alimentar
- Como atingir pais, professores, funcionários e comunidade escolar
- Como apresentar projetos e fidelizar o cliente (escola).

Dra. Tatiana Matuk - Nutricionista pelo Centro Universitário São Camilo, Especialista em Nutrição Clínica (Grupo de Nutrição Humana) e Esportiva (Universidade Gama Filho). Nutricionista do Programa SP - Educação com Saúde, parceria da APS Santa Marcelina, IAMSPE e SEE. Atua em consultórios, academia e escolas em São Paulo.

17h30 às 20h30 - Food Service: O Papel do Nutricionista Neste Mercado (sala amarela)

Programa:

- O mercado food service e seu crescimento

- As atribuições do nutricionista:
- No projeto e implantação,
- Na segurança alimentar,
- Na inserção da Alimentação Saudável,
- Na Educação Nutricional,
- No aprimoramento dos manipuladores de alimentos.

Profa. Dra. Mônica Isabel Faria - Mestranda em Gerontologia Social pela PUC SP, Especialista em Controle de Qualidade de Unidades de Alimentação e Nutrição pela FISP-FMU, Especialista em Gestão de Negócios em Hotelaria pela FAAP e Graduada em Nutrição pela Universidade de Mogi das Cruzes, Atuação em gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição, Assessoria e Consultoria para Franquias e restaurantes comerciais, dezenove anos de experiência na área de docência do Centro Universitário São Camilo; Voluntária da Associação dos Familiares e Amigos dos Idosos (AFAI).

Resumos dos Trabalhos Científicos

(em ordem alfabética)

Nutrição, longevidade e Qualidade de Vida | Pôster | Nutrição e Saúde Pública.

A COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS EM CANTINA ESCOLAR DA REDE PÚBLICA ESTADUAL DE BARRA MANSA-RJ.

FARIA, G.A.; SOUSA JÚNIOR, F.A.C.

UBM-Centro Universitário de Barra Mansa, Barra Mansa, RJ, Brasil.

Apresentador: Grazielle de Aguiar Faria.

Um dos temas que se torna prioridade quando se fala em políticas de saúde pública é a inserção de programas educativos em nutrição no ambiente escolar promovendo saúde, bem-estar e melhor qualidade de vida para os escolares. O presente estudo teve como objetivo verificar se os alimentos

comercializados em cantinas interferem na adesão ao PNAE em escolas da rede pública estadual do município de Barra Mansa-RJ. A pesquisa foi realizada com 60 alunos através de um estudo transversal, descritivo e qualitativo, os dados foram coletados no mês de março de 2012, os escolares participaram voluntariamente da pesquisa mediante a autorização prévia da direção da escola, dos pais e/ou responsáveis e após aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário de Barra Mansa (CEP/UBM), com o número de registro CAEE: 0800.0.340.000-11. Utilizou-se como instrumento para coleta de dados questionários com perguntas abertas e fechadas, para avaliar os hábitos alimentares dos escolares através dos alimentos comercializados na cantina escolar. Dos 27 questionários respondidos observou-se que 63% dos escolares entrevistados são do sexo feminino e 27% do sexo masculino, com idade entre 11 a 14 anos. Dos entrevistados 93% compram lanche na cantina escolar, sendo que 44% destes consomem lanches pelo menos uma vez por semana, sendo os mais consumidos, salgado assado (59%), hambúrguer (37%), refrigerante (33%), guloseimas (22%), entre outros. Dentre os principais motivos que levam os escolares a comprarem esses tipos de alimentos está o sabor (37%) e por não gostar da merenda escolar (29%). Verificou-se que 81% dos alunos consomem lanches, tendo suas preferências alimentares norteadas pelo paladar, praticidade, rapidez, escolhendo a cantina para adquirir seus alimentos. Conclui-se que existe interferência no consumo da alimentação escolar já que os alunos deixam de consumir a alimentação oferecida pela escola, aderindo ao lanche da cantina, sendo agravante esta situação porque estes lanches são de baixo valor nutritivo.

Palavras Chaves: cantina escolar, alimentação, escolares.

**Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida |
Tema Livre | Nutrição e Saúde Pública.
A CONCEPÇÃO DA CRIANÇA EM IDADE**

ESCOLAR SOBRE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO.

GAINO, R.; CYRINO, E.

Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho - UNESP. Botucatu, Brasil.

Apresentadora: Roberta Alessandra Gaino

Na infância é necessário um aporte adequado em calorias, em macro e micronutrientes e a alimentação é um fator social importante para um desenvolvimento físico e cognitivo adequados. No entanto, a criança pode ser acometida por distúrbios nutricionais, como a desnutrição, as deficiências nutricionais e o excesso de peso, esse é predisponente das doenças crônicas na infância, sendo todas as distúrbios nutricionais decorrentes das inadequações alimentares. É evidente a importância da alimentação e da nutrição para a criança, essa necessita de um plano alimentar que atenda suas exigências metabólicas. Esse deve considerar, no mínimo, as três principais refeições do dia (café da manhã, almoço e jantar) e respeitar a disponibilidade de alimentos da família, ainda, a alimentação na escola é integrante do mesmo. O ambiente escolar é propício para as ações de educação alimentar e nutricional, pois a escola é um ambiente de convívio das crianças com seus pares e educadores, que estão presentes, diariamente, na vida dos escolares e participam como mediadores na construção do conhecimento de todas as áreas. Apesar da valorização das ações voltadas à educação alimentar e nutricional nos documentos oficiais brasileiros; esses não estabelecem uma estratégia efetiva, mas evidenciam a necessidade de descobertas nesse sentido. Estudos concluíram que, a maior parte dos programas que tinham como objetivo proporcionar modificações no comportamento alimentar e no estilo de vida não foram satisfatórios e as pesquisas evidenciam que os educadores e os profissionais da saúde não possuem formação para atuarem nas ações de educação alimentar e nutricional. Como forma de minimizar as falhas e aumentar a eficácia dos programas destinados as mudanças do comportamento alimentar e do estilo de vida, ressalta-se que as ações de educação

alimentar e nutricional devem valorizar os conhecimentos prévios. Portanto, esta pesquisa teve por **objetivo**, identificar a concepção da criança em idade escolar em relação à alimentação e à nutrição. Para a coleta e interpretação dos dados, utilizou-se a **metodologia** qualitativa. E participaram dezessete crianças com idade de 9 a 11 anos de uma escola do interior paulista e por envolver seres humanos, o estudo foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Medicina da UNESP de Botucatu- SP, parecer nº3169/2009. Foram realizadas observações com registro em diário de campo; duas entrevistas semi-estruturadas; uma oficina culinária e solicitado desenhos. As entrevistas abordaram as concepções das crianças sobre alimentação e nutrição e também investigaram os hábitos alimentares dos escolares e de suas famílias. Os dados foram apresentados de forma descritiva e as entrevistas foram interpretadas através de análise de conteúdo, sendo que emergiram dos dados empíricos cinco categorias de análise. Os **resultados** deste estudo possibilitaram identificar que as crianças percebem a digestão nas suas diferentes etapas. Apontam a presença da mãe na prática alimentar, sendo reconhecida como obstáculo da alimentação de qualidade e também ao contrário, ou seja, como principal incentivadora para a aquisição de hábitos alimentares saudáveis. As crianças percebem a importância da alimentação saudável, com frutas, hortaliças, cereais, fontes de carboidratos e de proteínas e sem excessos de açúcares e gorduras; porém, como não escolhem as preparações que lhes são servidas nas principais refeições, esse entendimento, muitas vezes, não se reverte em alimentação balanceada. O estudo permitiu identificar a compreensão dos estudantes sobre as diferentes funções dos alimentos, ou seja, para eles, vitaminas e minerais são reguladores das funções orgânicas e possuem propriedades antioxidantes, devendo ser preferidos em relação aos alimentos ricos em açúcares e gorduras; assim, alimentos energéticos, somente, foram vistos como prejudiciais; essa concepção é consequência da forma como o tema é apresentado à criança nos dife-

rentes cenários de vivência. As crianças também apontam uma preocupação com a questão da obesidade, relatada como presente em suas famílias ou nelas próprias, ou seja, as crianças demonstram compreender que a alimentação é essencial para uma vida saudável e percebem os efeitos de práticas alimentares inadequadas; assim, os resultados desta pesquisa confirmam que a alimentação e nutrição é assunto de interesse e importância para as crianças em idade escolar. Como **conclusão**, fica claro que há uma diferença grande entre ter a concepção sobre a alimentação saudável e alimentar-se de forma saudável. É evidente que as crianças estão abertas a novos conhecimentos sobre alimentação e nutrição, porém percebe-se que suas rotinas alimentares em família e na escola são repetidas, promovendo hábitos nem sempre condizentes com suas necessidades; vivenciam um conflito entre o que aprendem e o que consomem, em geral por escolha dos adultos. O repertório sobre alimentação e nutrição é construído a partir do cotidiano, na vivência entre familiares e amigos, na escola com a contribuição dos meios de comunicação; no entanto, muitos conceitos são assimilados de forma equivocada, comprometendo o entendimento mais amplo sobre o tema. Espera-se que a partir da compreensão desta realidade, não somente os profissionais de saúde, mas também os da educação e usuários dos serviços possam intervir objetivamente na melhoria da saúde da criança, para tanto, se deve considerar a integração dos setores da saúde e da educação, havendo a participação da família. **Palavras-chave:** Alimentação; Alimentação saudável; Concepções; Criança em idade escolar; Nutrição.

NUTRIÇÃO, LONGEVIDADE E QUALIDADE DE VIDA | PÔSTER | NUTRIÇÃO CLÍNICA
A IMPORTÂNCIA DA AVALIAÇÃO NUTRICIONAL NO PRIMEIRO MOMENTO DA INTERNAÇÃO EM PACIENTES DE UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO (BELÉM-PA).

Autores: GOMES, L.; LISBOA E.

Apresentação: GOMES, L.

**Instituição: Universidade da Amazônia – UNAMA
BELÉM-PA
BRASIL**

O estado nutricional de um indivíduo indica o grau de necessidades fisiológicas relacionadas aos nutrientes que estão sendo absorvidos, a manutenção da composição corporal e a regulação das funções que são realizadas no organismo. Nos últimos anos têm crescido mundialmente o interesse pela verificação do estado nutricional do indivíduo hospitalizado no ato da internação. Logo, a avaliação do estado nutricional é um método de diagnóstico nutricional, a fim de minimizar os riscos de complicações futuras ao indivíduo, além de proporcionar uma terapia nutricional adequada, obtendo-se assim, uma melhora consideravelmente mais rápida do estado clínico e nutricional do paciente hospitalizado. O presente estudo teve o objetivo de diagnosticar o estado nutricional dos pacientes adultos admitidos nas primeiras 72 horas após a internação em um Hospital Universitário (Belém-PA). A população envolvida na pesquisa consistiu em 49 pacientes adultos, onde se utilizou os parâmetros antropométricos como: Peso, Altura, Índice de Massa Corporal (IMC), Dobra Cutânea Tripital (DCT) e Circunferências corporais como a braquial, a abdominal e a Circunferência Muscular do Braço (CMB) e a Área Muscular do Braço corrigida (AMBc), além da Avaliação Subjetiva Global (ASG). Os dados obtidos foram analisados em relação aos dados demográficos como sexo, diagnóstico clínico, diferentes clínicas do hospital e faixa etária. O estado nutricional global que predominou segundo os diversos métodos antropométricos (IMC, CB, CMB, AMBc) foi a eutrofia. Conclui-se que o diagnóstico nutricional obtido identificou uma elevada prevalência de pacientes eutróficos no Hospital Universitário. No entanto, apesar da população estudada ter apresentado dados dentro dos padrões de normalidade, os mesmos encontravam-se em risco nutricional. Em contrapartida, a avaliação nutricional executada nas primeiras 72 horas após a admissão em indivíduos portadores de doenças Infecto-Parasitárias e

em pacientes oncológicos acusou que o estado nutricional predominante era a desnutrição-protéica. Portanto, é de extrema importância, a realização precoce da avaliação nutricional utilizando-se assim, diversos parâmetros antropométricos, a fim de identificar alterações do estado nutricional, pois, o estado nutricional interfere negativamente na evolução clínica, podendo elevar os riscos de complicações que pioram o quadro de indivíduos hospitalizados. Sugere-se que esse protocolo seja adotado pelos programas hospitalares, e assim poder distinguir se a deterioração do estado geral do paciente é devido à sua patologia ou ao déficit nutricional. Além de proporcionar o aumento da rotatividade de pacientes nas clínicas existentes dos Hospitais, e conseqüentemente, diminuir os custos hospitalares.

**Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida |
Pôster | Nutrição e Saúde Pública.**

A IMPORTÂNCIA DA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL EM PACIENTES PORTADORES DE HIPERTENSÃO PULMONAR: UM ESTUDO DE CASO.

SILVA, L. D. C.; LEITE, M. O.

UBM-Centro Universitário de Barra Mansa, Barra Mansa, RJ, Brasil.

Apresentadora: Marilene de Oliveira Leite

A hipertensão pulmonar é uma síndrome clínica e hemodinâmica, resultando em um aumento da resistência vascular na pequena circulação. Este estudo trata-se de uma pesquisa descritiva qualitativa com objetivo relatar um estudo de caso de um paciente do sexo masculino, 25 anos, grau superior incompleto, solteiro, em tratamento há 7 anos, com início aos 18 anos, com diagnóstico de Hipertensão Pulmonar (CID-127.2) de acordo com a classificação estatística internacional de doenças e problemas relacionados à saúde (CID-10), utiliza medicamentos para tratamento e frequentador da CORDIS de um município da região Sul Fluminense do Estado do Rio de Janeiro. O critério de seleção para o estudo de caso baseou-se em um

paciente que apresenta quadro clínico estável, capacidade cognitiva mais preservada, boa relação social, lucidez mental dos atos, em condições de responder os questionários, segundo o médico que o assiste. A pesquisa foi realizada entre os meses de março a junho de 2012. O estudo foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa do UBM, e foi aprovado pelo nº. do CAAE 0101. 0. 340. 000- 11. A coleta dos dados foi através de anamnese clínica com perguntas abertas e fechadas realizada através de entrevista oral a partir do consentimento livre e esclarecidos do indivíduo, avaliação antropométrica (peso, estatura, circunferência abdominal, da cintura e do quadril), avaliação bioquímica (hemograma, lipidograma, glicemia, uréia, ácido úrico e creatinina) e história pregressa do prontuário do paciente contido na unidade de tratamento, CORDIS, que relata seu quadro clínico. Para a verificação do peso corporal, utilizou-se uma balança mecânica da marca Welmy, devidamente tarada com o estadiômetro, sendo aferida a estatura com o indivíduo posicionado em pé, descalço, com os calcanhares juntos, costas retas e braços estendidos ao longo do corpo. As circunferências foram medidas de acordo com os padrões de avaliação com a utilização da fita métrica elástica, e para a realização dos exames bioquímicos, deverá ser submetido ao jejum de doze horas antes da coleta, com orientação do laboratório de análises clínicas da localidade. Também realizou-se uma entrevista técnica com um médico cardiologista, que cuida de casos de HP em Barra Mansa, em especial do paciente em foco. Conclui-se a hipertensão pulmonar é uma patologia pouco conhecida, de alta gravidade, e que pode ser muito desgastante em termo das atividades funcionais para o paciente portador dessa patologia. Pacientes portador dessa patologia, tem que ter um acompanhamento de perto pelos médicos e nutricionistas. O paciente desse estudo, que trata de hipertensão pulmonar relacionada à cardiopatia congênita com shunt sistêmico-pulmonar, faz uso de medicamentos, e, um deles é anticoagulante, então a nutricionista prescreveu uma dieta para hipertensão pulmonar, com restrição de alimentos fontes de vitamina

K, para não atrapalhar de alguma forma a ação do anticoagulante. No atual momento o paciente encontra-se em estado de saúde bom, com dados bioquímicos controlado.

Palavras chave: hipertensão pulmonar, paciente, dieta.

NUTRIÇÃO, LONGEVIDADE E QUALIDADE DE VIDA | PÔSTER | NUTRIÇÃO E SAÚDE PÚBLICA

A INSERÇÃO DO NUTRICIONISTA NO GRUPO DE TRATAMENTO DO TABAGISMO DE DOURADOS/MS.

AUTORES: GIANLUPI, K.; SOUZA, A. dos S.; PETELIN, N. R.; DOMINGUES, P. S. A.

INSTITUIÇÃO: Secretaria Municipal de Saúde/ Unidade Básica de Saúde Vila Rosa – Dourados/ MS- Brasil.

AUTOR APRESENTADOR: GIANLUPI, K.

OBJETIVO: Destacar a relevância do profissional Nutricionista nos Grupos de Tratamento do Tabagismo no controle do ganho ponderal durante o tratamento do tabagismo. **METODOLOGIA:** O grupo em questão é desenvolvido pelo Núcleo de Apoio à Saúde da Família (NASF) a partir do encaminhamento das Estratégias de Saúde da Família (ESF). São realizados 15 encontros, em uma frequência semanal. Nestes encontros é associado o tratamento medicamentoso com a abordagem educativa. A Equipe é composta por Nutricionista, Psicólogo, Fisioterapeuta e Assistente Social, os quais abordam temas referentes aos determinantes sociais em saúde que possam influenciar sobre o hábito de fumar. Quanto à atuação do Nutricionista é feita uma abordagem educativa demonstrando como os maus hábitos alimentares podem influenciar sobre o ganho de peso neste período de abstinência, além de monitorar este peso por meio da avaliação antropométrica no início e no término do tratamento. **RESULTADOS:** Este grupo iniciou-se no dia 8 de fevereiro de 2012 e terminou em 23 de maio do mesmo ano com um total de 17 pacientes, sendo que 9 dos quais se-

guiram até o final do tratamento preconizado. Quanto ao ganho ponderal de peso, identificou-se que 4 pacientes engordaram em média 2,6kg; por outro lado, 2 pacientes tiveram emagrecimento de 2,1kg aproximadamente. Identificou-se uma maior preocupação por parte dos pacientes quanto ao ganho de peso excessivo como um fator prejudicial ao sucesso do tratamento, bem como mudanças de hábitos de vida, incluindo-se os aspectos alimentares, o que permitiu que o ganho de peso estivesse abaixo da média evidenciada em outros estudos (5kg a 6kg). Além disso, evidenciou-se o empoderamento dos mesmos sobre sua saúde e as consequências do ganho de peso excessivo, esse aspecto da condição do sujeito poderá ocasionar maiores esclarecimentos quanto à observação dos fatores que podem gerar recaídas, dessa forma aumentando a adesão ao tratamento. **CONCLUSÕES:** A inserção do profissional Nutricionista é fundamental para a adesão do tratamento, uma vez que este orientará quanto aos hábitos alimentares saudáveis, auxiliando na prevenção do ganho excessivo ponderal ao cessar o hábito de fumar, como também evitando a recaída e garantindo o sucesso do tratamento.

Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida | Pôster | Nutrição e Saúde Pública.

ADITIVOS ALIMENTARES EM REFRIGERANTES: AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM E RISCOS À SAÚDE. FARIAS, V. C. S.; PESSOA, A. P. F.; AMARAL, B. L. S.; MELO, D. S.; ARAÚJO, P. Q.; T. G. **Instituição onde foi desenvolvido:** Universidade Federal da Bahia, Instituto Multidisciplinar em Saúde, Campus Anísio Teixeira. Vitória da Conquista – BA, Brasil. Valéria Cristina de Sousa Farias.

OBJETIVO: O presente estudo teve por objetivo verificar os aditivos presentes em refrigerantes de diferentes marcas e sabores em redes de supermercados de Vitória da Conquista-BA, relacionar e quantificar os aditivos presentes nos produtos, verificar se a rotulagem encontra-se de acordo com a legislação vigente e observar os riscos toxicológi-

cos do consumo em excesso destes aditivos. **METODOLOGIA:** Tratou-se de um estudo de caráter observacional realizado no período de maio a junho de 2011. Analisou-se o rótulo de 27 refrigerantes de sabores e marcas diversificadas - guaraná (8 marcas), limão (5 marcas), laranja (5 marcas), cola (4 marcas), uva (4 marcas), abacaxi (1 marca) - comercializados em hipermercados de Vitória da Conquista, Bahia. É válido salientar que só foi possível realizar a análise quantitativa dos edulcorantes, pois somente para estes estão especificados os teores no rótulo dos refrigerantes investigados. **RESULTADOS:** Relativamente à análise dos edulcorantes, verificou-se a presença do acesulfame K em 13 refrigerantes, do aspartame em 4 amostras, da sacarina, em 6 amostras, e a presença de ciclamato de sódio em 7 refrigerantes. Observou-se que 4 amostras apresentaram o teor de ciclamato de sódio, assim como 1 amostra apresentou o teor de sacarina, acima do limite máximo permitido, segundo o valor preconizado pela Legislação Brasileira de 0,040g/100g e 0,015 g/100g respectivamente. No caso dos conservantes, 15 refrigerantes apresentaram somente Benzoato de Sódio em sua composição; 11 refrigerantes apresentaram Benzoato de Sódio e Sorbato de Potássio concomitantemente; 1 refrigerante apresentou Metabissulfito de Potássio e Benzoato de Sódio. Quanto aos corantes, observou-se que todas as amostras apresentavam um tipo, exceto os refrigerantes sabor limão. Os corantes encontrados foram: Caramelo, Azul brilhante, Bordeaux, Tartazina e Vermelho 40 e Amarelo-crepúsculo. Os aromatizantes foram encontrados em todas as amostras, tanto sintéticos quanto naturais. Dentre os aromatizantes naturais encontrados destacam-se o guaraná, laranja, uva, de cola e limão (20 amostras); os aromas sintéticos idêntico ao natural (4 amostras) e o artificiais (3 amostras). O principal acidulante encontrado foi o ácido cítrico, o ácido fosfórico foi encontrado em todos os refrigerantes à base de cola, enquanto o ácido málico em algumas marcas sabor uva e abacaxi. Apenas 6 amostras continham agentes estabilizantes, sendo estas as de sabor laranja. O único regulador de acidez observado foi o Citrato

de Sódio. Na avaliação da rotulagem das amostras de refrigerantes foram observadas adequações segundo a legislação vigente quanto à denominação do produto, listagem de ingredientes, percentual valor diário de referência (%VD). Entretanto, embora todas as amostras apresentassem as informações nutricionais, muitas se encontraram com pouca legibilidade e/ou com textos expostos de forma linear, o que dificulta a visualização da sua descrição. **CONCLUSÃO:** O uso dos aditivos deve ser limitado a alimentos específicos, em condições específicas e ao menor nível para alcançar o efeito desejado para que a ingestão do aditivo não supere os valores de ingestão diária aceitável. A partir disso, verificou-se que os aditivos encontrados em refrigerantes deste estudo foram classificados em sua maioria como ‘seguros’, alguns como ‘evitar’ para certo tipo de pessoas e outros como ‘todos devem evitar, inseguro nas quantidades consumidas ou é muito pouco testado’. Dessa forma, os aditivos alimentares e seus metabólitos devem ser obrigatoriamente sujeitos a análises toxicológicas rigorosas antes da aprovação do seu uso na indústria alimentícia a fim de garantir saúde à população.

**Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida |
Tema Livre | Nutrição Clínica**

ALTERAÇÕES CUTÂNEAS E VASCULARES ESTÉTICAS, CONSUMO ALIMENTAR E INGESTÃO HÍDRICA DURANTE O PERÍODO GESTACIONAL: UMA AVALIAÇÃO DE SUAS RELAÇÕES.

Menna, P.; Cunha, D.; Azevedo, C.

Instituto de Pesquisas Ensino e Gestão em Saúde.
Porto Alegre, Rio Grande do Sul, Brasil.

Autor que apresentará o trabalho: Menna, P.

Objetivo: avaliar a relação entre o consumo alimentar, ingestão hídrica e o aparecimento de alterações estéticas cutâneas e vasculares em gestantes. **Métodos:** Estudo descritivo, de caráter transversal, com gestantes em diversos períodos gestacionais inseridas nos programas pré-natais de sete Uni-

dades Básicas de Saúde (UBS) do município de Santos/SP. As gestantes foram selecionadas aleatoriamente e para o número amostral considerou-se intervalo de confiança de 95%, erro amostral de 10% e prevalência estimada de 50%. As participantes responderam a um questionário com 28 itens para descrever características pessoais, prática de atividade física, ingestão hídrica, bem como histórico de aparecimento ou agravamento das alterações estéticas: estrias, celulite, olheiras e varizes pós-gestação. As participantes responderam também a um Questionário de Frequência Alimentar (QFA), adaptado para este estudo, de caráter qualitativo contendo 52 itens alimentares, com ênfase aos alimentos fonte dos nutrientes apontados como protetores para os problemas estéticos avaliados. A escala utilizada foi: consumo diário, 3 a 4 vezes por semana, 1 a 2 vezes por semana ou nunca consumia. A amostra foi agrupada em tercís de consumo alimentar relacionado aos problemas estéticos, sendo o tercil 1 para pessoas com menor consumo de alimentos protetores para o problema estético avaliado e tercil 3 o maior consumo. Foi elaborado um modelo logístico para cada problema estético avaliado com entrada do tipo *Stepwise* (Forward selection), utilizando as variáveis de interesse independentes: ingestão alimentar, ingestão hídrica em copos de água por dia e as variáveis de controle: índice de massa corporal, o uso de protetor solar, idade, prática de atividades. A medida de risco estimada foi o *Odds Ratio* (OR) e foi utilizado o teste de Hosmer-Lemeshow para verificar o ajuste do modelo logístico. O protocolo de pesquisa deste estudo, nº 17158 – 2010 /91, foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisas da Coordenadoria de Formação Continuada da Prefeitura Municipal de Santos/SP (COFORM). **Resultados:** participaram 105 gestantes com média de idade de 24,4 (\pm 6,7) anos variando entre 13 a 38 anos. Foi verificado que 70,5% não praticavam atividade física e 76,2% não utilizavam protetor solar regularmente. No modelo multivariado foi verificado fator de proteção no tercil 3 para o aparecimento de estrias com OR = 0,17 [0,04 . 0,76] correspondente ao consumo frequente (diário a quatro

vezes na semana) de pelo menos 14 alimentos, de diversos grupos, fontes de proteínas (carnes, ovos, sementes e algumas leguminosas), vitamina C (algumas frutas, principalmente as cítricas, e hortaliças) e cálcio (leite e derivados, gema de ovo, crustáceos e alguns vegetais). O cálcio é um nutriente bastante presente nos músculos e sua deficiência leva a um enfraquecimento deste tecido. Além disso, outros nutrientes como as proteínas e a vitamina C atuam diretamente na síntese do colágeno, importante componente da estrutura da pele. Em relação a ingestão hídrica foram observados fatores protetores no tercil 2 com OR = 0,13 [0,03 ; 0,76] correspondendo ao consumo maior de quatro copos por dia, e no tercil 3 com OR = 0,12 [0,02 ; 0,62] correspondendo ao consumo de oito ou mais copos de água por dia. Acredita-se que a ingestão adequada de água favoreça a chegada de nutrientes sanguíneos e linfáticos à pele e aos vasos além de ajudar na absorção de certos nutrientes com isso, o consumo de quatro a oito copos por dia, também favoreceu esta prevenção. Para varizes, celulite e olheiras esta relação apresentou valores de proteção, porém, o resultado não foi significativo estatisticamente. **Conclusões:** Foi observado que a alimentação rica em proteínas, vitamina C e cálcio se mostrou como um fator protetor independente para estrias, bem como a ingestão hídrica acima de quatro copos de água por dia. Logo, estes nutrientes quando ingeridos nas quantidades descritas, pode evitar o aparecimento de estrias no período gestacional. O estudo dos efeitos da nutrição nas alterações estéticas é relativamente novo, sendo um campo promissor no contexto da saúde, considerando que a aparência e a jovialidade comprovadamente afetam o bem-estar, qualidade de vida e aspectos psicossociais. Cabe ressaltar que a alimentação protetora para problemas estéticos é também rica em fibras, vitaminas e minerais favorecendo não só questões estéticas como também promoção à saúde e prevenção de doenças crônicas.

Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida |

Pôster | Nutrição Clínica

ANÁLISE DAS POSSÍVEIS INTERAÇÕES FÁRMACO/NUTRIENTES EM PACIENTES ATENDIDOS EM UM PSF (PROGRAMA DE SAÚDE DA FAMÍLIA) DE UM MUNICÍPIO DO SUL FLUMINENSE

DUTRA, J.O.B.; SANTOS, R.; BERNARDO, G.M.*

UBM - Centro Universitário de Barra Mansa, Barra Mansa, RJ, Brasil.

Autora da Apresentação: Giselle Moura Bernardo.

As interações entre fármacos e nutrientes ocorrem quando, tanto um quanto o outro têm sua absorção/disponibilização comprometidos. Essas interações podem ocorrer sem ao menos serem percebidas, isso porque ambos têm no trato gastrointestinal seu maior sítio de absorção, facilitando ainda mais essas interações. O trabalho teve como objetivo geral a realização de um levantamento acerca do grau de orientação/infomação que pacientes atendidos em um Programa de Saúde da Família (PSF) em um município do sul fluminense possuem quanto ao tema relações fármaco-nutrientes, bem como discutir situações de possíveis interações. Trata-se de um estudo do tipo quantitativo e transversal baseado na pesquisa de investigação clínica composta também de revisão de literatura. A amostra obtida totalizou 30 pacientes. O instrumento de investigação utilizado foi um questionário contendo perguntas e respostas referentes aos medicamentos ingeridos. Os pacientes participaram voluntariamente da pesquisa mediante autorização e consentimento prévio e após aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário de Barra Mansa (CEP-UBM). Os resultados mostram uma população predominante feminina (90%), e de maioria adulta (60%). Os medicamentos mais utilizados foram os antihipertensivos com (83%). Os mais prescritos pelos médicos foram o hidrocortiazida (20%), seguidos do omeprazol e da metformina, ambos com (16,6%). As interações possíveis de acontecer foram mais comuns àquelas relacionadas à ingestão do medicamento próximo às refeições, provocando retardo no esvaziamento

gástrico, retardo da liberação da fórmula farmacêutica e diminuição da biodisponibilidade do fármaco. Os alimentos que mais contribuíram para essas interações foram o leite e o tomate. Nossos dados também apontaram falta de informação quanto ao tema interação fármaco-nutrientes entre a população avaliada. Tais dados revelam pontos importantes e que devem ser melhor avaliados para a eficácia do tratamento, bem como diminuição do custo do tratamento e manutenção do estado nutricional dos pacientes.

Palavras-chave: Interações, Fármacos, Alimentos

Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida |
Pôster | Nutrição e Saúde Pública

ANÁLISE DE CONFORMIDADE DAS INFORMAÇÕES APRESENTADAS NOS RÓTULOS DE BARRAS DE CEREAIS E PÃES *LIGHT* COMERCIALIZADOS EM UBERLÂNDIA, MINAS GERAIS.

PEREIRA, J.R.¹; PASCOAL, G.B.^{2*}

¹Discente do Curso de Graduação em Nutrição da Faculdade de Medicina da Universidade Federal de Uberlândia.

²Nutricionista, Doutor em Ciência dos Alimentos pela Universidade de São Paulo, Professor Adjunto II do Curso de Nutrição da Faculdade de Medicina da Universidade Federal de Uberlândia.

*Autor apresentador: Grazieli Benedetti Pascoal.

Introdução: A má qualidade das informações referentes à composição nutricional contidas nos rótulos dos produtos *light* pode configurar um problema de saúde pública e também de segurança alimentar e nutricional (SAN), pois o acesso à informação nutricional correta é importante para assegurar a saúde dos consumidores, visto que muitos deles precisam de uma dieta controlada em diversos nutrientes. **Objetivo:** Analisar a conformidade, frente à legislação brasileira vigente, das informações apresentadas nos rótulos de barras de cereais e pães *light* comercializados em Uberlândia,

MG. **Metodologia:** Os produtos foram adquiridos em hipermercados e supermercados exclusivamente varejistas, localizados em Uberlândia (MG), de maneira que todas as marcas e tipos de barras de cereais e pães *light* fossem contemplados. Para análise dos rótulos, foram utilizadas três fichas de checagem (*check list*) que contemplavam a legislação brasileira vigente sobre rotulagem: RDC nº 259/02, Lei nº 10.674/03, RDC nº 359/03, RDC nº 360/03 e Portaria 27/98 (Portaria específica que regulamenta os alimentos *light*). **Resultados:** Foram analisados 51 rótulos de 12 marcas de barras de cereais *light* e 25 rótulos de 07 marcas de pães *light*, totalizando 76 rótulos. Observou-se que 62 rótulos (81,58% do total) estavam em “não conformidade” com a legislação brasileira vigente. As principais irregularidades encontradas foram: informações que pudessem induzir o consumidor a erro (n=41; 53,94%), não apresentação do conteúdo líquido (n=30; 39,47%) e não identificação do lote (n=12; 15,78%) (RDC nº 259/02; Lei nº 10.674/03); não indicação da quantidade de gorduras saturadas, trans, monoinsaturadas, poliinsaturadas e colesterol, quando foi realizada uma declaração de propriedades nutricionais sobre o tipo e/ou a quantidade de gorduras e/ou ácidos graxos e/ou colesterol (n=26; 34,21%) e não indicação da quantidade de açúcares e do(s) carboidrato(s) sobre o qual se fez uma declaração de propriedade nutricional (n=6; 7,89%) (RDC nº 359/03 e 360/03); não esclarecimento, em lugar próximo à declaração e com caracteres de igual realce e visibilidade, de que a informação nutricional complementar (INC) do produto *light* foi baseada em características já inerentes ao alimento e que todos os alimentos daquele tipo também possuíam essas características (n=6; 7,89%); não apresentação dos nutrientes por porção (RDC 360/03) e de outras informações que pudessem auxiliar na verificação do cumprimento da Portaria 27/98 (n=5; 6,57%); e não cumprimento das exigências específicas com relação ao(s) nutriente(s) ou valor energético relacionado ao(s) atributo(s) referente(s) à INC absoluta (Portaria 27/98) (n=5; 6,57%). **Conclusão:** As informações disponibilizadas em rótulos de

produtos industrializados, particularmente em alimentos *light*, precisam estar em conformidade com a legislação brasileira vigente para garantir que os consumidores façam escolhas seguras e que os profissionais de saúde possam orientar adequadamente seus pacientes, assegurando dessa forma a SAN da população.

Palavras-chave: barras de cereais *light*; pães *light*, segurança alimentar e nutricional; informação nutricional; legislação brasileira.

Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida |
Pôster | Nutrição e Saúde Pública

ANÁLISE DE CONFORMIDADE DAS INFORMAÇÕES APRESENTADAS NOS RÓTULOS DE DOCES *DIET* COMERCIALIZADOS EM UBERLÂNDIA, MINAS GERAIS.

DE-MELLOS, T.C.V¹; PASCOAL, G.B.^{2*}

¹Discente do Curso de Graduação em Nutrição da Faculdade de Medicina da Universidade Federal de Uberlândia.

²Nutricionista, Doutor em Ciência dos Alimentos pela Universidade de São Paulo, Professor Adjunto II do Curso de Nutrição da Faculdade de Medicina da Universidade Federal de Uberlândia.

*Autor apresentador: Grazieli Benedetti Pascoal.

Introdução: Os alimentos *diet* são especialmente formulados e apresentam modificações no conteúdo de nutrientes, adequados para pessoas em condições metabólicas e fisiológicas específicas. Dessa forma, as informações disponibilizadas nos rótulos de produtos *diet* devem ser fidedignas, permitindo ao consumidor o acesso às informações nutricionais corretas que garantam a saúde e o bem-estar. **Objetivo:** Analisar a conformidade, frente à legislação brasileira vigente, das informações apresentadas nos rótulos de doces *diet* comercializados em Uberlândia, MG. **Metodologia:** Os produtos foram adquiridos em hipermercados e supermercados exclusivamente varejistas, localizados em Uberlândia (MG), de maneira que todas as marcas e tipos de doces *diet* fossem contem-

plados. Para análise dos rótulos, foram utilizadas três fichas de checagem (*check list*) que satisfaziam a legislação brasileira sobre rotulagem: RDC nº 259/02, Lei nº 10.674/03, RDC nº 359/03, RDC nº 360/03 e Portaria 29/98 (Portaria específica que regulamenta os alimentos *diet*). **Resultados:** Foram analisados 97 rótulos de doces *diet* e observou-se que 70 rótulos (72,16%) estavam em “não conformidade” com a legislação brasileira vigente. As principais irregularidades encontradas foram: não identificação do lote (n=10; 10,31%), não identificação do prazo de validade (n=9; 9,28%) e não instrução de uso (n=11; 11,34%) (RDC nº 259/02; Lei nº 10.674/03); não apresentação de qualquer outro nutriente sobre o qual o produto fez menção (n=2; 2,06%) e não declaração do percentual de valor diário (%VD) (n=2; 2,06%) (RDC nº 359/03 e 360/03); não instrução sobre cuidados de conservação e armazenamento (antes e depois de abrir a embalagem) (n=18; 18,56%) e ausência das seguintes frases em destaque e em negrito: “Este produto pode ter efeito laxativo” (n=20; 20,61%) e “Consumir preferencialmente sob orientação nutricional ou médica” (Portaria 29/98) (n=53; 54,64%). **Conclusão:** A não conformidade das declarações apresentadas em rótulos de doces *diet* comercializados em Uberlândia (MG) viola a legislação e os direitos garantidos pelos consumidores, bem como coloca em risco a segurança alimentar e nutricional da população. Dessa forma, a veracidade das informações contidas nos rótulos de produtos *diet*, particularmente os doces *diet*, é importante para permitir o correto acesso às informações nutricionais. Em adição, a conscientização dos consumidores como agentes fiscalizadores e o aumento da fiscalização pelos órgãos governamentais seriam imprescindíveis para tentar minimizar o problema e garantir o “Código de Defesa do Consumidor”.

Palavras-chave: doces *diet*, rotulagem de alimentos, legislação de alimentos, segurança alimentar e nutricional.

Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida | Pôster | Nutrição e Saúde Pública.

ANÁLISE DE RÓTULOS DE PRODUTOS ENLATADOS.

FARIAS, V. C. S.; ARAGÃO, N. S. C.; BRITO, P. M.; CARDOSO, A. P. A.; NOVAES, T. G.; SOUSA, D. F. Universidade Federal da Bahia, Instituto Multidisciplinar em Saúde, Campus Anísio Teixeira. Vitória da Conquista – BA, Brasil. Valéria Cristina de Sousa Farias.

OBJETIVO: O presente estudo teve por objetivo verificar se os rótulos declarados em produtos alimentícios enlatados encontrados no comércio varejista do município de Vitória da Conquista - BA estavam de acordo com a RDC nº 259/01 da ANVISA. **METODOLOGIA:** Foi realizado um estudo de abordagem qualitativa com uma amostra de 12 produtos de diferentes marcas (sardinha A, B e C; carne bovina em conserva A; feijoada A e B; salsicha A e B; atum A; milho verde A e B; ervilha A e B; azeite A, B e C; extrato de tomate A, B e C; maionese A e B; leite condensado A e leite em pó A), considerando como parâmetros a Informação Nutricional; a porcentagem de adequação do Valor Diário por porção (%VD por porção); o peso da porção; a Rotulagem Geral (nome técnico do produto, lista de ingredientes, conteúdo líquido, nome do fabricante ou CNPJ, identificação do lote, prazo de validade, instruções sobre o preparo - quando necessário, letras legíveis) e a Rotulagem Nutricional (declaração da medida caseira, informação sobre glúten, referência diária de consumo 2000 kcal, valor energético, carboidrato, proteína, gorduras totais, gordura saturada, gordura trans, fibra alimentar e sódio). **RESULTADOS:** Da amostra analisada, 41,67% apresentou irregularidades na Rotulagem Geral e/ou Rotulagem Nutricional. A sardinha da marca A; bem como feijoada A, extrato de tomate C e salsicha B apresentaram ausência da identificação do lote, sendo que a última também não citava medida caseira e peso da porção na embalagem. Os demais produtos avaliados não apresentaram irregularidades na rotulagem. **CONCLUSÃO:** Dessa forma, percebeu-se

que a maioria dos rótulos dos produtos analisados estava de acordo com a legislação vigente. Com isso, visando orientar os consumidores a escolher produtos que proporcionem uma alimentação saudável, é fundamental ressaltar a importância da verificação da rotulagem dos alimentos.

Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida | Pôster | Nutrição e Saúde Pública.

ANÁLISE DE TRÊS MARCAS DE LEITE INTEGRAL ESTERILIZADOS, ADQUIRIDOS EM QUATRO GRANDES REDES DE SUPERMERCADOS DE BELÉM EM 2010.

BENOLIEL, E.*; BRAZÃO, K.*; CARDOSO, V.*; CARVALHAL, M.*; MENDES, Z.*; MONTEIRO, A.*; MOURÃO, T.*; SARTORELLO, E.*; PINTO, S. V.**

(*) Acadêmicos do Curso de Nutrição da Universidade da Amazônia (UNAMA);

(**) Professor da disciplina de Bromatologia da Universidade da Amazônia (UNAMA) e orientador deste trabalho.

Universidade da Amazônia (UNAMA) Curso de Nutrição; Belém- PA.

Apresentador do Trabalho: Kássia da Silva Brazão

Resumo

Objetivo: O leite é um alimento de grande importância na alimentação humana, devido ao seu alto valor nutritivo como fonte de proteínas, carboidratos, vitaminas e minerais. Justificados pela larga utilização na dieta, vários trabalhos de avaliação da qualidade do leite têm sido realizados, considerando a densidade, gordura e pesquisa de conservadores. **Metodologia:** foram avaliadas três marcas de leite integral esterilizado identificadas como: “1”, “2” e “3”, adquiridas em quatro grandes redes de supermercados (A, B, C, e D) da cidade de Belém do Pará; as provas foram feitas em duplicata e as amostras sendo identificadas como: A1, A2, A3, B1, B2, B3, C1, C2, C3, D1, D2 e D3. **Resultados e Discussões:** Considerando a Legislação vigente (Ministério da Agricultura, Portaria 146/96), no teste de densidade, todas amostras es-

tiveram de acordo (entre 1,023 e 1,040g/mL), assim como para gordura, apresentando os 3% mínimos regulamentados. Para pesquisa de conservantes, de igual modo todos estiveram dentro dos padrões, portanto, com provas negativas. Entretanto, no teste de acidez, as mostras A1, B1, A2, B2 e A3 não coincidem com o estabelecido pelo Ministério da Agricultura, apresentando valores abaixo do recomendado (0,14 a 0,18% de ácido láctico p/v). **Conclusão:** Dessa maneira, as marcas de leite “1” e “2” apresentaram em 50% dos supermercados, e a marca “3”, em 25% deles, valores que contradizem os padrões de acidez. Logo, para a outra metade dos estabelecimentos (para as marcas “1” e “2”) e para 2/3 deles (para a marca “3”), estando dentro do previsto pela Legislação, o que poderia ser indicativo de fatores como temperatura e condições de estocagem.

NUTRIÇÃO, LONGEVIDADE E QUALIDADE DE VIDA | Food Service

ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS DE MAÇÃS MINIMAMENTE PROCESSADAS

Autores.: MARCUARTÚ, A. C.*; FERREIRA, L. C. J.*; OLIVEIRA, R. S.*; PELAIS, A. C. A.**

* Acadêmico do Curso de Bacharelado em Nutrição da UNAMA/ Belém- PA.

** Engenheira de Alimentos. Profa. M.Sc. do Curso de Bacharelado em Nutrição da Universidade da Amazônia (UNAMA) / Belém-PA – Doutorado em Ciência e Tecnologia dos Alimentos pela Universidade Federal de Viçosa – UFV (MG).

Instituição: Universidade da Amazônia (UNAMA) / Belém – Pará – Brasil

Apresentador: Laryssa de Campos Jordy Ferreira

Resumo

OBJETIVO: Analisar físico-quimicamente maçãs minimamente processadas (MP). **METODOLOGIA:** Foram utilizadas 8 maçãs compradas em supermercado localizado na cidade de Belém (PA) e utilizados quatro tratamentos (T1, T2, T3 e T4). No tratamento T1 as maçãs foram apenas lavadas e sanitizadas, no tratamento T2 e T3 foi feita, além

da lavagem e sanitização, a imersão por 2 minutos em solução conservadora. No tratamento T3 as maçãs foram submetidas à solução controle e a substâncias formadoras de películas (solução biofilme), posteriormente resfriada em água até 15 °C, no qual as fatias de maçã foram submersas por 2 minutos, e no tratamento T4 utilizou-se somente a solução biofilme. As maçãs assim tratadas foram armazenadas em embalagens de polietileno e pesadas. Concluído o procedimento, as maçãs minimamente processadas foram mantidas sob-refrigeração (2°C) e avaliadas após 0, 4, 8 e 12 dias de armazenamento. As análises realizadas foram teor de sólidos solúveis; pH; e acidez total titulável, segundo a AOAC (1992). **RESULTADOS:** Os produtos resultantes dos tratamentos T2 e T3 foram os que apresentaram menor características de produtos deteriorados. A média geral do pH encontrado no presente estudo foi de 3,9, o pH dos tratamentos T2 e T3 não tiveram uma grande diferença dos demais. Apenas nos tratamentos T1 e T2 a concentração de sólidos solúveis foi maior no tempo 0. No estudo de Fontes et al., (2008) as alterações de sólidos solúveis entre os tratamentos se tornaram mais acentuadas no final do armazenamento, oposto do ocorrido no tratamento T3, o qual nos tempos 8 e 12 dias, o °Brix reduziu pela metade. Em relação a oscilação da massa, Carvalho et al., (2002) atribuiu ao uso da embalagem que restringe as trocas gasosas da fruta com o meio, criando assim uma atmosfera modificada em seu interior. **CONCLUSÃO:** O presente estudo nos mostra que qualquer que seja o tipo de processo de conservação aplicado no alimento, tem como objetivo manter características organolépticas e nutricionais com variações, dependendo do tempo de armazenamento mais sempre próximas aos alimentos naturais. Sendo assim, ainda que existam outros tipos de tratamento de conservação, os alimentos imersos em solução conservadora, apresentam melhores característica ao longo do armazenamento.

NUTRIÇÃO, LONGEVIDADE E QUALIDADE DE VIDA | Food Service
ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS DE SALADAS

DE FRUTAS MINIMAMENTE PROCESSADAS
Autores: ANDRADE, D. J.A.*; CHAGAS JUNIOR, G.C.A.**; FRANÇA, T. S.*; PELAIS, A. C. A.***

*Nutricionista pela Universidade da Amazônia (UNAMA), especializanda em Nutrição Clínica e Hospitalar pela Escola Superior da Amazônia (ESAMAZ).

** Acadêmico do Curso de Bacharelado em Nutrição da UNAMA, na cidade de Belém do Pará.

*** Engenheira de Alimentos pela Universidade Federal do Pará (UFPA) e docente do curso de Bacharelado em Nutrição da UNAMA, Mestre em Tecnologia dos Alimentos e Doutoranda em Ciências e Tecnologia dos Alimentos.

Instituição: Universidade da Amazônia (UNAMA) / Belém – Pará – Brasil

Apresentador: Gilson Celso Albuquerque Chagas Junior

OBJETIVO: Elaborar e caracterizar físico-química as saladas de frutas preparadas com leite condensado e suco de laranja. **METODOLOGIA:** As saladas foram elaboradas à base de banana prata, laranja-pera, maçã nacional e mamão formosa, sendo uma controle padrão (sem tratamento químico) e duas submetidas a tratamentos químicos, onde A: Ácido ascórbico (1%) + Cloreto de cálcio (0,5% (maçã) e 2% (banana e mamão)) e B: Ácido cítrico (1%) + (Cloreto de cálcio (0,5% (maçã) e 2% (banana e mamão))). As saladas com e sem tratamento químico foram adicionadas de suco de laranja (SSL) e leite condensado (SLC), totalizando seis amostras, as quais foram armazenadas por quatro dias a temperatura de 5 ± 1 °C. Foi realizado o acompanhamento das mesmas através das análises físico-químicas: pH, acidez total titulável (ácido cítrico), sólidos solúveis e determinação de vitamina C, nos tempos 0 (zero), 2° e 4° dia de armazenamento. Para a tabulação foi utilizada à análise de variância (ANOVA) e as comparações das médias foram realizadas pelo teste de Tukey ao nível de 5 % probabilidade. **RESULTADOS:** Nos resultados das análises físico-químicas de pH e acidez titulável não houveram diferenças significativas a nível de 5% de probabilidade entre as amos-

tras A, B e Padrão nas saladas SSL e SLC, em relação ao tratamento e ao tempo de armazenamento. Nas análises de sólidos solúveis totais também não houve diferença significativa entre as amostras A, B e Padrão nas saladas SSL e SLC, porém o tempo de armazenamento influenciou no °Brix das amostras. Na determinação de vitamina C houve diferença entre as amostras ($p > 0,05$), enquanto que o tempo de armazenamento não influenciou na degradação deste componente. **CONCLUSÃO:** O estudo mostrou que foi possível verificar as oscilações dos resultados de determinação de vitamina C e sólidos solúveis totais durante o armazenamento, já nas análises de pH e acidez total não houve diferença significativa ($p \geq 0,05$) entre as amostras, onde o tratamento e o tempo de armazenamento não influenciaram nos resultados em ambas as saladas de frutas, logo é possível elaborar a salada e armazená-la por até 4 dias sob refrigeração.

Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida |
 Pôster | Nutrição e Saúde Pública

ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS EM AÇAÍ COMERCIALIZADO EM SUPERMECADO DA CIDADE DE BELÉM – PA.

Barbosa E.*; Brazão K.*; Silva L.*; Carvalhal M.*; Mourão. T*.; Pereira M.*; Cordeiro P.*; Pelais A.**.

(* Acadêmicos do Curso de Nutrição da Universidade da Amazônia (UNAMA);

(**) Professor da disciplina de Tecnologia de Alimentos da Universidade da Amazônia (UNAMA) e orientadores deste trabalho.

Universidade da Amazônia (UNAMA) Curso de Nutrição; Belém- PA.

Apresentador do Trabalho: Kássia da Silva Brazão

OBJETIVO: O presente trabalho teve como objetivo avaliar a qualidade microbiológica de um açaí comercializado na cidade de Belém do estado do Pará no mês de abril de 2011. **METODOLÓGIA:** Foi realizado na amostra a determinação do número mais provável de coliformes totais e termotolerantes e a contagem de bactérias aeróbias

mesófilas e bolores e leveduras segundo *Bacteriological Analytical*, 6ª edição. Estados Unidos: *Food and Drug Administration*, 1984. Para as análises, a amostra foi diluída em até 10^{-7} , sendo utilizadas apenas as diluições 10^{-5} , 10^{-6} e 10^{-7} em triplicata para coliformes totais e termotolerantes e em duplicata para bactérias aeróbias mesófilas. **RESULTADO:** Os resultados obtidos foram comparados com os padrões estabelecidos segundo a normatização da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), pelo decreto nº 2.314 do Ministério de Estado da Agricultura e do Abastecimento e com estudos de outros pesquisadores sobre a temática. Pode-se observar que os coliformes totais apresentaram o resultado bem acima dos resultados relatados por Pereira et al (2006), Sousa et al (1998) e Santos et al (2007) com respectivos resultados de <4 NPP/g, 10^3 NPP/g e 10^2 NPP/g. Dentro destes coliformes totais, 3×10^4 NPP/g eram significativos à coliformes termotolerantes, que Brasil (2001), está acima do limite permitido estipulado de $<10^2$ NPP/g. Em relação à contagem das bactérias aeróbias mesófilas, a amostra apresentou a maior incidência de contaminantes e encontrou-se acima do limite tolerável segundo Franco e Landgraf (2007). **CONCLUSÃO:** A qualidade microbiológica do açaí produzido e comercializado no supermercado da cidade de Belém no estado do Pará não foi satisfatória, pois a amostras não atendeu aos padrões estabelecidos pela legislação vigente. Podendo indicar má qualidade higiênico-sanitária da amostra, a presença de enteropatógenos e a presença de bactérias patogênicas no açaí.

NUTRIÇÃO, LONGEVIDADE E QUALIDADE DE VIDA | TEMA LIVRE | NUTRIÇÃO E SAÚDE PÚBLICA

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA EM FARINHA DE MANDIOCA DE UMA FEIRA LIVRE EM BELÉM-PA.

AMARAL, J.; CARMO, W.; DIAS, P.; MAGALHÃES, L. PELAIS A.

UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, BELÉM, PARÁ, BRASIL.

DIAS, P. Autor Principal

Resumo

O objetivo do presente estudo foi realizar análise microbiológica da farinha de mandioca comercializada em uma feira livre no município de Belém-PA. As análises foram feitas no período de abril-maio de 2012 em uma mostra de farinha de mandioca amarela do grupo seca, subgrupo grossa, comercializada em feira livre na cidade de Belém-PA. Utilizou-se 75g da farinha, dividida em três partes iguais em sacos estéreis de polietileno para realização das análises. Foram realizados testes para a contagem de bactérias aeróbias mesófilas utilizando-se o meio de cultura *Plate Count Agar* (PCA). Para fungos filamentosos e leveduriformes foi utilizado *Agar Potato Dextrose* (PDA) como meio de cultura e para a verificação da presença de coliformes totais e fecais utilizou-se o caldo *Lauryl*. Por ser um produto com baixa atividade de água, a amostra de farinha se comportou como um meio de baixo potencial para o desenvolvimento bacteriano, entretanto, esta condição é propícia ao desenvolvimento de fungos. No que diz respeito à contagem de bactérias do grupo coliforme, não foi verificada a presença de coliformes na amostra analisada. A contagem de bactérias aeróbias mesófilas, mostrou-se dentro dos padrões fixados pela legislação brasileira. Já com relação à contagem de fungos filamentosos e leveduriformes, foram encontrados números elevados dos mesmos ($4,5 \times$ UFC/g) na amostra, tornando-a imprópria para o consumo. O fato da amostra estudada ser um produto com baixa atividade de água, reflete na contagem de bactérias (coliformes e aeróbias mesófilas), onde a presença das mesmas foi encontrada em número pouco expressivo e dentro das normas exigidas pela legislação vigente. Entretanto na contagem de fungos filamentosos e leveduriformes pôde-se perceber um número elevado e inadequado dos mesmos, talvez devido ao fato da amostra em questão possuir características físico-químicas favoráveis ao desenvolvimento destes, além de ser comercializada em uma feira com condições higiênico-sanitárias inadequadas, evi-

denciando que a farinha de mandioca não estava apta ao consumo.

Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida | Nutrição e Saúde Pública

ANÁLISE QUANTITATIVA DO CONSUMO DO AÇAÍ ENTRE OS ACADÊMICOS DE UMA UNIVERSIDADE FEDERAL NO RECÔNCAVO BAIANO

Pinto, M¹, Santos F.², Santos A.², Farias, I.², Paixão I.², Santos F.³

¹ Graduanda em Nutrição do Centro de Ciências da Saúde, da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia – UFRB, Santo Antônio de Jesus-Bahia. Endereço: Rua José Marcone Perreira QJ, 55- Gabriela Alvorada, Feira de Santana- Bahia, Cep: 44100-000,

²Graduanda em Nutrição do Centro de Ciências da Saúde, da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia – UFRB, Santo Antônio de Jesus-Bahia.

³Doutor em Ciências e Tecnologia de Alimentos-UFV, Professor adjunto do Centro de Ciências da Saúde, da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia – UFRB, Santo Antônio de Jesus – Bahia.

OBJETIVO

Realizar a análise quantitativa do consumo de açaí entre os acadêmicos. **METODOLOGIA:** Para a realização desse estudo, foram aplicados questionários com 51 acadêmicos, nas instalações da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, para a coleta de dados como faixa etária, sexo, escolaridade e os hábitos de consumo referente ao açaí. **RESULTADOS:** Dos 51 acadêmicos participantes, 32 (62,7%) eram mulheres e 19 (37,3%) eram homens, sendo que, 44 (86,3%) destes, eram graduandos em cursos da área de saúde e 7 docentes (13,7%). A maioria 50,9% estava na faixa etária de 21-25 anos, 37, 3% dentre 15 – 20 anos, 3,9% dentre 26-30 anos e 7,8% com mais de 30 anos.

Foi observado que 3,9% dos entrevistados consomem açaí pelo menos 2 a 3 vezes por semana, 2% consomem uma vez por semana e o mesmo resultado foi encontrado para o consumo quinzenalmente, 56,8% consomem mensalmente e 35,3% nunca consomem

o açaí.

Ressalta-se que 84,1% dos homens consomem açaí mensalmente e apenas 40,62% das mulheres consomem o açaí nesse intervalo de tempo. Das mulheres entrevistadas 53,12% relataram nunca consumir açaí, demonstrando que o consumo desse fruto é menor entre os acadêmicos desse sexo.

Guimarães (1999) em seu estudo identificou que os homens consomem mais açaí que as mulheres. Isso estaria ligado ao fato de o açaí ser um produto extremamente gorduroso, o que leva as mulheres, em geral mais preocupadas em não adquirir peso, a consumir menos açaí que os homens. **CONCLUSÕES:** Os resultados obtidos permitem concluir que o consumo do açaí é relativamente baixo entre a comunidade acadêmica, particularmente entre as mulheres. Sendo necessários novos estudos para a caracterização dos fatores que podem estar diretamente associados a esse baixo consumo.

Gastronomia e Nutrição | Tema Livre | Food Service ANÁLISE SENSORIAL DE PREPARAÇÃO A BASE DE PEIXE OFERTADA À MERENDEIRAS DE ESCOLAS PÚBLICAS DE BELÉM-PA

RODRIGUES, A. N.; LIMA, L. M. de; SOUZA, L. C. A de; RAMOS, R. G.; PEREIRA; P. C. M.; QUARESMA, K. A.; MENDONÇA, X. M. F. D.

Instituição: Restaurante Popular-Belém-PA-Brasil
Autor apresentador: Rafaela Guimarães Ramos

Objetivo: O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) estabeleceu como objetivos da alimentação escolar a garantia de uma alimentação segura, balanceada e que atenda às necessidades do público alvo, sendo necessário passar por uma análise dos aspectos que caracterizam qualidade em alimentação escolar. A análise sensorial é uma ciência que se utiliza da interação dos órgãos dos sentidos (visão, tato, olfato e paladar) para medir as características sensoriais e a aceitabilidade de alimentos e outros materiais. Segundo Silva e colaboradores (2009), a análise sensorial é reconhecidamente um importante instrumento de determinação da viabilidade ou da aceitabilidade de

um produto alimentício. O peixe é um alimento bastante consumido na região amazônica e preparações a base dessa fonte de proteínas são muito apreciadas pela população. Além disso, de acordo com Dukan (2005) e Ornellas (2007) ser rico em ácidos graxos insaturados, mono e poliinsaturados (da família Ômega-3: linolênico, eicosapentaenóico-EPA e docosahexaenóico-DHA), vitaminas A e D, B₁₂ e B₆, fósforo, iodo, cobre, manganês e cromo que podem ser encontrados em quantidades significativas. Dessa forma, o objetivo do presente estudo foi avaliar a aceitabilidade analisando sensorialmente uma preparação à base de peixe durante uma oficina destinada às merendeiras de escolas públicas (estaduais e municipais) de Belém-PA, promovendo a integração entre a cozinha saudável regional e a alimentação escolar. **Metodologia:** A primeira edição da Feira da Agricultura Familiar da Amazônia Legal (AGRIFAL) ocorreu no período de 25 a 27 de maio de 2012, na cidade de Belém-PA sob a temática “Interagindo a sociobiodiversidade, a segurança alimentar e o desenvolvimento rural sustentável”. Na ocasião o Restaurante Popular da cidade de Belém-PA contribuiu com a realização de uma oficina onde foi realizada uma preparação a base de peixe (Escondidinho de peixe moído com legumes), alimento muito consumido na região Amazônica. Após a degustação da preparação os participantes responderam a um formulário que continha uma escala hedônica estruturada de nove pontos (CHAVES & SILVA, 2009), com variação de (1) desgostei muitíssimo à (9) gostei muitíssimo em relação a amostra. O projeto de pesquisa foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa do Instituto de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Pará sob o Protocolo CAEE 02 38.0.073.000-11. Os dados da análise sensorial foram tabulados em planilha do Microsoft Excel 2007 e analisados no software EpiInfo 3.5.2. **Resultados:** A oficina contou com a participação de 56 merendeiras as quais avaliaram a preparação. 87,8% dos participantes eram do sexo feminino e 12,2% do sexo masculino. Observou-se que a média de idade dos participantes foi de 42,5 anos ($\pm 10,9$). Quanto à avaliação sensorial verificou-se que em relação ao sabor a nota média foi 8,4 ($\pm 1,19$)

sendo que 98,2% dos participantes atribuíram notas de 7,0 a 10,0 na escala hedônica; para o item textura a nota média também foi 8,4 ($\pm 0,9$) onde 96,2% dos avaliadores conceituaram com notas entre 7,0 a 10,0; quanto ao aroma a nota média novamente foi de 8,4 ($\pm 0,7$) uma vez que 98,1% dos avaliadores contribuíram com notas de 7,0 a 10,0; por fim, a impressão global da preparação obteve nota média de 8,6 ($\pm 0,5$) e 100,0% dos participantes atribuíram notas entre 7,0 e 10,0 a este item. **Conclusão:** Com este resultado, pode-se afirmar que a preparação (Escondidinho de peixe moído com legumes) pode ser uma receita viável de ser introduzida na merenda escolar já que a mesma obteve na análise sensorial uma boa aceitação.

Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida |
Tema Livre | Nutrição Clínica

ANTROPOMETRIA EM CRIANÇAS: REVISAR
PARA ENTENDER O PROCESSO DE TRANSIÇÃO NUTRICIONAL

LUCENA, M. K. S. P.¹

MEDEIROS, G. C. B. S.

ABREU, E. M. R.

ARAÚJO, R. R. B.

MEDEIROS, L. V. D.

GONÇALO, A. M. M.

MENEZES, K. C. T.

Trabalho desenvolvido na UNP

Trabalho apresentado por Maarâni Karla Soares Pereira

Bacharel em Nutrição pela Universidade Federal do Rio Grande do Norte. Curso Superior Tecnológico em Gastronomia pela Universidade Potiguar. Especialista em Nutrição Clínica Avançada pela Universidade Potiguar. Nutricionista do Centro Integrado de Atendimento Multidisciplinar.

As mudanças atuais na alimentação apresentam uma importância clínica e epidemiológica crescente, sem respeitar fronteiras geográficas ou socioculturais. A sociedade moderna e industrializada nos leva a um “padrão dietético” com alto conteúdo de açúcar, carboidratos refinados, gorduras

totais, colesterol, e uma dieta pobre em fibra e ácido graxo insaturado, além do sedentarismo. Esta característica passou a ser vista de forma crescente na população de baixa renda, aumentando os índices de obesidade e o surgimento de Doenças Crônicas não transmissíveis em todas as faixas etárias. O presente estudo teve como objetivo revisar os métodos de avaliação antropométrica e os indicadores mais utilizados como base para diagnóstico da transição nutricional epidemiológica em crianças. Foi observado que os métodos utilizados para avaliação antropométrica como um parâmetro isolado não caracteriza a condição nutricional geral de um indivíduo, sendo necessário uma associação de vários indicadores para a precisão do diagnóstico nutricional. Está evidenciado que o processo de transição nutricional é real e atual, já que uma grande quantidade das crianças avaliadas nos trabalhos revisados apresentaram sobrepeso/obesidade, reforçando assim, a importância de serem implementadas medidas intervencionista na prevenção e combate da obesidade em crianças. Nesse contexto a promoção da alimentação saudável constitui-se em uma das estratégias de saúde pública de vital importância para a diminuição desses problemas alimentares e nutricionais do contexto atual.

Palavras-chave: Transição Nutricional. Antropometria. Crianças. Promoção da Alimentação Saudável.

Gastronomia e Nutrição | Pôster | Food Service
Autobiografia Alimentar: Metodologia Contemporânea na Reconstrução dos Padrões Alimentares, do Gosto e Identidade Pós Gastroplastia.

BORALLI, Dalcira Sgarbi

ESCOUTO, Luiz Fernando Santos

TOLEDO, Rosana

DE MARTINI, Mercia

WATANABE, Tamie Aguilera

UNIVERSIDADE CRUZEIRO DO SUL

SÃO PAULO / BRASIL

APRESENTAÇÃO: BORALLI, Dalcira Sgarbi

Resumo:

Pesquisa encaminhada através de um projeto desenvolvido na disciplina “Educação para o Sabor” pelo Prof^o. Dr. Luiz Fernando Escouto no curso de pós-graduação em Docência em Gastronomia na Faculdade de Tecnologia em Turismo, Gastronomia e Hotelaria de São Paulo, cujo tema “autobiografia alimentar” era parte do conteúdo da disciplina. Trata-se de um relato escrito pela então graduanda (e gastroplastizada). O objetivo foi analisar fragmentos da biografia alimentar através do método de “autobiografia alimentar”, incluindo resultados pós operatórios à gastroplastia. A metodologia constituiu-se da técnica de entrevista associada à análise de fragmentos do texto biográfico e de leituras de artigos, dissertações e teses baseados em relatos/estudos de casos sobre gastroplastia em sites especializados na área. Conclui-se que a autobiografia alimentar pode se constituir em metodologia fundamental nos processos de (re)construção da identidade, do gosto e no prazer de comer em gastroplastizados.

Palavras chaves: autobiografia; memórias; gastroplastia; gastronomia.

Referências:

BERTAUX, D. Histórias de casos de famílias como método para la investigación de la pobreza. *In: Revista de Sociedad, Cultura y Política*, Buenos Aires, Asociación de Estudio de Cultura y Sociedad, nº 1, jul. 1996, vol. I.

DUARTE Jr., João-Francisco. **O sentido dos sentidos – a educação (do) sensível.**

Curitiba: Criar Edições, 2001.

ESCOUTO, L.F.S. **Educação para o Sabor: uma proposta ao ensino da sensorialidade em gastronomia & nutrição.** São Paulo: Hotec, 2006.

MERLEAU-PONTY, M. **Fenomenologia da Percepção.** São Paulo: Martins Fontes, 1999.

NASCIMENTO, A. A. B. **Comida – Prazeres, gozos e transgressões.** Salvador. EDUFBA, 290p. 2007.

NÓBREGA. **Corpo, Estética e Conhecimento.** *In: Polifônicas Idéias* (Orgs. ALMEIDA, M. C; ON-

FRAY, M. *A razão gulosa – filosofia do gosto*. Rio de Janeiro: Rocco, 202p, 1999.

PINTO, Vera Lúcia Xavier. *As coisas estão no (meu) mundo só que eu preciso aprender: auto-biografia, reflexividade e formação em educação nutricional*. Tese (Doutorado), Natal, 279p. 2006. Acesso em 20/02/2010.

SAVARIN, BRILLAT. *A fisiologia do gosto*. São Paulo: Companhia das Letras. 379p, 1995.

Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida | Pôster | Nutrição e Saúde Pública.

AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE GALACTOGOGA DO CHÁ MISTO DE PLANTAS MEDICINAIS EM MODELO ANIMAL EXPERIMENTAL. BRITO, P. M.; TRINDADE, M.R.; FERREIRA, R.S.; NASCIMENTO, L.R.; OLIVEIRA, I.S.; ARAUJO, P.Q.; SANTOS, M.O.; FERREIRA, F.R.; SANTOS, M.L.C.; SILVA, D.S.; MACEDO, H.C.S.; SILVA, J.P.; ROCHA, D.S.; YATSUDA, R. Universidade Federal da Bahia, Instituto Multidisciplinar em Saúde, Campus Anísio Teixeira. Vitória da Conquista – BA, Brasil. Patrícia Matos Brito.

OBJETIVO: O objetivo deste estudo foi avaliar a atividade galactogoga do Chá da mamãe* em modelo experimental animal. **METODOLOGIA:** Ratas Wistar lactantes (200-250g), com comida e água *ad libitum*, foram tratadas diariamente por via i.p., do 3º ao 19º dia de vida do filhote, com o extrato etanólico do Chá da mamãe* (Welleda), nas doses de 200, 100, 50 e 25 mg/kg peso/dia (Grupo n=4), e controle negativo que recebeu 0,2 ml de água destilada. Foram calculados as médias de ganho de peso diário e total dos filhotes, a perda de peso da mãe e o tempo de amamentação no 4º, 7º, 10º, 13º, 16º e 18º dias de vida. Os filhotes foram pesados às 12h, isolados das mães entre 12h e 16h, pesados às 16h, amamentados por 1h e pesados novamente às 17h. O estudo foi aprovado no CEEA/UNIUBE (protocolo 174/2009). Foi utilizado o teste Anova, seguido do teste Bonferroni, com significância $p < 0,05$. **RESULTADOS:** Não houve diferença no ganho de peso diário e total

da ninhada, perda de peso da mãe e o tempo de amamentação dos filhotes do grupo tratado com chá, em todas as doses testadas, em relação ao grupo controle ($p > 0,05$). Observou-se que as concentrações de 50 mg/kg ($0,61g \pm 0,12$) e 100 mg/kg ($0,59g \pm 0,11$) aumentaram significativamente a produção de leite materno estimada em relação ao grupo controle ($0,41g \pm 0,06$) ($p < 0,05$). **CONCLUSÕES:** O Chá da mamãe* (Welleda) apresentou aumento da produção de leite no modelo animal experimental nas concentrações de 100 e 50 mg/kg peso/dia sem promover aumento do ganho de peso da ninhada, sendo que mais estudos devem ser realizados para validar o uso tradicional desse chá. **FINANCIAMENTO:** PIBIC; PERMANECER UFBA; Pró-Pesquisa/FAPESB; PRODOC/UFBA.

Gastronomia e Nutrição | Pôster | Nutrição e Saúde Pública

AVALIAÇÃO DA IMPLANTAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO NOS ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZAM SUSHI/SASHIMI EM MACEIÓ-ALAGOAS

Gomes, M.; Instituto Federal de Alagoas/ Campus Marechal Deodoro/Alagoas-Brasil; Lima, V; Universidade Federal Rural do Semi Árido, Pernambuco-Brasil; Gomes, Q. .; Instituto Federal de Alagoas/ Campus Maceió/Alagoas-Brasil.

OBJETIVO: Este trabalho avaliou até que ponto os gestores dos estabelecimentos que comercializam sushi e sashimi na cidade de Maceió, capital de Alagoas, estavam cientes da importância da implantação/implementação das Boas Práticas na manipulação de alimentos. **METODOLOGIA:** Foi elaborado um breve questionário destinado aos gestores dos restaurantes em foco, onde buscou-se avaliar o conhecimento destes em boas práticas, as principais dificuldades em implantá-las, se a empresa possuía a documentação exigida por lei, se os manipuladores recebiam treinamento específico e a importância das boas práticas para o estabelecimento. **RESULTADOS E CONCLUSÃO:** Foi constatado que o nível de conhecimento em boas práticas ainda é precário e que existem muitas dificuldades em implementá-las. Apesar do

favorável número de treinamentos dados aos colaboradores e da apresentação da documentação obrigatória pelos gestores, fica clara a necessidade de mais ações específicas para a conscientização da importância da implementação das boas práticas para a garantia da qualidade e da segurança dos consumidores desse tipo de alimento.

Palavras-chave: manipulação de alimentos; qualidade de alimentos; segurança alimentar

Gastronomia e Nutrição | Pôster | Nutrição e Saúde Pública

AVALIAÇÃO DA IMPLEMENTAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR

Gomes, M.; Instituto Federal de Alagoas/ Campus Marechal Deodoro/Alagoas-Brasil; Baracho, A; Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial, Alagoas-Brasil; Gomes, Q. .; Instituto Federal de Alagoas/ Campus Maceió/Alagoas-Brasil.

OBJETIVO: Avaliar a implementação das Boas Práticas na Manipulação de Alimentos em uma Unidade de Alimentação e Nutrição escolar, visando atender os critérios higiênico-sanitários estabelecidos pela Resolução - RDC 216, de 15 de Setembro de 2004. **METODOLOGIA:** O trabalho foi desenvolvido na UAN de uma escola rural do estado de Alagoas que fornece alimentação para 440 alunos. Na primeira visita foi aplicado o check-list do Programa Alimentos Seguros, elaborado com base na RDC 216/2004 para levantamento da situação inicial. As opções de respostas para o preenchimento do check-list foram: “Conforme” (C) - quando o estabelecimento atendeu ao requisito observado, “Não Conforme” (NC) - quando o mesmo não atendeu ao requisito. Os aspectos avaliados foram: Recursos Humanos, Condições ambientais, Equipamentos, Sanitização, Produção, Embalagem e rotulagem, Controle de qualidade e Controle de mercado. Com a identificação das não conformidades, foi proposto um plano de ação;

Foi realizado um registro fotográfico durante o primeiro levantamento dos critérios de BPMA e outro após o período da implementação como referencial das mudanças implementadas. Em Julho de 2011, foi reaplicado o check-list do PAS, para avaliar o crescimento e a adequação da UAN escolar baseada na implementação do plano de ação elaborado. **RESULTADOS e CONCLUSÃO:** Inicialmente a UAN escolar foi classificada no grupo III apresentando 42,14% de atendimento dos requisitos. Após quatro meses, foi aplicado o mesmo check-list e as não conformidades foram reduzidas, atendendo a 64,15% dos requisitos, um incremento de 22,01%, determinando sua classificação no grupo II. Os recursos humanos a, princípio, atenderam a 42,1% das exigências legais e na segunda verificação chegaram a 83,33%. Nos aspectos gerais de instalações, edificações e saneamento alcançaram 52,38% e 61,9% ao final. Com relação aos equipamentos os índices foram: 0% e em seguida 60% adequados. No critério de sanitização os resultados alcançaram 16,66% de conformidade antes da implantação das boas práticas e chegaram a 55,55% após a implementação. No requisito de produção iniciaram com 52,64% de não conformidade e terminaram com 24,56%. Em embalagem e rotulagem antes da implantação obtiveram 40% de conformidade e 60% na finalização. Os resultados obtidos, evidenciaram melhorias nas condições higiênico-sanitárias com a implementação de algumas ações de boas práticas, que poderiam ter sido mais evidentes com a presença de um Responsável Técnico exclusivo para a UAN escolar, funcionários comprometidos, aplicação de recursos para concretização das mudanças propostas e a rotatividade de pessoal não tivesse ocorrido. A importância da implementação, mesmo não tendo ocorrido na sua totalidade, foi reforçada a partir da constatação da melhoria dos percentuais de conformidade apresentados. Tendo em vista o curto período de tempo de realização do estudo, ainda assim ocorreram mudanças positivas. O estudo aponta para a necessidade da implementação total do Plano de Ação, com vista ao atendimento da legislação e consequente produção de alimentos seguros.

NUTRIÇÃO, LONGEVIDADE E QUALIDADE DE VIDA | PÔSTER | NUTRIÇÃO CLÍNICA
AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE VIDA E CONSUMO ALIMENTAR DE PACIENTES ONCOLÓGICOS DE UMA INSTITUIÇÃO NA CIDADE DE GUARAPUAVA-PR

BRANDALIZE, P.; SANCHES*, F.

Universidade Estadual do Centro Oeste do Paraná - UNICENTRO, Guarapuava – PR, Brasil

* Autor responsável pela apresentação do trabalho

Resumo

Objetivo: Avaliar a qualidade de vida e o consumo alimentar de pacientes oncológicos em tratamento em uma instituição da cidade de Guarapuava-PR. **Metodologia:** Estudo transversal prospectivo, com inclusão de 45 pacientes. O estado nutricional foi determinado através do índice de massa corporal (IMC), foi usado o questionário de qualidade de vida SF-36 (escore entre 0 a 100) e para consumo alimentar foi utilizado o Dia Alimentar Habitual. Foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (COMEP) sob protocolo 249/2011. Utilizou-se o *software* SPSS para as análises estatísticas ($p < 0,05$). **Resultados:** Neste estudo 64,4% pertenciam ao gênero masculino e 35,6% ao feminino, a média de idade foi 57,4 anos, o IMC teve uma média de 27,8 Kg/m² e 82,2% dos pacientes apresentaram efeitos colaterais. Os domínios da qualidade de vida que obtiveram maior escore foram capacidade funcional (60) e estado geral (51,9), enquanto que os domínios com menores escores, considerados como pior estado de qualidade de vida foram vitalidade (36,5) e limitação por aspecto físico (22,8). Referente ao consumo alimentar obteve-se um % de adequação de 90,14%; 117,27% e 75,96% para proteína, carboidrato e lipídios, respectivamente. Já para os micronutrientes antioxidantes (vitamina A, C, E, zinco e selênio), o % de adequação foi baixo com 31,4%; 69,6%; 39,7%; 36,8%; 60,1%, respectivamente. **Conclusão:** Portanto, incluir medidas de qualidade de vida na prática clínica parece ser um desafio e diante do impacto físico, emocional e social causado pelo câncer, essas medidas são cruciais para realizar intervenções nutricionais adequadas durante e após o tratamento oncológico.

Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida | Pôster | Nutrição Clínica

AVALIAÇÃO DA TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL EM PACIENTES INTERNADOS EM UNIDADE DE TERAPIA INTENSIVA CARDIOLÓGICA

Scarazzato CM, Rocha MHM da, Costa HM da, Isosaki M

InCor – HCFMUSP, São Paulo, Brasil.

Apresentadora: Carolina Murari Scarazzato

Introdução: A implementação da terapia nutricional enteral (TNE) precoce e apropriada tem sido correlacionada com a diminuição de complicações, tais como incidência de infecções e tempo de hospitalização. Visa preservar a massa magra e deve ser indicada aos pacientes hemodinamicamente estáveis, impossibilitados de receber nutrição oral plena. **Objetivos:** verificar se a TNE está suprimindo as necessidades nutricionais individuais e conhecer os principais fatores interferentes por meio de indicadores de qualidade. **Métodos:** O projeto foi aprovado pelo comitê de ética da instituição, protocolo 0522/11. Durante três meses foram avaliados 36 pacientes adultos e idosos que receberam TNE exclusiva por no mínimo 72h. Verificou-se a porcentagem de adequação das necessidades de energia e proteína calculadas, prescritas e administradas, bem como o motivo das interrupções na administração da TNE e foram aplicados indicadores de qualidade em terapia nutricional (IQTN) propostos pela *International Life Sciences Institute*. **Análise estatística:** Utilizou-se o Programa “Microsoft® Excel 2010” para as análises descritivas com média, desvio padrão e percentual. **Resultados:** As médias de adequação de calorias e proteínas foram respectivamente de 67% e 61% entre o prescrito/calculado, de 84% e 85% entre o administrado/prescrito e de 58% e 54% entre o administrado/calculado, portanto abaixo da meta de 90%. O principal motivo da interrupção na administração da TNE foi a extubação (22%). Quanto aos IQTN aplicados, as metas propostas foram atingidas com exceção do indicador sobre a frequência de diarreia que foi de 38% (meta \leq

10%). **Conclusão:** O presente trabalho mostrou que a TNE não atingiu a meta de 90% de adequação de calorias e proteínas nessa população e identificou os principais fatores interferentes. Os resultados encontrados estão de acordo com os de outros pesquisadores e a aplicação dos IQTN permitiu identificar os fatores que necessitam de maior monitoramento na população estudada.

Gastronomia e Nutrição | Pôster | Nutrição e Saúde Pública

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIENICO-SANITARIAS DE CARRINHOS QUE COMERCIALIZAM CALDO DE CANA EM MACEIÓ/AL
Gomes, Q¹; Instituto Federal de Alagoas/ Campus Maceió/Alagoas-Brasil. Gomes, F.; Instituto Federal de Alagoas/ Campus Marechal Deodoro/ Alagoas-Brasil; Falcão, E; Secretaria de saúde do Estado de Sergipe, Aracaju/Sergipe-Brasil.

Resumo

INTRODUÇÃO: Todo estabelecimento alimentício necessita seguir parâmetros sanitários, com vista a uma prestação de serviços a população diferenciada. Atualmente no Brasil um comércio que se destaca, é o de bebidas, incluindo neste ramo bebidas não alcoólicas, destacando-se dentre elas a água de coco. A Resolução RDC nº 216 da ANVISA, estabelece procedimentos de Boas Práticas para todos os serviços produtores/manipuladores de alimentos para garantir a qualidade higiênica-sanitária do produto preparado, o que inclui o alvará de funcionamento e complementada pela Portaria Nº 2, de 13 de janeiro de 2009, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), que preconiza os procedimentos de higiene operacional e o gerenciamento das boas práticas de fabricação para água de coco. **OBJETIVO** avaliar os critérios relacionados às condições higiênico-sanitária de carrinhos que comercializam caldo de cana, visando constatar o cumprimento da legislação vigente.

MATERIAL E MÉTODOS: Foram avaliados 10 carrinhos localizados no Centro de Maceió. Fo-

ram realizadas visitas aos locais para efetuar o diagnóstico e preencher o *Check-list*, que utiliza como critério a legislação específica, no caso, a RDC nº 216/04. O *Check list* abordou os aspectos de: Condições Ambientais, Instalações e Edificações, Equipamentos, Higienização das Instalações e Produção. Os carrinhos foram classificados em adequados ou inadequados conforme verificação do item avaliado e conformidade apresentada.

RESULTADOS E CONCLUSÕES: Dos itens avaliados no *Check-list* verificou-se que 100% dos carrinhos de caldo de cana apresentavam não conformidades nos aspectos avaliados, tais como: descuido no que diz respeito ao uso de sanitizantes de procedência, falta de instalação para higienização das mãos, uso de panos de algodão, armazenamento incorreto.

NUTRIÇÃO, LONGEVIDADE E QUALIDADE DE VIDA | PÔSTER | NUTRIÇÃO E SAÚDE PÚBLICA

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES MICROBIOLÓGICAS DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR ATRAVÉS DA TÉCNICA SWAB DE SUPERFÍCIE.

SIMÕES, M.; VIEIRA, P.; LUZ, S.; MOREIRA, J.; ARIOZA, A; STUCHI, J.

Universidade Federal do Triângulo Mineiro - Uberaba - MG - Brasil

Apresentadora: Sylvana de Araújo Barros Luz

Objetivo: Os alimentos podem sofrer diversas e significativas contaminações de origem biológica, física ou química durante as mais diversas etapas do processamento, como por exemplo: transporte, recebimento, armazenamento, preparação, distribuição e consumo. Portanto, torna-se primaz e fundamental, o rigoroso controle das condições higiênico-sanitárias nos locais onde os alimentos são manipulados para o consumo humano. Desta forma, os objetivos do presente estudo, foram avaliar as condições microbiológicas das superfícies de trabalho de uma unidade produtora de merenda escolar estadual, utilizando-se a técnica

swab de superfície, em locais de armazenamento e manipulação de alimentos. **Metodologia:** Durante o mês de outubro de 2011 em uma Unidade de Alimentação e Nutrição Escolar do município de Uberaba foram realizadas doze análises microbiológicas de refrigeradores, freezers e bancadas de pré-preparo e preparo de alimentos. Foram detectados bolores, leveduras e bactérias, sendo as amostras coletadas através da técnica *swab* de superfície. Os microrganismos foram removidos das superfícies, consideradas adequadas em higiene pelas merendeiras responsáveis pela manipulação de alimentos. O *swab* foi friccionado, por três vezes, formando um ângulo de 30° com a superfície, no sentido vai-e-vem, numa área aproximada de 3cm x 25cm, e transferidos para doze placas de *petri*, contendo Batata Dextrose Ágar (BDA). Em seguida as placas foram identificadas e encaminhadas ao Laboratório de microbiologia – UFTM, onde foram encubadas em estufa por 72 horas em temperatura adequada (25 °C). **Resultados:** Após análise das placas de *petri* em laboratório, observou-se o crescimento de leveduras, fungos, larvas e bactérias, conforme é possível visualizar através das figuras 1, 2, 3 e 4, abaixo relacionadas:



Fig. 1

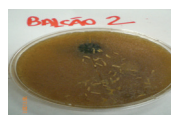


Fig. 2



Fig. 3

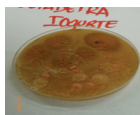


Fig. 4

Conclusões: Os resultados encontrados no presente estudo indicam a urgente necessidade de administradores escolares, governantes e nutricionistas, investirem fortemente na formação de recursos humanos adequados à prática da manipulação da merenda escolar, dando-lhes preparo técnico adequado antes de ingressarem em seus postos de trabalho. Por outro lado, deve-se buscar a excelência, disponibilizando-se infraestrutura

adequada para a execução do trabalho e produção de refeições, possibilitando assim aos escolares, o acesso a uma merenda compatível sob os aspectos de adequação, higiene e segurança.

NUTRIÇÃO, LONGEVIDADE E QUALIDADE DE VIDA | PÔSTER | NUTRIÇÃO CLÍNICA
AVALIAÇÃO DE FATORES DE RISCO PARA COMORBIDADES EM CRIANÇAS E ADOLESCENTES FREQUENTADORES DO AMBULATÓRIO DE DISTÚRBIOS NUTRICIONAIS NA PEDIATRIA DO HC/UFTM.

LUZ, S.; DOVICH, S.; SIMÕES, M.; MOREIRA, J.; SOUZA, J.

Universidade Federal do Triângulo Mineiro - Uberaba - MG - Brasil

Apresentador: Sylvana de Araújo Barros Luz.

Alterações nos hábitos alimentares e baixos níveis de atividade física determinam uma pandemia de sobrepeso e obesidade na infância e adolescência. A prevalência de obesidade nesses grupos etários, descrita em diferentes estudos desde o início dos anos 2000, utilizando-se o IMC como critério, foi de aproximadamente 10%. A importância dessa condição nutricional se deve ao fato de que o excesso de peso e suas principais comorbidades podem aumentar os fatores de risco para a ocorrência de doença cardiovascular na vida adulta.

Objetivo: avaliar os fatores de risco para comorbidades em crianças e adolescentes com sobrepeso e obesidade.

Metodologia: estudo transversal de crianças e adolescentes com sobrepeso e obesidade, com idades entre 5 e 13 anos, no ambulatório de distúrbios nutricionais na pediatria no Hospital de Clínicas da Universidade Federal do Triângulo Mineiro na cidade de Uberaba em Minas Gerais. As referências utilizadas foram as do MS (2007) para o IMC, e Freedman e cols (1999) para a circunferência abdominal(CA). Para avaliação do perfil lipídico foi utilizada a I Diretriz Brasileira sobre prevenção de aterosclerose em crianças e adolescentes (2005). A análise estatística foi realizada através

de métodos descritivos inferenciais. **Resultados:** Foram entrevistados 27 escolares e adolescentes, com idade média de $9,5 \pm 2$ anos, compostos por 15 meninos e 12 meninas. Os meninos apresentaram, em média, $9,5 \pm 2,3$ anos, renda familiar de $3 \pm 2,6$ salários mínimos e $4 \pm 1,1$ membros na família. As meninas apresentaram, em média, $9,6 \pm 1,6$ anos e renda familiar de $2,9 \pm 1,1$ salários mínimos e $4,8 \pm 1,3$ membros na família. A amostra foi considerada homogênea, uma vez que não houve diferença significativa entre as idades, a escolaridade, a renda familiar e o número de membros da família dos meninos e meninas entrevistadas. Tanto os meninos quanto as meninas avaliados apresentaram Índice de Massa Corporal (IMC) acima da normalidade, ou seja, 21 (77,8%) estavam com excesso de peso; a média do grupo foi de $25,9 \pm 3,9$ kg/m². Não houve diferença entre o IMC dos meninos ($25,6 \pm 3,6$ kg/m²) e das meninas ($26,2 \pm 4,4$ kg/m²). A obesidade foi mais prevalente nos meninos (0,2% deles apresentaram sobrepeso e 99,8% foram classificados como obesos), ao contrário das meninas, que mostraram uma distribuição muito próxima de sobrepeso e obesidade (41,7% das avaliadas exibiam sobrepeso e 58,3% foram classificadas como obesas).

Inadequações quanto a CA foram encontradas em 77,8% crianças e adolescentes. A $CA \geq p90$ em 66,7% dos meninos e 91,6% das meninas. Valores alterados de colesterol total também foram encontrados em 66% dos meninos e 83% das meninas. Observou-se redução do HDL-c em 75% das meninas, e ainda 6,7% dos meninos e 33,3% das meninas apresentam níveis de triacilgliceróis acima do recomendado. Os resultados deste estudo mostraram alta frequência de $CA \geq p90$ tanto em meninas quanto em meninos, além de alteração nos níveis de colesterol total, HDL-c e triacilgliceróis. A associação desses fatores pode contribuir a curto, médio e longo prazos para o surgimento comorbidades.

No quesito consumo alimentar, a análise da frequência alimentar semi-quantitativa mostrou que não houve diferença entre a ingestão energética aparente de meninos e meninas, que consumi-

ram, respectivamente, 1915 ± 553 kcal/dia e 2148 ± 743 kcal/dia. Para esta análise utilizou-se o teste t não pareado, com nível de significância $p < 0,05$. A contribuição dos macronutrientes: proteínas, carboidratos e gorduras na dieta dos entrevistados também não variou entre meninos e meninas, sendo que ambos os gêneros consumiram proporções adequadas destes nutrientes, considerando os valores estipulados nas Recomendações Dietéticas de Referência (IOM, 2005): em relação à contribuição de nutrientes ao valor energético consumido diariamente, os meninos ingeriram $14,7 \pm 3,5$ % de proteínas, $59,4 \pm 12,3$ % de carboidratos e $23,6 \pm 4,6$ % de gorduras; as meninas obtiveram $14,7 \pm 3,5$ % do seu consumo total de Energia provenientes de proteínas, $60,2 \pm 7,3$ % de carboidratos e 25 ± 5 % de gorduras. O consumo adequado tanto de Energia, quanto de proteína e gorduras não condiz com os hábitos alimentares, avaliação antropométrica e bioquímica. Pode-se supor que houve omissão do consumo real, além disso, como essas crianças e adolescentes são acompanhados há algum tempo no ambulatório de nutrição e são orientados sobre grupos alimentares e porções da pirâmide alimentar, possuem conhecimento prévio acerca do padrão alimentar adequado.

O consumo aparente de flavonóides totais foi analisado, como um marcador de consumo alimentar saudável e capacidade antioxidante: tanto os meninos quanto as meninas consumiram quantidades similares destes compostos bioativos: em média 117 ± 41 mg/dia (meninos) e 89 ± 59 mg/dia (meninas); embora não tenham sido estabelecidos valores recomendados de consumo de flavonóides, estes foram positiva e fortemente associados ao consumo de fibras nas meninas ($r=0,91$) e moderadamente associados nos meninos ($r=0,61$). Já o consumo de Energia parece não afetar a oferta de flavonóides, tanto nos meninos ($r=0,05$) quanto nas meninas ($r=0,38$).

Conclusão: ao analisar os fatores de risco para comorbidades verificou-se uma frequência elevada de inadequação de IMC e CA, valores alterados de colesterol total, redução do HDL-c e níveis de triacilgliceróis acima do recomendado. A presen-

te pesquisa aponta para a necessidade de estudos para o diagnóstico e tratamento precoce do sobrepeso e da obesidade assim como da dislipidemia de modo a evitar o surgimento de comorbidades como doenças cardiovasculares e metabólicas em idades tão tenras.

Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida | Pôster | Nutrição clínica

AVALIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR E CONDIÇÕES SOCIOECONÔMICAS EM PACIENTES INTERNADOS NA CLÍNICA CIRÚRGICA DO HOSPITAL GERAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA – BAHIA

PADRE JP¹, LEITÃO MPC², MOURA CS³. Universidade Federal da Bahia, Instituto Multidisciplinar em Saúde, Campus Anísio Teixeira (curso de nutrição) - Vitória da Conquista – BA – Brasil. Autor apresentador: Jacqueline Fernandes Padre – Pôster.

1- Graduanda em Nutrição - Universidade Federal da Bahia, Instituto Multidisciplinar em Saúde, Campus Anísio Teixeira.

2- Docente - Universidade Federal da Bahia, Instituto Multidisciplinar em Saúde, Campus Anísio Teixeira.

3- Docente - Universidade Federal da Bahia, Instituto Multidisciplinar em Saúde, Campus Anísio Teixeira.

O presente trabalho teve como objetivo avaliar o estado nutricional de pacientes internados na clínica cirúrgica do Hospital Geral de Vitória da Conquista-BA (HGVC) no momento da admissão hospitalar através de seu consumo alimentar progressivo e dados socioeconômicos. Trata-se de um estudo transversal descritivo, com análise de 44 pacientes internados em até 48 horas da admissão, no período de 29 de fevereiro a 13 de abril de 2012. O projeto foi aprovado pelo Núcleo de Educação Permanente do HGVC e enviado para o Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia, sendo aprovado, protocolo 01/12. Os pacientes

ou acompanhantes foram comunicados a participar do estudo mediante a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. O instrumento utilizado para a obtenção dos dados sobre o consumo alimentar do último ano foi o Questionário de Frequência Alimentar (QFA) do tipo qualitativo, preenchido pela pesquisadora com as respostas fornecidas pelos pacientes ou acompanhantes. Foi ainda preenchido um questionário sobre as condições de saúde, moradia e renda. Foram avaliados pacientes com idades entre 18 e 74 anos, sendo a média encontrada de 45,84 anos \pm 16,27. Desta amostra, 30 indivíduos eram do sexo masculino (68,18%) e 14 eram do sexo feminino (31,82%), sendo 27,27% (n=12) considerados idosos (idade >60 anos). Dentre os locais de naturalidade, 31,82% das pessoas eram da cidade de Vitória da Conquista – BA; 52,27% eram de outras cidades da Bahia e os 15,91% restantes eram de cidades de outros estados brasileiros. Com relação à renda familiar, a maioria dos entrevistados, 40,91%, apresentou renda de 1 salário mínimo; a menor frequência observada foi para a renda de <1 salário mínimo, 11,36%. Já a renda familiar >2 salários mínimos foi encontrada em 13,64% pacientes. Outras variáveis socioeconômicas avaliadas foram: o local de moradia, em que 97,43% residiam em casas, sendo a maioria propriedade própria e quitada (79,55%), todas apresentavam luz elétrica, entretanto somente 86,36% das residências tinham água encanada dentro de sua moradia e 72,73% possuíam sistema de drenagem/coleta de esgoto. No que diz respeito à presença ou não de banheiro, a maioria das moradias o apresentaram (97,72%). Para a presença de doenças crônicas, a maior parte da amostra não apresentou doenças como hipertensão (86,36%), diabetes (93,18%) ou câncer (81,82%). Quanto ao QFA, foi observado que, para os grupos dos leites e derivados; carnes e ovos; leguminosas; cereais, pães e tubérculos; e açúcar, gordura e bebidas, o consumo diário foi o mais frequente, exceto para os grupos de frutas e verduras, em que o consumo semanal apresentou o percentual ligeiramente maior que o diário e 2,27% e 4,55%, respectivamente, não consumiram nenhum tipo de fruta ou verdura no período avaliado. Sen-

do assim, evidencia-se a importância da realização da análise de dados socioeconômicos e da alimentação pregressa dos pacientes internados, a fim de proporcionar intervenções apropriadas que evitem possíveis agravamentos em seus quadros clínicos. Uma vez que, isso poderá refletir em menores custos para o HGVC e conseqüentemente para o Sistema Único de Saúde.

**Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida |
Pôster | Nutrição Esportiva**

AVALIAÇÃO DO CONSUMO DE ANTIOXIDANTES POR JOGADORES DO TIME DE FUTSAL DO MUNICÍPIO DE APARECIDA DO TABOADO - MS ANTES E APÓS ORIENTAÇÃO NUTRICIONAL.

QUEIROZ, A.; COMBINATO, V.; TOBAL, T.

**Fundação Municipal de Educação e Cultura de Santa Fé do Sul – FUNEC, Santa Fé do Sul, Brasil.
Apresentador do trabalho: Dra Thaise Mariá Tobal.**

O presente trabalho ressalta a importância do consumo de antioxidantes, como as vitaminas E, C, A, flavonóides, selênio e zinco por praticantes de exercício físico. O consumo de alimentos antioxidantes por 10 jogadores de futsal, do sexo masculino com idade entre 18 e 38 anos, do município de Aparecida do Taboado – MS foi avaliado antes e após orientação nutricional. Todos os indivíduos assinaram um termo de consentimento livre e esclarecido para a participação de forma voluntária na pesquisa, que foi aprovada pelo comitê de ética em pesquisa da Fundação Municipal de Ensino e Cultura de Santa Fé do Sul-FUNEC, processo nº 104/11. Para análise do consumo alimentar de antioxidantes utilizou-se um questionário de frequência alimentar de alimentos fontes de vitamina C, A e E, zinco e selênio. Posteriormente foi realizada uma orientação nutricional, abordando o conceito de Espécies Reativas de Oxigênio (EROs) e seus efeitos; a definição de alimentos antioxidantes, sua importância para praticantes de exercício físico e suas principais fontes. Decorridos sessenta dias da orientação nutricional, o questionário

de frequência alimentar foi aplicado novamente. Após orientação nutricional houve um aumento no consumo diário e semanal de vitamina A e selênio, e jogadores que não consumiam fontes de vitamina C, E, zinco e flavonóides passaram a consumir. Sendo assim, a orientação nutricional é de extrema importância, principalmente para indivíduos com necessidades de nutrientes específicos como praticantes de exercício físico. A orientação nutricional relevando a importância do consumo de antioxidantes interferiu positivamente no consumo periódico destes compostos, sendo que indivíduos que não consumiam fontes de flavonóides, vitamina E e zinco passaram a consumir. Portanto, torna-se evidente a necessidade de acompanhamento nutricional para jogadores de futebol, uma vez que a alimentação equilibrada é responsável por estabelecer sucesso em todos os processos fisiológicos, garantindo assim promoção da saúde e melhora do desempenho físico.

Palavras-chave - Antioxidantes; Espécies reativas de oxigênio; Exercício físico.

**Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida |
Pôster | Nutrição e Saúde Pública**

AVALIAÇÃO DO CONSUMO E DO GRAU DE CONHECIMENTO DA POPULAÇÃO DE VOTUPORANGA-SP COM RELAÇÃO A ALIMENTOS ORGÂNICOS

MOREIRA, E.; DA-SILVA, M.; TOBAL, T.

Centro Universitário de Votuporanga – UNIFEV, Votuporanga, Brasil.

Apresentador do trabalho: Dra Thaise Mariá Tobal.

O presente trabalho objetivou avaliar o consumo e o grau de conhecimento dos clientes de um supermercado de Votuporanga em relação a alimentos orgânicos e seus benefícios. Foram entrevistados 300 indivíduos de ambos os sexos, com idade superior a 18 anos em um supermercado da cidade de Votuporanga (SP), tendo como requisito para a escolha do supermercado a comercialização de alimentos e /ou produtos orgânicos. Os dados foram

coletados durante o mês de abril de 2012, sendo os indivíduos abordados aleatoriamente. Foram entrevistados 65,66% indivíduos do sexo feminino e 34,33% do sexo masculino com faixa etária de 18 a 60 anos. Com relação ao grau de conhecimento dos entrevistados foi obtido que 76,66% conhecem alimentos orgânicos, porém apenas 46,66% utilizam os mesmos em sua alimentação, sendo a maioria mulheres, com faixa etária de 30 a 40 anos. Dentre os principais motivos relatados para consumir alimentos orgânicos está o fato destes alimentos não conterem agrotóxicos (55,71%), e porque faz bem para a saúde (55%). Os alimentos orgânicos mais utilizados pelos clientes são cookies (40%), aveia integral (32,86%) e granola com 30,72%, sendo que a maioria relatou que foi influenciada por informações obtidas por TV, além de haver uma relação do consumo destes alimentos com o grau de formação do indivíduo. Dentre os clientes que não consomem estes alimentos a maioria relata que é porque são mais caros do que os convencionais (40%), além de não conhecerem seus benefícios (27,50%). Sendo assim, é evidente a necessidade de que a população receba maiores informações sobre os benefícios dos alimentos orgânicos e principalmente que sejam estimulados a cultivá-los e consumi-los.

Palavras chave: alimentos orgânicos, consumo alimentar, grau de conhecimento.

Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida |
Pôster | Nutrição Clínica

AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL E AVERSÕES ALIMENTARES OCASIONADAS PELO TRATAMENTO QUIMIOTERÁPICO EM PACIENTES ONCOLÓGICOS ATENDIDOS EM UMA INSTITUIÇÃO DE GUARAPUAVA – PR
RIBAS, T.; SANCHES*, F.

Universidade Estadual do Centro Oeste do Paraná - UNICENTRO, Guarapuava – PR, Brasil

* Autor responsável pela apresentação do trabalho

Resumo

Objetivo: Avaliar o estado nutricional (EN) e identificar a presença de aversões alimentares causadas pelo tratamento em pacientes oncológicos. **Metodologia:** Estudo transversal prospectivo aplicado a 45 pacientes com câncer em atendimento no Ambulatório de Oncologia do Hospital São Vicente de Paulo de Guarapuava – PR. O EN foi avaliado através do índice de massa corporal e as aversões e consumo alimentar através de um formulário elaborado e de um questionário de frequência alimentar. Este projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (COMEP) sob protocolo 249/2011. Utilizou-se o *software* SPSS para as análises estatísticas, considerando-se $p < 0,05$. **Resultados:** As maiores prevalências encontradas nos pacientes foram para câncer de mama (35,6%) e de próstata (20%). A presença de aversões alimentares ocorreu em 64,4%, sendo principais causadores carnes, feijão e alimentos gordurosos. O EN de 60% dos pacientes foi excesso de peso, e desses 74,1% apresentaram aversões alimentares. Pacientes com a presença de aversões alimentares tiveram maior prevalência do efeito colateral estomatite e mais dificuldade em se alimentar em alguma refeição em comparação ao grupo sem aversões. Dos 64,4% ($n=29$) que relataram consumir frituras, a maioria (51,7%) apresentou aversões alimentares. Destacam-se como alimentos consumidos em uma frequência diária o leite, pães, carnes, hortaliças e frutas. **Conclusão:** As aversões alimentares foram presentes na maioria dos pacientes, porém não houve diferença no estado nutricional dos pacientes que apresentaram aversões em relação aos que não apresentaram.

Gastronomia e Nutrição | Pôster | Food Service
AVALIAÇÃO DO NÍVEL DE IMPORTÂNCIA DE MOTIVOS PARA IR AO RESTAURANTE: ESTUDO COM POS-GRADUANDOS EM GASTRONOMIA

ESCOUTO, L.F.S – Grupo de Estudos em Gastronomia/GEGASTRO – Universidade Cruzeiro do Sul/UNICSUL - Faculdade de Tecnologia em Alimentos/FATEC-Marília - Br¹;

BORALLI, D.S - Grupo de Estudos em Gastro-

nomia/ GEGASTRO- Universidade Cruzeiro do Sul/ UNICSUL-São Paulo - Br²;
TOLEDO, R.F.M. - Grupo de Estudos em Gastronomia/ GEGASTRO - Universidade Cruzeiro do Sul/ UNICSUL - São Paulo - Br³;
DE MARTINI, M. - Grupo de Estudos em Gastronomia/ GEGASTRO na Universidade Cruzeiro do Sul/ UNICSUL - São Paulo- Br³;
WATANABE, T. A. - Grupo de Estudos em Gastronomia/ GEGASTRO - Universidade Cruzeiro do Sul/ UNICSUL-São Paulo - Br.⁴

Resumo

A pesquisa da experiência “refeição” ultrapassa a seleção de lanches e refeições rápidas consumidas em determinadas ocasiões, as refeições com o intuito de saciar a fome ou aquelas motivadas por outros fatores, como almoços de negócios entre outros. O objetivo da investigação foi avaliar o nível de importância de motivos para ir ao restaurante, estudo feito com pós-graduandos em gastronomia. Metodologicamente foram adotados os motivos: status, ambiente, clima, cardápio, curiosidade, preço, chefe de cozinha e estilo de serviço e, estes foram avaliados por escala de importância com notas que variaram de “muito importante” à “nada importante”. O trabalho foi realizado com estudantes de uma escola de pós-graduação em docência em gastronomia. Foram geradas 176 respostas em uma planilha com 8 motivos que auxiliaram na decisão para selecionar o restaurante (self-service), sendo 10 do gênero masculino e 12 do gênero feminino. Os resultados mostraram que entre gêneros apenas o indicador “curiosidade” foi estatisticamente significativo para o grupo masculino, ao passo que para a idade, o grupo acima de 30 anos revelou ser significativa a diferença no indicador “status”. O estudo sugere que os ambientes comerciais devam considerar como atributo de qualidade a observância de motivos que levam os consumidores aos seus negócios pela pesquisa.

Gastronomia e Nutrição | Pôster | Food Service
AVALIAÇÃO DOS INDICADORES CULINÁRIOS DOS VEGETAIS COMERCIALIZADOS NA FEIRA MUNICIPAL DE COARI-AM
CAVALCANTE, S.M.P; SANTOS, G.F.

Universidade Federal do Amazonas – UFAM. Instituto de Saúde e Biotecnologia – ISB Coari. Coari-AM, Brasil.

Apresentadora/tipo de apresentação: SANTOS, GF. Para reduzir o desperdício de alimentos em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é necessário o controle do processo de produção por meio de técnicas e métodos adequados de pré-preparo. Assim, os indicadores culinários (fator de correção e fator de cocção) são de suma importância na produção dos alimentos. Nesse sentido, o objetivo do presente estudo foi identificar e avaliar os fatores de correção e de cocção de frutas e hortaliças comercializadas na feira do produtor rural do município de Coari, Amazonas. Objetivou-se ainda elaborar uma tabela com os fatores de correção, cocção e porcentagem de perda dos vegetais avaliados. O estudo foi realizado no laboratório de Técnica Dietética da Universidade Federal do Amazonas (ISB-Coari) no mês de Maio de 2012, onde foi exercida a atividade da coleta do peso bruto, líquido e cozido dos alimentos adquiridos na feira do produtor rural do município de Coari. Os alimentos utilizados na pesquisa foram os grupos das frutas e hortaliças comercializados na referida feira. Na pesagem utilizou-se uma balança digital da marca DayHome com capacidade de 5kg e graduação de 1g. Os utensílios usados foram facas, descascadores, pratos e tábua de vidro. Na cocção utilizou-se panelas e fogão doméstico de 4 bocas, marca Dako. Para melhor organização, os alimentos foram divididos em dois grupos. O grupo das frutas foi o primeiro a ser analisado, obtendo-se o fator de correção. Posteriormente, o grupo das hortaliças foi estudado, pois além da avaliação do fator de correção, analisou-se o fator de cocção dos alimentos que são consumidos cozidos. Para identificação dos indicadores culinários (fator de correção e cocção) selecionou-se três amostras de cada alimento. Os alimentos foram inicialmente

pesados para obtenção do peso bruto, em seguida foi submetido o pré-preparo. Nesse processo deve-se ter cuidado com as perdas, principalmente na etapa de descascar os alimentos. A fim de diminuir essas perdas, foi utilizado um descascador. Obtidos os valores de peso bruto e líquido, foi possível calcular o fator de correção pela seguinte fórmula: $FC = PB \text{ (peso bruto)} \div PL \text{ (peso líquido)}$. O fator de cocção foi utilizado apenas para os alimentos que necessitam de tratamento térmico para serem consumidos. Após a cocção, os alimentos foram pesados para obter o peso do alimento cozido. Para determinar o fator de cocção, utilizou-se a fórmula: $F_{\text{cocção}} = PL \text{ (peso líquido)} \div P_{\text{cozido}} \text{ (peso do alimento cozido)}$. Calculou-se também a porcentagem de perda do alimento por meio da seguinte fórmula: $(PB - PL) \times 100 \div PB$. O peso bruto, líquido e cozido de cada amostra de alimento foi verificado, seguindo-se pelo cálculo da média das amostras. Dentre os resultados obtidos, podem-se citar no grupo das frutas aquelas típicas da região amazônica como: beribá ($FC = 2,28$; $\% \text{ perda} = 55,04$), araçá ($FC = 1,44$; $\% \text{ perda} = 30,68$), abiu ($FC = 2,87$; $\% \text{ perda} = 63,09$), maracujá do mato ($FC = 2,95$; $\% \text{ perda} = 66,01$), banana pacovã ($FC = 1,54$; $\% \text{ perda} = 35,14$), ingá sp. ($FC = 4,64$; $\% \text{ perda} = 78,20$), ingá *Eludis* ($FC = 3,68$; $\% \text{ perda} = 72,84$), camu camu ($FC = 1,69$; $\% \text{ perda} = 40,99$), cupuaçu ($FC = 1,65$; $\% \text{ perda} = 39,45$), castanha da Amazônia ($FC = 2,40$; $\% \text{ perda} = 58,33$) e tucumã ($FC = 3,50$; $\% \text{ perda} = 71,43$). No grupo das hortaliças, destacam-se: cará roxo ($FC = 1,06$; $F_{\text{cocção}} = 0,98$; $\% \text{ perda} = 6,45$) e macaxeira ($FC = 1,34$; $F_{\text{cocção}} = 1,14$; $\% \text{ perda} = 25,54$). Salientando que variedades de vegetais comuns em outras partes do Brasil também foram avaliados e que a inclusão de frutas e hortaliças regionais sem registro na literatura foi o diferencial deste estudo. A adequação desses índices culinários durante a etapa de pré-preparo está intimamente relacionada com o controle do desperdício e a qualidade dos serviços prestados nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN).

Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida |
Pôster | Nutrição e Saúde Pública.

AVALIAÇÃO DOS PARÂMETROS BIOQUÍMICOS DE TRABALHADORAS QUE CONSUMEM BEBIDA ALCOÓLICA E UTILIZAM O SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO SESC NO MUNICÍPIO DE BELÉM-PA.

Vieira, E; Souza, G; Costa, V; Araújo, M; Silva, N.
Universidade Federal do Pará – Belém/PA- Brasil
Apresentadora: Marília de Souza Araújo

Objetivo: Avaliar os parâmetros bioquímicos de trabalhadoras que consomem bebidas alcoólicas. **Materiais e Métodos:** A pesquisa foi realizada em um restaurante do Serviço Social do Comércio (SESC) em Belém. Foram avaliadas 96 de trabalhadoras, selecionadas pelo método de amostragem aleatória simples adotando uma prevalência de 30% e nível de confiança de 99,9%. Utilizou-se um questionário contendo inquéritos socioeconômicos que abrangiam questões como idade, jornada de trabalho; hábitos de vida que incluíam, dentre outros, o etilismo. Posteriormente, foram coletadas amostras sanguíneas para a avaliação de colesterol total e frações. Esta pesquisa obteve aprovação do Comitê de Ética do ICS/UFPA sob parecer nº.200/10. **Resultados:** A faixa etária predominante foi entre 20-35 anos. Das entrevistadas 37,5% fazem uso de bebida alcoólica, dentre essas, 72,2% possuem HDL baixo, 27,8% apresentaram elevação nos níveis de colesterol total e triglicérides. Entre as que não consomem, 71,7% estavam com o HDL baixo, 18,3% com elevação de colesterol total e 8,3% com triglicérides aumentados. **Conclusões:** Este trabalho demonstrou que não houve alterações dislipidêmicas nas trabalhadoras que ingerem bebida alcoólica em comparação com as que não ingerem, exceto para os valores de triglicérides. Isto reforça a alegação de que o consumo de bebida alcoólica promove incrementos apenas nos valores de triglicérides que é um dos principais fatores de risco ao desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis.

Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida |
Pôster | Nutrição clínica

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE PACIENTES INTERNADOS NA CLÍNICA CIRÚRGICA DO HOSPITAL GERAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA – BAHIA.

PADRE JP¹, LEITÃO MPC², MOURA CS³. Universidade Federal da Bahia, Instituto Multidisciplinar em Saúde, Campus Anísio Teixeira (curso de nutrição) - Vitória da Conquista – BA – Brasil. Autor apresentador: Jacqueline Fernandes Padre

1- Graduanda em Nutrição - Universidade Federal da Bahia, Instituto Multidisciplinar em Saúde, Campus Anísio Teixeira.

2- Docente - Universidade Federal da Bahia, Instituto Multidisciplinar em Saúde, Campus Anísio Teixeira.

3- Docente - Universidade Federal da Bahia, Instituto Multidisciplinar em Saúde, Campus Anísio Teixeira.

O presente trabalho teve como objetivo avaliar o estado nutricional de pacientes internados na clínica cirúrgica do Hospital Geral de Vitória da Conquista-BA (HGVC) no momento da admissão hospitalar através de medidas antropométricas e exames bioquímicos. Trata-se de um estudo transversal descritivo, com análise de 44 pacientes internados em até 48 horas da admissão, no período de 29 de fevereiro a 13 de abril de 2012. O projeto foi aprovado pelo Núcleo de Educação Permanente do HGVC e enviado para o Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia, sendo aprovado, protocolo 01/12. Os pacientes ou acompanhantes foram comunicados a participar do estudo mediante a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Os dados antropométricos coletados foram: estatura, peso corporal, circunferência do braço e prega cutânea tricipital. Nos pacientes que não deambulavam foram estimados o peso e a altura. Através das medidas, os pacientes foram classificados quanto à adequação de peso ideal, adequação do peso usual, Índice de Massa Corporal (IMC) e adequações das: circunferências do braço (CB), muscular do braço (CMB) e prega cutânea tricipital (PCT). Dos prontuários

dos pacientes foram coletadas informações sobre os dados pessoais, como nome e sexo, e resultados de exames bioquímicos dos níveis de hematócrito, hemoglobina, leucócitos, linfócitos e albumina. Foram avaliados pacientes com idades entre 18 e 74 anos, sendo a média encontrada de 45,84 anos \pm 16,27. Desta amostra, 30 indivíduos eram do sexo masculino (68,18%) e 14 eram do sexo feminino (31,82%), sendo 27,27% (n=12) considerados idosos (idade >60 anos). Para adequação de peso ideal, em geral, as classificações de desnutrição leve e de eutrofia foram as mais frequentes, de 22,73% e 47,73%, respectivamente. Para a adequação de peso ideal as classificações de desnutrição leve e de eutrofia foram as mais frequentes. Já a classificação da adequação de peso usual, o maior percentual foi de desnutrição leve (38,64%) e para a adequação de PCT a desnutrição grave/moderada foi a classificação mais presente, (77,27%). Para o IMC, 56,82% dos pacientes apresentaram-se eutróficos. Nas adequações das CB e CMB, a maior parte da amostra (52,27% em ambas), encontra-se eutrófica. Só haviam disponíveis os resultados bioquímicos de 26 pacientes do total analisado e as classificações de maior frequência foram: redução grave com 57,69%, para hematócrito e hemoglobina. Já para a contagem total (CTL) de linfócitos dos 13 pacientes que receberam classificação, os com depleção leve foram os de maior frequência (n=10). A análise de albumina sérica somente foi possível em 1 paciente que apresentou normalidade. Sendo assim, evidenciou-se que é importante realizar a avaliação do estado nutricional dos pacientes, para intervenções com vistas a evitar o agravamento do estado nutricional. Isso poderá refletir em menores custos para o HGVC e conseqüentemente para o Sistema Único de Saúde.

NUTRIÇÃO, LONGEVIDADE E QUALIDADE DE VIDA | PÔSTER | NUTRIÇÃO CLÍNICA AVALIAÇÃO NUTRICIONAL SUBJETIVA GLOBAL PRODUZIDA PELO PRÓPRIO PACIENTE: UM ESTUDO COM PACIENTES ONCOLÓ-

GICOS INTERNADOS PARA TRATAMENTO QUIMIOTERÁPICO E/OU RADIOTERÁPICO SIMÕES, M.; CALISTRO, F.; PATRIOTA, P.; VIEIRA, P; MOREIRA, J.

Universidade Federal do Triângulo Mineiro - Uberaba - MG - Brasil

Apresentadora: Jaqueline Nascimento Moreira

Objetivo: Uma das principais preocupações com os pacientes oncológicos são os déficits nutricionais, a dificuldade de alimentação, e a perda de peso que representam uma constante nesses pacientes. As necessidades energéticas e proteicas dos pacientes em tratamento quimioterápico e/ou radioterápico são influenciadas por uma somatória de fatores: doença, programação terapêutica, estado nutricional prévio e outras complicações presentes durante as longas internações. Em casos de depleção proteica grave dos estoques orgânicos, poderá prejudicar ou até mesmo interromper, o tratamento quimioterápico e/ou radioterápico, influenciando negativamente na morbidade e mortalidade dos pacientes. Essa pesquisa tem por objetivo, utilizar a Avaliação Subjetiva Global Produzida Pelo Próprio Paciente (ASG-PPP), como meio para a adequação nas condutas sobre as necessidades nutricionais de pacientes oncológicos, possibilitando a aplicação da terapia nutricional otimizada, que é responsável por preservar ou melhorar o estado nutricional do paciente. **Metodologia:** Este estudo consistiu em uma pesquisa exploratória, com delineamento transversal. Para sua realização foram utilizados dois questionários: um questionário sócio demográfico e clínico, abordando data de nascimento, gênero, renda mensal, estado civil, vínculo empregatício, data do diagnóstico, tipo de câncer e tratamento adotado; e um outro questionário, denominado de Avaliação subjetiva Global Produzida Pelo Paciente (ASG-PPP), onde o paciente completa uma parte do questionário e ainda inclui hábitos alimentares, sintomas, atividade física, categoria da doença, estado físico e comorbidades. Ao fim do questionário o paciente é classificado em 3 categorias: AGS A, AGS B e AGS C (bem nutrido ou anabólico, moderadamente desnutrido

ou em risco de desnutrição e severamente desnutrido). **Resultados:** Após análise dos questionários, observou-se que 75% dos entrevistados são homens e 25% dos entrevistados mulheres; 87,5% realizaram quimioterapia, 62,5% da população estudada foi encaminhada para cirurgia oncológica; 91,25% consideraram que possuem condições financeiras para se alimentar adequadamente, porém apenas 40% dos indivíduos consideravam possuir bons hábitos alimentares. A idade média dos entrevistados foi de 57 anos (variando entre 18 anos a 77anos). A perda ponderal média de peso dos entrevistados desde o início dos sintomas até a data da entrevista foi de 990g/mês. **Conclusões:** Segundo dados da literatura, em torno de 80% dos pacientes com câncer avançado cursam com a “Síndrome Consuptiva Crônica”. Esta, caquexia, é um fenômeno complexo, multifatorial, que leva à perda progressiva de peso e à deficiência de nutrientes, deteriorando o estado geral do paciente. A partir do presente estudo, possibilitou-se com os resultados, qualificar a assistência nutricional prestada a população estudada e melhor performance em sua qualidade de vida. **Aprovação Comitê de Ética:** Protocolo CEP/UFTM 1973.

Gastronomia e Nutrição | Tema Livre | Food Service
Instituição: Restaurante Popular-Belém-PA-Brasil
AVALIAÇÃO QUALITATIVA DAS PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DA CIDADE BELÉM-PA

RAMOS, R.G; SOUZA, L. C. A de; RODRIGUES, A. N; LIMA, L. M.; QUARESMA, K. A.; MENDONÇA, X. M. F. D.

Autor apresentador: Rafaela Guimarães Ramos

OBJETIVO: O presente estudo teve como objetivo avaliar qualitativamente os cardápios servidos em um Restaurante Popular da cidade de Belém – PA, segundo o método AQPC. **METODOLOGIA:** Trata-se de um estudo documental e transversal realizado nas dependências do Restaurante Popular, o qual fornece cerca de 1.150

refeições por dia sendo 50 desjejuns e 1.100 almoços atende de segunda a sexta com duas opções de proteína tendo acompanhamento, saladas e sobremesas fixas sem opção de escolha. A avaliação dos cardápios foi realizada por meio da aplicação de uma planilha adaptada de VEIROS (2003). O período do estudo compreendeu o mês de agosto de 2012, totalizando 22 dias úteis. Foi elaborada para análise dos itens dos cardápios segundo critérios como: forma de cocção, presença ou ausências de carnes vermelhas, gordurosas, fritas empanadas. A avaliação do método AQPC abrange a composição das preparações, suas cores, as técnicas de preparo empregadas, as repetições do cardápio, as combinações, os tipos e os percentuais de ofertas (frutas, folhosos, tipos de carnes) e as características dos alimentos. No entanto, o AQPC bufê adota a avaliação por grupos de alimentos: carnes, acompanhamentos, saladas e sobremesas (PROENÇA, 2005). A avaliação do estudo iniciou-se pela verificação do percentual de ocorrência de cada critério diariamente. Em seguida, foi contabilizado, por semana, o número de dias em que houve o evento de cada critério analisado e, por fim, calculou-se a porcentagem de ocorrência e se contabilizou todas as semanas do mês. **RESULTADOS E DISCUSSÃO:** As preparações apresentaram predominantemente carnes brancas de 95,4% (n=21) a soma das duas proteínas carne e peixe superior ao encontrado por (KRAEMER, 2011) tendo como técnica de cocção em sua maioria diferente de fritura 81,8% (n=18) similar ao encontrado por (MEGAZZO et al, 2011), e de preparo com pele ausente 95,4% (n=21) e, frutas, leguminosas e saladas apresentaram percentual igual a 100% em ocorrência, sendo maior em saladas a acontecimento das cruas 63,6% que tem por molho padrão sal, vinagre e azeite a monotonia entre a saladas também foi encontrada por (CARVALHO, 2011) sendo que pouco houve variação de salada já o com item de diferenciação ser o tipo de cocção, da salada cozida foi de 36,36%(n=8) , (n=14) carnes gordurosas apresentaram percentual de 22,7% (n=5) e proteínas empanadas e fritas 45,4% (n=10) e ví-

ceras 9,0% (n=2). O acompanhamento é fixo nos itens feijão e arroz, sendo somente arroz quando a preparação principal é feijoada. **CONCLUSÃO:** Evidencia-se por meio da superior porcentagem dos alimentos recomendados pelo Guia Alimentar da População Brasileira (baixo teor de frituras, elevado teor de carnes brancas e magras etc.) dentro do que é disponibilizado ao público que o estabelecimento em estudo e apresenta uma alimentação que incentiva e colabora para a melhoria da qualidade da refeição fora de casa quadro objetivado pelo Programa do Restaurante Popular (MDS, 2004).

Gastronomia e Nutrição | Food Service
AVALIAÇÃO SENSORIAL DE BRIGADEIRO
ISENTO DE LACTOSE

VIRGOLIN, L.; RAPINA, L.; SANTOS, F.; SOLDATTI, D.; FERNANDES, L.

IMES – Instituto Municipal de Ensino Superior – Departamento de Nutrição, Avenida Daniel Daltro s/nº (Rodovia Washington Luis – SP 310 – Km 382) - Cep: 15800-970 - Catanduva - SP - Brasil.
Apresentadora Lara Borghi Virgolin – Apresentação Oral

OBJETIVO: Elaboração de brigadeiro isento de lactose, avaliando sua aceitação e comparando essa aceitação ao brigadeiro tradicional. **METODOLOGIA:** Foram desenvolvidos dois brigadeiros sendo um composto por leite condensado de soja, achocolatado a base de soja e margarina, chamado de BS e a outra formulação foi desenvolvida com leite condensado comum, achocolatado comum e margarina, chamado de BT. Participaram do estudo 61 indivíduos, estudantes e funcionários do Instituto Municipal de Ensino Superior (IMES – Catanduva) de ambos os sexos com idade entre 18 e 60 anos. Foram avaliados os atributos aparência, aroma, textura, sabor e avaliação global e os métodos utilizados para essa avaliação sensorial foram escala hedônica estruturada de nove pontos e escala de intenção de compras. Os dados foram analisados quanto às médias e desvio padrão

através do teste t de Student ($p \leq 0,05$) e correlação de Pearson ($p \geq 0,7$), no programa SPSS (Statistic 18). O projeto foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisa pela faculdade de medicina de Catanduva através do parecer de número 71902. **RESULTADOS:** Relataram serem intolerantes à lactose 7 % (n=4) dos indivíduos, enquanto que, nenhum dos entrevistados apresentou-se alérgico ao leite de vaca. Evidencia-se através dos resultados obtidos que as duas formulações de brigadeiro foram igualmente aceitas em todos os atributos, ou seja, apresentando resultados acima de 60% para as frequências de notas acima de 6 em todos os atributos, não apresentando diferença estatística entre as formulações quando analisadas as médias de aceitação. Os mesmos apresentaram boa intenção de compra, uma vez que, 62% dos mesmos evidenciaram que “certamente ou provavelmente comprariam” a amostra BS e 100% dos provadores relataram a mesma intenção de compra para o brigadeiro BT. O produto desenvolvido (BS) obteve o resultado de zero gramas de lactose, sendo assim apto ao consumo dos indivíduos intolerantes à lactose, bem como, por pacientes com alergia às proteínas do leite de vaca, uma vez que, não apresenta ingredientes fornecedores de tais proteínas. A formulação BS apresentou resultados bons quando a sua aceitação, porém talvez pudesse apresentar melhores resultados se os testes sensoriais fossem aplicados a pessoas alérgicas ou intolerantes, que já apresentam o hábito de consumir produtos a base de soja. **CONCLUSÃO:** É possível desenvolver e reformular produtos utilizando o leite condensado de soja para oferecer preparações substitutas a pessoas alérgicas e /ou intolerantes ao leite de vaca, bem como às pessoas que visam uma alimentação mais saudável sem grandes alterações quando as características sensoriais.

Gastronomia e Nutrição | Pôster | Food Service
AVALIAÇÃO SENSORIAL DE HAMBÚRGUER BOVINO ADICIONADO DE PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA
VIRGOLIN, L.; SANTOS, F.; SOLDATTI, D.;

FERNANDES, L.; VOLPINI, L.

IMES – Instituto Municipal de Ensino Superior de Catanduva – Departamento de Nutrição, Avenida Daniel Dalto s/nº (Rodovia Washington Luís – SP 310 – Km 382) Cep: 15800-970 – Catanduva-SP – Brasil.

Apresentadora Lara Borghi Virgolin

Resumo

OBJETIVO. Avaliar a aceitação sensorial de hambúrguer de carne bovina adicionado de proteína texturizada de soja e comparar com a aceitação do hambúrguer elaborado 100% com carne bovina. **MÉTODOS.** Foram elaborados dois hambúrgueres, um contendo carne bovina adicionado de proteína texturizada de soja, denominado HCPS; e outro contendo somente carne bovina, denominado HCB. A avaliação foi realizada através de aceitação sensorial utilizando escala hedônica estruturada de nove pontos realizada com 61 provadores não treinados sendo eles funcionários e estudantes do próprio Instituto, de ambos os sexos, com idade entre 18 e 60 anos. Foi realizado também o teste de intenção de compras através da escala estruturada de 5 pontos. Os dados coletados foram submetidos aos cálculos de média, desvio-padrão e Análise de Variância (ANOVA) e o teste T-de Student ($p \leq 0,05$). Foi também realizada a análise de correlação de Pearson ($p \geq 0,7$), utilizando como ferramenta o programa PASW Statistics 18 (SPSS Inc.). Para o teste de intenção de compras, bem como as notas atribuídas pelos provadores foram representados graficamente na forma de distribuição de frequência de notas, utilizando o programa Microsoft Excel 2010. O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Medicina de Catanduva de acordo com o parecer 66938, respeitando todos os critérios presentes na Resolução CNS 196/96. **RESULTADOS.** Os resultados das médias obtidas no teste de aceitação mostraram que as amostras HCPS e HCB independentemente da adição de proteína texturizada de soja ou não, foram bem aceitas pelos provadores. De acordo com os atributos aparência, aroma, textura, sabor e avaliação global, a amostra HCPS apresentou fre-

quência de notas acima de 6 de 95, 94, 92, 89 e 92% respectivamente enquanto a amostra HCB apresentou para os mesmos atributos as frequências de notas 97, 97, 94, 92 e 94% respectivamente. Em relação à intenção de compra, o HCB obteve 82% dos provadores que certamente ou provavelmente comprariam a amostra contra 87% dos provadores que certamente comprariam ou provavelmente comprariam a amostra HCB. **CONCLUSÃO.** Em ambos os produtos foi apresentada frequência de nota acima de 90% para todos os atributos, com exceção do atributo sabor que foi apresentado frequência de 89% para o HCPS, podendo concluir, portanto que a amostra adicionada de PTS foi tão bem aceita sensorialmente quanto a amostra HCB e em relação à intenção de compra, que de acordo com a opinião dos provadores e sua boa aceitação, o hambúrguer adicionado de PTS é um possível produto para comercialização.

Gastronomia e Nutrição | Pôster | Food Service
AVALIAÇÃO SENSORIAL DE MOUSSE DE MARACUJÁ ISENTO DE LACTOSE

VOLPINI-RAPINA, L.; SILVA, T. ; MELO, A.; CASSIANO, D; CONTI-SILVA, A..

Universidade Estadual Paulista – UNESP, Instituto de Biociências, Letras e Ciências Exatas – Ibilce, Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos, rua Cristóvão Colombo, 2265, Jardim Nazareth –

cep: 15054-000 – São José do Rio Preto – SP – Brasil.

Apresentadora Larissa F. Volpini Rapina

Objetivo: Desenvolver e avaliar sensorialmente mousse de maracujá isento de lactose. **Metodologia:** Foram desenvolvidos dois mousses de maracujá, sendo um com leite condensado de soja, creme de leite de soja, gelatina sem sabor e suco de maracujá e o segundo mousse com produtos tradicionais, sempre nas mesmas quantidades para garantir a padronização das duas receitas. Para análise sensorial, foram utilizados o teste de aceitação, com escala hedônica estruturada de nove

pontos, e a intenção de compra do produto através de uma escala estruturada de 5 pontos. O teste foi realizado por 52 provadores não treinados do instituto. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Instituto de Biociências, Letras e Ciências Exatas da Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho”, de acordo com a Resolução CNS/196/96, através do parecer de nº 42100. **Resultados:** Houve menor aceitação para quase todos os atributos do mousse de soja (isento de lactose) em relação ao tradicional ($p \leq 0,05$), com exceção do atributo aroma. Os dois mousses apresentaram uma aceitação (notas acima de 6) superior a 50% em todos os atributos, porém, de uma forma geral, o mousse tradicional foi mais aceito do que o mousse de soja. Essa diferença na aceitação pode ser justificada pela falta de hábito dos provadores em consumir produtos à base de soja, sendo importante avaliar a aceitação por parte de indivíduos intolerantes à lactose. Para a avaliação da intenção de compra dos provadores, foi possível observar que 37% dos provadores certamente comprariam ou provavelmente comprariam o mousse à base de soja, contra 98% para o mousse tradicional, sendo, novamente, importante avaliar essa intenção de compra por parte dos indivíduos intolerantes à lactose. **Conclusão:** O mousse de maracujá tradicional foi mais aceito quando comparado com o mousse de maracujá formulado com produtos à base de soja, porém, os dois produtos apresentaram uma boa aceitação sensorial para todos os atributos.

Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida | Pôster | Nutrição e Saúde Pública.

AVALIAÇÃO TOXICOLÓGICA DE ADITIVOS ALIMENTARES PRESENTES EM DIFERENTES MARCAS DE MARGARINAS. ARAGÃO, N. S. C.; BRITO, P. M.; CARDOSO, A. P. A.; FARIAS, V. C. S; NOVAES, T. G.; SOUSA, D. F. Universidade Federal da Bahia, Instituto Multidisciplinar em Saúde, Campus Anísio Teixeira. Vitória da Conquista – BA, Brasil. Nicolay Sthephany Cardoso Aragão.

OBJETIVO: O objetivo do estudo foi analisar a rotulagem de aditivos alimentares presentes em margarinas a fim de avaliar os riscos toxicológicos inerentes ao consumo de aditivos alimentares presentes e os possíveis riscos à saúde humana. **METODOLOGIA:** Foi realizado um estudo de caráter qualitativo em novembro de 2011, em um hipermercado, no município de Vitória da Conquista – BA, com uma amostra de 9 marcas de margarina. Os rótulos das margarinas comercializadas no estabelecimento foram analisados, observando a presença e classificação de aditivos alimentares. Em seguida, avaliou-se o risco toxicológico dos aditivos presentes nas margarinas de acordo com os índices: “aditivo seguro”; “aditivo não tóxico, mas grandes quantidades podem ser inseguras ou promover má nutrição”; “cuidado, aditivo pode possuir risco e necessita ser mais bem testado. Tente evitar o uso”; “certos tipos de pessoas devem evitar” e “todos devem evitar. Inseguro nas quantidades consumidas ou é muito pouco testado”. **RESULTADOS:** A partir da análise realizada, foi possível observar que todas as marcas de margarina apresentam aditivos alimentares, cujas funções encontradas foram os estabilizantes, conservadores, acidulantes, antioxidantes e corantes naturais. Quanto à classificação de risco toxicológico, apenas um dos aditivos - antioxidante BHT (7,1%), encontrado em todas as marcas, foi considerado como aditivo que pode possuir risco e necessita ser mais bem testado, de forma que o uso deve ser evitado; todos os outros aditivos (92,9%) foram classificados como seguros. Em relação à quantificação dos aditivos nos alimentos, nenhuma marca informa a quantidade de aditivo utilizado. **CONCLUSÕES:** A maioria dos aditivos alimentares foi classificada como aditivos seguros, ou seja, que não oferecem riscos à saúde humana. Apesar da toxicidade dos aditivos alimentares ser muito discutida, sabe-se que diversos estudos vêm apontando as reações adversas causadas por esses, seja aguda ou crônica, ou mesmo um efeito carcinogênico observado a longo prazo. Dessa forma, é importante que haja uma inspeção mais eficaz por parte dos órgãos de regulação para que todas as

normas e exigências sejam cumpridas, garantindo qualidade e segurança ao consumidor.

Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida |
Pôster | Nutrição Clínica.

BALANÇO PONDERAL VERSUS DIETA PRESCRITA NO INÍCIO DA INTERNAÇÃO EM PACIENTES PORTADORES DE NEOPLASIA DE CABEÇA E PESCOÇO: HÁ INFLUÊNCIA DA DIETA?

Autor(a): Chiaverini P.

Instituição: Pontifícia Universidade Católica de Campinas (PUC -CAMPINAS), Campinas, Brasil.

Autor(a) que apresentará o trabalho: Chiaverini P.

O objetivo dessa pesquisa foi avaliar o balanço ponderal em pacientes portadores de neoplasia cabeça e pescoço e sua relação com o tipo de dieta durante a internação. **Métodos:** Realizou-se estudo transversal com 59 pacientes portadores de câncer de cabeça e pescoço internados em um hospital universitário. Os dados foram coletados por meio de protocolo previamente estabelecido, com dados de identificação pessoal, diagnóstico e dados antropométricos como peso, estatura, índice de massa corporal (IMC), prega cutânea (PCT) e circunferências (CB e CMB). Foi analisada também a conduta dietoterápica durante a internação, assim como as modificações e aceitação da mesma. **Resultados:** A perda de peso da população de estudo foi significativa (49,15%), confrontando com a prevalência de adequação no índice de massa corporal da mesma, com 54,24% de eutrofia. A dieta enteral foi aquela de maior prevalência entre as prescrições, associando-se também à maior evolução de ganho de peso da amostra. **Conclusão:** A conduta dietoterápica pode vir a interferir positivamente no balanço ponderal de pacientes portadores de neoplasia cabeça e pescoço.

Palavras – chave: Câncer Cabeça e Pescoço, Balanço Ponderal, Dieta Hospitalar.

Área do Conhecimento: Ciências da Saúde – Nutrição – FAPIC/Reitoria.

**Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida |
Pôster | Saúde Pública**

CARACTERIZAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL E HÁBITOS ALIMENTARES DE PARTICIPANTES DE UM PROJETO MULTIDISCIPLINAR DE REDUÇÃO DE PESO.

AMARAL, J. B. S.; BARTOLO, G. R.; LEITE, A. C.; LEU, A. C.; MAFEI, T. V.; QUAIOTI, T. C. B.
Secretaria Municipal de Saúde de Catanduva,
Catanduva - São Paulo, Brasil.

Instituto Municipal Ensino Superior – FAFICA,
Catanduva – São Paulo, Brasil.

Autor Apresentador: Thiago Victor Mafei

Introdução: O sobrepeso e obesidade vêm se tornando uma epidemia em todo mundo, atingindo crianças e adultos de todos os estratos sociais. A alimentação desequilibrada e o sedentarismo constituem fatores frequentemente apontados como determinantes do súbito aumento dos casos de obesidade entre as populações. O presente estudo tem por objetivo caracterizar o estado nutricional e os hábitos alimentares de participantes de um projeto multidisciplinar de redução de peso. Metodologia: Foram avaliados 13 participantes de ambos os sexos, com idade entre 34 a 81 anos. O peso foi obtido por meio de uma balança eletrônica com capacidade de 150 kg, onde o participante posicionou-se em pé, no centro da base da balança, descalço e com roupas leves para a realização da leitura. Para verificação da altura foi utilizada uma fita métrica (150 cm), fixada a 50 cm do chão em uma parede lisa e sem rodapé, onde a pessoa posicionou-se em pé, ereto, com calcanhares, ombros e nádegas encostados na parede, de costas para a fita, olhando para um ponto fixo na altura dos olhos e com os braços estendidos ao longo do corpo. Com bases esses dados, foi calculado o índice de massa corporal (IMC) e os critérios de classificação adotados foram os definidos pela Organização Mundial da Saúde (OMS). Utilizou-se também um Questionário de Frequência Alimentar (QFA) desenvolvido para este estudo, para avaliar os hábitos alimentares dos participantes. Os dados assim obtidos foram tabulados e tratados

utilizando o software Microsoft Excel 2007 e analisados através da estatística descritiva. Resultados: Dentre os pacientes adultos, 8,3% apresentaram sobrepeso, 25% mostraram-se com obesidade grau I e 8% apresentaram obesidade grau II. Quanto aos pacientes idosos, 8,3% estão eutróficos e 41,6% apresentaram sobrepeso. Pela análise do QFA os grupos de alimentos mais consumidos diariamente foram as frutas (85%), hortaliças cruas (77%) e carnes (55%). Já os menos consumidos estão os doces (8%), refrigerante (6%) e frituras (3%). Conclusão: Diante dos resultados mostra-se necessário o acompanhamento nutricional, visando ao controle de peso e adoção de hábitos alimentares para garantir melhor qualidade de vida dos participantes.

NUTRIÇÃO, LONGEVIDADE E QUALIDADE DE VIDA | PÔSTER | Food Service
CARACTERIZAÇÃO MICROBIOLÓGICA DA FÉCULA DE MANDIOCA E DA TAPIOQUINHA

Autores: ASSIS, S. K. J. S.*; FRANÇA, T. S.*; OLIVEIRA, R.S.; PELAIS, A. C. A.*****

* Nutricionista pela Universidade da Amazônia (UNAMA), especializanda em Nutrição Clínica e Hospitalar pela Escola Superior da Amazônia (ESAMAZ).

** Acadêmica do Curso de Bacharelado em Nutrição da UNAMA, na cidade de Belém do Pará.

*** Engenheira de Alimentos pela Universidade Federal do Pará (UFPA) e docente do curso de Bacharelado em Nutrição da UNAMA, Doutoranda em Tecnologia dos Alimentos e Mestre em Ciências e Tecnologia dos Alimentos.

Instituição: Universidade da Amazônia (UNAMA) / Belém – Pará – Brasil

Apresentador: Raquel de Sá Oliveira

OBJETIVO: Caracterizar microbiologicamente as condições higiênico-sanitárias de processamento da fécula industrializada comercializada e a tapioca, e como esta influencia na sua vida de pra-

teleira (*shelf life*). **METODOLOGIA:** Coletaram-se quatro amostras (A, B, C, e D) que possuíam marca registrada, estavam devidamente embaladas e apresentavam rótulo com data de fabricação e data de validade. Foram analisadas alíquotas de 25 g de amostra em 225 mL de água peptonada 0,1 % nas análises microbiológicas de coliformes totais (C.T.), coliformes a 45 °C, contagem padrão de bactérias aeróbias mesófilas e fungos filamentosos e leveduras tanto para a fécula como para a tapioca elaborada a partir da mesma. O acompanhamento da vida de prateleira da fécula ocorreu sob refrigeração em temperatura de 5 °C e foram submetidas às análises nos períodos de 0 (zero), 7, 15, 30 e 45 dias. A partir da fécula de mandioca foi elaborada a tapioca, a fim de verificar o nível de contaminação após o preparo da mesma. Primeiramente, a fécula foi peneirada a fim de uniformizar a massa. A tapioca foi preparada em frigideira e submetida a cocção, onde permaneceram por 2 minutos a temperatura entre 72 – 78 °C e em seguida, submetida às mesmas análises microbiológicas da fécula. Para a tabulação foi utilizada à análise de variância (ANOVA) e as comparações das médias pelo teste de Tukey de ao nível de 5% probabilidade. **RESULTADOS:** Para as amostras da fécula, verificou-se na amostra C a presença de coliformes a 45 °C e C.T resultado > 1,1 x 10⁵ NMP/g, enquanto as outras apresentaram valores < 3 NMP/g. Na contagem de bactérias mesófilas foram detectadas em todas as amostras uma contagem variando de 5,5 x 10⁴ a 8,6 x 10⁶ UFC/g. Já para bolores e leveduras, nas amostras C e D não houve crescimento elevado nos intervalos a tempo zero 0 e 7 dias enquanto na A e B houve crescimento significativo de até 1,5 x 10⁷ UFC/g. Para a fécula e a tapioca elaborada observou-se ausência de *Salmonella ssp.* e estafilococcus coagulase positiva. Já nas demais análises microbiológicas os resultados encontrados para C.T e coliformes a 45 °C foram < 3 NMP/g, para a contagem padrão de bactérias aeróbias mesófilas e fungos filamentosos e leveduras foram < 10 UFC/g.

CONCLUSÃO: Os resultados encontrados nas amostras sinalizam para melhorias nas etapas de

extração, processamento e armazenamento. Sendo necessário se investir em capacitação aos manipuladores, principalmente nos locais em os produtos são processados, adotando boas práticas de higiene e manipulação. Não foi verificada a presença de micro-organismos em nenhuma das amostras de tapioca elaboradas a partir das amostras de fécula, sugerindo que a temperatura em que as amostras foram submetidas durante a cocção contribuiu para a eliminação dos mesmos.

Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida | Pôster | Nutrição e Saúde Pública.

Título: COMPARAÇÃO DA INGESTÃO DE GRUPOS DE ALIMENTOS DE UMA AMOSTRA POPULACIONAL DE IDOSAS DE BAURU, COM O GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA.

Autores: Destefani, SA; Paiva SAR ; Mazeto GMFS.

Instituição do Estudo: Programa Municipal de Atendimento ao Idoso, Bauru, Brasil.

Autor/Apresentador: Silvia Andréa Destefani.

Objetivo: Comparar a ingestão dos grupos alimentares de um grupo de 118 mulheres com mais de 60 anos, atendidas pelo Programa Municipal de Atendimento ao Idoso, da cidade de Bauru com o Guia Alimentar para a População Brasileira, publicado pelo Ministério da Saúde. **Metodologia:** A dieta das pacientes foi avaliada por meio de dois R24H, aplicados em um intervalo de trinta dias entre eles, com o auxílio do Registro Fotográfico para Inquéritos Dietéticos, quando a paciente mostrava dificuldade em dimensionar porção ou utensílio. Para quantificar os nutrientes, os alimentos registrados em medidas caseiras, nos recordatórios, foram transformados em gramas com o auxílio da Tabela para Avaliação de Consumo Alimentar em Medidas Caseiras e do informativo em rótulos dos produtos citados. **Resultados:** Foi observado que, para o grupo dos cereais, a ingestão média foi de 3 porções, sendo o recomendado 6 porções; para o grupo do feijão, a ingestão foi de 0,5 por-

ção, quando o recomendado é de 1 porção; para o grupo das frutas, a ingestão foi de 1,5 porções, enquanto que o recomendado é de 3 porções; para o grupo de legumes e verduras, a ingestão foi de 0,9 porções, contrapondo-se ao recomendado de 3 porções; para o grupo de laticínios, a ingestão foi de 1,4 porções, sendo o recomendado 3 porções; no que se refere a ingestão do grupo das carnes e ovos, esta foi de 1,3 porção, assemelhando-se à recomendação que é de 1 porção; para o grupo de óleos e gorduras, a ingestão foi de 0,9 porção, quando o recomendado é de 1 porção; já para o grupo de açúcares e doces, a ingestão foi de 0,5 porção, não atingindo o recomendado, que é de 1 porção. **Conclusão:** Portanto, observou-se que os únicos grupos cujos números de porções atingiram o recomendado, foram os de carnes/ovos e óleos/gorduras e sementes. **Aprovação Comitê de Ética:** Universidade Estadual Paulista em 03/11/2008 sob o ofício nº 471/08-CEP.

Gastronomia e Nutrição | Pôster | Food Service
COMPARAÇÃO DA PREVALÊNCIA DA OBE-
SIDADE DE CRIANÇAS DE ESCOLA PÚBLI-
CA E PARTICULAR RELACIONADA COM O
TIPO DE ALIMENTAÇÃO RECEBIDA.

FERNANDES, L.; RAPINA, L.; SANTOS, F.;
SOLDATTI, D.; VIRGOLIN, L.

IMES – Instituto Municipal de Ensino Superior –
Departamento de Nutrição, Avenida Daniel Dal-
to s/nº (Rodovia Washington Luis – SP 310 – Km
382) - Cep: 15800-970 - Catanduva - SP - Brasil.

Apresentadora Larideize Fernandes

OBJETIVO: Avaliar o índice de sobrepeso e obe-
sidade de crianças de escola pública e particular
relacionando com o tipo alimentação oferecida na
escola. **METODOLOGIA:** Foi realizada a avalia-
ção antropométrica (peso e altura) em 52 crianças
de escola particular e 52 crianças de escola públi-
ca, com idade entre 3 e 5 anos. Foi avaliado tam-
bém o tipo de alimentação consumida durante o
período escolar, sendo que na escola particular o
lanche é enviado junto com o aluno pelas mães na

lancheira e na escola pública o lanche é fornecido
pela própria escola com a orientação de um pro-
fissional nutricionista. Os dados foram analisados
quanto às médias e desvio padrão através do teste
t de Student ($p \leq 0,05$) e correlação de Pearson (p
 $\geq 0,7$), no programa SPSS (Statistic 18). O proje-
to foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisa
pela faculdade de medicina de Catanduva através
do parecer de número 62905. **RESULTADOS:** Foi
possível observar que das 52 crianças avaliadas na
escola pública apenas 5 apresentaram sobrepeso
ou obesidade, apresentando uma porcentagem
de 9,61. Na escola particular das 52 crianças ava-
liadas, 19 apresentaram sobrepeso ou obesidade,
apresentando uma porcentagem de 36,5. Esses
resultados podem ser confirmados pelas médias
de peso apresentadas, sendo que a escola pública
apresentou uma média de peso para os 52 alunos
de 18,11 Kg e a escola particular apresentou essa
média acima, sendo 20,23 Kg. Esses dados podem
ser justificados pelo fato da escola pública oferecer
uma alimentação balanceada e com supervisão de
um profissional nutricionista e já na escola parti-
cular, devido ao fato das mães elaborarem os lan-
ches, normalmente esses se tornam mais calóricos
e menos saudáveis, provavelmente devido à corre-
ria do dia-a-dia das mães. **CONCLUSÃO:** A pre-
valência de sobrepeso e obesidade em escola par-
ticular foi maior do que na escola pública, o que se
justifica pelo tipo de alimentação menos saudável
oferecida nas lancheiras das crianças.

Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida | Nu-
trição e Saúde Pública

CONCENTRADO A BASE DE KEFIR COM ER-
VAS: UM ESTUDO DE ACEITABILIDADE

Mendes, V.¹, Farias, I.², Xavier, D.², Ângelo, S.²,
Caldas V.², Santos, F.³

¹Graduanda do curso de Bacharelado em Nutri-
ção da Universidade Federal do Recôncavo da
Bahia, Santo Antônio de Jesus – Bahia.

Endereço: Avenida Carlos Amaral, 1015 – Ca-
jueiro, Santo Antônio de Jesus – Bahia, CEP:
44.570-000,

²Graduanda do curso de Bacharelado em Nutrição da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, Santo Antônio de Jesus – Bahia.

³Professor Adjunto do curso de Bacharelado em Nutrição da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, Santo Antônio de Jesus – Bahia. Doutor em Ciência e Tecnologia de Alimentos – Universidade Federal de Viçosa.

OBJETIVO

Elaborar um produto inovador com propriedades funcionais e realizar análise sensorial do mesmo.

METODOLOGIA:

No Laboratório de Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia foi elaborado um concentrado a base de kefir.

As quantidades de concentrado de kefir, sal, açúcar, manjeriço e orégano foram determinadas através de vários testes preliminares.

A análise sensorial foi realizada com 60 provadores não treinados onde os mesmos receberam 4 amostras codificadas com três dígitos aleatórios e avaliaram o concentrado de kefir por meio do teste de ordenação (em ordem crescente de preferência). Em seguida, a amostra eleita como a mais preferida foi utilizada para avaliação da escala hedônica e da escala de atitude.

A análise dos resultados do teste de ordenação foi feita pelo método de Friedman (MININ, 2006 *apud* DUTCOSKY, 2007), análise de variância (ANOVA) e teste de médias Tukey ($p \leq 0,05$). **RESULTADOS:** Houve diferença quanto à escolha da amostra mais preferida no teste de ordenação, sendo que o concentrado de kefir com orégano obteve maior percentual (43,3%). Isto provavelmente deve-se ao fato de os provadores consumirem orégano com maior frequência quando comparado com o consumo de manjeriço, já que o orégano é o tempero mais utilizado na culinária brasileira, segundo Carvalho (2011). **CONCLUSÕES:** Conclui-se que a formulação do concentrado de kefir com orégano obteve uma boa aceitação, constituindo-se em mais uma opção de produto probiótico, o qual possui comprovação quanto aos seus benefícios à saúde bem como a promoção do

balanço da microbiota intestinal e melhoramento das funções fisiológicas definidas como impacto nutricional desse alimento além de ser de fácil preparo e baixo custo.

Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida |
Pôster| Nutrição e Saúde Pública
CONSUMO ALIMENTAR DE ESCOLARES DE
CHAPECÓ/SC

Autores: GRAHL, F; BOHRZ, S; GUZZON, SA;
GALLINA, LS; TEO, CRPA; KUNKEL, N.

Universidade Comunitária da Região de Chapecó - Chapecó/ Brasil

Apresentador: Fabiula Grahl.

OBJETIVO: Avaliar o consumo alimentar de alunos das escolas municipais de Chapecó, localizadas no território do NASF Oeste. **METODOLOGIA:** Para este estudo foi utilizado o inquérito alimentar validado e adotado pelo Sisvan para crianças maiores de cinco anos, o instrumento avalia o consumo alimentar referente aos últimos 7 dias. A pesquisa foi realizada com uma amostra de escolares de uma das turmas de 5ª a 9ª séries, regularmente matriculados no turno vespertino em 09 escolas municipais do NASF Oeste, o maior de Chapecó, SC. A coleta de dados foi realizada nos meses de maio e junho de 2012. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa/ UNOCHAPECÓ (protocolo 003/2012). **RESULTADOS E CONCLUSÕES:** Do total de 641 alunos, 69% responderam o questionário. Em relação ao consumo de salada crua, apenas 16% dos entrevistados consumiram diariamente e 67 % consumiram três ou menos vezes por semana. Ao analisar o consumo de legumes e verduras cozidas, 49% não consumiram, e apenas 15% consumiram cinco ou mais vezes na semana. Já em relação às frutas frescas e salada de frutas, 41% dos escolares consumiram três vezes ou menos na semana e 43% deles consumiram cinco ou mais vezes, destes, 32% diariamente. Quanto o consumo de feijão, 43% dos escolares entrevistados consomem diariamente e 30% três vezes ou menos na semana. Quando

questionados sobre o consumo de leite ou iogurte, 40% dos escolares relataram consumo diário e 36% relataram consumir até três vezes na semana. Para batata frita, batata de pacote e salgados fritos o consumo foi de 27% em cinco vezes ou mais na semana, e 60% para três vezes ou menos. Quanto ao consumo de hambúrguer e embutidos, 64% dos entrevistados consumiram três vezes ou mais durante a semana. O consumo relatado de bolachas/biscoitos salgados ou salgadinhos de pacote, foi 55% três vezes ou mais na semana. Referente ao consumo de bolachas/biscoitos doces ou recheados, doces, balas e chocolates, 27% dos entrevistados consomem diariamente. Em relação aos refrigerantes, 24% relataram consumir diariamente. Conclui-se que o consumo de alimentos naturais como frutas, legumes e verduras está deficiente, tendo em vista que estes alimentos são ricos em micronutrientes essenciais para a manutenção das funções biológicas e prevenção de diversas doenças, sendo preconizado pelo Guia Alimentar para a População Brasileira o consumo diário de três porções para cada classe. O incentivo ao consumo de feijão e de leite também é necessário. O consumo de hambúrguer, embutidos e demais produtos industrializados deve ser moderado, devido a alta densidade calórica, sódio, concentração de gorduras, conservantes e deficiência de nutrientes.

Gastronomia e Nutrição | Pôster | Food Service
CONTROLE DA POTABILIDADE DA ÁGUA UTILIZADA PARA PREPARO DE ALIMENTOS EM UMA UAN (UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO) DE UM HOSPITAL PÚBLICO DE SALVADOR- BAHIA
 São Bernardo, L.C; Rodrigues Mendes, A. C;
 Universidade do Estado da Bahia UNEB, Deptº de Ciências da Vida
 Salvador-BA, Brasil.
 Autor -apresentador: Ana Cristina Rodrigues Mendes.

A água é um recurso ambiental indispensável à manutenção da vida, mas que também pode transportar microrganismos nocivos à saúde humana. Morrem aproximadamente 15 milhões de

crianças por ano em decorrência da falta de um sistema adequado de água e esgoto. O objetivo deste estudo é avaliar a qualidade microbiológica da água utilizada para o preparo de alimentos em uma unidade de alimentação e nutrição (UAN) de um hospital público de Salvador-Bahia. Foram coletadas 14 amostras num volume de 300 ml em dois pontos escolhidos dentro da cozinha geral do hospital, sendo armazenadas em bolsas ou garrafas plásticas estéreis. Para a determinação dos coliformes totais e fecais utilizou-se o método Colilert (Método aprovado pelo EPA - *United States Environmental Protection Agency, junho 2008*) e para a contagem de bactérias heterotróficas foi utilizado o método *Pour Plate* (referência: Portaria nº 518 de 25/03/2004 – GN/MC). Concluiu-se que a água utilizada para o preparo de alimentos na Unidade em estudo não estava dentro dos padrões de potabilidade estabelecidos pela portaria nº 518/2004 do Ministério da Saúde (Brasil) necessitando assim de um maior monitoramento. Verificou-se ainda, que a maior parte das amostras analisadas apresentaram contaminação por coliformes totais e bactérias termo tolerantes. Os achados podem estar associados a diversos fatores operacionais e de estrutura física do estabelecimento. É necessário atentar para a qualidade da água de instituições com hospitais, postos de saúde, ambientes onde a contaminação microbiológica da água de abastecimento, pode ocasionar e/ou agravar problemas na clientela assistida.

Palavras-chaves: qualidade da água. bactérias heterotróficas. Coliformes. Potabilidade.

Gastronomia e Nutrição | Food Service
CORRELAÇÃO ENTRE ANÁLISE SENSORIAL E INSTRUMENTAL DE BOLOS DE LARANJA FORMULADOS COM PREBIÓTICOS
 VOLPINI-RAPINA, L.; CONTI-SILVA, A.
 Universidade Estadual Paulista – UNESP, Instituto de Biociências, Letras e Ciências Exatas – Ibilce, Departamento de Engenharia e Tecnologia de Alimentos, rua Cristóvão Colombo, 2265, Jardim

Nazareth –
cep: 15054-000 – São José do Rio Preto – SP –
Brasil.

Apresentadora Larissa F. Volpini Rapina – Apresentação Oral

Objetivo: Avaliar as correlações entre análises sensoriais e instrumentais de bolos de laranja formulados com prebióticos. **Metodologia:** Foram desenvolvidos dois bolos de laranja, um contendo inulina (bolo I) e um contendo oligofrutose/inulina (bolo O/I). Ambos os bolos continham quantidade mínima de 3g de inulina e oligofrutose por porção de 60g, possuindo, assim, alegação de prebióticos. Os dois bolos foram submetidos à Análise Descritiva Quantitativa (ADQ), teste de aceitação sensorial através de escala hedônica estruturada de nove pontos e análises instrumentais de cor e textura. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Instituto de Biociências, Letras e Ciências Exatas da Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho”, de acordo com a Resolução CNS/196/96, através do parecer de nº 029/10. **Resultados:** Houve correlação positiva entre tamanho das bolhas na massa e fragilidade ($r = 0,791$, $p = 0,000$) para o bolo O/I, pois o maior tamanho das bolhas indica uma menor compactação da massa, o que pode resultar em maior fragilidade do bolo. Nas correlações entre análise instrumental e ADQ, houve correlação positiva entre os atributos brilho da casca e L^* (luminosidade) ($r = 1,000$ e $p = 0,008$), pois quanto mais intensa a luminosidade, maior será o brilho da casca. Ainda para o bolo O/I houve correlação forte e positiva entre análise instrumental e a aceitação para dureza e avaliação global ($r = 0,717$, $p = 0,020$), sendo que conforme ocorreu um aumento da dureza do produto ocorreu também um aumento na aceitação global pelo mesmo. Para o bolo I, ocorreram várias correlações positivas entre os atributos, mas em destaque a correlação entre os atributos H e marrom da casca ($r = 1,000$, $p = 0,012$), pois quando se aumenta a intensidade de H (tom da cor), aumenta a cor marrom da casca. Também houve correlação entre os atributos a^* (miolo) e cor bege

da massa ($r = 0,999$, $p = 0,027$). **Conclusão:** Para ambos os bolos, a maioria das correlações foram positivas, fortes e relacionadas à cor obtida através da análise instrumental e os resultados da ADQ, mostrando uma adequada relação entre o método instrumental e o sensorial.

NUTRIÇÃO, LONGEVIDADE E QUALIDADE DE VIDA | TEMA LIVRE | FOOD SERVICE

CUPCAKE DE FARINHA DE BANANA VERDE – UMA ALTERNATIVA PARA EXCLUSÃO DO GLÚTEN E ENRIQUECIMENTO NUTRICIONAL
AUTORES: NUNES, DCS; TEIXEIRA, JSF; PAIXÃO, MPCP.

INSTITUIÇÃO: FACULDADE CATÓLICA SALESIANA DO ESPIRITO SANTO – VITÓRIA (ES)

AUTOR APRESENTADOR: MÍRIAN PATRÍCIA CASTRO PEREIRA PAIXÃO

Resumo

A Doença Celíaca (DC) é uma alergia causada pela intolerância permanente ao glúten presente no trigo, aveia, centeio, cevada e no malte. O tratamento consiste na exclusão total do glúten da dieta. O trigo é o principal ingrediente de massas, entretanto farinhas alternativas isentas de glúten estão sendo testadas a fim de ampliar a oferta e enriquecer os alimentos, principalmente com fibras. **Objetivos:** Desenvolver cupcakes de farinha de banana verde (FBV), avaliar sua aceitabilidade e determinar sua composição química. **Metodologia:** Foram elaboradas Fichas Técnicas de Preparação e realizadas análise sensorial das quatro formulações. Com as fichas técnicas podem-se obter as informações nutricionais dos produtos. Participaram da análise sensorial 160 provadores não treinados, constituídos por alunos, docentes, visitantes e membros da Associação dos Celíacos do Espírito Santo – ACELES, selecionados em função da sua disponibilidade e do interesse em participar dos testes. Os indicadores de análise sensorial foram: aparência, aroma, sabor, textura e qualidade global. O índice de aceitabilidade

foi expresso utilizando a escala hedônica de 9 pontos. O desenvolvimento do produto foi em setembro a outubro de 2011, iniciando-se após a aprovação do projeto pelo Comitê de Ética da Faculdade Católica Salesiana do Espírito Santo – FCSES (Nº 48/11). As análises estatísticas foram realizadas com auxílio do software SPSS, versão 17.0 e basearam-se em testes paramétricos e não paramétricos de acordo com o resultado obtido do teste de normalidade Shapiro-Wilk e de igualdade de variâncias de Levene. O nível de significância adotado foi de 5% ($p < 0,05$). As amostras e seus atributos sensoriais foram comparados por Kruskal-Wallis, seguido pelo teste de Dunn, respectivamente. **Resultados:** Do total de participantes da pesquisa 62,5% eram do sexo feminino e a idade variando de 14 a 60 anos tendo prevalência (40%) de jovens entre 14 e 19 anos. Os cupcakes apresentaram teores de fibras superiores em até 6,5 vezes em relação a massas tradicionais. As médias no atributo qualidade global, que avaliaram a aceitação das amostras, variaram de 7,44 a 8,45 entre as diferentes formulações. **Conclusão:** Os cupcakes de FBV podem ser viáveis comercialmente, pois apresentaram 95% de aceitação quando julgados por grupos distintos de faixas etárias e sexos diferentes.

Palavras chaves: Glúten, Farinha da banana verde e cupcakes.

NUTRIÇÃO, LONGEVIDADE E QUALIDADE DE VIDA | TEMA LIVRE | FOOD SERVICE
DESENVOLVIMENTO DE BOLINHO DE AIPIM LIGHT: UMA PROPOSTA INOVADORA DE QUITUTE SAUDÁVEL.

AUTORES: AMICHI, KR; COZER, DA; VALLATTI S, B.

INSTITUIÇÃO: FACULDADE CATÓLICA SALESIANA DO ESPIRITO SANTO – VITÓRIA (ES).

AUTOR APRESENTADOR: KELLY RIBEIRO AMICHI

Resumo

A mandioca (*Manihot esculenta Crantz*) pertence a família euforbiacea e também é conhecida popularmente por aipim, macaxeira e maniva, tem origem na América do Sul e é um dos principais alimentos consumidos no Brasil. A utilização de farinha de aveia (*Avena sativa* L.) e quinoa real (*Chenopodium Quinoa Willd*) em alimentos têm crescido devidas suas propriedades benéficas como excelentes fonte de fibras melhorando a qualidade nutricional do alimento. O desenvolvimento de novos alimentos saudáveis contribui com informações nutricionais, auxiliando na orientação alimentar dos consumidores. Para que esses produtos sejam sucesso é feito testes de aceitação. **Objetivo:** Desenvolvimento de um bolinho de aipim light, verificando sua aceitabilidade e composição nutricional. **Métodos:** Foram elaboradas duas formulações de bolinhos de aipim adicionando à massa aveia (amostra A e A2) e o outro quinoa real (amostra B e B2) ambos recheados com carne bovina moída e proteína texturizada de soja (PTS). Os produtos elaborados foram submetidos à avaliação sensorial, bem como à determinação de composição centesimal das novas preparações, logo após a aprovação do projeto pelo Comitê de Ética da Faculdade Católica Salesiana do Espírito Santo – FCSES (Nº 79/11). **Resultados:** Comparando com um bolinho de aipim tradicional. Os resultados indicam que os novos bolinhos contendo aveia (amostra A e A2) e quinoa real (amostra B e B2) para gorduras totais reduziram em 84% e 93% para o de aveia frito e assado, já o de quinoa real frito e assado reduziu em 84,5% e 92%. Não acusaram teores de gorduras trans e saturada para todas as amostras. A quantidade de sódio diminuiu 77% para as amostras A e A2, e 80,4% para as amostras B e B2. A proteína apresentou quantidade aproximada ao bolinho tradicional. Os carboidratos ficaram reduzidos em 26,6% (amostra A e A2) e 22,6% (amostras B e B2) e as fibras obteve um acréscimo de 13% no bolinho com aveia (A e A2) e 38% no bolinho com quinoa real (B e B2). Contudo o bolinho de aipim com aveia (A e A2) é menos calórico que o bolinho de aipim com qui-

noa real (B e B2). Utilizando o teste de Kruskal-Wallis seguido do teste de Dunn, observou-se que as amostras A e B foram as mais aceitas sendo consideradas idênticas e a amostra A2 ficou com valor mediano. Já a amostra B2 foi a que teve menores notas. **Conclusão:** Fica comprovado que os bolinhos de aipim light com adição de farinhas de aveia e quinoa real, são mais uma opção de quitute saudável, uma vez que houve boa aceitação por parte dos provadores para as amostra A, A2 e B, e do excelente valor nutricional atribuído a estas formulações.

Palavra-chave: Farinha de aveia e quinoa real, proteína texturizada de soja, bolinho de aipim light e composição centesimal.

**Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida |
Pôster | Nutrição e Saúde Pública**

**DIAGNÓSTICO ANTROPOMÉTRICO DE
PRÉ-ESCOLARES EM ESCOLA DE EDUCAÇÃO
INFANTIL MUNICIPAL.**

**Barazzutti, A. C.; Coelho, A.N.*; Costabeber, I.H.
Universidade Federal de Santa Maria (UFSM), Santa
Maria/RS, Brasil. *Apresentador do trabalho**

Introdução: O acompanhamento do estado nutricional das crianças no ambiente pré-escolar constitui um instrumento essencial para a aferição das condições de saúde da população infantil. Para tanto, faz-se uso de medidas antropométricas, as quais são utilizadas desde o século XVIII como instrumento de avaliação da saúde [1]. O presente trabalho teve como objetivo avaliar dados antropométricos de crianças dos 2 aos 6 anos de idade atendidas em uma creche municipal de Imbé, RS, Brasil. **Metodologia:** Este estudo foi realizado em uma creche da rede municipal no município de Imbé no mês de setembro de 2010, onde foi avaliada uma amostra de 65 pré-escolares de 2 a 6 anos. Foram coletadas medidas antropométricas (sexo, idade, peso e estatura). Com base nesses dados foi calculado o índice de massa corporal (IMC) de acordo com a idade e avaliado o estado nutricional

atual. As crianças foram pesadas sem sapatos em superfície plana, com o mínimo de roupas possível com balança eletrônica DAYHOME. A estatura foi avaliada em posição ereta, com pés descalços, calcanhares unidos, braços relaxados ao longo do corpo, cabeça posicionada de acordo com o plano de Frankfurt. Através de fita métrica com 1,50 m, fixada em parede reta e sem rodapés, verificou-se a estatura, utilizando esquadro abaixado sobre a parte superior da cabeça. O (IMC) foi determinado de acordo com a altura ao quadrado dividida pelo peso. A classificação do estado nutricional foi segundo WHO (2006) [2] e WHO (2007) [3]. Este trabalho está relacionado com o projeto “Determinação de bifênilos policlorados em leite em pó e ingestão diária estimada em pré-escolares no município de Imbé, RS, Brasil tem como registro nº 023735 no GAP do CCS/UFSM. **Resultados:** Dentre os indivíduos avaliados, 58 % eram do sexo feminino e 42% do sexo masculino. O IMC teve uma variação de 10,9 a 31,6 Kg/m², tendo como média 16,4 Kg/m². As crianças apresentaram em média: peso 18,2 Kg, estatura 104, 5 cm e 4,2 anos de idade. A eutrofia foi o estado nutricional predominante entre os alunos avaliadas, atingindo 63%, seguido pelo risco de sobrepeso 17%, sobrepeso 14% e pela obesidade 6%. Não foram observados casos de desnutrição. **Conclusão:** Verificou-se que os alunos estudados desta creche apresentaram um índice maior de eutrofia. Apesar disto, os índices: risco de sobrepeso, sobrepeso e obesidade são consideráveis, evidenciando a importância da realização de programas de educação alimentar para adequar o estado nutricional destes indivíduos. Uma vez que o excesso de peso na idade infantil pode acarretar, no futuro, em doenças crônicas como: obesidade, diabete e doenças cardiovasculares.

REFERÊNCIAS

[1] FERNANDES, I. T.; GALLO, P. R.; ADVÍNCULA, A. O. Avaliação antropométrica de pré-escolares do município de Mogi-Guaçu, São Paulo: subsídio para políticas públicas de saúde. **Revista Brasileira de Saúde Materno Infantil**, Recife, v.6,

n.2, p. 217-222, abr./jun., 2006.

[2] WHO. **Child Growth Standards**, 2006. Disponível em <http://www.who.int/childgrowth/en/>. Acesso em 01 set., 2010.

[3] WHO. **Growht reference data for 5-19 years**, 2007. Disponível em <http://www.who.int/growth-ref/en/>. Acesso em 01 set., 2010.

Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida | Tema Livre | Nutrição e Saúde Pública.

DIAGNÓSTICO NUTRICIONAL POR DIFERENTES INSTRUMENTOS APLICADOS EM IDOSOS NÃO INSTITUCIONALIZADOS ATENDIDOS EM UMA CASA DE ATENÇÃO A TERCEIRA IDADE, BELÉM-PA.

Autores: Salgado, N; Barros, L; Maciel, A; Silva, A; Almeida, T; Silva, T; Pinho, P; Araújo, M.

Universidade Federal do Pará – Belém/PA- Brasil
Apresentadora: Marília de Souza Araújo

Objetivo: Comparar os diagnósticos nutricionais por duas diferentes classificações de Índice de Massa Corporal (IMC) e pela aplicação da Mini Avaliação Nutricional (MAN) para detectar desnutrição em idosas atendidas em uma Casa de Atenção à Terceira Idade em Belém-PA. **Metodologia:** Foram utilizados três métodos de avaliação nutricional, sendo eles: 1- a MAN: (instrumento projetado e validado para fornecer uma rápida avaliação do estado nutricional de pacientes idosos, com enfoque para risco de desnutrição cuja classificação é feita de acordo com a pontuação obtida a partir do preenchimento de um questionário). Com um total >23,5 pontos o indivíduo é considerado bem nutrido, entre 17 e 23,5 pontos, em risco de desnutrição e <17 pontos, desnutrido (CAMPANELLA et al., 2007); 2- IMC classificado por Lipschitz (1994): baixo peso (<22kg/m²), eutrofia (22 a 27kg/m²) e sobrepeso (>27kg/m²); e 3- IMC classificado pela Organização Pan-Americana de Saúde (OPAS,2002): baixo peso (<23kg/m²), peso normal (23 a 27,99kg/m²), sobrepeso (28

a 29,99kg/m²) e obesidade (≥30kg/m²). A coleta de dados ocorreu em uma instituição de atendimento de idosas, na qual as participantes foram convidadas a participar do estudo após uma reunião programada para avaliação nutricional. Esta pesquisa obteve aprovação do Comitê de Ética do HUJBB/UFPA sob protocolo n°.1312/11. **Resultados:** A amostra constituiu-se por demanda espontânea de 53 idosas frequentadoras da instituição. De acordo com a classificação do IMC da OPAS (2002) 20,70% das idosas avaliadas encontrava-se com baixo peso, 43,39% delas em eutrofia, 5,66%, em sobrepeso e 30,1% em obesidade. Já segundo a classificação de Lipschitz (1994) 16,98% apresentam baixo peso, 41,50%, eutrofia e ainda 41,50% em sobrepeso, enquanto que pela classificação da MAN, 5,66% delas estavam desnutridas, 26,42% em risco de desnutrição e 67,92% bem nutridas. **Conclusões:** A classificação proposta pela OPAS (2002) detectou um maior percentual de idosas desnutridas, uma vez que apresenta um ponto de corte mais alto para desnutrição. O IMC proposto por Lipschitz (1994), por outro lado, subestimou a quantidade de idosas com baixo peso. A MAN mostrou-se um eficaz instrumento de triagem para a desnutrição, pois é importante ressaltar que para essa faixa etária é fundamental analisar o indivíduo de forma psicossocial, dietética e antropométrica, pontos estes contemplados na utilização deste método.

Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida | Pôster | Esporte

DISCUSSÃO ACERCA DA PRESCRIÇÃO E LEGISLAÇÃO DOS SUPLEMENTOS ALIMENTARES NA PRÁTICA ESPORTIVA NO BRASIL

Juscélio Aguiar de Araújo

Joseana Ribeiro Moreira

Resumo

A normatização da composição, produção, rotulagem e consumo dos suplementos alimentares é tema corrente e conflituoso no Brasil que apresenta ainda e, apesar do consumo freqüente e desor-

denado, pouca e esparsa aplicabilidade legislativa. O estudo com o objetivo de analisar a legislação atual acerca dos suplementos alimentares na prática esportiva e sua devida prescrição, com caráter bibliográfico levantou que a Agência Nacional de Vigilância Sanitária ANVISA, responsável pela normatização e fiscalização não tem apresentado as ações práticas necessárias e posições adequadas, considerando o cenário atual, tanto em termos de avanço científico como quanto à frequência de uso, o que resulta em uma legislação ineficiente, restrita, pouco esclarecedora e atrasada. Apesar de algumas atualizações realizadas na legislação em 2010, ainda há diversos aspectos a serem normatizados e são urgentes dado o alto consumo irregular desses produtos.

Palavras chave: Suplementos alimentares. Legislação. Ambiente esportivo.

Keywords: Nutritional Supplements. Legislation. Sport Environment

Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida | Pôster | Nutrição e Saúde Pública

ECOSSUSTENTABILIDADE E APROVEITAMENTO INTEGRAL DOS ALIMENTOS

CONZO, G. C.

SESI, SANTOS, SÃO PAULO, BRASIL

Apresentação por Gláucia Cristina Conzo

Nos dias atuais é impossível não associar a ciência da nutrição com as questões do meio ambiente, especificamente a ecossustentabilidade. Esta consiste em uma ação de suprir nossas necessidades, no presente, com o uso racional (sem desperdícios) dos recursos naturais, para que eles não se esgotem. Este estudo foi de revisão bibliográfica baseado em livros consultados, sites, artigos originais de revisão, dos últimos 03 anos, pesquisados nas bases de dados Scielo, Bireme, Lilacs, Pub Med e Google acadêmico®. Os projetos que visam à sustentabilidade precisam ter ao menos quatro requisitos básicos: ser ecologicamente corretos, economicamente viáveis, socialmente justos e culturalmente diversos. O nosso país é extremamente

contraditório, pois é o 4º maior produtor mundial de alimentos e um dos que mais desperdiça; é o que produz 25,7% a mais do que necessitaria; é onde cerca de 57 mil crianças menores de um ano morrem anualmente em decorrência de desnutrição e onde 9% da população tem subnutrição, contrapondo-se aos elevados índices de impostos e milhões de miseráveis, cerca de 23% da população, com renda inferior a prover 75% de suas necessidades calóricas. Neste âmbito conhecer o conceito de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) é iniciar a compreensão de um problema de saúde pública que atinge a todas as classes sociais: o desperdício dos alimentos. SAN é a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade e em quantidade suficiente, com base em práticas alimentares saudáveis. A insegurança alimentar é caracterizada como “problemas que impedem, uma parte significativa da população, ter acesso a alimentos disponíveis, o que constitui um obstáculo para romper o círculo da pobreza, que é transmitido de geração para geração”. Para nós, profissionais da área de saúde pública, seria um sonho acreditar que do desperdício dos alimentos no futuro teríamos reciclagem, compostagem, resultando em adubo, energia elétrica e aproveitamento integral de alimentos, oferecendo alimentação com combate ao desperdício. A cadeia de desperdício de alimentos começa na colheita e termina nos domicílios. Como sugestões para acabarmos com esta situação de insegurança alimentar e deste grave problema de saúde pública, devemos aliar educação, esclarecimentos, informações e conscientização. Segundo Boog (2006) “a alimentação, prática cotidiana das mais simples, é um tema que pode ser analisado por intermédio de saberes de várias áreas do conhecimento, sendo referido na literatura como um tema agregativo e integrador. Ocupa posição estratégica no sistema de vida e de valores das sociedades, sendo definido como fato social total e que a alimentação humana é uma questão complexa, multidimensional e pertinente aos campos biológico, psíquico, social, afetivo e racional”. O aproveitamento integral dos alimentos é a utilização completa do alimento sem

preparo ou sua submissão à energia térmica quente. Nos domicílios há um aproveitamento insuficiente do potencial nutritivo dos alimentos com inadequação na compra/seleção, pré e preparos, armazenamento e cultura/hábitos, o que pode ocasionar a Fome Oculta: carência de um ou mais micronutrientes com comprometimento das várias etapas do processo metabólico como alterações no sistema imune, nas defesas antioxidantes e no desenvolvimento físico e mental. A Fome oculta é o problema nutricional mais prevalente no mundo. Suas causas são micronutrientes pouco disponíveis na natureza, falhas no consumo, falhas no padrão de utilização biológica dos alimentos, aumento nas demandas nutricionais, situações patológicas instaladas, restrições alimentares, desinformação sobre hábitos alimentares saudáveis e exclusão ou baixo consumo de alimentos-fontes (preferências, crenças e costumes regionais). O consumo de talos, cascas, ramas, sementes e folhas deve sempre ser orientado quando possível, pois estudos demonstram que alguns nutrientes são mais predominantes nas partes não comumente consumidas pelos brasileiros

**Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida | Pôster
| Alimentos funcionais**

ELABORAÇÃO DE BEBIDA MISTA À BASE DE SUCO DE LARANJA, ÁGUA DE COCO E JAMBÚ.

Barbosa E.*; Carvalhal M.*; Oliveira R.*; Gonçalves T.*; Pelais A.; Lins R.*****

(*) Acadêmicos do Curso de Nutrição da Universidade da Amazônia (UNAMA);

(**) Engenheira de alimentos pela UFPa; Mestre em Ciências e Tecnologia dos Alimentos; Doutoranda em Tecnologia dos Alimentos; Docente do curso de bacharelado em Nutrição da UNAMA.

(***) Nutricionista pela UFPa; Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela UFPa; Docente e Coordenadora do curso de bacharelado em Nutrição da UNAMA. Universidade da Amazônia (UNAMA) - Belém - PA - Brasil.

Apresentador do Trabalho: Raquel de Sá Oliveira
OBJETIVO: O mercado alimentício vem buscan-

do cada vez mais associação entre alimentos para a elaboração de produtos finais mais saudáveis e funcionais. Neste contexto, o objetivo deste trabalho foi associar matérias-primas simples e funcionais, como água de coco, laranja e uma regional, o jambú, tornando-a uma bebida enriquecida com fibras. **METODOLOGIA:** Foram elaboradas duas amostras (A e B), ambas com ficha técnica de produção para obtenção da bebida mista, utilizando-se diferentes concentrações. As amostras foram submetidas aos testes físico-químico, vit. C, pH e acidez, e análises microbiológicas, contagem de bolores e leveduras e análise de coliformes termotolerantes. **RESULTADOS:** Testes físico-químicos para a determinação de vit. C mostrou que houve um decréscimo na concentração em ambas as amostras por conta das reações aeróbicas de degradação; A acidez titulável, considerando valores abaixo de 1% e de pH com variações entre 3,2 a 4,5, sendo normais para as características de frutas cítricas; Tanto na amostra A quanto na amostra B, apresentaram contagens de bolores e leveduras superiores a 10 UFC/mL; As análises de coliformes termotolerantes para suco misto in natura, sem tratamento térmico, estavam abaixo do limite de 10² UFC/mL, tanto para amostra A quanto para amostra B; **CONCLUSÃO:** Com os resultados obtidos nas análises físico-químicas, pode-se perceber que as amostras apresentaram níveis consideráveis e dentro da normalidade para bebidas in natura, mas que estas características se alteram com o passar do tempo, além de que as análises microbiologia asseguram a qualidade do produto final. Logo, é possível perceber que a bebida mista tem um elevado nível de funcionalidade, contribuindo para uma alimentação mais rica e saudável.

Gastronomia e Nutrição | Pôster | Food Service
ELABORAÇÃO DE RECEITUÁRIO PADRÃO PARA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
WEBER, ML¹; SANTANA, D.C.²; VALE, J.S.B.²; SILVA, M.P.²

¹Nutricionista, Doutora em Ciências, Docente dos Cursos de Nutrição do Centro Universitário

Adventista de São Paulo-UNASP, São Paulo-SP, e da Universidade José do Rosário Velano-UNIFENAS, Alfenas-MG; ²Acadêmicas de Nutrição, Centro Universitário Adventista de São Paulo-UNASP, São Paulo-SP. Brasil.

Objetivo: O objetivo deste estudo foi elaborar um receituário padrão para as preparações oferecidas no almoço da Unidade de Alimentação e Nutrição-UAN de uma unidade educacional em São Paulo/SP. **Metodologia:** O receituário padrão consiste em um arquivo de receitas, envolvendo o conjunto das Fichas Técnicas de Preparação-FTP de todas as preparações elaboradas em uma UAN, e o estudo foi desenvolvido em uma unidade que não possuía receituário padrão e FTP. A UAN em estudo localizava-se em uma unidade educacional de São Paulo/SP, era autogerida, e à época do estudo servia em média 600 almoços/dia, tendo como público usual funcionários, alunos e visitantes. Como a maioria das receitas da UAN não apresentava todas as informações necessárias ao preenchimento da FTP, optou-se por incluir no trabalho apenas as receitas salgadas e de sucos oferecidas no período do estudo, possibilitando observação e acompanhamento das etapas de seu preparo para registro. As sobremesas não foram incluídas por serem compostas por frutas servidas *in natura*. Para a elaboração do receituário padrão, foi desenvolvida uma FTP com adaptações de modelos da literatura. As informações necessárias ao preenchimento da FTP desenvolvida foram: denominação da preparação, categoria (entrada, prato principal, guarnição, complemento), lista de ingredientes, quantidade de cada ingrediente (em medidas caseiras e em medidas padronizadas de peso e volume: gramas, quilos, mililitros, litros), rendimento e custo de cada ingrediente, modo de preparo, tempo de preparo, peso padrão de cada porção (em medidas caseiras e em peso e volume), custo total da preparação e da porção, valor nutritivo da porção (considerando valor energético, carboidratos, proteínas e gorduras). Para a inclusão das receitas nas categorias mencionadas, o parâmetro de classificação foi baseado na lite-

ratura, considerando-se como entrada as saladas cozidas ou cruas, como prato principal a preparação que mais contribuía com o aporte de proteínas da refeição, como guarnição a preparação que poderia acompanhar o prato principal, à base de vegetais ou massas, e como complemento, pães e sucos naturais. Nos casos em que não havia registro ou exatidão nas quantidades de ingredientes, a definição e conversão destas quantidades em medidas caseiras e/ou em peso, e vice-versa, foi efetuada a partir de pesagem em balança de mesa. O mesmo foi feito para a determinação de medidas caseiras e peso das porções. As informações nutricionais foram obtidas a partir do peso dos ingredientes integrantes das receitas e de sua respectiva composição nutricional, com utilização de tabelas de composição química de alimentos. Os valores referentes ao rendimento dos ingredientes transcritos na FTP foram os registrados nas receitas do local. Para as receitas que não apresentavam esta informação, o rendimento foi calculado a partir dos dados obtidos durante o acompanhamento do preparo das respectivas receitas. O custo das preparações e das porções foi calculado a partir do preço médio de aquisição dos ingredientes no período, com as devidas conversões para as quantidades utilizadas nas receitas e seu rendimento, em número de porções. **Resultados:** Todas as receitas de preparações salgadas e de sucos naturais integrantes do cardápio do almoço da UAN no período em estudo foram identificadas e catalogadas, com elaboração de FTP, totalizando 51 receitas. A distribuição das receitas nas categorias de classificação foi: entrada (n=17), prato principal (n=9), guarnição (n=15) e complemento (n=10). As receitas em uso na UAN, em sua maioria, eram preparadas com base na prática, sem registro, e, quando registradas, não apresentavam padronização de quantidade e método de preparo. Esta rotina, associada à rotatividade de pessoal no preparo dos alimentos, permite supor que a composição nutricional das preparações apresentava variações conforme o dia e/ou o funcionário responsável por sua elaboração. Estas inadequações foram minimizadas com a padronização da quantidade dos

ingredientes e detalhamento no método de preparo, e integraram as FTP e o receituário padrão. **Conclusões:** Foi elaborado receituário padrão com todas as receitas das preparações oferecidas no cardápio do almoço no período do estudo. O receituário foi disponibilizado à UAN, impresso e em meio eletrônico, possibilitando que novas receitas possam ser incluídas no arquivo, tanto aquelas em uso em outros períodos quanto novas preparações a serem desenvolvidas na unidade. A elaboração e a consequente implantação de receituário padrão é fundamental, uma vez que é uma ferramenta estratégica no gerenciamento de uma UAN, facilitando a capacitação dos funcionários, otimizando e evitando desperdícios de recursos materiais e financeiros, e promovendo a saúde da população atendida através do controle do valor nutricional das refeições.

Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida | Pôster | Alimentos funcionais

ELABORAÇÃO DE UM PRODUTO ELABORADO DA COMBINAÇÃO DA AMÊNDOA NÃO FERMENTADA DE CUPUAÇÚ E ACHOCOLATADO EM PÓ.

Carvalho, A.*; Peixoto, J.*; Ferreira, L.*; Pelais, A.**; Lins, R.***

(*) Acadêmicos do Curso de Nutrição da Universidade da Amazônia (UNAMA);

(**) Engenheira de alimentos pela Universidade Federal do Pará; Mestre em Ciências e Tecnologia dos Alimentos; Doutoranda em Tecnologia dos Alimentos; Docente do curso de bacharelado em Nutrição da Universidade da Amazônia.

(***) Nutricionista pela Universidade Federal do Pará, Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal do Pará; Docente e Coordenadora do curso de bacharelado em Nutrição da Universidade da Amazônia.

Universidade da Amazônia (UNAMA) - Curso de Nutrição, Belém- PA.

Apresentador do Trabalho: Laryssa de Campos Jordy Ferreira

OBJETIVO: As sementes do cupuaçu correspondem a 20% do fruto e são descartadas. Nesse sentido, o objetivo desse trabalho possibilitou a formulação de um doce pastoso com adição de açúcar e achocolatado em pó, sendo funcional pela sua ação antioxidante. **METODOLOGIA:** Foi elaborada uma amostra com a concentração de 40% de achocolatado em pó e com as amêndoas de cupuaçu cocionadas, com ficha técnica. A amostra foi submetida a testes físico-químicos para a verificação de pH, acidez e sólidos solúveis e análises microbiológicas para a verificação de bactérias mesófilas, bolores e leveduras, coliformes fecais e totais e *Salmonella Sp.* **RESULTADOS:** Nos testes físico-químicos, a acidez titulável, verificou valor 0,17, pH de 5,7 e sólidos solúveis, °Brix, 22. As análises microbiológicas verificou a ausência de *Salmonella Sp.*, Coliformes fecais e totais, para ambas, <3NPM/g, bactérias mesófilas <10NPM/g e bolores e leveduras 2 x 10 UFC/g. Os resultados apontam que o produto está de acordo com a legislação vigente resolução – RDC, nº12 de 2 de janeiro de 2001 para frutas, produtos de frutas e similares. **CONCLUSÃO:** A partir das análises realizadas, é possível observar que o produto foi elaborado seguindo as boas práticas de fabricação e de adequando na legislação vigente em todos os aspectos analisados, não apresentando nenhum tipo de perigo ao consumidor. Além de que, o produto não conter amêndoas fermentadas, fornece flavonoides, agentes antioxidantes potencialmente benéficos à saúde.

NUTRIÇÃO, LONGEVIDADE E QUALIDADE DE VIDA | Food Service

ELABORAÇÃO DE UMA PREPARAÇÃO FUNCIONAL À BASE DE PROTEÍNA DE SOJA (*Glycine max*) E PUPUNHA (*Guilielma speciosa* Mart.)

Autores: BRAZÃO, K. S.* CHAGAS JUNIOR, G. C. A.*; LINS, R. T.** MARCUARTÚ, A. C.*; PELAIS, A. C. A.***

*Acadêmico do Curso de Bacharelado em Nutrição da

Universidade da Amazônia (UNAMA) / Belém-PA.

**Nutricionista. Profa. M.Sc. e Coordenadora do Curso de Bacharelado em Nutrição da Universidade da Amazônia (UNAMA) / Belém-PA.

***Engenheira de Alimentos. Profa. M.Sc. do Curso de Bacharelado em Nutrição da Universidade da Amazônia (UNAMA) / Belém-PA – Doutoranda em Ciência e Tecnologia dos Alimentos pela Universidade Federal de Viçosa – UFV (MG). Instituição: Universidade da Amazônia (UNAMA) / Belém – Pará – Brasil

Apresentador: Amanda Chaves Marcuartú

Resumo

OBJETIVO: O presente trabalho teve como objetivo elaborar um produto funcional à base proteína de soja texturizada e pupunha (*Guilielma speciosa* Mart.) assim como avaliá-lo microbiologicamente para uma possível comercialização.

METODOLOGIA: Foi elaborada a ficha técnica de preparação e foram feitas análises microbiológicas (Coliformes termotolerantes (45°C), *Salmonella*, *Staphylococcus coagulase*⁺, Bolores e Leveduras) e físico-químicas (Teor de umidade e pH). **RESULTADOS:** No dia da preparação (T₀) não houve presença de coliformes. Com o passar dos dias, o bolinho cru com 30 dias (T₃₀) e com 60 dias (T₆₀) apresentou proliferação de coliformes totais com 7 NMP/g e 9 NMP/g, respectivamente. A salsinha foi sanitizada com solução de hipoclorito de sódio a 40 ppm por 15 minutos e mostrou-se eficaz na sanitização da hortaliça. Para *Salmonella* Spp./25 g e *Staphylococcus coagulase*⁺ o resultado foi ausente. Todos os resultados estão dentro do que se preconiza Brasil (2001).

CONCLUSÃO: Com relação às análises microbiológicas, concluiu-se que as quantidades de solução hipoclorito de sódio foram suficientes para sanitizar os ingredientes e que as Boas Práticas de Fabricação foram capazes de assegurar um produto seguro para consumo, uma vez que as análises mostraram resultados dentro dos padrões exigidos pela legislação brasileira. Com relação à funcionalidade e custo do produto, conclui-se que foi possível elaborar um produto simples, de fácil

execução e de baixo custo atendendo aos princípios básicos de alimento funcional. Por outro lado, pôde-se elaborar um produto valorizando as frutas regionais como foi o caso da pupunha.

Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida |
Pôster | Gastronomia

ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE BISCOITOS TIPO COOKIE À BASE DE ACEROLA (*Malpighia emarginata*) E COENTRO (*Coriandrum sativum*)

ARAÚJO, L.; BRITO, B.; DINIZ, A. ; FERREIRA, J. ; GOMES NETO, N.

FACULDADE DOS GUARARAPES, JABOATÃO DOS GUARARAPES – BRASIL

Apresentador: ARAÚJO, L. C.

Resumo

O presente estudo teve como objetivo desenvolver biscoitos tipo *Cookie* à base de acerola (*Malpighia emarginata*) e coentro (*Coriandrum sativum*), bem como realizar sua avaliação microbiológica, e assim verificar se os mesmos encontravam-se inócuos ao consumo. Na elaboração dos biscoitos foram utilizados, como ingredientes, acerola, coentro em pó, farinha de trigo, fermento, açúcar, aveia, margarina e essência de baunilha. Os ingredientes foram misturados até formar uma massa homogênea, para em seguida os *cookies* serem moldados e assados ao forno à temperatura de 180 °C por 7 minutos. A análise microbiológica dos biscoitos foi realizada conforme metodologia descrita por VANDERVANT & SPLIPPSPOESSER, constando da verificação e contagem dos seguintes microrganismos: *Salmonella*, Coliformes Termotolerantes e *Staphylococcus aureus*. Os resultados foram comparados com os determinados pela legislação brasileira, Resolução - RDC nº 12 de 2 de janeiro de 2001, que estabelece como padrões microbiológicos sanitários seguros para biscoitos *cookies*, ausência de *Salmonella* e *S. aureus* em 25 gramas de produto e limite de 5x10² NMP/g para Coliformes Termotolerantes. Não constatou-se crescimento de *Salmonella* e *Staphylococcus aureus*, nas amos-

tras dos biscoitos analisados, enquanto que para os Coliformes, foram encontrados < 3 NMP/g. Tais resultados indicam que os *cookies* elaborados não evidenciaram contaminação, inferindo um perfil microbiológico seguro e aceitável para o consumo.

NUTRIÇÃO, LONGEVIDADE E QUALIDADE DE VIDA | Food Service

ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE SALADA DE FRUTAS

Autores: ANDRADE, D. J. A.*; CHAGAS JUNIOR, G. C. A.**; FRANÇA, T. S.*; MARCUARTÚ, A. C.**; PELAIS, A. C. A.***

*Nutricionista pela Universidade da Amazônia (UNAMA), especializanda em Nutrição Clínica e Hospitalar pela Escola Superior da Amazônia (ESAMAZ).

** Acadêmico do Curso de Bacharelado em Nutrição da UNAMA/ Belém- PA.

*** Engenheira de Alimentos. Profa. M.Sc. do Curso de Bacharelado em Nutrição da Universidade da Amazônia (UNAMA) / Belém-PA – Doutoranda em Ciência e Tecnologia dos Alimentos pela Universidade Federal de Viçosa – UFV (MG).

Instituição: Universidade da Amazônia (UNAMA) / Belém – Pará – Brasil

Apresentador: Amanda Chaves Marcuartú

Resumo

OBJETIVO: Elaborar e caracterizar microbiologicamente saladas de frutas com e sem leite condensado avaliando sua vida de prateleira. **METODOLOGIA:** As saladas foram elaboradas à base de banana prata, laranja-pera, maçã nacional e mamão formosa, sendo um tratamento controle (sem tratamento químico) e dois submetidos a tratamentos químicos, onde A: Ácido ascórbico (1%) + Cloreto de cálcio (0,5% (maçã) e 2% (banana e mamão)) e B: Ácido cítrico (1%) + (Cloreto de cálcio (0,5% (maçã) e 2% (banana e mamão))). As saladas foram adicionadas de suco de laranja (SSL) e leite condensado (SLC), totalizando seis amostras, as quais foram armazenadas por qua-

tro dias a temperatura de 5 ± 1 °C. Foi realizado o acompanhamento através das análises microbiológicas: coliformes termotolerantes (45 °C), *Salmonella ssp*, estafilococos coagulase positiva, fungos filamentosos e leveduras, contagem padrão em placas de bactérias psicotróficas e de bactérias aeróbias mesófilas, nos tempos 0 (zero), 2° e 4° dia de armazenamento. Para a tabulação foi utilizada à análise de variância (ANOVA) e as comparações das médias foram realizadas pelo teste de Tukey ao nível de 5 % probabilidade. **RESULTADOS:** Nas análises para *Salmonella ssp*, Estafilococos coagulase positiva, bactérias psicotróficas, fungos filamentosos e levedura, tanto na SSL quanto na SLC, não foi verificada a presença dos respectivos micro-organismos. Para bactérias aeróbias mesófilas e coliformes termotolerantes não houve diferença significativa ($p \geq 0,05$) de crescimento durante os quatro dias em todos os tratamentos tanto na SSL quanto na SLC. **CONCLUSÃO:** O estudo atendeu as normas da Legislação Brasileira para frutas *in natura* no que se refere aos parâmetros microbiológicos Quanto aos resultados das outras análises, também considerou-se que a segurança alimentar foi garantida em função dos baixos níveis de contaminação encontrados.

Gastronomia e Nutrição | Tema Livre | Food Service ESCOLHA DE CARNES NUM RESTAURANTE SELF-SERVICE POR PESO DE MACEIÓ-AL.

JOMORI, MM; FONTES, JMS; NAVARRO, LNP; SANTOS, ACI; NASCIMENTO, LBCM; SANTOS, JC.

Faculdade de Nutrição - Universidade Federal de Alagoas – Maceió- Brasil

Apresentadora do Trabalho: Manuela Mika Jomori.

O presente estudo objetivou avaliar as porções de carnes e sua escolha nos pratos dos comensais durante o almoço num restaurante *self-service* por peso de Maceió, Alagoas. Realizou-se um estudo transversal num restaurante *self-service* por peso, no horário do almoço, localizado no centro de Maceió, num dia da semana. Registrou-se o peso

das porções de todas as preparações a base de carne servida no dia do estudo, a partir da pesagem em balança digital de precisão, com 1g de sensibilidade, conforme cortes feitos pelos funcionários e utensílios disponíveis para o comensal se servir no bufê do restaurante. As porções foram assim fotografadas por meio de câmera fotográfica digital, modelo *Cyber shot*, 14.0 megapixels. Registraram-se ainda a técnica de preparo, os ingredientes e suas quantidades utilizados em cada preparação, mediante informações fornecidas pelos funcionários do restaurante e acompanhamento do processamento das preparações avaliadas pelos pesquisadores. Avaliou-se o número total de comensais que frequentou o restaurante durante a distribuição das refeições no dia do estudo, registrando-se o número de porções escolhidas de cada preparação à base de carne, bem como a sua repetição por cada comensal num formulário desenvolvido, a partir da observação de seus pratos. A análise dos dados consistiu na distribuição da frequência das porções de cada preparação colocadas nos pratos dos comensais, tamanho das porções e comparação com recomendações do Guia Alimentar para a população brasileira. Os comensais não foram abordados para questionamentos, nem identificação. Contudo, o projeto foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Alagoas, conforme protocolo número 028674/2010-08, que previu possíveis entrevistas aos funcionários dos restaurantes. Esses foram esclarecidos sobre a proposta do trabalho e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, informando dados sobre a elaboração das preparações avaliadas. Das 7 preparações a base de carne avaliadas, encontraram-se as seguintes porções: *Cupim ao forno* (98g), *Filé à parmegiana* (106g), *Filé de frango na chapa* (50g), *Frango assado* (118g), *Fritada de siri* (108g), *Quibe* (48g) e *Sururu ao coco* (84g). Os pesos das porções das preparações *Filé à parmegiana*, *Quibe* e *Filé de frango na chapa* apresentaram-se abaixo do recomendado pelo Guia Alimentar para a População Brasileira, apresentando as seguintes porcentagens de adequação 96,36%, 53,17%, 50%, respectiva-

mente. As preparações *Fritada de siri*, *Frango assado*, *Cupim ao forno* e *Sururu ao coco* apresentaram peso maior do que o recomendado pelo guia, com as seguintes porcentagens de adequação 144%, 130,66%, 118%, 112% respectivamente. Somente a preparação *Sururu ao coco* apresentou-se em conformidade às recomendações do Guia. Observaram-se 148 pratos distribuídos da seguinte forma: 19% contendo *Cupim ao forno*; 18% *Filé de frango na chapa*; 16% *Filé à parmegiana*; 13% *Fritada de siri*; 7% *Frango assado*; 6% *Quibe* e 4% *Sururu ao coco*. Verificou-se a escolha de mais de uma porção de *Filé de frango na chapa* em 6%, de *Fritada de siri* e *Cupim ao forno* em 5%. Outras preparações tiveram menos que 3% de repetição na escolha. Dentre essas escolhas, apenas as repetições de porções do *Filé de frango na chapa* e do *Quibe* estariam adequadas nutricionalmente ao consumo pelos comensais, devido ao seu tamanho ser mais reduzido que as porções das demais preparações. Poucos repetiram porções de preparações inadequadas, como a *Fritada de siri* e o *Cupim ao forno*, mas uma só porção dessas preparações já se encontrava com pesos muito elevados, conforme mencionado anteriormente. Cabe atenção à escolha e tamanho da porção do cupim, pois é uma parte da carne classificada como gordurosa, ao contrário do filé de frango feito na chapa. O *Filé à parmegiana*, mesmo sem inadequação de sua porção e sem repetição, merece atenção, visto que sua técnica de preparo (fritura) e a adição de ingredientes nessa preparação (queijo) são consideradas de alto risco nutricional, pelo alto teor de gordura. Desse modo, é possível num restaurante por peso, estabelecer tamanhos padronizados das preparações à base de carne que fossem menores que às recomendadas pelo Guia alimentar para a população brasileira, sabendo da possibilidade de repetição na escolha nesse sistema de refeições. Além disso, as técnicas de preparo também podem ser adequadas, evitando altos teores de gordura na preparação. Por outro lado, esse tipo de restaurante pode explorar a oferta de alimentos do grupo de frutas, verduras e legumes, podendo ter o seu consumo estimulado como medida promoção da saúde nesse sistema de refeição em paralelo às medidas tomadas com relação às preparações a base de carnes, conforme avaliado por esse estudo.

**Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida |
Pôster | Nutrição e Saúde Pública**

**ESTADO NUTRICIONAL DE INDIVÍDUOS
BENEFICIADOS PELO SERVIÇO DE NUTRI-
ÇÃO NO BAIRRO PÊRA, MUNICÍPIO DE
COARI-AMAZONAS**

**DA MATA, M. M; MARQUES; M. P; REBELO,
K. S; SANTOS, G. F; LEANDRO, D. V; DE PON-
TES, T. L.**

**Universidade Federal do Amazonas – UFAM.
Instituto de Saúde e Biotecnologia – ISB Coari.
Coari-AM, Brasil.**

Apresentadora/tipo de apresentação: SANTOS, GF.

Nos últimos 20 anos a população brasileira tem experimentado uma rápida transição nutricional, dessa forma, a avaliação do estado nutricional da população adulta e idoso é fundamental para a identificação de desvios nutricionais, possibilitando assim, uma intervenção mais direcionada e eficaz. Esta pesquisa teve como objetivo avaliar o estado nutricional de adultos e idosos participantes do programa de nutrição desenvolvido no Pêra bairro do município de Coari-Amazonas por alunos do curso de nutrição da UFAM. Trata-se de uma pesquisa transversal realizada no bairro do Pêra. A avaliação do estado nutricional foi realizada por meio de medidas antropométricas de peso (kg) e estatura (cm). A classificação do estado nutricional foi realizada a partir do IMC (kg/m²), utilizaram-se como critério de classificação do estado nutricional os pontos de corte recomendados pelo SISVAN. Para análise dos dados optou-se pelo programa SPSS For Windows Versão 16.0. A amostra de adultos constitui-se de 26 indivíduos, sendo que 92,3% do sexo feminino e 7,7 do sexo masculino, a média de idade foi de 27 anos, variando entre 20 e 53 anos, enquanto o desvio-padrão foi de 9,27. Observou-se que 53,8% eutrófico, 26,8% sobrepeso, 11,5% obeso 7,6% estão com baixo peso. Portanto percebe-se que mais da metade da população estudada encontra-se dentro da faixa de normalidade, sobretudo apresentados percentuais negativos com relação ao excesso de peso. Em relação aos idosos

avaliados observou-se que a média de idade foi de 70 anos, variando entre 60 e 100 anos, enquanto o desvio-padrão foi de 8,96. Na avaliação do estado nutricional verificou-se maior ocorrência de risco nutricional para o sexo feminino 44,0% sobrepeso, 36,0% baixo peso e 20,0% eutrófico, em relação ao sexo masculino 34,7% sobrepeso, 30,4% baixo peso e 34,7% eutrófico. Portanto os resultados demonstram anormalidades no estado nutricional dos idosos, com prevalência de baixo peso e sobrepeso. Dessa maneira faz-se necessário e fundamental a inserção do profissional nutricionista na Atenção Básica de Saúde no município de Coari para que as expectativas do programa criado pelos alunos do curso de nutrição possam ser alcançadas garantindo melhorias na qualidade de vida desta população.

**Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida |
Saúde Pública**

**ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES
ACOMPANHADOS PELO PROGRAMA HI-
PERDIA EM UMA UNIDADE DE SAÚDE DA
FAMÍLIA (USF) DO INTERIOR DE SÃO PAULO
BARTOLO, G. R.; CROCCIARI, B. C. P.; MAFEI,
T. V.; QUAIOTI, T. C. B.; SGARBI, H. G.**

**Secretaria Municipal de Saúde de Catanduva,
Catanduva - São Paulo, Brasil.**

**Instituto Municipal Ensino Superior – Fafica,
Catanduva – São Paulo, Brasil.**

Autor Apresentador: Thiago Victor Mafei

Objetivo: Avaliar o estado nutricional dos hipertensos e diabéticos cadastrados no Programa hiperdia em uma Unidade de Saúde da Família. **Metodologia:** Trata-se de um estudo exploratório descritivo, de caráter retrospectivo, realizado com dados secundários, coletados nos prontuários dos pacientes já cadastrados no programa Hiperdia. Foram estudados 65 prontuários de hipertensos e diabéticos cadastrados na Unidade de Saúde da Família (USF) de janeiro de 2011 a junho de 2012. Os dados coletados nos prontuários foram: peso, altura, circunferência da cintu-

ra (CC), tabagismo e prática de atividade física. Para avaliar o estado nutricional dos participantes foram coletadas informações (peso e altura) e o diagnóstico antropométrico obtido através do Índice de Massa Corporal (IMC), com pontos de corte adotado pela Organização Mundial de Saúde (OMS), 1997. Os dados assim obtidos foram tabulados e tratados utilizando o software Microsoft Excel 2007 e analisados através da estatística descritiva. Resultados: Dentre os hipertensos e diabéticos avaliados, a maioria foram de adultos do sexo feminino (55%). Em relação aos hábitos de vida, pacientes fumantes (24%) e a maioria não praticavam atividade física (64%). A média da idade da população em estudo foi 58,6 (mínima de 18 e máxima 88 anos). A maioria dos pacientes adultos, com idade menor de 60 anos, está classificada como sobrepeso (42%), e os idosos como sobrepeso (49%). Entre os valores encontrados para circunferência da cintura (CC) observou-se que entre os pacientes do sexo feminino (89%) encontrava-se com o risco muito elevado e entre os homens (43%) apresentavam risco elevado para o desenvolvimento de DCV. Conclusão: A prevalência do excesso de peso no presente estudo foi de 59% entre os hipertensos e diabéticos, onde associado com tabagismo e sedentarismos leva ao desenvolvimento de possíveis complicações. Frente a estes resultados, sugere-se o desenvolvimento de ações de educação nutricional e incentivo a prática de atividade física para manutenção do peso e melhora na qualidade de vida desses pacientes.

Congresso Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida | Tema Livre | Nutrição e Saúde Pública
ESTRATÉGIAS DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL EM UM CENTRO COMUNITÁRIO NO DISTRITO FEDERAL.

PATRIOTA, FP¹; FERNANDEZ, P²; AMARAL, T³; NASSAU, F³; VASCONCELOS, M³.

INSTITUIÇÃO: CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BRASÍLIA – UNICEUB.

LOCAL: BRASÍLIA-DF, BRASIL.

AUTOR APRESENTADOR: POLLYANNA FERNANDES PATRIOTA.

Objetivos: Em um grupo de freqüentadores de um Centro Comunitário do Distrito Federal avaliar fatores que contribuem ou desfavorecem o consumo regular de frutas neste público-alvo e ainda, desenvolver estratégias de estímulo ao consumo regular de frutas.**Metodologia:** Através do arco de Maguerez foram desenvolvidos a estratégia de intervenção, roteiro de atividades, temas abordados e avaliação das ações. “*Os dez passos para alimentação saudável*” do Ministério da Saúde foi material base para o desenvolvimento das ações, tendo sido escolhida como ação primordial o Consumo regular de Frutas, causas do baixo consumo e motivos que favorecem o consumo regular de frutas. Participaram do grupo homens e mulheres com idades entre 51 e 76 anos, totalizando 10 pessoas. Foi aplicado um questionário semiquantitativo (pré-teste) para avaliar o consumo atual diário de frutas. A intervenção durou 5 semanas e ao final das ações foi aplicado o mesmo questionário semi-quantitativo(pós-teste) , com vistas a avaliar os resultados obtidos com a intervenção.**Resultados e conclusões:** 40% dos entrevistados revelaram uma freqüência de consumo de frutas de 2 – 4 vezes por semana. As variáveis que influenciavam positivamente o consumo, segundo os entrevistados foram: ter alguém que compre, disponibilidade no lar, gosto pelas frutas e por considerá-las alimentos saudáveis.As variáveis que influenciavam negativamente o consumo: custo elevado, distância do local de compra e falta de hábito.As estratégias de estímulo ao consumo regular de frutas consistiram em tarefas onde os participantes do grupo deveriam pesquisar em sua comunidade os seguintes fatores: a)locais de compras com frutas mais baratas; b)Classificar os locais com melhores preços; c) Descobrir a melhor forma de transporte das compras para influenciar a atividade física; d)Compra e comer três frutas por dia, descobrindo qual a melhor forma de ingerir (preparações); e)anotar consumo, forma de preparo e transporte das frutas diariamente.Após essa semana aconteceu uma

oficina denominada Mix de frutas onde foram apresentados temas como Mitos, benefícios do consumo de frutas, sazonalidade, preparações simples e saudáveis com frutas, os temas foram apresentados em roda de conversas e debatidos com os profissionais e estagiários de nutrição. Após a intervenção percebeu-se no pós-teste um aumento considerável no consumo de frutas na frequência de 3 vezes ao dia, passando de 1% para 60%.

**Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida |
Pôster | Nutrição e Saúde Pública.**

FATORES QUE INTERFEREM NOS HÁBITOS ALIMENTARES SAUDÁVEIS DOS MORADORES DA JAPUÍBA EM ANGRA DOS REIS, RJ.

BERNARDO, G. M.; SOUSA JUNIOR, F.A.C.

UBM - Centro Universitário Barra Mansa, Barra Mansa, RJ, Brasil

Apresentadora: Giselle Moura Bernardo

A ingestão de uma dieta balanceada é fundamental para a contribuição de uma vida plena e saudável, pois a saúde e longevidade estão diretamente relacionadas à alimentação e a qualidade de vida. Sendo assim, o presente estudo teve como objetivo verificar os fatores que interferem nos hábitos saudáveis dos moradores da Japuíba em Angra dos Reis, RJ. Trata-se de uma pesquisa de campo com característica descritiva quali-quantitativa, no qual foi aplicado um questionário sobre hábitos alimentares saudáveis com 30 adultos, sendo 15 homens e 15 mulheres no Bairro da Japuíba em Angra dos Reis, RJ. Os moradores participaram voluntariamente desta, mediante a autorização e consentimento prévio e após aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário de Barra Mansa (CEP/UBM) através do número de protocolo CAAE: 0087.3.340.000-11. Na avaliação dos homens em relação aos fatores que interferem na qualidade de vida, foi verificado que em 86% dos casos a falta de tempo interferem, 80% relataram que alimentação e 73% relataram que o dinheiro e o trabalho são fatores que também interferem na qualidade de vida. Já na avaliação das

mulheres, verificou-se que a alimentação interfere em 66% dos casos, 53% relataram que a atividade física e 40% relataram que o dinheiro e o lazer. Ainda, verificou-se o consumo de alimentos dos grupos alimentares, sendo que neste caso, o consumo de óleos e gorduras ocorreu de forma inadequada. Portanto, pode-se concluir que os hábitos alimentares dos homens são diferentes das mulheres, assim como as percepções sobre o cuidado com a saúde e também com os fatores que interferem na qualidade de vida dos mesmos.

Palavras chave: Hábitos alimentares, alimentação saudável, qualidade de vida.

Gastronomia e Nutrição | Food Service

GASTRONOMIA FUNCIONAL: AVALIAÇÃO DA QUALIDADE SENSORIAL DE CARDÁPIO SEM GLÚTEN E LACTOSE

ESCOUTO, L.F.S – Grupo de Estudos em Gastronomia/GEGASTRO – Universidade Cruzeiro do Sul/UNICSUL - Faculdade de Tecnologia em Alimentos/FATEC-Marília - Br ; - POSTER

BORALLI, D.S - Grupo de Estudos em Gastronomia/ GEGASTRO- Universidade Cruzeiro do Sul/ UNICSUL-São Paulo - Br ;

TOLEDO, R.F.M. – Grupo de Estudos em Gastronomia/ GEGASTRO - Universidade Cruzeiro do Sul/ UNICSUL - São Paulo – Br3;

DE MARTINI, M. - Grupo de Estudos em Gastronomia/ GEGASTRO na Universidade Cruzeiro do Sul/ UNICSUL - São Paulo- Br ;

WATANABE, T. A. - Grupo de Estudos em Gastronomia/ GEGASTRO - Universidade Cruzeiro do Sul/ UNICSUL-São Paulo - Br.

Resumo

Na avaliação da qualidade de alimentos consideramos os aspectos dietético, digestivo, nutritivo, higiênico, operacional, econômico e sensorial, sendo que, o sensorial tem sido alvo da pesquisa e estudos sobre percepção e comportamento, em especial, como instrumento de medição da sensibilidade gustativa para avaliar o comportamento

alimentar em diversos estados fisiológicos e patológicos. O objetivo do trabalho foi avaliar a qualidade sensorial de cardápio funcional sem glúten e lactose. A coleta de dados foi realizada em atelier de degustação com acadêmicos de Nutrição. Os componentes avaliados (mousse de chocolate molecular, pão-de-ló com amendoim e chá com maçãs frescas e secas, ervas aromáticas, especiarias e limão siciliano) compuseram o cardápio de um chá da tarde. As produções culinárias foram avaliadas pelos indicadores sensoriais aparência, aroma, sabor, textura e nota global, com escala variando de “ótimo” à “ruim”. A avaliação da qualidade sensorial ocorreu pela determinação de conformidades (%) e não-conformidades(%), além da avaliação do grau de satisfação (%) com o atelier. Os resultados encontrados mostraram que não houve diferença estatisticamente significativa entre os indicadores sensoriais de todas as produções culinárias. Em nenhum dos componentes do cardápio e seus indicadores sensoriais houve não-conformidades. Dentre os componentes do cardápio a “mousse” obteve a melhor aceitabilidade sensorial (98,75%). O grau de satisfação superou as expectativas na opinião da maioria dos avaliadores. Pode-se concluir que o cardápio funcional sem glúten e lactose obteve excelente aceitação de suas características sensoriais.

Congresso Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida | Pôster | Food Service

GESTÃO DE CUSTOS DE PROTEÍNAS EM UM RESTAURANTE COMERCIAL DE COMIDA À QUILO.

GONÇALVES, R. F^(*); BARROS. V. V. F. UBM-Centro Universitário de Barra Mansa/RJ – Brasil.

(*) Autora que irá apresentar o trabalho.

Os restaurantes, que não possuem controle adequado, podem exceder no seu custo por conta dos desperdícios ou até mesmo pelo risco que podem passar com as requentas dos alimentos já manipulados, devido aos proprietários se preocuparem apenas com as retiradas mensais do lucro e

não atentarem para a qualidade e supervisão de profissional adequado. Objetivo deste estudo foi avaliar as operações que resultam em desperdício de algumas proteínas, bem como a implantação de controles como tempo de saída dos pratos expostos no balcão, Ficha Técnica de Preparo, Resto Ingestão e Sobra limpa. Tratou-se de um estudo experimental no município de Pirai nos meses de março, abril e maio de 2012 com 10 pratos protéticos. Dos resultados observados em relação aos fornecedores, no prato Filé de Merlusa, que em se tratando de peixe, possui uma maior perda, encontrou-se um fornecedor que obteve perdas em torno de 50% do degelo, o que a partir desde dado, recomenda-se outra marca com menores perdas. Das preparações que tiveram maior saída, foram Carne Assada ao Molho, Bife à Parmegiana, Frango Assado, Frango ao Molho de Vinho isso no primeiro mês, e no segundo mês foram Carne Assada ao Molho Madeira, Filé de Frango à Parmegiana, Frango Assado e Frango Indiano. Das opções de menor saída observadas foram Muqueca de Cação e Pernil ao Molho Barbecue e Hambúrguer Caseiro à Cavallo. Destas a única retirada do cardápio foi a Muqueca de Cação. Em relação ao resto ingestão, o percentual encontrado foi de 7%, o que necessita ainda melhoras, mas se justifica com a entrada de novos funcionários que ainda estão em treinamento. Das preparações estudadas todas foram realizadas Fichas Técnicas de Preparo e no período estudado também foram computados os dados de sobra limpa. Observa-se com todos estes parâmetros estudados a importância do profissional Nutricionista para o controle de custos, a importância também de se preparar Fichas Técnicas de Preparo para treinamento e controle das preparações. O profissional também deve estar atento ao movimento do estabelecimento, principalmente os restaurantes comerciais com a permanência dos pratos nos balcões térmicos, bem como os valores de resto ingestão para que se possa adaptar custos e inovar em outras preparações. Planilhas, valores, são não somente de custo e controle diário do profissional Nutricionista, mas é imprescindível o uso da Ciência da Nutrição no preparo do alimen-

to para que sejam preservados a textura, sabor e nutrientes, bem como o treinamento dos funcionários para a melhora da qualidade e manipulação dos alimentos.

Palavras chave: Gestão de custos, proteínas, desperdício, restaurante à quilo ou self service.

Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida | Pôster | Nutrição e Saúde Pública

GUIA FÁCIL DE PORÇÕES DE CARBOIDRATO NOS ALIMENTOS

MIELE, Maria Julia O.; AZEVEDO, Alina M; BRANCO, Fernanda C.; GALISA, Mônica S.

Centro Universitário São Camilo, São Paulo, SP - Brasil.

Apresentação: Maria Julia de Oliveira Miele

Objetivo: propor um Guia de Orientação Alimentar para pessoas com diabetes mellitus utilizando para isso, as atuais Diretrizes e Consensos Brasileiros e internacionais. **Metodologia:** sua elaboração foi feita a partir de revisão de literatura em livros e bancos dos dados eletrônicos PubMed, MedLine, SciELO e Lilacs. Para critério de inclusão, utilizaram-se os Consensos e Diretrizes Nacionais da Sociedade Brasileira de Diabetes (SBD), Pirâmide Alimentar Brasileira e Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO), e Internacionais da *American Diabetes Association* (ADA). **Desenvolvimento:** atualmente 5,6% da população brasileira refere o diagnóstico positivo a Diabetes Mellitus (DM). O conhecimento sobre a alimentação tem demonstrado ser o fator de maior preocupação no autocuidado pelo portador de DM no manejo e prevenção de agravos. Sendo assim, torna-se crescente a necessidade de se desenvolver atividades de ensino e práticas educativas de saúde evitando agravos e proporcionando bem estar e qualidade de vida aos portadores de DM. A elaboração de materiais educativos para o autocuidado em DM pode trazer subsídios na orientação alimentar e auxiliar o paciente nas equivalências nutricionais. O material proposto tem forma circular, com o intuito de

fazer alusão a um prato do dia-a-dia do indivíduo, sendo denominado de “Guia Fácil de Porções de Carboidratos nos Alimentos”. O Guia de um lado é composto de quatro rodas independentes, onde cada roda representa uma parte da refeição, tendo como critério dessa divisão, os grupos alimentares da Pirâmide Alimentar Brasileira. A escolha da disposição dos grupos de alimentos foi realizada de forma a transmitir a informação quantitativa e qualitativamente, segundo o critério do *My Plate* proposto pela ADA (2011). As recomendações de consumo de carboidratos de cada grupo alimentar são dispostas em gramas e, a quantidade de carboidrato é descrita em medida caseira e também em gramas, visualizada por meio de uma abertura ao lado de cada figura do alimento consultado. No verso do Guia há uma fotografia do *My Plate* da ADA. **Conclusão:** O material proposto concentra de maneira simplificada as principais Diretrizes e Consensos de Nutrição em Diabetes, é de fácil entendimento e incentiva o autocuidado. Estudos futuros em população definida e com significância e reprodutividade científica, devem contribuir com a aplicabilidade dessa ferramenta na área de saúde coletiva.

Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida | Pôster | Nutrição e Saúde Pública

HIGIENIZAÇÃO E COMPOSIÇÃO QUÍMICA DE MAMADEIRAS EM LACTÁRIOS E UMA CRECHE DE CIDADES DO SUL FLUMINENSE.

LAGO, J. C. A.*; LEITE, M. O.**

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

Apresentador: *Julia Canto de Araújo Lago

A higienização de mamadeiras é uma etapa extremamente importante, pois visa garantir o cuidado da saúde dos bebês e crianças que a utilizam, prevenindo doenças advindas de uma limpeza incorreta. Além disso, algumas mamadeiras são fabricadas em plástico policarbonato, material do qual pode ocorrer a migração do bisfenol A, substância química que tem gerado ampla discussão

ao redor do mundo por poder ocasionar riscos a saúde, principalmente em crianças e bebês, que seriam mais suscetíveis aos efeitos de tal substância. O objetivo deste estudo foi verificar a composição química e o processo de higienização de mameadeiras em lactários e uma creche de cidades do Sul Fluminense. A visita aos locais aconteceram no mês de maio de 2012 utilizando-se um *checklist* para verificar a norma utilizada para a higienização de mameadeiras, bem como a sua composição química. O local trata-se de um lactário de um hospital particular e em uma creche pública. Os resultados do lactário apresentaram 85,7% de adequação e 14,3% de inadequação para a estrutura física. Quanto à composição química, o *checklist* demonstrou 66,6% de adequação e 33,4% de inadequação. Na creche os resultados demonstraram 60,8% de adequação e 39,2% de inadequação. Em relação à composição química, o *checklist* demonstrou 100% de inadequação, o que indica a presença de bisfenol A nas mameadeiras. Com base nos resultados obtidos, pode-se concluir que o lactário segue as normas previstas na legislação. Já a creche não segue nenhuma norma. No entanto, observou-se que há outra forma de oferecimento do alimento lácteo para os bebês e crianças. Alguns lactários estão utilizando um tipo de copinho descartável em substituição às mameadeiras. Este recipiente pode ser uma boa alternativa para a exclusão do uso de mameadeiras.

NUTRIÇÃO, LONGEVIDADE E QUALIDADE DE VIDA | TEMA LIVRE | NUTRIÇÃO CLÍNICA
TÍTULO: ÍNDICE DE QUALIDADE DA DIETA E ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES PORTADORES DE CÂNCER DE MAMA, PULMÃO E COLORRETAL EM TRATAMENTO QUIMIOTERÁPICO AMBULATORIAL NO NÚCLEO ESPECIALIZADO EM ONCOLOGIA-NEON
AUTORES: NUNES, DF; ALMEIDA, J; BINDA, CS; PAIXÃO, MPCP.
INSTITUIÇÃO: FACULDADE CATÓLICA SALESIANA DO ESPÍRITO SANTO – VITÓRIA (ES)
AUTOR APRESENTADOR: MÍRIAN PATRÍCIA CASTRO PEREIRA PAIXÃO

Resumo

As neoplasias de mama, pulmão e colorretal estão entre os mais incidentes na população, tornando-se um grave problema de saúde pública decorrente de sua alta taxa de letalidade. O câncer, bem como o tratamento quimioterápico, influencia negativamente no estado nutricional dos pacientes, além de interferir no consumo alimentar. **Objetivo:** Analisar o impacto do tratamento quimioterápico sobre a qualidade da dieta e o perfil nutricional de pacientes portadores de câncer de mama, pulmão e intestino, no Núcleo Especializado em Oncologia – NEON. **Materiais e Métodos:** Foi feito um estudo descritivo, no qual foi avaliado o perfil antropométrico por meio de peso, altura, IMC, CB, PCT, CP e CMB. O consumo dietético utilizou o Índice de Qualidade da Dieta (IQD) e a DRI com base em recordatório alimentar de três dias. Também foi aplicado questionário de sinais e sintomas e socioeconômico. Os dados qualitativos foram apresentados por meio de frequência absoluta e relativa e as variáveis quantitativas foram apresentadas por meio de média, desvio padrão, mediana, mínimo e máximo. A coleta de dados foi realizada concomitantemente pelos pesquisadores no período de setembro a outubro de 2011, iniciando-se após a aprovação do projeto pelo Comitê de Ética da Faculdade Católica Salesiana do Espírito Santo – FCSES (Nº 149/11) e do corpo técnico da clínica NEON. Os dados foram comparados através do teste de kruskal-wallis. Foi adotado o nível de significância de 5%. **Resultados:** Participaram deste estudo 59 pacientes, com idade média de 58 anos, sendo 62,7% do sexo feminino e 37,3% do sexo masculino. Com relação à localização do tumor, 56% foram de colorretal, 27% de mama e 17% de pulmão. O IMC médio foi de 25,5 kg/m², e 50,8% dos pacientes estavam eutróficos. O IQD revelou que 84,4% possuíam alimentação saudável. Mas, a avaliação da adequação de macro e micronutrientes demonstrou que a ingestão de vitaminas D, E, ácido fólico e dos minerais selênio e cálcio estava abaixo do recomendado. **Conclusão:** O presente estudo não apontou uma alteração sig-

nificativa no estado nutricional decorrente do tratamento quimioterápico visto que o perfil de eutrofia predominou na amostra. O IQD adaptado, de forma geral, revelou uma alimentação saudável com base no valor médio do escore final do IQD.

Palavras chave: Índice de qualidade da dieta; estado nutricional; câncer; quimioterapia.

Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida + 8º Fórum Nacional de Nutrição

INFLUENCIA DO AMBULATÓRIO DE NUTRIÇÃO COMO TRATAMENTO ADJUVANTE EM PACIENTES OBESOS E DOENÇAS ASSOCIADAS EM CONVENIO DE SAÚDE PRIVADO.

Belentani C; Mendes I;

Apresentadora: Camila Belentani

Santa Helena Assistência Médica- São Bernardo do Campo, SP- Brasil.

Introdução: A prevalência da obesidade tem aumentado em taxas alarmantes. No Brasil, as mudanças demográficas, sócio- econômicas e epidemiológicas permitiram que ocorresse denominada transição nos padrões nutricionais. É uma doença cada vez mais comum, cujo prevalência já atinge proporções epidêmicas aumentando o risco de doenças associadas como diabetes tipo 2, hipertensão arterial e dislipidemias. O controle metabólico de indivíduos com a doença em evolução é um dos maiores desafios dos serviços de saúde. As doenças crônicas não transmissíveis, são as que mais demandam ações. Estima-se que os gastos do Ministério da Saúde com atendimentos ambulatoriais e internações em função das doenças crônicas não transmissíveis sejam de aproximadamente R\$ 7,5 bilhões por ano.

Objetivo: Esse estudo tem como objetivo mostrar a influencia do ambulatório de nutrição como tratamento adjuvante na perda de peso e melhora de doenças associadas como diabetes e hipertensão.

Metodologia: Foram analisados 1060 pacientes,

23% do sexo masculino e 77% do sexo feminino, com idade de 25 a 80 anos, que passaram em consulta no ambulatório de nutrição encaminhados pelos médicos do convênio no período de setembro de 2010 a novembro de 2011. Consultas com duração de 20 minutos e em média 7 retornos. Foram divididos por especialidades médicas endocrinologia e cardiologia.

Resultados e conclusão: Da endocrinologia foram encaminhados 959 pacientes, com 71% de adesão. A média de peso inicial foi de 90kg e final 78kg, a média de IMC inicial foi de 31,5 Kg/m² e final 29 kg/m². Destes paciente 35% eram diabéticos, foi analisada a hemoglobina glicosilada, onde a média inicial era 8,4% e final 6,9%. Da especialidade de cardiologia foram encaminhados 101 pacientes, com 80% de adesão. A média de peso inicial foi de 85kg e o final 79 kg, a média de IMC inicial foi de 31,7 kg/m² e a final 30 kg/m². Os resultados do trabalho comprova a eficácia do acompanhamento nutricional como tratamento adjuvante de pacientes obesos, sobre pesos e com doenças associadas;

Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida | Pôster | Nutrição e Saúde Pública.

INFLUÊNCIAS DO CONSUMO DE OVOS EM DIFERENTES CLASSES SOCIAIS.

Abe, V.N.; Leite, M.O.

UBM – Centro Universitário Barra Mansa. Barra Mansa, RJ, Brasil.

Apresentadora: Vanessa Nascimento Abe.

São muitos os estudos que tentam demonstrar que o consumo de ovos está relacionado a enfermidades cardiovasculares. Porém não foi comprovado que há influência do consumo de ovos no aumento do colesterol sérico. Este estudo tem por objetivo pesquisar o consumo de ovos em três diferentes grupos sociais na cidade de Barra Mansa-RJ. Os três grupos foram escolhidos aleatoriamente, a saber: grupo I (trinta pessoas pertencentes a um bairro da cidade de Barra Mansa); grupo II (trinta estudantes frequentadores de uma Instituição de Ensino da cidade de Barra Mansa) e grupo III (trinta

docentes de Ensino Superior de um Centro Universitário da região do Sul Fluminense). Utilizou-se como instrumento de investigação um questionário com perguntas fechadas sobre a situação socioeconômica, frequência, consumo, preparações mais consumidas e conhecimento do valor nutritivo de ovos. O projeto foi encaminhado ao Comitê de Ética em Pesquisa do UBM e aprovado pelo nºCAAE: 03311112.2.0000.5236. Após análise dos dados, os resultados para grau de escolaridade e classe social apontaram que o grupo I possui ensino fundamental, pertencentes a classe social E; grupo II ensino médio, classe social C e grupo III ensino superior e classe social B, com predominância de sexo feminino para os três grupos. Em relação ao consumo de ovos a maior frequência observada foi no grupo III (41,94% - 2 a 3 vezes semanais). Porém vale ressaltar que os outros grupos consomem pelo menos uma vez por semana. A preparação apontada como mais consumida foi “bolo/torta” nas três classes sociais, seguida de “omeletes”. Conclui-se que os grupos se diferem em grau de escolaridade e socioeconomicamente, fatores estes que influenciaram o consumo de ovos pelos grupos pesquisados.

Palavras-chave: ovo, consumo, grupo social, escolaridade.

**Congresso Gastronomia e Nutrição | Pôster
INGREDIENTES DA FORMAÇÃO DOCENTE
EM GASTRONOMIA: INTERDISCIPLINARI-
DADE E INTERTEXTUALIDADE**

TOLEDO, Rosana

BORELLI, Andrea

BORALLI, Dalcira Sgarbi

ESCOUTO, Luiz Fernando Santos

DE MARTINI, Mercia

WATANABE, Tamie Aguilera

UNIVERSIDADE CRUZEIRO DO SUL

SÃO PAULO / BRASIL

APRESENTAÇÃO: TOLEDO, ROSANA

Resumo:

Este relato pressupõe algumas discussões sobre o papel da interdisciplinaridade e intertextualidade presentes na formação do professor de gas-

tronomia. O texto tem como foco principal o papel do professor frente às atividades com projetos interdisciplinares desenvolvidos entre os cursos superiores de Gastronomia e História e estudados como Metodologia de Ensino no Grupo de Estudos em Gastronomia (GEGASTRO) da Universidade Cruzeiro do Sul nos anos de 2011 e 2012. A interdisciplinaridade e a intertextualidade aparecem como cenário principal em que a fragmentação de disciplinas nos cursos de formação superior forme uma rede única, entrelaçada com pontos sólidos, formativos e dialoguem entre si, utilizando um processo de complementação e integração entre todos os sujeitos envolvidos.

Tomamos como metodologia a integração de dois cursos superiores, Gastronomia e História, em que os alunos e docentes busquem as fundamentações teóricas de uma época histórica e suas influências e relatos sociais, culturais, políticos, artísticos e gastronômicos. A escolha dos temas a serem desenvolvidos se dá a partir Disciplinas contempladas na Matriz Curricular dos cursos envolvidos e de seus respectivos conteúdos. E em 2011 nosso lócus foram as disciplinas de Cozinha Internacional e História Contemporânea e realizamos um recorte na Corte Francesa sendo nosso

pano de fundo o filme Vatel – um banquete para o Rei de Roland Joffé, 2000. Recortamos na história o período do chamado Antigo Regime, especificamente o período que compreendeu os reinados de Louis XIV, Louis XV e Louis XVI, que é considerado o auge da sofisticação da sociedade francesa. Em 2012, diante do sucesso e da aprendizagem que “degustamos”, os cursos de Gastronomia e História novamente se unem. Agora contemplando as disciplinas de Cozinha Brasileira e História do Brasil. Os participantes realizaram um recorte nos aspectos da alimentação na cidade de São Paulo entre 1850 e 1920 períodos em que viveu Anália Franco Bastos. Importante ressaltar que a Universidade Cruzeiro do Sul, o Campus Anália Franco ocupa o espaço físico que esta grande filantropa brasileira viveu. A atividade interdisciplinar como metodologia de ensino realizada pelo grupo envolvido, docentes e discentes, contempla um apren-

dizado amplo e sustentado por conceitos sólidos e abrangentes no que diz respeito a gastronomia e história. A pesquisa se dá a partir de leituras e experiências desenvolvidas nas aulas durante o semestre. A interdisciplinaridade é uma atitude que ocorre entre professor e estudante, na construção do conhecimento.

Referências:

- ARIES, P. **Historia da Vida Privada: Da Revolução Francesa a Primeira Guerra**. 7. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1991.
- CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade: uma história da alimentação**. Rio de Janeiro: Campus, 2003.
- CASCUDO, Luis da Camara. **História da alimentação no Brasil**. 3ª ed. São Paulo: Global, 2004.
- CUNHA, Maria Isabel da. **O bom professor e sua prática**. 16ª ed. Campinas: Papyrus, 1989.
- DOSSE, François. **O império do sentido – a humanização das ciências humanas**. Tradução de Ilka Stern Cohen. São Paulo: Educs, 2003.
- FAZENDA, Ivani. **Dicionário em construção: interdisciplinaridade**. 2. ed. - São Paulo : Cortez, 2002
- _____. **Interdisciplinaridade na formação de professores: da teoria à prática**. Canoas: Ulbra, 2006. V.1.
- FREYRE, Gilberto. **Casa grande e senzala**. 48ª ed. São Paulo: Global, 2006
- NICOLESCU, B. **A prática da transdisciplinaridade**. In: NICOLESCU, Basarab (org). Educação e transdisciplinaridade. Brasília: UNESCO, 2000. Disponível em: www.cetrans.futuro.usp.br acesso em março/2012
- POULAIN, J. P.; PROENÇA, R.P.C. **Reflexões metodológicas para estudos das práticas alimentares**. Revista de Nutrição, Campinas, v. 16, n. 4, out/dez. 2003.

Gastronomia e Nutrição | Pôster | Nutrição e Saúde Pública

Investigação da ocorrência de aflatoxina em amendoim e seus derivados e de surtos de con-

taminação alimentar envolvendo adolescentes: revisão sistemática.

Gomes, Q¹; Instituto Federal de Alagoas/ Campus Maceió/Alagoas-Brasil. Gomes, F.; Instituto Federal de Alagoas/ Campus Marechal Deodoro/ Alagoas-Brasil; Falcão, E; Secretaria de saúde do Estado de Sergipe, Aracaju/Sergipe-Brasil

OBJETIVO: avaliar a prevalência de contaminação de amendoim e produtos derivados por aflatoxinas e os riscos que os surtos de doenças transmitidas por alimentos causam para a saúde dos adolescentes usuários de cantinas escolares e/ou alimentação de rua onde os aspectos higiênico-sanitários são precários. **METODOLOGIA:** realizou-se uma revisão sistemática dos resultados de estudos observacionais publicados nos últimos dez anos. A pesquisa de artigos foi efetuada nas bases do Scielo e PubMed. Foi identificado um total de 197 artigos, onde após a aplicação dos critérios de exclusão, selecionou-se 10 trabalhos sobre o tema para a sistematização dos resultados. **RESULTADOS E CONCLUSÃO:** O presente artigo parte do pressuposto de que a inexistência de assimetria informacional na produção de alimentos seguros, provoca uma demanda, por parte dos adolescentes, por informações corretas sobre a qualidade dos alimentos, papel que poderá ser desempenhado pela educação formal, realizada no âmbito escolar. É em decorrência da necessidade de se obter informações mais claras a respeito dos mecanismos de contaminação que torna-se fundamental a tomada de providências a fim de melhorar a percepção dos educandos em relação a aquisição de alimentos seguros. A presença de contaminantes em alimentos continua representando um grave problema de saúde pública nos distintos cenários analisados, justificando receber atenção prioritária por parte dos gestores das políticas públicas das diferentes esferas de governo no País.

Palavras-chave: adolescente, aflatoxina, surto alimentar

Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida | Pôster | Nutrição e Saúde Pública
LEVANTAMENTO DE DOENÇA CELÍACA EM

DUAS CIDADES DO INTERIOR DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Mueller, V.M.C.O.; Leite, M. O.

UBM – Centro Universitário Barra Mansa, Barra Mansa, RJ, Brasil.

Apresentadora: Valdeia Martins Coutinho de Oliveira Mueller

A doença celíaca é uma doença crônica que afeta principalmente o intestino delgado. É uma intolerância permanente ao glúten, uma proteína encontrada no trigo, centeio, cevada, aveia e malte. O principal objetivo do estudo foi realizar um levantamento de portadores de doença celíaca atendidos por 3 médicos em cidades do interior do Estado do Rio de Janeiro. Trata-se de uma pesquisa exploratória e descritiva. A coleta de dados foi realizada entre os meses de abril e maio de 2012. A coleta de dados teve seu início após aprovação do CEP – Comitê de Ética em Pesquisa do UBM, estabelecido na resolução do CNS/196/96, sob o nº do CAAE:0100.0.340.000-11. Para levantamento de dados utilizou-se como instrumento dois questionários com perguntas fechadas e estruturadas (médico/paciente). Os resultados obtidos após entrevista com os três profissionais médicos foram bem semelhantes para o desempenho das atividades laborativas e práticas de atividades físicas; não havendo nenhum tipo de restrição. Houve uma divergência apenas para o tratamento medicamentoso, pois um deles afirmou existir medicamento para tratar a doença. No entanto, os três afirmaram se tratar de uma doença crônica; porém controlável; desde que se exclua o glúten da dieta permanentemente e não fazer uso de bebidas alcoólicas. Encontrou-se em acompanhamento com os três profissionais médicos entrevistados um total de dez pacientes; pois os mesmos relataram que após diagnosticado a doença e encaminhado ao nutricionista dificilmente retornam ao consultório. Os dois pacientes entrevistados mostraram-se conscientes dos cuidados nutricionais e da forma de alimentar-se; pois conseguem manter a doença sob controle. Atualmente existem no mercado vários produtos,

destinados a esse público, isentos de glúten como: arroz, milho, mandioca, fubá, féculas, óleos, margarinas, todo e qualquer tipo de fruta, leite, manteiga, folhas, cenoura, tomate, vagem, feijão, soja, grão-de-bico, ervilha, lentilha, cará, inhame, batata, mandioca, e carnes em geral, além, de peixes e frutos do mar, que devem ser os preferidos pelos portadores da doença celíaca.

Palavras-chave: doença celíaca. glúten. nutricionista.

Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida | Pôster | Food Service

Massas: Cardápio, consumo e perfil sócio-econômico da clientela de restaurante da Região do Médio Paraíba – RJ.

Elias, A. S.; Leite, M. O.

UBM – Centro Universitário Barra Mansa, Barra Mansa, RJ, Brasil.

Apresentadora: Angélica da Silva Elias.

O consumo de massas na Itália e no Brasil começou a desencadear um intenso processo de interação entre as cozinhas brasileira e italiana, resultando na criação de um novo padrão alimentar. Este estudo teve como objetivo verificar o cardápio, as preparações, aceitabilidade dos cardápios oferecidos, e o perfil sócio-econômico da clientela de um restaurante italiano da Região do Médio Paraíba - RJ. Foi utilizado como instrumento de investigação um questionário de consumo de alimentos, onde foram entrevistados 82 clientes. Foram agendados junto a direção do estabelecimento, 4 finais de semana compreendendo os dias sextas-feiras e sábado no horário diurno no mês de janeiro de 2012, onde a clientela após serem abordadas e esclarecidas sobre o projeto, assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido concordando em responder um questionário para coleta de informações pertinentes a preferência e consumo no local. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do UBM sob o nº CAAE:0078.0.340.000-11. O resultado encontrado foi que a prevalência do consumo de massas a

maioria é do sexo feminino 56,09% (n=46), fator idade mais de 31 anos 54,87% (n=45), brancos 64,63% (n=53), casados 53,65% (n=44), com renda familiar diagnosticada entre classes A e B, tendo à pizza 45,12% (n=37) e lasanha 43,90% (n=36) como as massas mais consumidas. A frequência ao local se deve ao sabor das massas 78,04% (n=64), e o molho mais consumido foi o tipo bolonhesa. Concluiu-se que este restaurante tem o cardápio bem aceito pela clientela e possui grandes variedades de massas e molhos com produção própria do estabelecimento e uma clientela fiel.

Palavras chave: massas, consumo, preferências, classe social

**Gastronomia e Nutrição | Pôster | Food Service
MONITORAMENTO DA VARIAÇÃO DA
TEMPERATURA DE PREPARAÇÕES OFE-
RECIDAS EM COMPLEXO HOTELEIRO DE
GRANDE PORTE NA REGIÃO CENTRO-OES-
TE DO BRASIL**

REIS, R.¹, WEBER, M.L.²; GONÇALVES, E.S.³

¹Acadêmica de Nutrição, Universidade José do Rosário Velano-UNIFENAS, Alfenas-MG; ²Nutricionista, Doutora em Ciências, Docente dos Cursos de Nutrição do Centro Universitário Adventista de São Paulo-UNASP, São Paulo-SP, e da Universidade José do Rosário Velano-UNIFENAS, Alfenas-MG; ³Nutricionista, Especialista em Alimentação Coletiva.

Objetivo: O objetivo deste estudo foi monitorar e analisar a variação de temperatura das preparações oferecidas durante o almoço nos restaurantes de um complexo hoteleiro de grande porte, na região Centro-Oeste do Brasil. **Metodologia:** O estudo foi desenvolvido em dezembro de 2001, em um complexo hoteleiro que oferecia 5.000 refeições diárias, servidas em 5 restaurantes, e os usuários eram compostos pelos hóspedes e funcionários do local. O cardápio era formado pelas mesmas preparações básicas em todos os restaurantes, tanto no almoço como no jantar, variando

apenas alguns ingredientes. A coleta de dados foi realizada durante o almoço, em 5 dias consecutivos, e consistiu na aferição e registro da temperatura de 8 preparações quentes (carne, arroz, feijão, guarnição, massa recheada e molhos para massa, sendo um branco e outro vermelho) e 4 frias (salada à base de legumes cozidos, doce à base de leite, torta confeitada e queijo fresco) oferecidas em cada restaurante. As preparações ficavam expostas no balcão de distribuição por um período de 4 horas. O monitoramento para análise da variação da temperatura das preparações consistiu na aferição da temperatura no momento da montagem do balcão, em cada reposição, e no final da distribuição. Foi calculada média e desvio-padrão das temperaturas aferidas por tipo de preparação e por restaurante. Foram agrupadas as temperaturas de todos os restaurantes por tipo de preparação, e foi calculada média±desvio-padrão e coeficiente de variação. Para classificação do resultado, o coeficiente de variação foi considerado baixo quando inferior a 10%, médio quando entre 10% e 20%, alto quando entre 20% e 30%, e muito alto quando acima de 30%. A média das temperaturas observadas foi comparada com a recomendação da legislação sanitária federal brasileira para alimentos prontos para consumo: quentes (acima de 65°C por até 12h, 60°C por até 6h, abaixo de 60°C por até 3h) e frios (10°C por até 4h, 10°C a 21°C por até 2h). **Resultados:** A média±desvio padrão e o coeficiente de variação das temperaturas das preparações oferecidas nos restaurantes do complexo hoteleiro foi de 67,5 °C ±12,5°C e 18,2% para as quentes, e 14,5 °C ±3,1°C e 21,6% para as frias. A partir do coeficiente de variação obtido, a variação das temperaturas quentes foi classificada como média, e das frias, como alta. Assim, observou-se maior variação de temperatura entre as preparações frias, mas ao considerar o desvio padrão das temperaturas das preparações quentes, algumas delas apresentaram-se abaixo da recomendação da legislação sanitária. Ao observar as temperaturas das preparações individualmente, houveram preparações quentes em desacordo com a legislação em algumas aferições em todos os restaurantes,

especialmente carne e guarnição. No entanto, ao considerar a média das temperaturas, tanto as preparações quentes quanto as frias estavam dentro da recomendação. Em todos os restaurantes, observou-se que a maioria das temperaturas das preparações quentes estava mais elevada na montagem do balcão e na reposição dos alimentos do que no final da distribuição. Com relação às frias, as menores temperaturas foram registradas também na montagem e reposição para a maioria das preparações, em todos os restaurantes. Quando houve diferença neste padrão, foi devido ao fato de eventual reposição das preparações próximo ao final da distribuição. As menores temperaturas de preparações quentes verificadas ao longo da distribuição foram as de molhos para massas, especialmente molho branco, e de preparações frias foi a da salada à base de legumes cozidos, seguida da temperatura do doce à base de leite. **Conclusões:** A temperatura das preparações oferecidas no almoço de todos os restaurantes do complexo hoteleiro no período em estudo apresentou variação classificada como média para as quentes e alta para as frias. A temperatura média da maioria das preparações quentes oferecidas no almoço em todos os restaurantes do complexo hoteleiro apresentou-se dentro da faixa recomendada pela legislação, havendo algumas preparações em desacordo com esta recomendação. Todas as preparações frias apresentaram média dentro da recomendação da legislação. Sugere-se maior rigor no monitoramento da temperatura e nos processos de reposição e manutenção da temperatura das preparações dentro da faixa recomendada pela legislação vigente, especialmente com relação às preparações quentes oferecidas no local. Estas medidas associadas tendem a incrementar a segurança sanitária e garantir o oferecimento de alimentos seguros aos usuários dos restaurantes do complexo hoteleiro.

Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida | Nutrição Clínica

MONITORAMENTO DAS INTERAÇÕES ENTRE DROGAS E NUTRIENTES DE IMPACTO

SOBRE A SAÚDE NUTRICIONAL DE IDOSOS. MEURER, A.H¹; COELHO, A.K².

¹Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais (Graduanda em Nutrição).

²Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais (Docente Graduação em Nutrição) e Hospital dos Servidores do Estado de Minas Gerais (Unidade de Nutrição e Dietética) .

Belo Horizonte, Minas Gerais

Autor Apresentador: Amira Hisgail Meurer

OBJETIVO: Conhecer a prevalência e tipo de medicamentos utilizados por idosos institucionalizados e estabelecer estratégias de monitoramento das interações entre drogas e nutrientes de impacto sobre a saúde nutricional. **METODOLOGIA:** Para condução deste estudo descritivo com delineamento transversal, realizou-se pesquisa na literatura, a partir da consulta às bases de dados mais comuns na área da saúde, *Medline, Lilacs* e *Bireme*, com os seguintes unitermos: interação drogas e nutrientes, polifarmácia, estado nutricional e idosos. Foram avaliados 132 idosos (≥ 60 anos) de ambos os sexos em 2 Instituições de Longa Permanência para Idosos (ILPIs) filantrópicas. A relação dos medicamentos em uso foram coletadas do prontuário médico. Os medicamentos foram classificados de acordo com a Classificação Internacional de Medicamentos (WHO, 2000). O estado nutricional foi determinado utilizando-se o IMC e ponto de corte do *Nutrition Screening Initiative* (1992). **RESULTADOS:** Dos idosos avaliados 74% eram do sexo feminino e 26% masculino. Segundo os pontos de corte do NSI, apenas 35,4% dos idosos apresentaram Eutrofia, 23,1% Desnutrição e 41,5% Sobrepeso/Obesidade. Os idosos consomem em média 6 medicamentos por dia. As drogas mais utilizadas foram antihipertensivos (92,4%), analgésicos (52,1%), diuréticos (43,5%), agentes antiinflamatórios (33,6%), antidepressivos (27,2%), antiepiléticos (23,1%), antipsicóticos (17,3%), antiulcerosos (16,3%), redutores de colesterol e triglicérides (16,2%). Os resultados permitiram a elaboração de *Guideline* de Interação drogas-nutrientes e nutrientes-drogas para uso pela

equipe multiprofissional da instituição, elaborado para uma pesquisa rápida, incluindo as drogas mais utilizadas pelo grupo estudado e seus efeitos potenciais. **CONCLUSÃO:** Conhecidamente os fármacos podem afetar o estado nutricional por meio de ações fisiológicas e bioquímicas que alteram o metabolismo de nutrientes, sendo a relação inversa verdadeira. O uso concomitante de vários medicamentos encontrado neste estudo é freqüente em idosos, colocando-os em maior risco de interações entre drogas e nutrientes. Desse forma é sugerido como plano de trabalho simples, rápido e eficaz em ILPIs: 1. Estabelecer o perfil de utilização de medicamentos da população assistida; 2. Estabelecer o estado nutricional do grupo assistido; 3. Elaborar e apresentar à equipe terapêutica, *Guideline* especificamente elaborado de acordo com as características dos residentes. Dessa forma, os profissionais nutricionistas devem incluir em seus planos de ação, programas para informar os profissionais de saúde e cuidadores de idosos sobre o potencial das interações entre os alimentos e as drogas, que podem prejudicar o resultado da conduta dietoterápica e medicamentosa, prejudicando a saúde geral e dificultando a reabilitação dos residentes.

Palavras-chave: Polifarmácia, Interação Drogas e Nutrientes, Idoso.

NUTRIÇÃO, LONGEVIDADE E QUALIDADE DE VIDA | PÔSTER | NUTRIÇÃO CLÍNICA NÍVEIS DE HEMOGLOBINA DE PACIENTES COM DOENÇA INFLAMATÓRIA INTESTINAL ATENDIDOS AMBULATORIALMENTE
FAVERI, A., RODRIGUES, I. M., SPECHT C. M., MALLUTA, E. F., SCOLLARO, B., BARRETTA, C., MATOS, C. H., UNIVERSIDADE DO VALE DO ITAJAÍ, ITAJAÍ, BRASIL.

Apresentador: Aline De Faveri

Doença Inflamatória Intestinal (DII) é a denominação dada para um grupo de distúrbios inflamatórios crônicos que possuem duas formas principais de apresentação: a Doença de Crohn (DC)

e a Retocolite Ulcerativa Idiopática (RCUI). Em ambas, os sintomas predominantes são diarreia, com presença de sangue e/ou muco e dor abdominal. O estado nutricional nas DII pode ser afetado por redução na ingestão alimentar causada pelos sintomas, má absorção e pelo tratamento medicamentoso. Além disso, os pacientes podem ter suas necessidades nutricionais aumentadas como consequência da atividade inflamatória e complicações da doença. Por estes motivos, as DII estão comumente associadas a deficiência nutricional. Considerando que, boa parte dos medicamentos empregados no tratamento das DII são depletors de ferro, este trabalho tem por objetivo avaliar o estado nutricional, níveis de Hemoglobina (HB) sérico e medo alimentar de pacientes atendidos pelo ambulatório de DII em uma Unidade de Saúde de Escola de Itajaí – SC. O projeto foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisa da Universidade do Vale do Itajaí, sob o parecer 18639. A coleta de dados foi realizada entre os meses de abril e agosto de 2012. O estado nutricional foi avaliado a partir das variáveis peso e estatura, utilizando-se o indicador Índice de Massa Corporal (IMC) e as classificações da Organização Mundial da Saúde (WHO, 1995). Foi aplicado questionário de aceitação de alimentos que exacerbam os sintomas das DII, e os exames laboratoriais foram coletados dos prontuários para análise posterior. Foram avaliados 40 pacientes, destes 30% apresentavam RC e 70% DC, possuíam idade entre 19 e 88 anos, e o tempo de diagnóstico da doença variou de 2 meses a 20 anos. O diagnóstico nutricional revelou que 45% dos indivíduos foram classificados como eutróficos e 55% com sobrepeso e obesidade. Os níveis de HB sérica dos pacientes variaram de 10,6 a 15,1mg/dl, tendo média de 12,66mg/dl. Outro achado importante foi que 62,5% dos pacientes referiram possuir medo de consumir determinados alimentos, predominou o feijão em 44% dos pacientes, vegetais verdes escuro em 24% e frutas ricas em vitamina C em 16%. Destes, apenas 15% faz uso de suplementos nutricionais, como ácido fólico e sulfato ferroso. Conclui-se que, apesar das DII e o uso de medicamentos possam comprometer a absorção

de ferro, os níveis médios estavam dentro da normalidade. Assim, reforça-se a importância da presença do profissional nutricionista na equipe multidisciplinar de tratamento das DII. Projeto financiado pelo artigo 170/Governo de Santa Catarina.

Gastronomia e Nutrição | Pôster | Nutrição e Saúde Pública

NOVOS TALENTOS EM ALAGOAS: AVALIAÇÃO DE UMA OFICINA SOBRE GORDURA TRANS COM PROFESSORES DO ENSINO BÁSICO.

JOMORI, MM¹; SANTO,NFE; ALBUQUERQUE, ERN; RAMOS, IVA; FARIAS, SFS; NASCIMENTO, SJA; SANTOS, LBB; GÓIS, KB; SILVA, MEB; REYS, JRM; ALMEIDA, CAC; BRITO, RPA; VASCONCELOS, SML; TRINDADE, RFC.

Programa Novos Talentos em Alagoas - financiado pela Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) - Universidade Federal de Alagoas (UFAL) – Maceió – Brasil

Apresentadora do trabalho: Manuela Mika Jomori

O objetivo do trabalho foi avaliar o impacto da oficina com o tema gordura *trans*, realizada com professores da rede básica de ensino público de Penedo, Alagoas, como parte do Programa Novos Talentos em Alagoas da Universidade Federal de Alagoas (UFAL). Esse programa visa articular universidade e ensino básico, inserindo no ensino básico os conteúdos trabalhados no ensino superior e permitindo contato de suas equipes responsáveis (docentes e discentes) com a rede básica de ensino, por meio de alguns subprojetos nas escolas de municípios de Alagoas. Dentre os subprojetos, o subprojeto Educação para saúde propôs como uma de suas atividades a abordagem sobre alimentação e nutrição para capacitação desse público. Dessa abordagem, um dos temas tratados foi gordura *trans*. Selecionaram-se 30 professores de ciências da rede básica de ensino público pela Secretaria Municipal de Educação do município de Penedo em fevereiro de 2012. Assim, foi realizada uma oficina com esse público, conduzida por professores

e estudantes do curso de Nutrição e Medicina da UFAL, com participação de professores e estudantes do curso de Enfermagem e Farmácia da mesma instituição. No primeiro momento da oficina foi feita uma exposição dialogada sobre o tema, bem como uma dinâmica de leitura dos rótulos de alimentos industrializados para que os participantes pudessem identificar os alimentos que continham gordura *trans*. O segundo momento consistiu numa prática, onde os professores se dividiram em grupos para elaboração de uma proposta para inserção do tema aos conteúdos de suas disciplinas nas escolas onde lecionam. A partir disso, cada grupo apresentou sua proposta. Ao final da atividade, foi aplicado aos participantes um Formulário de Avaliação da Palestra, que continha 9 questões sobre o entendimento do tema abordado, registrado pelos próprios participantes sob orientação das estudantes integrantes do subprojeto. Os dados foram digitados no Programa *Microsoft Office Excell 2010* para a distribuição da frequência das respostas. Participaram um total de 22 pessoas, não somente professores de ciências, mas de outras áreas, sendo que 21 responderam à avaliação. Observou-se que, 100% afirmaram ter gostado da oficina e que esta foi abordada de forma esclarecedora, 95% acreditam que o conhecimento do tema é importante e 66% parabenizaram o projeto solicitando novas oficinas sobre gordura *trans*. Dentre as propostas apresentadas pelos grupos, destacaram-se: realização de projeto nas escolas para eliminação da gordura *trans*, com convite a um nutricionista do município para abordar sobre o tema aos seus alunos; inclusão do tema nas abordagens da disciplina de Matemática, como cálculo de fração, proporção e regra de três, a partir de leitura dos rótulos dos alimentos e divisão dos próprios alimentos industrializados que contém gordura *trans*; inclusão do tema na disciplina de História, abordando sobre história da alimentação, mudanças na alimentação desde a pré-história ao período industrial e pós-guerra. Os participantes constituíram-se potenciais multiplicadores do conhecimento abordado para difundir e sensibilizar estudantes e profissionais do ensino básico, bem como seus familiares

sobre o desafio de uma alimentação saudável, livre de gorduras *trans*. Em acréscimo, as propostas realizadas pelos professores traduziram-se no interesse em aprofundar a temática, em propagar o que foi aprendido a outras pessoas, bem como em identificar novos talentos para a educação em saúde, propagando práticas alimentares sem gorduras *trans*. Destaca-se assim, que essa atividade, no contexto do Programa Novos Talentos, serviu como oportunidade para atores da academia e do ensino básico articularem-se, proporcionando a educação para saúde nas escolas.

Congresso Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida | Nutrição e Saúde Pública
NUTRIÇÃO, MASTIGAÇÃO E SAÚDE ORAL
CONZO, G. C.; GOUVINHAS, M. P.; MONTEIRO, E. D.
SESI, SANTOS, SÃO PAULO, BRASIL
Apresentação por Gláucia Cristina Conzo

A mastigação exerce papel fundamental no processo de digestão dos nutrientes e consequentemente de sua absorção, já que aumenta a superfície de contato dos alimentos com as enzimas digestórias, por isso, podemos afirmar que quando se fala em medicina preventiva, a nutrição e odontologia andam de “mãos dadas” uma vez que a nutrição possui papel importante para prevenir doenças como cáries, erosões, defeitos no crescimento e desenvolvimento ósseo e doenças na mucosa oral. Este estudo foi de revisão bibliográfica baseado em livros consultados, sites, artigos originais de revisão, dos últimos 03 anos, pesquisados nas bases de dados Scielo, Bireme, Lilacs, Pub Med e Google acadêmico®. A saúde oral envolve a eficiência no processo de mastigação que é a primeira fase do processo digestório e sua função é a digestão mecânica, ou seja, a fragmentação do alimento, permitindo a mistura do bolo alimentar com a saliva. Esta irá exercer sua função de lubrificação e digestão química (pela amilase salivar), facilitando a deglutição. É um ato fisiológico e complexo, que envolve as ações de morder e triturar os alimentos

e exige completo controle das musculaturas mastigatória, facial e lingual. A quantidade de vezes que o alimento deverá ser mastigado depende de sua textura, ou seja, um alimento com textura mais leve não precisa ser mastigado por 30 vezes como no caso de um tubérculo cozido. Os carboidratos refinados são considerados hoje extremamente maléficis para a saúde oral, acidificando o meio bucal, com consequente desmineralização dentária, propiciando o desenvolvimento da bactéria *streptococcus mutans* com aparecimento de cáries que se não forem tratadas adequadamente levam a perda dentária e ou mastigação inadequada, ocasionando problemas na secreção de enzimas digestórias e trituração dos alimentos.

Problemas da mastigação inadequada:

Refluxo

Alimentos mal triturados são mais difíceis de digestão o que facilita o surgimento e/ou agravamento do refluxo.

Má digestão

Comprometimento na produção e secreção de enzimas digestórias pela rapidez na mastigação.

Deficiência na absorção de nutrientes

Quando não mastigamos direito os alimentos não sofrem a degradação necessária para que os nutrientes estejam aptos a serem absorvidos, ou seja, pode-se até comer de forma equilibrada e saudável, e mesmo assim apresentar deficiência de ferro (anemia), cálcio, e outros nutrientes.

Saciedade comprometida

Comendo rápido e sem mastigar adequadamente também não há como identificar se há satisfação ou se há compulsão. Isto porque o organismo demora cerca de 20 minutos para entender o que acontece com a alimentação.

Complicações intestinais

As proteínas e as gorduras terminam a digestão somente no duodeno. Alimentos mal mastigados contribuem para a formação de flatulências, constipação e até disbiose.

Inflamações

Há liberação de histamina que leva à processos de inflamação e outras consequências.

A alimentação e a nutrição desempenham um papel fundamental na saúde oral. O alimento relaciona-se com os dentes de modo tóxico, pelo seu contato, podendo influenciar a formação e o metabolismo de placa bacteriana de acordo com a sua composição química e características físicas. Alguns sinais orais podem ser indicativos de doenças, tais como: sensação de boca queimada, sensibilidade, dor ao toque, xerostomia e diminuição do paladar. Deficiências de ferro e vitamina B 12, pode por exemplo, provocar sensibilidade na língua. A estomatodinia (sensação de ardência e queimação por toda a boca sem causa aparente) encontrada na cavidade oral pode ser um sintoma proeminente e precoce da pelagra, doença celíaca, da desnutrição kwashiorkor e anemia macrocítica. A xerostomia pode estar associada a diabetes mellitus e déficit de vitamina A. Devemos ter sempre em mente que a assiduidade às consultas com nutricionistas e dentistas vão sempre revelar o quanto devemos nos preocupar com os alimentos e na forma de mastigá-los. A adequada absorção dos nutrientes está intimamente ligada à forma como mastigamos e a saúde oral, essenciais a este processo.

GASTRONOMIA E NUTRIÇÃO | PÔSTER | FOOD SERVICE

O DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALARES

AUTORA: GOMES, L.

EXPOSIÇÃO: GOMES, L.

BELÉM – PA

BRASIL

O desperdício de alimentos em unidades hospitalares ocorre tanto das sobras de alimentos preparados e não distribuídos como daqueles distribuídos e não consumidos. Isso implica em significativa quantidade de alimentos desperdiçados, assim como em custo para a instituição hospitalares, no

caso de hospitais públicos, para o Estado e, consequentemente, para a sociedade. Debater esse tema no âmbito multidisciplinar é relevante quando se pretende melhorar a qualidade do trabalho hospitalar, a atenção ao usuário e, finalmente, atentar para os aspectos sustentáveis que permeiam as transformações positivas em voga em nossa sociedade e fundamental ao equilíbrio do planeta, das pessoas e das populações. O estudo possui o objetivo de realizar uma revisão sistemática acerca do desperdício de alimentos nas refeições hospitalares em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs). O estudo foi de carácter descritivo-exploratório realizado durante o período de setembro a outubro de 2011. Observou-se que apesar da grande melhora ocorrida no processo alimentar e nutricional nos hospitais pela criação das Unidades de Alimentação e Nutrição – UANs, o desperdício ainda configura-se como um ponto negativo de grande escala e as consequências afetam o tratamento e a saúde dos pacientes, os custos hospitalares e sociais e a prática sustentável influenciando diretamente na qualidade alimentar e nutricional. Pelo estudo se verificou altos índices de desperdício nos hospitais brasileiros o que pode em um primeiro momento ser justificado pelo fato de ser um assunto novo, tanto a questão do desperdício como da atuação efetiva da nutrição nos hospitais.

O desperdício de alimentos nos hospitais está relacionado a diversas causas estruturais, técnicas e culturais. É importante relacionar o desperdício à qualidade, pois, se por um lado, não há como verificar a qualidade de um processo, serviço ou produto sem considerar todas as situações envolvidas e no caso dos alimentos, não basta analisar somente a qualidade nutricional e dietética, esse é apenas um item da medida. Por outro lado, o resto desprezado nos serviços de alimentação pelos usuários indica que o alimento não está atendendo às expectativas sensoriais e de paladar, também aspectos da qualidade do alimento. É fundamental focar esforços com o objetivo de minimizar o desperdício, sendo que, para tanto o envolvimento e a conscientização de todos os que compõem a UAN são indispensáveis. Assim como, atuação

do nutricionista, buscando não somente efetivar ações técnicas, mas também procurar desenvolver métodos que, sem deixar de lado as necessidades nutricionais, respeitado assim, as limitações impostas pela doença e proporcionando prazer e satisfação, minimizando assim a quantidade de sobras e restos. Por fim, sugere-se estudos constantes e aprofundados sobre o tema para se avaliar a real situação brasileira e apontar-se meios de minimizar o problema.

**Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida |
Pôster | Nutrição e Saúde Pública**

**O TEMA ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NO
ESPAÇO ESCOLAR DO ENSINO FUNDAMEN-
TAL EM CHAPECÓ, SC**

**Autores: BOHRZ, S; GRAHL, F; GUZZON, SA;
GALLINA, LS; TEO, CRPA; KUNKEL, N.**

**Universidade Comunitária da Região de Chape-
co – Chapeco/Brasil**

Apresentador: Sofie Bohrz.

OBETIVO: Analisar os aspectos relacionados ao tema alimentação e nutrição no espaço escolar. **METODOLOGIA:** Foi utilizado um questionário semi-estruturado contendo perguntas relacionadas à inclusão dos temas alimentação e nutrição no espaço escolar, aplicado aos professores das séries iniciais do ensino fundamental e aos professores da disciplina de ciências, ambos do turno vespertino, nas unidades escolares municipais urbanas do município de Chapecó, SC. A coleta de dados foi realizada no período de março a junho de 2012. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa/UNOCHAPECÓ (protocolo 003/2012). **RESULTADOS E CONCLUSÕES:** Dos 140 professores, 65 (46,5%) aceitaram participar da pesquisa. Dos entrevistados, 96,9% são do sexo feminino, do total, 50,8% possuem especialização em alguma área da educação, enquanto 41,5% são graduados. Quando questionados em relação aos temas alimentação e nutrição em sala de aula, 96,9% afirmaram estar presente. Dentre os assuntos mais trabalhados estão alimentação saudável (63,1%);

conservação dos alimentos (26,2%); obesidade e desnutrição (24,6%), nutrientes (21,5%) e transtornos alimentares (10,8%). Em relação à abordagem dos temas alimentação e nutrição durante a formação, para 47,7% dos professores, não foram abordados e entre os 52,3% que tiveram a abordagem, 32,4% relatam não ter sido suficiente para repassar o conhecimento aos alunos. Para a elaboração das aulas, 78,5% dos professores buscam informações em livros de alimentação e nutrição, 76,9% na internet e/ou televisão; 67,7% em artigos e revistas científicas, enquanto outras fontes foram citadas por menos de 40% dos entrevistados. Quanto aos critérios utilizados para elaboração do planejamento de ensino, 16,9% dos professores afirmaram utilizar apenas as propostas e guias fornecidos pelos órgãos públicos, enquanto 81,5% utilizam mais de um dos critérios apontados no questionário, que são o planejamento anterior, necessidade e interesse dos alunos, experiência, atualização dos programas e pesquisas atuais e reunião com demais professores. Em relação ao interesse em adquirir novos conhecimentos na área, 60% relataram necessidade de aprofundar conhecimentos em macro e micronutrientes, 58,5% em higiene e conservação dos alimentos, 46,2% em alimentação infantil, e os demais assuntos como PNAE e guias alimentares, foram mencionados por menos de 40% dos professores. As didáticas mais utilizadas são a pirâmide alimentar (83,1%), histórias infantis (69,2%), cartazes (70,8%), músicas (67,7%), palavras cruzadas (66,9%) e filmes (66,2%), sendo que outros como dinâmica de grupo, teatros, jogos, cartilhas do Ministério da Saúde e folders foram mencionados por menos de 50% dos entrevistados. Quanto a educação nutricional na infância contribuir para a adoção de hábitos alimentares saudáveis na vida adulta, 63,1% disseram que acreditam influenciar, enquanto 21,5% responderam que não e 13,9% disseram depender do que eles aprendem em casa. Em relação a semana da alimentação, 76,9% afirmaram que não são realizadas atividades voltadas a temática na escola. Devido a escola ser um local privilegiado para ações de educação nutricional e formação de hábitos

alimentares saudáveis, conclui-se que o tema é inserido no ambiente escolar, porém é preciso capacitar os professores, dando subsídio para que o conhecimento seja repassado de forma adequada e eficiente. Quanto as fontes de informação, várias confiáveis foram citadas, porém deve-se incentivar a utilização dos materiais do Ministério da Saúde, ressalta-se a importância de propagar na mídia informações seguras, devido a alta procura por essas fontes.

**Gastronomia e Nutrição | Pôster | Food Service
OBTENÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE FARINHA A PARTIR DA CASCA DE ABACAXI E DE MANGA**

MENDES, B. A. B.; SOUZA, A. O.; CARVALHO, S. A.
Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia (UESB), Itapetinga-BA, Brasil.

Autor que irá apresentar o trabalho: Bruna de Andrade Braga Mendes

Objetivo: A proposta do presente estudo foi desenvolver uma rota experimental para obtenção de farinha a partir da casca de manga (*Mangifera indica* L.) cv. Tommy Atkins e de abacaxi (*Ananas comosus* L. merrill) cv. Pérola oriundos de resíduos da agroindústria e caracterizar as farinhas obtidas a partir da determinação de parâmetros físico-químicos e da composição centesimal. **Metodologia:** As mangas e os abacaxis foram adquiridos em 5 lotes. As frutas (manga e abacaxi) foram devidamente lavadas e higienizadas, a polpa foi separada das cascas manualmente com auxílio de facas. As farinhas foram obtidas por meio da desidratação das cascas em uma estufa com circulação e renovação de ar a 60 °C por 24 horas, posteriormente foram trituradas com o auxílio de um liquidificador doméstico e peneiradas (peneira de 40 mesh) para obtenção das farinhas. A atividade de água foi determinada com a utilização de um analisador de Atividade de Água. O pH mensurado em potenciômetro digital. A acidez foi determinada pela titulação potenciométrica da amostra com solução de hidróxido de sódio onde se determinou o ponto de equivalência pela medi-

da do pH da solução, os resultados foram expressos em gramas de ácido cítrico/100g de amostra. O teor de umidade foi determinado por técnica gravimétrica em estufa a 105 °C até peso constante. A determinação teor de cinzas foi obtida pela incineração da amostra em mufla à 550°C. A concentração de proteína bruta foi determinada pela quantificação de nitrogênio total da amostra utilizando método de Kjeldahl. A extração dos lipídios foi feita utilizando éter de petróleo como solvente orgânico, através do aparelho soxhlet. **Resultados:** As farinhas de casca de abacaxi (FCA) e de casca de manga (FCM) obtidas dos resíduos gerados em indústria apresentaram granulometria e textura adequadas para aplicação em formulações alimentícias diversas. A caracterização físico-química foi realizada determinando-se a atividade de água, pH e acidez. A composição centesimal foi avaliada a partir da determinação da umidade, cinzas, proteína e extrato etéreo. As farinhas obtidas das cascas do abacaxi (FCA) e da manga (FCM) apresentaram baixos valores de umidade e atividade de água, com valores de 9,26 % ($\pm 0,66$) e 3,82 % ($\pm 0,38$) para umidade e 0,34 ($\pm 0,05$) e 0,33 ($\pm 0,03$) para a atividade de água, respectivamente, ambas são ácidas com pH e acidez (g ácido cítrico.100g⁻¹de farinha) de 4,42 ($\pm 0,08$) e 1,99 ($\pm 0,19$) para FCA e 4,54 ($\pm 0,03$) e 0,94 ($\pm 0,23$) para FCM, respectivamente. As farinhas evidenciaram baixos teores de proteínas com 4,49 % ($\pm 0,40$) para a FCA e 2,19 % ($\pm 0,82$) para FCM, e consideráveis teores de lipídeos nos valores de 6,31 % ($\pm 0,39$) para a FCA e 5,77 % ($\pm 0,44$) para FCM. **Conclusão:** É possível afirmar que foi possível obter farinha a partir da casca de abacaxi e de manga oriundas de resíduos da agroindústria. Os resultados de caracterização físico-química e de composição centesimal indicam que as farinhas obtidas possuem baixa umidade, baixa atividade de água e são ácidas, tornando-as farinhas de difícil ataque microbiano, garantindo assim a maior segurança no consumo e estabilidade microbiológica dos produtos. Essas farinhas são pobres em proteínas, porém são boas fontes de lipídeos podendo ser utilizadas como ingrediente na prepa-

ração de produtos enriquecidos e aproveitadas na formulação de novos produtos alimentícios.

Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida | Pôster | Nutrição Clínica e Saúde Pública
PERFIL ALIMENTAR DE ADULTOS SEGUNDO O PROGRAMA 5 AO DIA

Führer, C.¹, Duval, N.¹, Cechinel, N.¹, Pizzato, A.¹

¹Faculdade de Enfermagem, Nutrição e Fisioterapia, PUCRS

Porto Alegre – Brasil

Autor apresentador: Camila Dias Führer (Führer, C. D.)

Objetivo: Descrever o perfil alimentar de adultos segundo o Programa 5 ao Dia. **Metodologia:** Estudo observacional com abordagem quantitativa de adultos jovens aninhado ao estudo intitulado “Os Efeitos do Envelhecimento e do Exercício Físico nos Níveis Periféricos de Cortisol e BDNF e no Balanço entre Estresse Oxidativo e Defesas Antioxidantes e suas Possíveis Relações com a Integridade Cognitiva”. Foi realizada a avaliação dietética (registro alimentar habitual) no turno da manhã pelos pesquisadores. O registro alimentar habitual de 24 horas foi preenchido pelos pesquisadores durante a entrevista dos participantes do estudo, sendo anotado as quantidades de alimentos e bebidas consumidas habitualmente. A variedade das cores consumidas ao longo do dia baseou-se no Programa 5 ao Dia. As porções de frutas, verduras e legumes foram descritas com base nas 5 cores propostas pelo programa: vermelho, laranja, roxo, verde e branco. As cores foram analisadas em relação à sua frequência de consumo individualmente e conforme a frequência de consumo de acordo com o Programa 5 ao Dia. Foi realizada análise descritiva dos dados, sendo estes apresentados na forma de média ± desvio padrão e percentual (%). O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da PUCRS. **Resultados:** 43 indivíduos adultos do sexo masculino. Média de idade: 26 ± 4 anos. Com relação ao consumo das cores, 20 (46%) dos indivíduos não consumiram a cor bran-

ca, 11 (26%) a vermelha, 20 (46%) a laranja, 32 (74%) a roxa e 12 (28%) a verde; 23 (54%) dos indivíduos consumiram ≥ 1 vez/dia alimentos da cor branca, 32 (74%) vermelha, 23 (54%) laranja, 11 (26%) roxo e 31 (72%) verde. Notou-se um grande número de adultos que não consome alimentos da cor roxa (74%), sendo a cor menos consumida. A média do consumo no total de cores/dia foi de 3 ± 1 cores/dia e aproximadamente 12% dos adultos referiram não ingerir nenhuma cor por dia. As cores mais consumidas foram a vermelha e a verde (74% e 72%, respectivamente). O alimento mais consumido relacionada a cor vermelha foi o tomate, com aproximadamente 72% dos referidos pelos indivíduos. Já a cor verde esteve associada ao consumo de alface com aproximadamente 57% dos alimentos referidos pelos adultos. **Conclusão:** O perfil alimentar de adultos jovens indica um consumo das cinco cores abaixo do preconizado pelo Programa 5 ao Dia. Ações contínuas de educação nutricional relacionadas à importância do consumo das 5 cores durante o dia são fundamentais, visando evitar a carência de micronutrientes e consequentemente, deixando os indivíduos menos expostos a fatores que contribuem para o desenvolvimento de doenças.

NUTRIÇÃO, LONGEVIDADE E QUALIDADE DE VIDA | PÔSTER | Nutrição e Saúde Pública
PERFIL ALIMENTAR DOS ALUNOS DO CURSO DE NUTRIÇÃO DE UMA INSTITUIÇÃO DE ENSINO SUPERIOR DO ESTADO DO PARÁ (PA).

Instituição: Universidade da Amazônia (UNAMA) / Belém – Pará – Brasil

Autores: CHAGAS JUNIOR, G.C.A.*; PORTELLA, M.B.**; GOMES, D.L.***

*Acadêmico do Curso de Bacharelado em Nutrição da Universidade da Amazônia (UNAMA) na cidade de Belém do Pará, bolsista/pesquisador de Iniciação Científica.

** Pediatra, Doutora em Ciências Aplicadas à Pediatria pela Universidade Federal de São Paulo (UNIFESP), Docente do Curso de Bacharelado

do em Nutrição da Universidade da Amazônia (UNAMA), membro da Sociedade Brasileira de Pediatria (SBP).

*** Nutricionista pela Universidade Federal do Pará (UFPA), Consultora técnica do Ministério da Saúde e doutoranda em Nutrição Humana pela Universidade de Brasília (UNB).

Apresentador: Gilson Celso Albuquerque Chagas Junior

OBJETIVO: Verificar o perfil alimentar dos acadêmicos do Curso de Nutrição de uma Instituição de Ensino Superior da cidade de Belém do Pará. **METODOLOGIA:** A presente pesquisa envolveu 161 alunos regularmente matriculados no Curso de Nutrição de uma Instituição de Ensino Superior, privada, da cidade de Belém do Pará, que aceitaram em participar da pesquisa. Todos os participantes da presente pesquisa foram estudados segundo os preceitos da Declaração de Helsinque e do Código de Nuremberg, respeitadas as Normas de Pesquisa Envolvendo Seres Humanos (Res. CNS 196/96) do Conselho Nacional de Saúde. Para o levantamento do perfil alimentar a pesquisa recebeu aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade da Amazônia (FR nº400278/11). Foi realizada a entrevista com preenchimento de dois questionários contendo perguntas abertas e fechadas no período de abril a junho de 2011. Após o período de coleta dos dados e informações os resultados foram analisados descritivamente. Para a tabulação foi utilizado o software Microsoft Office Excel 2007®. **RESULTADOS:** Quanto ao consumo de porções de verduras e legumes cerca de 98,14% declararam que consomem até 4 porções diárias, seguido de apenas 1,86% que responderam em consumir de 5 a 7 porções. Resultado semelhante em relação ao consumo de frutas, onde 97,52% afirmaram em consumir até 4 porções diárias, e apenas 4 acadêmicos assumiram em consumir de 5 a 7 porções diárias de frutas. A obesidade foi apontada como presente nos familiares de 36,65%. **CONCLUSÃO:** Grande parte da população de acadêmicos de Nutrição não está adotando os conhecimentos de hábitos alimentares saudáveis em suas vidas ro-

tineiras. Há que se observar este fato, pois parte da população estudada tem parentes com Doenças Crônicas Não-Transmissíveis - DCNT.

Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida |
Pôster | Nutrição e Saúde Pública
PERFIL DOS EGRESSOS DO CURSO DE NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE – ASPECTOS DA FORMAÇÃO E DO MERCADO DE TRABALHO

LUCENA, M. K. S. P. *

MEDEIROS, G. C. B. S.

ABREU, E. M. R.

MEDEIROS, L. V. D.

ROCHA, N. M. F.

CALADO, C. L. A.

Trabalho desenvolvido na UFRN

*Bacharel em Nutrição pela Universidade Federal do Rio Grande do Norte. Curso Superior Tecnológico em Gastronomia pela Universidade Potiguar. Especialista em Nutrição Clínica Avançada pela Universidade Potiguar. Nutricionista do Centro Integrado de Atendimento Multidisciplinar.

Trabalho apresentado por Maarâni Karla Soares Pereira de Lucena

A construção do perfil do profissional nutricionista tem seu início em amplas discussões entre as entidades representativas, e são finalizadas pela formação acadêmica de acordo com o projeto político pedagógico adotado em cada curso, tornando-se um instrumento importante de ser avaliado. O trabalho teve como objetivo traçar o perfil do egresso do curso de Nutrição da Universidade Federal do Rio Grande do Norte, identificando aspectos da formação e do mercado de trabalho. O trabalho analisou uma amostra de 19,6% do total de egressos formados ao longo de todo o curso. Para tanto foi utilizado um instrumento auto-aplicável, com metodologia descritiva, e análise estatística com significância estatística de 5%. Os resultados traduzem que a grande predominância

dos egressos são do sexo feminino – 99% - com idade entre 30 e 40 anos. A razão pela escolha do curso, pela maioria dos egressos foi a identificação pessoal com o mesmo. 56,2% dos egressos fizeram pós-graduação. 90% estão atualmente trabalhando na área de Nutrição, e destes 29,2% são na área de Alimentação Coletiva, interpretada como a área que mais absorve os egressos. O processo seletivo para o atual emprego mais descrito foi o concurso público. Os nutricionistas apresentaram um bom grau de satisfação pelo exercício profissional e declararam não estarem satisfeitos com a remuneração recebida. A obtenção do primeiro emprego, para a maior proporção dos egressos, deu-se de 0 a 6 meses após o período de formação. 86% relataram receber menos que o piso salarial para o profissional nutricionista (10 SM para 40 horas trabalhadas). A revista técnica e o site mais utilizados pelos egressos é da Nutrição em Pauta. A revista de grande circulação mais lida é a Veja. Acreditamos portanto, que o conhecimento destes dados permitirá uma intervenção futura nos projetos pedagógicos dos cursos de nutrição, visando à formação integral do futuro nutricionista e permitindo que possa exercer melhor seu papel social.

Palavras-chave: Egressos. Nutrição. UFRN. Mercado de Trabalho.

Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida | Pôster | Nutrição e saúde Pública

PERFIL EPIDEMIOLOGICO DE UMA POPULAÇÃO CADASTRADA NO HIPERDIA

Barazzutti, A. C.; Coelho, A. N; Reginato, P. F.*; Centro Universitário Franciscano, Santa Maria-RS, Brasil.

***Apresentador do trabalho.**

Objetivo: A Hipertensão Arterial é a morbidade mais comum na população adulta acometendo mais de 20% dessa população, sendo a patologia de maior frequência nos serviços de saúde do Brasil. Por sua grande incidência justifica-se o interesse em avaliar a sua epidemiologia. O Objetivo é veri-

ficar a prevalência de hipertensão e correlacionar o estado nutricional dos hipertensos na unidade básica de saúde em questão. Para atender os portadores de hipertensão, o Ministério da Saúde possui o Programa Nacional de Atenção a Hipertensão Arterial e Diabetes Mellitus. O programa compreende um conjunto de ações de promoção de saúde, prevenção, diagnóstico e tratamento dos agravos da hipertensão e diabetes. Entre essas ações esta o sistema de cadastramento e acompanhamento de Hipertensos e Diabéticos o HiperDia. Esse é programa informatizado de cadastramento que esta disponível em todos os postos de saúde do Brasil desde 2002.

Metodologia: Este é um trabalho Final de Pós-graduação apresentado ao curso de Nutrição Clínica com gestão em consultório. Esse trabalho foi realizado em uma Unidade Básica de Saúde localizada na cidade de Santa Maria/ RS. Trata-se de um estudo descritivo e amostral de uma população de hipertensos (588) cadastrados no programa HiperDia, cujo objetivo é verificar o perfil epidemiológico dos hipertensos e correlacionar o estado nutricional de uma amostra de 20%, com 5% de erro e confiabilidade de 95% (n=174) dessa população com a patologia. A Unidade Básica de Saúde atende cerca de 2.894 adultos com faixa etária de ≥ 20 anos. Com um total de 1.523 pessoas do sexo feminino e 1.371 do sexo masculino. O estudo foi realizado com os hipertensos da unidade cadastrados no HiperDia totalizando 588 pessoas cerca de 20,3% do total da população adulta. Nos cadastros é observado a prevalência de hipertensão no sexo feminino que é 25,2% (n=384) e no sexo masculino é 14,87% (n=204). Assim como em outros estudos sobre prevalência da hipertensão que está presente em 20% da população adulta do país (V Diretrizes Brasileiras de Hipertensão Arterial, 2006).

Resultados: Observou-se no estudo a prevalência de hipertensão arterial no sexo feminino 25,2% (n=384) da amostra e no sexo masculino 14,87% (n=204). A hipertensão arterial foi maior no sexo feminino na faixa etária ≥ 60 anos e nos homens na faixa etária 50 a 59 anos. O estudo demonstrou alta prevalência de hipertensão, sedentarismo,

obesidade. Elevada risco para doenças coronárias associadas a valores elevados de circunferência abdominal e relação cintura-quadril. Esses resultados sugerem a grande prevalência de sobrepeso e obesidade favorecendo níveis elevados de pressão e aumentando a incidência de agravos para a saúde. Sendo de grande importância as intervenções nutricionais, com um acompanhamento especializado para contribuir na qualidade de vida, no controle da obesidade e na manutenção da pressão arterial. O estudo demonstrou alta prevalência de hipertensão, sedentarismo, obesidade. Quanto ao sedentarismo mais da metade dos hipertensos 56% (n=331) não praticam nenhuma atividade física. Sendo maior o sedentarismo nos homens 62,7% (n=128) do que em relação as mulheres 53% (n=203). Semelhante resultado foi encontrado no estudo de Laterza et al, (2007) que destaca que apenas um terço dos pacientes hipertensos tratados apresentam valores de pressão arterial dentro dos limites satisfatórios. A obesidade considerada como $IMC \geq 30 \text{ kg/m}^2$ foi maior nos homens estando presente em 30% nas mulheres 21,6% apresentam obesidade. A prevalência de hipertensos com obesidade nesse estudo foi de 24,3% (n = 143). Observa-se semelhante resultado nos dados do NHANES III, a prevalência de hipertensão arterial, ajustada por idade, em adultos com $IMC = 30 \text{ kg/m}^2$ é de 38,4% em homens e 32,2% para a população feminina.

Elevada risco para doenças coronárias associadas a valores elevados de circunferência abdominal e relação cintura-quadril. Esses resultados sugerem a grande prevalência de sobrepeso e obesidade favorecendo níveis elevados de pressão e aumentando a incidência de agravos para a saúde. Sendo de grande importância as intervenções nutricionais, com um acompanhamento especializado para contribuir na qualidade de vida, no controle da obesidade e na manutenção da pressão arterial. **Conclusão:** Dessa maneira, o principal objetivo do trabalho foi apresentar os dados epidemiológicos de hipertensos de uma Unidade Básica de Saúde cadastrados no programa de acompanhamento Hiperdia. Destacando que é de grande impor-

tância não apenas o controle da hipertensão, mas orientação quanto à mudanças nos padrões alimentares e no estilo de vida dessa população. Devido a grande incidência dessa patologia e da grande sobrecarga de doenças associadas a ela, como doenças renais, coronariopatias, AVC entre outras.

NUTRIÇÃO, LONGEVIDADE E QUALIDADE DE VIDA | PÔSTER | NUTRIÇÃO CLÍNICA PERFIL NUTRICIONAL DE IDOSOS ATENDIDOS EM UM AMBULATÓRIO DE UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO

MOREIRA, N.; SIMÕES, M.; VIEIRA, P.; LUZ, S.; MOREIRA, J.

Universidade Federal do Triângulo Mineiro - Uberaba - MG - Brasil

Apresentadora: Jaqueline Nascimento Moreira

Objetivo: Este trabalho teve como objetivo diagnosticar o perfil nutricional dos idosos atendidos em um ambulatório de um hospital universitário em Minas Gerais. **Metodologia:** Trata-se de um estudo transversal, realizado no Ambulatório de Nutrição do Programa de Residência Integrada Multiprofissional - Área de concentração em Saúde do Idoso, do Hospital de Clínicas da Universidade Federal do Triângulo Mineiro - UFTM, com idosos acima de 60 anos, atendidos no período de março a julho de 2012. Durante a primeira consulta nutricional de cada paciente foi realizada a aferição do peso e estatura, Circunferência da Cintura (CC), Circunferência do Quadril (CQ) e o questionamento sobre a presença ou não das seguintes comorbidades: Diabetes Mellitus (DM), Hipertensão Arterial (HAS) e Hipercolesterolemia (HC). Para avaliação do estado nutricional foi empregado o cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC), sendo que para sua classificação utilizou-se as recomendações da World Health Organization (2000). Com o objetivo de determinar o tipo de obesidade apresentado pelos participantes, foi realizado o cálculo da relação cintura/quadril (RCQ). Os pontos de corte utilizados para CC e RCQ foram respectivamente $< 94\text{cm}$ para homens

e < 80cm para mulheres e < 1,00 para homens e <0,85 para mulheres. **Resultados:** Foram avaliados 25 idosos com média de idade de 73 anos (DP = ± 10,0), sendo que, 72% (N = 18) eram do sexo feminino e 28% (N = 7) eram do sexo masculino. Encontraram-se médias de peso de 64,5 Kg (DP = ± 20,2) e estatura de 1,54 m (DP = ± 0,12). Quanto à classificação do estado nutricional, apenas 28% (N = 7) da amostra estavam na faixa da eutrofia, 16% (N = 4) eram baixo peso, 16% (N = 4) sobrepeso e 40% (N = 10) obeso. Do total de idosos com excesso de peso 40% (N = 10) eram mulheres. Foi verificado que mais da metade dos indivíduos estudados apresentaram CC e RCQ elevados (CC = 56%, N = 14; RCQ = 52%, N = 13), e novamente a prevalência foi maior na população feminina. Apenas 28% (N = 7) da amostra não apresentava nenhuma das comorbidades questionadas. **Conclusões:** Após análise dos dados pode-se concluir que os idosos atendidos nesta unidade de saúde, em sua maioria, estão com excesso de peso e possuem um risco acentuado para o desenvolvimento de doença cardiovascular, já que as medidas de CC e RCQ estão acima da recomendação e ainda possuem outras doenças associadas. Observou-se também que estas elevações, tanto de peso como de CC e RCQ foram mais frequentes na população feminina. Estes achados são semelhantes a outros encontrados na literatura que mostram um aumento na prevalência de excesso de peso decorrente da transição nutricional ocorrida nos últimos anos, principalmente em mulheres.

Congresso Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida | Tema Livre | Nutrição Clínica
PERFIL NUTRICIONAL DE PACIENTES ENCAMINHADOS AO AMBULATÓRIO DE NUTRIÇÃO EM HOSPITAL ESPECIALIZADO EM CARDIOLOGIA.

Instituto do Coração do Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo
(HC-FMUSP)
São Paulo – Brasil

Ghtait L, Carvalho T, Proença L.
Apresentação : Laila Ghtait

Objetivo: Verificar o perfil dos pacientes encaminhados ao ambulatório de nutrição de um hospital especializado em cardiologia segundo gênero, faixa etária, nível de assistência, diagnóstico nutricional e risco nutricional. **Métodos:** Foram avaliados pacientes encaminhados pelas equipes médicas no período de 4 meses. Os dados foram coletados do prontuário médico. Considerou-se risco nutricional pacientes que tiveram Índice de Massa Corporal (IMC) $\geq 30\text{kg/m}^2$, Colesterol total $\geq 200\text{mg/dL}$, LDL-c $\geq 160\text{mg/dL}$, Triglicérides (TG) $\geq 200\text{mg/dL}$, Glicemia de jejum $\geq 126\text{mg/dL}$ ou Hemoglobina glicada (HbA1c) $\geq 6,5\%$, idade acima de 70 anos e presença de Insuficiência Cardíaca Crônica (ICC). **Resultados e Conclusões:** dos 647 pacientes, 50,9% eram mulheres, 53,3% idosos dos quais 20,6% ≥ 70 anos, 44,8% adultos e 1,9% crianças e adolescentes. O nível de assistência nutricional predominante foi o terciário (88,9%). Quanto ao diagnóstico nutricional, observou-se 50,5% de obesos, 23,8% com sobrepeso, 21,6% eutróficos e 4% com baixo peso. O excesso de peso aumentou em paralelo com a faixa etária, sendo 92% nos idosos, 87% nos adultos, dos quais 59,3% são obesos, e 85% nas crianças e adolescentes ($p=0,000$). A proporção de pacientes com pelo menos um fator de risco nutricional foi de 87,7%, das quais 31,2% tiveram Colesterol total $\geq 200\text{mg/dL}$, 22,7% TG $\geq 200\text{mg/dL}$, 7,7% LDL $\geq 160\text{mg/dL}$, 29,9% Glicemia de jejum $\geq 126\text{mg/dL}$ ou HbA1c $\geq 6,5\%$. 74% da população total estão acima do peso ($p=0,000$). Daqueles que tiveram Glicemia $\geq 126\text{mg/dL}$ ou HbA1c $\geq 6,5\%$, 64% são idosos e 36% adultos ($p=0,001$). Como esperado a maior parte da população avaliada foi obesa, independente da patologia de base dada sua grande importância como fator de risco para doenças cardiovasculares.

Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida |
Pôster | Nutrição Clínica
PERFIL NUTRICIONAL DOS HIPERTENSOS
FREQUENTADORES DE UMA UNIDADE BÁ-

SICA DE SAÚDE DA REGIÃO METROPOLITANA DE BELO HORIZONTE/MG

FORTINI BANDEIRA, F.; DE FÁTIMA VIANA, S.; GILZA CASTRO, J.

Unidade Básica de Saúde – Betim – Minas Gerais - Brasil

Apresentadora: Fernanda Fortini Bandeira

Este artigo avalia o perfil nutricional dos frequentadores do Grupo de Informação e Convivência dos Hipertensos, de uma Unidade Básica de Saúde (UBS) da região metropolitana de Belo Horizonte, Minas Gerais. Foi um estudo transversal realizado todas as segundas, quartas e quintas-feiras com 122 pacientes, de ambos os sexos (22% homens e 78% mulheres), sem comprometimento de memória. Os valores de referência usados para classificação do estado nutricional dos pacientes foram baixo peso (IMC < 18,5 kg/m²), eutrofia (IMC 18,5-24,9 kg/m²), sobrepeso (IMC 25-29,9 kg/m²), obesidade grau I (IMC 30,0-34,9 kg/m²), obesidade grau II (35,0-39,9 kg/m²) e obesidade grau III (IMC > 40,0 kg/m²) segundo a Organização Mundial de Saúde. Dos pacientes avaliados todos eram hipertensos, apesar de manterem um controle da pressão; 20% estavam eutróficos, 45% com sobrepeso (43% das mulheres e 52% dos homens), 19% com obesidade grau I, 11% com obesidade grau II e 5% com obesidade grau III; 75% dos hipertensos apresentaram risco muito elevado, 16% possuíam apenas risco elevado e 9% risco baixo para as doenças cardiovasculares e para os distúrbios metabólicos; 95% dos pacientes do sexo feminino e 5% do sexo masculino apresentaram Relação Cintura Quadril (RCQ) $\geq 0,8$ e $\geq 1,0$ respectivamente, o que é indicativo de obesidade andróide e risco aumentado de doenças relacionadas com a obesidade. Conclui-se que há uma expressiva incidência do estado nutricional inadequado, reveladas tanto pelo peso corporal quanto pela gordura abdominal, que indicam maior susceptibilidade destes a morbidade e a mortalidade.

NUTRIÇÃO, LONGEVIDADE E QUALIDADE DE VIDA | PÔSTER | NUTRIÇÃO E SAÚDE

PÚBLICA

PERFIL NUTRICIONAL E AVALIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR DE DETENTOS DO COMPLEXO PENITENCIÁRIO DE VIANA – ES
AUTORES: AMICHI, KR; ARMINI, R; MONTEIRO, S.

INSTITUIÇÃO: FACULDADE CATÓLICA SALESIANA DO ESPIRITO SANTO – VITÓRIA (ES)

AUTOR APRESENTADOR: KELLY RIBEIRO AMICHI

Resumo:

Objetivo: Avaliar perfil nutricional e o consumo alimentar da população carcerária em uma Penitenciária de Segurança Média I – PSME I em Viana- ES. **Métodos:** A amostra compreendeu de 140 prontuários de detentos entre a faixa etária de 18 a 59 anos. Foram observadas dos prontuários as variáveis: idade, peso e altura, para os cálculos do IMC. Também foi avaliado o consumo alimentar e o resto ingestão dos detentos no período de 7 dias. **Resultados:** Verificou-se a prevalência na faixa etária entre 25 a 50 anos. Em relação ao perfil nutricional dos detentos o estudo mostrou que 52% estão eutróficos, 42% com sobrepeso, 4% com obesidade grau I, 2% com obesidade grau II e 1% enquadrando em obesidade grau III. A média de consumo calórico diário foi de 2837 kcal, distribuído em carboidrato com 63%, lipídeo com 22% e proteína em 15%. Comparando a média de consumo de micronutrientes dos detentos, o cálcio não alcançou o recomendado pelas DRIs (1200 mg/dia), alcançando somente 428 mg/dia, o ferro atingiu a recomendação, ficando com 24 mg/dia, o consumo das vitaminas A e C não alcançaram as recomendações, atingindo a média de 613 mg/dia e 32 mg/dia respectivamente. O consumo médio de sódio foi de 4829 mg/dia, muito acima do limite diário de 2300 mg, recomendado pela DRIs e a fibra atendeu as recomendações, ficando com média de 28 mg/dia. De acordo com os resultados dos índices de resto ingestão avaliados no período de sete dias de coleta, referente as refeições do dia (desjejum, almoço, lanche e jantar), totalizou 225/

kg, uma média de 32 kg diários de resto ingestão, correspondente a 8,4% de resto ingestão/dia, sendo classificado por CASTRO e QUEIROZ (2007) como regular. Pôde se observar também com a média diária de 32 kg de resto ingestão, poderia alimentar 48 pessoas. **Conclusão:** Os resultados desta pesquisa demonstram que a população estudada mesmo com um perfil antropométrico adequado (52% eutróficos), por se tratar de uma população sedentária, há necessidade de adequar a ingestão calórica e o consumo de micronutrientes que se encontram abaixo das recomendações da DRIs, com isso, revendo a composição das preparações dos cardápios oferecidos. Quanto aos índices de resto ingestão, são necessárias medidas urgentes na melhoria dos cardápios ofertados, pois o controle do desperdício é de grande relevância.

Palavras chave: Consumo alimentar; estado nutricional; resto ingestão.

NUTRIÇÃO, LONGEVIDADE E QUALIDADE DE VIDA | TEMA LIVRE | NUTRIÇÃO CLÍNICA PERFIL NUTRICIONAL E CONSUMO DE FRUTAS E HORTALIÇAS DE PACIENTES COM DOENÇA INFLAMATÓRIA INTESTINAL ATENDIDOS AMBULATORIALMENTE
FAVERI, A., RODRIGUES, I. M., SPECHT C. M., MALLUTA, E. F., SCOLLARO, B., BARRETTA, C., MATOS, C. H., UNIVERSIDADE DO VALE DO ITAJAÍ, ITAJAÍ, BRASIL.

Apresentador: Aline De Faveri

As Doenças Inflamatórias Intestinais (DII), são patologias crônicas que possuem duas formas principais de apresentação: a Doença de Crohn (DC) e a Retocolite Ulcerativa Idiopática (RCUI). Alimentos com alto teor de fibras reduzem o tempo de digestão e excreção, e contribuem para a menor proliferação de microorganismos patógenos, sendo possivelmente um fator de proteção para o aumento do tempo de remissão das DII. A redução da ingestão de Frutas e Hortaliças (FH) resulta em menor ingestão de fibras. Essa diminuição pode

estar associada a orientações durante a doença ativa, adotada para minimizar os sintomas. No entanto, alguns pacientes continuam com essa restrição depois que a atividade da doença é controlada, o que acarreta menor ingestão de micronutrientes e substâncias antioxidantes. Desta forma, este trabalho objetiva identificar o estado nutricional e o consumo de FH antes e depois do diagnóstico da doença em pacientes atendidos pelo ambulatório de DII em uma Unidade de Saúde Escola de Itajaí – SC. O projeto foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisa da Universidade do Vale do Itajaí, sob o parecer 18639. A coleta de dados foi realizada entre os meses de abril e agosto de 2012. O estado nutricional foi avaliado a partir das variáveis peso e estatura, utilizando-se o indicador Índice de Massa Corporal (IMC) e as classificações da Organização Mundial da Saúde (WHO, 1995). O consumo de FH foi avaliado a partir de um questionário de frequência alimentar e os resultados foram comparados com as recomendações de 400g/dia proposta pelo Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2006). Para comparação de médias foi utilizado o teste de Mann Whitney e Wilcoxon. Foram avaliados 50 pacientes, 30% apresentavam RCUI e 70% DC, destes 3% foram classificados como baixo peso, 46% como eutróficos e 48% com sobrepeso e obesidade. Em relação ao consumo de FH, em média os pacientes consumiam cerca de 423,26±243,35g antes e 415,26±190,18g depois do diagnóstico das DII. Embora em ambos os momentos a média geral consumida de FH estivesse dentro do recomendado notou-se uma redução do consumo após o diagnóstico não sendo estatisticamente significativo (p=0,72), que pode estar relacionado aos sintomas e a fase da doença. Ao comparar as médias de consumo de FH e o tipo de DII, observou-se que antes do diagnóstico houve diferença estatisticamente significativa (p=0,041) entre os pacientes com DC (374,34±224,38g) e RC (537,4±257,06g), entretanto o mesmo não aconteceu entre os pacientes com DC (396,2±188,58g) e RC (459,73±192,84g) após o diagnóstico (p=0,20). Destaca-se que as fibras podem auxiliar na remissão da doença, porém é importante considerar

o tipo de fibra, atividade da doença e os sinais e sintomas apresentados pelo paciente. Diante deste contexto, ressalta-se a importância do acompanhamento nutricional em paralelo ao tratamento medicamentoso, para aumento do tempo de remissão das DII, prevenção das complicações e melhora da qualidade de vida do paciente. Projeto financiado pelo artigo 170/Governo de Santa Catarina.

Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida | Pôster | Nutrição e Saúde Pública

PERFIL NUTRICIONAL E DE CONSUMO ALIMENTAR DE PACIENTES ATENDIDOS EM UNIDADES BÁSICAS DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE SALVADOR – BAHIA

Alvarez, G; Borba, M; Barreto, J. D; Carvalho, M. Universidade Salvador (UNIFACS), Nutrição, Salvador (BA), Brasil.

Apresentadores do trabalho: Gabriela Alvarez e Mariana Borba

Resumo

Uma alimentação saudável e equilibrada é essencial para manter e/ou recuperar a saúde e prevenir algumas patologias (Fisberg, 2009). O acesso regular e adequado aos alimentos para as famílias dos estratos mais desfavorecidos é custoso no sentido de que absorve parcela significativa da renda familiar e pode comprometer o acesso a outros bens e serviços necessários a uma vida digna (Maluf, 2000). **Objetivo:** Identificar o perfil de consumo alimentar dos usuários que frequentam duas unidades de saúde da rede de atenção primária do município de Salvador pertencentes aos Distritos Sanitários de Subúrbio Ferroviário e Itapagipe. **Metodologia:** Os dados foram obtidos através do atendimento nutricional pelos graduandos do curso de Nutrição por meio da disciplina Programa de Integração Saúde Comunidade (PISCO), da Universidade Salvador (UNIFACS), nas Unidades de Saúde da Família dos dois Distritos Sanitários de Salvador. **Resultado:** foram analisados os dados de 40 usuários, sendo 90% de mulheres e 10% de homens com idade entre 12 a 77 anos. Observou-

-se que o tipo alimentar mais prevalente foi aquela que incluiu pães, arroz, cereais e massas, 78% consumiam carnes, 42,50 % frutas, e 55 % verduras e legumes. A dieta é basicamente caracterizada por alimentos com alto valor calórico, ricos em gordura, sódio e açúcar, com baixo teor em vitaminas, minerais e fibras. Com relação aos hábitos alimentares, a maioria apresentou um padrão alimentar similar, 60% realizam de três a quatro refeições ao dia, 35% realizam mais de 5 refeições ao dia, quanto ao consumo de água 50 % consomem menos de 1 litro diariamente. Verificou-se que 57,5% não realizam atividade física. Em relação ao Índice de Massa Corpórea (IMC) 37,5% apresentam-se eutróficos e 45% encontram-se acima do peso saudável, comprometendo assim a saúde. **Conclusão:** A partir da avaliação do consumo alimentar dos pacientes estudados, notou-se a falta de variedade dos alimentos nas refeições, grande consumo de alimentos fonte de carboidrato de alto índice glicêmico e com baixo teor de micronutrientes, que possivelmente devem estar relacionados com a condição socioeconômica desfavorável, ao baixo nível de escolaridade e de conhecimentos nutricionais, podendo estes fatores serem limitantes para obtenção de hábitos alimentares saudáveis que podem ser mudados com a implementação de programas de educação alimentar na rede pública.

Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida | Pôster | Nutrição e Saúde Pública.

PERFIL SOCIODEMOGRÁFICO, DE SAÚDE E NUTRICIONAL DE INDIVÍDUOS EM SITUAÇÃO DE VULNERABILIDADE SOCIAL CADASTRADOS NO CENTRO DE REFERÊNCIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL - CRAS DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ-SC.

CARGNIN; P.; MARASCHIN; J.; MATOS; C.

INSTITUIÇÃO: Universidade do Vale do Itajaí - UNIVALI, Itajaí, Santa Catarina/Brasil.

APRESENTADORA: Paola Carginin

Essa pesquisa teve como objetivo avaliar o perfil sociodemográfico e o estado de saúde e nutricional de indivíduos em situação de vulnerabilidade so-

cial que participam do Centro de Referência e Assistência Social (CRAS) de Balneário Camboriú-SC. O projeto foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UNIVALI em maio de 2012. Foi aplicado um questionário semi-estruturado, do qual foram obtidos dados referentes à identificação completa (iniciais do nome, idade, escolaridade) e características sociodemográficas, vida e saúde (renda familiar, número de pessoas da família, bairro em que reside, recebimento de benefícios, presença de doenças, prática de atividade física, entre outras). Foi realizada avaliação do estado nutricional, através da verificação do peso (balança) e da estatura (estadiômetro) utilizando-se o indicador Índice de Massa Corporal (IMC) segundo os critérios propostos pelo Ministério da Saúde (BRASIL, 2008). Para a avaliação da qualidade da alimentação foi utilizado o questionário proposto pelo Guia Alimentar da População Brasileira- GAPB (BRASIL, 2006), composto por 18 perguntas sobre o número de refeições, porções de alimentos consumidos, uso de bebidas alcoólicas e entre outras, possibilitando verificar através de uma pontuação como está a alimentação de cada participante. Para análise estatística das variáveis contínuas foi utilizado o teste de Pearson, onde foram consideradas significativas as diferenças de $p \leq 0,05$. A população foi composta por 31 participantes, entre 19 e 70 anos, que participam de oficinas e reuniões do CRAS, sendo a maioria mulheres totalizando 97% (n=30) e 3% homens (n=1). A renda média das famílias foi de R\$ 717,40, e a média de escolaridade entre os indivíduos foi de 8 anos. Em relação ao estado nutricional pode-se observar que 71% (n=22) apresentaram excesso de peso, 26% (n=8) apresentaram eutrofia e 3% (n=1) baixo peso. Analisando a presença de doenças nos indivíduos constatou-se que 52% (n=16) apresentavam doenças e 48% (n=15) não apresentavam. A maioria recebia algum tipo de benefício totalizando 58% (n=18) e os que não recebem somam 42% (n=13). Na avaliação da alimentação dos participantes 13% (n=4) precisam tornar a alimentação e os hábitos de vida mais saudáveis, 55% (n=17) precisam ter mais atenção à alimentação, atividade

física e o consumo hídrico e 32% (n=10) tem hábitos de vida saudáveis. Destaca-se uma correlação positiva e significativa entre a renda e pontuação do GAPB ($R= 0.5111$, $p= 0.0039$) e entre anos de escolaridade e pontuação do GAPB ($R= 0.4669$, $p= 0.0093$). Os dados referentes à pesquisa revelaram grande prevalência de excesso de peso na população avaliada como também a presença de doenças, e a influência da renda e escolaridade sobre os hábitos alimentares e de vida, mostrando assim a importância da atuação do profissional nutricionista presente no CRAS avaliando e realizando atividades de educação alimentar e nutricional junto a esta população.

Projeto Financiado pelo artigo 170/ Governo de Santa Catarina.

Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida | Pôster | Nutrição e Saúde Pública.

PESQUISA DE COLIFORMES EM AMOSTRAS DE MORANGOS COMERCIALIZADAS EM GÔNDOLAS E VERIFICAÇÃO DA EFICÁCIA DO HIPOCLORITO DE SÓDIO NO PROCESSO DE SANIFICAÇÃO.

Barbosa, R.A.S.

Lago, J.C.A

Mallet, A.C.T.

Leite, M.O.

Tebaldi, V.M.R

UBM - Centro Universitário de Barra Mansa, Barra Mansa, RJ, Brasil.

Autor apresentador: Julia Canto de Araujo Lago.

O morango pertence à família Rosaceae, deve ser mantido na geladeira e consumido num prazo máximo de três dias. Sua higienização antes do consumo necessita ser criteriosa por se tratar do fruto de uma planta rasteira e de fácil contaminação. O objetivo deste estudo foi avaliar a qualidade higiênico-sanitária de morangos comercializados em Barra Mansa-RJ. Foram adquiridas em cinco supermercados cinco amostras de morango, sendo as mesmas divididas em dois grupos amostrais: tratados com solução de hipoclorito de sódio (200

ppm) e sem tratamento. A seleção foi realizada de forma aleatória, no período de março de 2012, e as análises microbiológicas conduzidas no Laboratório de Microbiologia e Higiene dos Alimentos do Centro Universitário de Barra Mansa, para a determinação de coliformes totais e termotolerantes, conforme a técnica do Numero Mais Provável (NMP). Os resultados obtidos após a análise de coliformes totais e termotolerantes foram: Coliformes a 35°C, amostra (A) sem hipoclorito 14NMP/g⁻¹, com hipoclorito 14NMP/g⁻¹; amostra (B) sem hipoclorito ≤3,6 NMP/g⁻¹, com hipoclorito 3,0 NMP/g⁻¹; amostra (C) sem hipoclorito ≤3,0 NMP/g⁻¹, com hipoclorito ≤3,0 NMP/g⁻¹; amostra (D) sem hipoclorito 150 NMP/g⁻¹, com hipoclorito 3,0 NMP/g⁻¹; amostra (E) sem hipoclorito 11 NMP/g⁻¹, com hipoclorito 3,6 NMP/g⁻¹. Coliformes a 45°C, amostra (A) sem hipoclorito 3,6 NMP/g⁻¹, com hipoclorito ≤3,0 NMP/g⁻¹; amostra (B) sem hipoclorito ≤3,0 NMP/g⁻¹, com hipoclorito ≤3,0 NMP/g⁻¹; amostra (C) sem hipoclorito ≤3,0 NMP/g⁻¹, com hipoclorito ≤3,0 NMP/g⁻¹; amostra (D) sem hipoclorito ≤3,0 NMP/g⁻¹, com hipoclorito ≤3,0 NMP/g⁻¹; amostra (E) sem hipoclorito ≤3,0 NMP/g⁻¹, com hipoclorito ≤3,0 NMP/g⁻¹. A partir dos indicadores microbiológicos de qualidade avaliados verificou-se que as amostras analisadas estavam totalmente satisfatórias, de acordo com os padrões estabelecidos pela legislação vigente. A sanificação dos morangos com hipoclorito de sódio (200 ppm) mostrou-se eficaz, reduzindo a microbiota. Apesar dos resultados satisfatórios é importante destacar a necessidade de adoção de medidas educativas e boas praticas agrícolas junto aos trabalhadores do ramo de modo que possam minimizar os perigos para a saúde do consumidor.

QUALIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DE UM HOSPITAL PRIVADO EM BELÉM-PA

Juscélio Aguiar de Araújo – Universidade da Amazônia, Belém-PA

Lorena Furtado Falcão - Universidade da Amazônia,

Belém-PA

Fernando Alípio Rollo - Universidade da Amazônia, Belém-PA

Natália Silva da Silva - Hospital Porto Dias, Belém-PA.

Elenilma Barros da Silva - Universidade da Amazônia, Belém-PA

Hospital Porto Dias - Avenida Almirante Barroso, 1454 - Marco Belém-PA

Resumo

A qualidade higiênico-sanitária dos alimentos tem se tornado de grande interesse devido a questão da segurança alimentar, pois o alimento produzido pode ser tornar veículo de contaminação. Objetivou-se com este trabalho avaliar o percentual de adequação dos fornecedores de gêneros alimentícios de uma UAN hospitalar privada. Foi realizado o levantamento do número de fornecedores da unidade no ano de 2011 e para a avaliação dos mesmos foram utilizados os critérios estabelecidos pelo *check-list* adaptado da RDC nº 275 aplicado nas unidades fornecedoras avaliadas e que os classificam de acordo com o percentual de adequação encontrado. Como resultado, dos 17 fornecedores registrados pela unidade, apenas 4 foram submetidos a visita técnica no referido ano. O fornecedor com menor percentual de adequação foi o de hortifruti com 45,56%, tendo sido classificado como reprovado. Os demais fornecedores avaliados obtiveram percentual de adequação superior a 80% sendo classificados como aprovados. Assim, concluiu-se que se faz necessário um controle maior sobre o processo de seleção de fornecedores efetuada pela UAN, uma vez que a utilização destes gêneros se dará a uma população com grande susceptibilidade a infecção o que poderia prejudicar a recuperação do paciente a nível hospitalar.

Palavras-chave: alimentos; fornecedor; qualificação.

Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida |
Pôster | Nutrição e Saúde Pública

PREVALÊNCIA DE DESNUTRIÇÃO EM IDOSOS DE ACORDO COM A FAIXA ETÁRIA

NASCIMENTO, S. C. ¹; SILVA, C. P. ²

Estratégia de Saúde da Família.

Surubim, Pernambuco.

¹ Real Hospital Português de Beneficência em Pernambuco.

Serviço de Nutrição e Dietética.

Recife, Pernambuco, Brasil.

² Hospital Universitário Oswaldo Cruz.

Departamento de Nutrição.

Recife, Pernambuco, Brasil.

Autor apresentador: Sheila Cristina do Nascimento

Objetivo: O objetivo do estudo é determinar a prevalência de desnutrição em idosos atendidos ambulatorialmente, em Surubim, Pernambuco, de acordo com a faixa etária. **Metodologia:** O estudo, do tipo transversal, foi realizado durante um período de quatro meses e usou como indicadores a Mini Avaliação Nutricional, método validado; o Índice de Massa Corpórea, adotando como pontos de corte os propostos por Lipschitz; e a circunferência da panturrilha, considerando adequada com medida igual ou acima de 31cm. **Resultados:** Foram avaliados 51 idosos. Observou-se predominância do diagnóstico de desnutrição/inadequação entre os muito idosos (n=15), com prevalências de 93%, 53% e 33% nas avaliações com os respectivos indicadores, embora sem diferença estatisticamente significativa. **Conclusões:** O grupo dos muito idosos (aqueles com idade igual ou superior a 80 anos) corresponde ao segmento populacional que mais cresce nos últimos tempos. A desnutrição ainda é um agravante comum entre os idosos e figura como uma das principais causas de óbito entre os muito idosos. Deste modo, à medida que aumenta a expectativa de vida, nota-se a necessidade de aprofundar o conhecimento do perfil nutricional desta população e, conseqüentemente, de uma adequada intervenção visando a melhoria deste quadro e, portanto, da sua qualidade de vida. Nota-se, ainda, a importância da combina-

ção de indicadores para uma avaliação nutricional mais ampla e integral de idosos e da realização de mais estudos com esta população para a geração de subsídios que contribuam para a adequação da assistência à saúde. **Aprovação de comitê de ética:** O estudo foi submetido ao Comitê de Ética e Pesquisa da Faculdade do Vale do Ipojuca, Caruaru, Pernambuco, e aprovado, segundo as normas da resolução 296, do Conselho Nacional de Saúde, de 1996, e realizado cumprindo os princípios éticos contidos na Declaração de Helsinki.

Gastronomia e Nutrição | Pôster | Food Service
PRINCIPAIS SANITIZANTES UTILIZADOS
NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS E SERVIÇOS
DE ALIMENTAÇÃO

Abreu*, P., Ramos, A.B., Biscaia, M., Assis, L.,
Szuck, P.

PUC/PR – Pontifícia Universidade Católica do
Paraná – Curitiba - PR

Estudo realizado em Curitiba – PR - Brasil

*Apresentadora do trabalho

As Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) são causadas pelo consumo de alimentos contaminados e fazem inúmeras vítimas constantemente, sendo registrados no ano de 2011, segundo o Ministério da Saúde, mais de 17.000 casos de DTAs em todo o Brasil. A correta higienização dos alimentos, utensílios e equipamentos utilizados no preparo dos alimentos é fator essencial para se evitar as DTAs. Atualmente, os sanitizantes a base de cloro e compostos clorados são os mais utilizados para este fim, todavia eles podem apresentar algum efeito nocivo devido a formação de cloraminas orgânicas. Assim, faz-se necessário identificar outros sanitizantes e verificar as suas vantagens e desvantagem, deste modo o objetivo deste estudo foi realizar uma revisão bibliográfica sobre os principais sanitizantes disponíveis no mercado brasileiro. A revisão bibliográfica foi realizada em diversas bases na internet, utilizando os termos de busca higienização e sanitizantes, sendo selecionados trabalhos de 2002 a 2012. A análise dos estudos

mostrou que os principais sanitizantes disponíveis no mercado que podem substituir os sanitizantes a base de cloro foram: compostos iodados, compostos quaternários de amônio (CQA), clorehexidine, ácido paracético, álcool 70% e peróxido de hidrogênio. As principais vantagens e desvantagens destes sanitizantes estão expostas na tabela abaixo.

TABELA 1 – Vantagens e Desvantagens dos Sanitizantes

Vantagens e Desvantagens dos Sanitizantes

PRINCIPIO ATIVO: COMPOSTOS IODADOS

Vantagens

Têm atividade contra inúmeras bactérias não esporogênicas e alguns tipos de vírus;
Elimina células de leveduras mais rápido do que os compostos clorados;
Previne formação de incrustações minerais por ser de natureza ácida.

Desvantagens

Perde sua ação germicida quando empregado a temperaturas e pH elevados;
Tem pouca ação contra fungos e bacteriófagos;
Pouca ação, também, sobre esporos bacterianos.

PRINCIPIO ATIVO: QUARTENÁRIO DE AMÔNIO

Vantagens

Excelentes bactericidas;
Estáveis a mudanças de temperatura;
Atuam em larga faixa de pH, sendo mais ativos em pH elevado.

Desvantagens

Pouco efetivos contra coliformes, psicrotróficos, bacteriófagos, esporos bacterianos e vírus;
São pouco ativos contra bacteriófagos;
Sua atividade é reduzida pelos íons Ca^{2+} , Mg^{2+} e Fe^{2+} , que podem estar presentes na água.

PRINCIPIO ATIVO: CLOREHEXIDINE

Vantagens

Não é inativado pela matéria orgânica;
Não deixa resíduos tóxicos;
Ativo contra bactérias GRAM positivas, GRAM negativas, esporos bacterianos e fungos.

Desvantagens

Não é efetiva em esporos em baixas temperaturas.

O estudo nos permitiu concluir que há vários outros sanitizantes disponíveis no mercado, que não os a base de cloro ou compostos clorados, que apresentam muitas vantagens e podem ser utilizados nos procedimentos de higienização dos alimentos, como também de superfícies, utensílios e equipamentos, prevenindo várias DTAs.

Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida | Pôster | Nutrição Clínica

PROBIÓTICOS: COADJUVANTES NA PREVENÇÃO E MANUTENÇÃO DE SAÚDE.

Barazzutti, A. C.; Coelho, A. N.*; Reginato, P. F.; Instituto de Pesquisas Ensino e Gestão em Saúde (IPGS), Porto Alegre/RS, Brasil.

*Apresentador do trabalho

Objetivo: O objetivo deste trabalho foi apresentar a ação e os benefícios dos probióticos na saúde e bem-estar do indivíduo. Poderá ser de grande relevância, pois os alimentos pré e probióticos constituem uma ferramenta extremamente importante na prevenção e no tratamento de uma série de doenças, por apresentarem efeitos substanciais na promoção da saúde humana. **Metodologia:** Este trabalho é uma revisão bibliográfica apresentada ao Curso de Pós-Graduação Clínica e Estética do Instituto de Pesquisas Ensino e Gestão em Saúde (IPGS) no ano de 2012, como requisito parcial para obtenção do título de especialista e baseou-se em diferentes autores para o levantamento da literatura existente nos últimos dez anos, mediante consulta em livros e periódicos, tais como:

jornais, revistas e impressos diversos na área da saúde. **Resultados:** O alimento é considerado um fator essencial e indispensável para a vida humana, uma vez que o homem utiliza tanto para manter sua atividade física, quanto à atividade intelectual. Logo, a qualidade de vida está associada à qualidade da dieta que se consome, assim como ao estilo de vida. Os alimentos têm-se tornado o principal veículo de transporte para uma vida saudável. As culturas probióticas são suplementos microbianos que aumentam de maneira significativa o valor nutricional e terapêutico dos alimentos, constituindo um recurso extremamente importante na prevenção e no tratamento de diversas condições clínicas, por apresentarem efeitos substanciais na promoção da saúde humana. Os principais benefícios nutricionais incluem a síntese de vitaminas e a quebra de polissacarídeos para a produção de ácidos graxos de cadeia curta (AGCC). Os microorganismos utilizados como probióticos são do gênero *Bifidobacterium* e constituem o grupo de bactérias reconhecidas como adjuntos dietéticos, semelhantes aos *Lactobacillus*. São prevalentes no intestino e podem prevenir a colonização por bactérias patogênicas. O uso terapêutico da cepa de *B. longum* antibiótico-resistente tem sido usada com sucesso no tratamento de enterocolite úlcero-necrótica em crianças, disenteria aguda e doenças intestinais agudas de etiologia indefinida. Foram comprovados *in vitro* e *in vivo* o efeito dos probióticos em estados patológicos como diarreias, distúrbios imunológicos, intolerância a lactose, e alguns tipos de câncer. Um estudo com crianças suplementadas com *Lactobacillus acidophilus* e *Bifidobacterium bifidum* foram observados um aumento de IgA com menor duração da diarreia induzida por rotavírus. Em experimentos em animais, o uso do probiótico reduziu a ocorrência de lesões pré-cancerosas (criptas anormais). No entanto, tais estudos sugeriram, mas não provaram que o suplemento probiótico poderia impedir a degeneração maligna. Além dos próbióticos, o uso dos prebióticos é uma forma de manter o crescimento e as funções da mucosa, o balanço de água e eletrólitos, proporcionar energia, nutrientes e in-

crementar a resistência imunológica. Os prebióticos mais utilizados são a inulina, frutooligossacarídeos e galactooligossacarídeos. A inulina é usada pela indústria alimentícia por suas propriedades fisiológicas e nutricionais na substituição de gorduras, açúcar, ou como fibra dietética. Estes hidratos de carbono não digeríveis são *bifidogênicos*, inclusive quando são ingeridas doses baixas (5g/dia) por períodos de tempo relativamente curtos (11 dias). Os frutooligossacarídeos (FOS) estão presentes em quantidades significativas em vários tipos de frutas e vegetais. Seu papel principal é estimular o crescimento intestinal das *bifidobactérias* do cólon, que agem suprimindo a atividade putrefativa de outras bactérias, como *Escherichia coli*, *Streptococcus fecalis*, *Proteus* e outras, atuam também no aumento do bolo fecal no intestino delgado. Doses de 4-5g ao dia são suficientes para estimular o crescimento das *bifidobactérias*. Os frutooligossacarídeos estão presentes no alho, tomate, cebola, banana, alcachofra, centeio, cevada, trigo, mel e cerveja. Os FOS possuem características específicas na prevenção de cáries dentárias, redução nos níveis séricos de colesterol total e lipídeos, além de atuarem como estimulantes do crescimento de bifidobactérias no trato digestivo. Além disso, ainda estimula a redução da pressão sanguínea em pessoas hipertensas, alteração do metabolismo de ácidos gástricos, redução da absorção de carboidratos e lipídeos, normalizando a pressão sanguínea e lipídeos séricos e melhora do metabolismo de diabéticos. Alguns estudos demonstram que o único efeito adverso observado com a alta ingestão dos frutooligossacarídeos é que podem causar mal estar gastrointestinal, variando da flatulência a diarreia. Os simbióticos proporcionam a ação conjunta de prebióticos e probióticos, podendo ser classificados como componentes dietéticos funcionais que aumentam a sobrevivência dos probióticos durante a passagem pelo trato digestório superior, pelo fato de seu substrato específico estar disponível para fermentação. A combinação de ambos sugere sinergismo, e deve ser restringida a produtos em que o componente prebiótico favoreça seletivamente o probiótico. A

combinação de *Bifidobacterium breve*, *Lactobacillus casei* e *Galactooligosacarídeos* (chamada terapia simbiótica), durante 2 anos de tratamento, mostrou melhorar satisfatoriamente a motilidade e função absorptiva intestinal. **Conclusões:** A alimentação interfere na saúde, no crescimento, no desenvolvimento, na prevenção, no tratamento de muitas doenças, em todas as fases evolutivas da vida humana, além de exercer papel importante na promoção, na manutenção e recuperação da saúde. O uso de alimentos probióticos tende a promover uma evolução favorável em diferentes enfermidades. Porém, se faz necessário mais estudos com a finalidade de avaliar a ingestão média, frequência e tempo necessário do consumo desses produtos. Para que se possam elucidar acontecimentos bioquímicos e fisiológicos no organismo humano.

Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida | Nutrição Clínica

PROGRAMA DE REABILITAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE IDOSOS INSTITUCIONALIZADOS ATRAVÉS DA CAPACITAÇÃO DO CUIDADOR

MEURER, A.H.¹; COELHO, A.K²

¹Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais (Graduanda em Nutrição).

²Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais (Docente Graduação em Nutrição) e Hospital dos Servidores do Estado de Minas Gerais (Unidade de Nutrição e Dietética).

Belo Horizonte, Minas Gerais

Autor Apresentador: Amira Hisgail Meurer

INTRODUÇÃO: As medidas de dependência e independência funcional habitualmente avaliadas são as atividades da vida diária (AVD) e as atividades instrumentais da vida diária (AIVD). A alimentação é uma das seis AVDs. As AIVDs importantes para a avaliação do estado nutricional são a compra e o preparo dos alimentos. O declínio do estado funcional é considerado um fator de risco nutricional tornando difícil a compra e o preparo

dos alimentos e a execução dos movimentos necessários para levar o alimento do prato à boca. **OBJETIVO:** Avaliar a prevalência de distúrbios nutricionais e investigar a associação entre dependência de terceiros e condição nutricional entre idosos. **METODOLOGIA:** Estudo transversal, envolvendo idosos (≥ 60 anos) residentes em duas ILPIs filantrópicas, em Belo Horizonte. Para avaliação Antropométrica utilizou-se o IMC e ponto de corte do Nutrition Screening Initiative (NSI, 1992). Para avaliação do estado funcional, utilizou-se o Índice de Katz (LEWIS & BOTTOLOMLEY, 1994). Para análise dos resultados foram usados os softwares EpiInfo 2000 – versão 6 e nível de significância de 5%. **RESULTADOS:** Foram avaliados 122 idosos, 22 do sexo masculino (18,1%) e 100 do sexo feminino (81,9%), representando 100% dos residentes das duas instituições. A idade média do grupo foi de 69,4 \pm 7,11 anos. Segundo os pontos de corte do NSI, 33,6% dos idosos são Eutróficos, 31,9% são Desnutridos e 34,5% apresentam Sobrepeso/Obesidade. Não foram observadas diferenças estatisticamente significativas quando se comparou a IMC por sexo. Na amostra total, 45,9% dos idosos são independente funcionalmente, 31,9% são parcialmente dependentes e 18,1% são totalmente dependentes. Constatou-se ainda que, dos idosos desnutridos: 84,6% são totalmente dependentes e dos idosos obesos: 68,4% são independentes, sendo observado correlação entre desnutrição e a dependência de terceiros para alimentação ($p < 0,001$). Após análise dos resultados, realizou-se programa de reabilitação do estado nutricional, seguindo o procedimento: 1. Determinação do requerimento nutricional individual utilizando-se Harris-Benedict e adequação nutricional da dieta aos valores de referência para a ingestão dietética referencial – IDRs (2000) idade-específica; 2. Elaboração das dietas de perda e ganho de peso; 3. Instrumentalização das dietas através da confecção de mapas para a UAN contendo relação nominal, descrição da dieta, alimentos, quantidades e medidas caseiras; 4. Treinamento e capacitação dos funcionários da UAN e cuidadores formais e informais através de aulas expositivas, palestras, discussão de casos

e reuniões, com apresentação do cardápio elaborado, situação nutricional do grupo de idosos, papel da Nutrição na qualidade de vida, relação existente entre condição nutricional e doenças, necessidades nutricionais básicas do grupo. **CONCLUSÃO:** Conforme avaliação dos cuidadores participantes, esta ação extensionista tem proporcionado maior conhecimento e habilidade para identificar os riscos relacionados aos extremos ponderais. É a partir do cuidador de idosos funcionalmente dependentes que as orientações relativas à prescrição e orientação nutricional são repassadas e colocadas em práticas, além de ser ele o responsável pelas providências necessárias para aplicação do plano dietoterapêutico. Nesse sentido, é necessário o estabelecimento de programas de educação em nutrição de forma continuada de cuidadores, buscando realizar precocemente a prevenção das doenças e a promoção da saúde com resultados na melhoria da qualidade de vida e no resgate dos custos efetivos no cuidado com a saúde.

Palavras-chave: Idosos, Estado Nutricional, Cuidadores, Extensão.

NUTRIÇÃO, LOGENVIDADE & QUALIDADE DE VIDA E 8º FÓRUM NACIONAL DE NUTRIÇÃO | Nutrição e Saúde Pública
PROPRIEDADES NUTRICIONAIS DE BISCOITO À BASE DE FARINHA DE BANANA VERDE TRATADO POR IRRADIAÇÃO GAMA
CADIOLI, MGB¹; RODAS, MAB¹; GARBELOTTI, ML¹; TAIPINA, MS²

¹ IAL – Av. Dr. Arnaldo, 355, São Paulo, SP

² IPEN – Av. Prof. Lineu Prestes, 2242, São Paulo, SP

No Brasil, os potenciais emprego da polpa e farinha de banana verde na produção de alimentos têm sido uma realidade constante, especialmente pelas propriedades nutricionais e funcionais a elas atribuídas. Estudos têm comprovado sua funcionalidade pelo conteúdo em amido resistente e fibra alimentar presentes. A irradiação de alimentos é um método de conservação com reconhecimen-

to mundial, porém continua a ser estudada pelas modificações que podem vir a causar nas propriedades nutricionais e sensoriais de um produto. As perdas nutricionais associadas a esta técnica têm sido objeto de preocupações em saúde pública. Sendo assim, o objetivo do trabalho foi avaliar amostras de biscoitos à base de farinha de banana verde tratados por irradiação gama quanto aos parâmetros nutricionais. No tratamento de radiação ionizante empregou-se fonte de Co-60 (*Gamma-cell 220 – AECL*), com taxas de dosagens de cerca de 1,6kGy/h, nas doses de 1 e 3kGy. Na avaliação da composição nutricional, empregaram-se ensaios físico-químicos (IAL, 2005) para determinar a umidade, cinzas, lipídios, proteínas, carboidratos e fibra alimentar, com cálculo do valor energético em kcal por 100 gramas. Os dados obtidos para os biscoitos irradiados (1 e 3kGy) foram avaliados estatisticamente pelo Teste de *Dunnett*, a 5% de probabilidade, tendo por comparação parâmetros nutricionais obtidos da análise de uma amostra-controle não irradiada (0kGy). Houve ligeira diferença significativa ($p>0,05$) entre produtos irradiados nas distintas doses e controle não irradiado para os teores de umidade e lipídios, revelando os biscoitos irradiados pequena perda de valores. Não houve comprometimento nos teores dos demais macronutrientes, proteínas, carboidratos e fibra alimentar, e valor energético. A técnica de radiação gama, nas doses aplicadas, pode ser recomendada como forma de se minimizar ou eliminar contaminação biológica do produto, sem modificar suas propriedades nutricionais. A irradiação tem sido vista como técnica de preservação ecologicamente correta pelo não emprego de fumigantes químicos de riscos potenciais à saúde, podendo, além disto, aumentar a vida de prateleira dos alimentos, especialmente os processados com cereais e frutas que, constantemente, sofrem ataques de microrganismos patogênicos, pragas e insetos presentes na natureza.

Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida e 8º Fórum Nacional de Nutrição | Pôster | Nutrição

Clínica

PROPRIEDADES NUTRITIVAS E POTENCIAL FUNCIONAL DA SEMENTE DE CHIA (*SALVIA HISPANICA L.*)

Aline Domingues Barreto – Nutricionista mestrandia em Ciências de Alimentos na Faculdade de Farmácia da Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG).

Andreza Silveira Bicalho – Nutricionista residente do Hospital Odilon Behrens. Belo Horizonte, Minas Gerais. Brasil.

Raquel Linhares Carreira – Professora adjunta do Departamento de Alimentos da Faculdade de Farmácia da Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG).

Universidade Federal de Minas Gerais – Belo Horizonte, Minas Gerais. Brasil.

Autora apresentação: Aline Domingues Barreto

INTRODUÇÃO: A Chia (*Salvia hispânica L.*) é uma erva originária do México e Guatemala, apresenta maior desenvolvimento no verão e foi um dos alimentos básicos usados por muitas civilizações da América Central no período pré-colombiano (AYERZA e COATES, 2009). A semente desta planta era muito usada como medicamento para o tratamento de problemas respiratórios, infecções e obstruções oculares (CAUDILLO *et al.*, 2008). Atualmente, a semente de Chia tem sido considerada de grande importância para a saúde e nutrição humana, pois possui o maior percentual conhecido de ácido graxo α -linolênico (ALA) em vegetais – aproximadamente 68% (AYERZA e COATES, 2011). Além disso, é uma excelente fonte de proteína (19 - 27g/ 100g), fibras e compostos fenólicos que apresentam propriedades antioxidantes (CAPITANI, *et al.*, 2012).

OBJETIVO Revisar as propriedades funcionais da semente de chia bem como identificar os possíveis benefícios de sua ingestão para a saúde humana.

METODOLOGIA Para a elaboração deste trabalho de revisão, foram selecionados artigos adotando-se a técnica de revisão sistemática, enfocando principalmente estudos realizados entre os anos de 2008 e 2012 a respeito das propriedades funcionais

da semente de Chia, originária da América Latina. A pesquisa foi realizada nas bases de dados do MEDLINE (Medical Literature Analysis and Retrieval System Online). **RESULTADOS:** Segundo CHICCO *et al.* (2009), uma dieta rica em semente de chia foi capaz de prevenir o aparecimento de dislipidemia e resistência à insulina em ratos que receberam concomitantemente uma alimentação abundante em sacarose. A suplementação da semente nas refeições do grupo em estudo reduziu também a adiposidade visceral já instituída nos animais. Isso ocorre devido à elevada concentração de ALA nos grãos, que produz efeitos hipolipidêmicos no organismo pela supressão da síntese e secreção hepática de lipídios e também por induzir a oxidação de ácidos graxos hepáticos e musculares. Já CAPITANNI (2012) descreve que uma alimentação repleta com o cereal oferece uma excelente fonte de proteína (PTN) de alto valor biológico, tendo maior conteúdo proteico que em outros grãos utilizados tradicionalmente na culinária. Apesar de ainda não ser utilizada como fonte de PTN, seu perfil de aminoácidos não apresenta fatores limitantes na dieta adulta. Adicionalmente, CAUDILLO *et al.* (2008) a partir de um estudo analítico mostraram que sementes de chia são uma importante fonte de fibra dietética, além de possuírem um potencial tecnológico e nutricional como antioxidantes em produtos alimentares por causa da significativa atividade dos compostos fenólicos associados, sugerindo que o isolamento e preparação de compostos bioativos a partir de sementes de chia poderia ser usado para produzir potentes antioxidantes naturais ou ingredientes funcionais com aplicações comerciais. **CONCLUSÃO:** Os estudos apresentados demonstraram os possíveis efeitos benéficos da semente de chia à saúde humana, já que a utilização da mesma na dieta de camundongos promoveu um resultado positivo na homeostase de lipídeos e glicose, além de ser uma considerável fonte de fibras dietéticas e compostos de potencial antioxidante. Ademais, suas propriedades descritas aqui indicam que a fração rica em fibras da semente pode ser um potencial ingrediente em produtos de saúde e dieta

alimentar, como pós, barras de cereais, pães e biscoitos. No entanto, mais pesquisas são necessárias para determinar seus efeitos sob o organismo humano.

Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida | Pôster | Saúde Pública.

RESGATE DE HORTALIÇAS NÃO CONVENCIONAIS EM UM CENTRO DE CONVIVÊNCIA INFANTIL: RELATO DE EXPERIÊNCIA.

Baldan, D Diz, OM.

Centro de Convivência Infantil - Coordenadoria de Assistência Técnica Integral - CATI Campinas - S.P, Brasil.

Objetivou-se ampliar experiências gustativas ofertando alimentos saudáveis em situações agradáveis para crianças com idades entre seis meses à seis anos, de um Centro de Convivência Infantil de uma instituição pública da cidade de Campinas, atingindo suas famílias. Metodologia: estudo quantitativo, exploratório e descritivo no qual foi aplicado instrumento com cinco questões semi-estruturadas e uma aberta aos pais ou responsáveis. Resultados: 92% dos pais relataram mudança no comportamento alimentar dos filhos, com aumento no consumo de frutas, verduras e legumes, aceite das mesmas e solicitação do que cultivou e ingeriu; 75% notaram maior interesse das crianças pela terra, natureza e animais e 73% mudaram o comportamento familiar, sendo elas inserção de hortaliças tradicionais ou não tradicionais nas principais refeições, adequação de espaço para cultivo e consumo de alimentos orgânicos. Conclui-se que a ação educativa em saúde alimentar com crianças é um fator preponderante para o resgate e a valorização das hortaliças não convencionais na alimentação cotidiana, pois representa ganhos relevantes na perspectiva cultural, socioeconômica e nutricional.

Gastronomia e Nutrição | Pôster | Food Service
VERIFICAÇÃO DA ACEITABILIDADE E COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DE UM BISCOITO SEM GLÚTEN E COM ADIÇÃO DE QUÍNOA
Abreu*, P., Sant'anna, L. C.

UNIGUAÇU - Unidade de Ensino Superior Vale do Iguazu - Faculdade de Ciências Biológicas e da Saúde de União - União da Vitória - PR.

Estudo realizado em União da Vitória - PR - Brasil

A quinoa (*Chenopodium quinoa Wild*), um produto alimentar altamente nutritivo, com uma alta qualidade de proteína e um grande conteúdo de vitaminas e minerais é cultivada há milhares de anos na América do Sul. A quinoa é encontrada em grãos, em flocos e também em pó e na alimentação ela pode ser consumida na forma cozida em mingaus e pudins e também em produtos assados como tortas, biscoitos e pães além de produtos como cereais matinais e outros produtos industrializados para pessoas que possuem doença celíaca já que um dos aspectos importantes desse grão é a falta do glúten que causa a alergia nesses pacientes. Assim, o objetivo deste estudo foi avaliar a aceitabilidade e a composição nutricional de um biscoito elaborado sem glúten utilizando a adição de quinoa. O estudo foi desenvolvido no laboratório de Técnica Dietética e Tecnologia de Alimentos e de Análise Sensorial, somente após aprovação pelo Comitê de Ética em pesquisa com Seres Humanos da UNIGUAÇU. O desenvolvimento da pesquisa se deu somente após o indivíduo aceitar participar da pesquisa assinando o termo de consentimento livre e esclarecido (TCLE). Os alimentos para o desenvolvimento do biscoito foram creme de leite pasteurizado (nata), açúcar, quinoa 20%, farinha sem glúten (farinha de arroz, fécula de batata e polvilho doce), fermento em pó, ovo, gota de chocolate sem glúten. A análise sensorial foi desenvolvida no mesmo laboratório com 20 pessoas não treinadas que estiveram dispostas a participar. Após as análises os resultados encontrados foram: 40% (n=8) dos participantes gostaram extremamente, 35% (n=7) gostaram muito, 15% (n=3) gostaram moderadamente, 10% (n=2) sentiram indiferença em relação ao produto. Concluímos então que é possível desenvolver biscoitos agradáveis e saborosos, sem glúten, que venham a atender as necessidades da população de celíacos.

NUTRIÇÃO, LONGEVIDADE E QUALIDADE DE VIDA | TEMA LIVRE | NUTRIÇÃO E SAÚDE PÚBLICA

VERIFICAÇÃO DA HIGIENE DOS MANIPULADORES EM UMA COZINHA CENTRAL DE UMA REDE DE FAST-FOOD EM ANANINDEUA-PA.

AMARAL, J.; CARMO, W.; DIAS, P.; MAGALHÃES, L; SILVA, E.B

UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA, BELÉM, PARÁ, BRASIL.

CARMO, W. Autor Principal

Resumo

Com o aumento no consumo de alimentos preparados em estabelecimentos alimentícios, as Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) são cada vez mais cobradas em relação à qualidade dos produtos ofertados, devendo seguir diversas normas relacionadas aos processos que envolvem a fabricação das refeições. As condições higiênic-sanitárias referentes a estes processos merecem atenção devido sua relação com o surgimento de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs). A higiene dos manipuladores de alimentos é um dos pontos a serem observados, estando intimamente ligada à qualidade do produto a ser consumido. Dessa forma, este estudo teve por objetivo verificar a higiene dos manipuladores de alimentos da cozinha central de uma rede de *fast-food* localizada no município de Ananindeua-PA. Foi realizado um estudo transversal descritivo. Para a coleta utilizou-se um *checklist* com questões fechadas adaptadas das Resoluções (RDC) 216/04 e 275/02, ambas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). O *checklist* continha tópicos gerais sobre higiene e saúde dos manipuladores, capacitação dos funcionários e supervisão. A unidade contava com 28 manipuladores e uma nutricionista Responsável Técnica (RT) em seu corpo de funcionários. Os resultados obtidos através do *checklist* foram satisfatórios. Nos itens correspondentes a higiene durante o manuseio dos alimentos, saúde dos manipuladores, capacitação dos

funcionários e supervisão, a unidade apresentou 100% de conformidade. Quanto à higiene pessoal do manipulador, foram detectadas 10% de inadequações, em decorrência do baixo número de cartazes informativos sobre a correta lavagem das mãos, falta de identificação nas pias quanto ao seu uso e imprecisão apresentada pela RT quanto à frequência com que os manipuladores lavavam as mãos. Dessa forma, no que diz respeito a higiene dos manipuladores, a unidade cumpre a legislação vigente quase em sua totalidade, apresentando grande número de conformidades quanto aos itens abordados, mostrando que a unidade se preocupa em seguir as normas legislativas vigentes. Entretanto, os perigos gerados pelas inadequações observadas não devem ser minimizados, uma vez que podem interferir na inocuidade do alimento produzido tendo repercussão na saúde do consumidor.

Organização

Núcleo – Atualização Científica em Nutrição

Com mais de 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 80 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 2011 passaram pelos nossos eventos mais de 8 mil profissionais do setor.

Em 2012 tivemos, além do Mega Evento Nutrição

2012, mais 10 Fóruns de Nutrição (3 dias cada) e 44 Workshops de Nutrição (1 dia), realizados nas principais capitais do país.

Divulgação

Nutrição em Pauta - A Revista do Profissional da Nutrição

A revista Nutrição em Pauta, com 20 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 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

São seis edições impressas/eletrônicas anuais (mês par) e mais seis edições somente eletrônicas anuais (mês ímpar), publicando 120 artigos/ano.

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 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 1.800 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.

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.

Hoje já são mais de 70 vídeos disponíveis nas áreas de Nutrição Clínica, Nutrição Esportiva, FoodService/Gastronomia e Saúde Pública.

Dream Tours

Através da nossa Agência de Turismo Dream Tours, levamos anualmente grupos de profissionais para os principais eventos do setor na Europa e USA (Sial/Paris, NRA/Chicago, Diversos/Itália).

Estes grupos também participam de cursos especiais práticos nas principais escolas de Gastronomia da atualidade (Le Cordon Bleu - Paris, Le Cordon Bleu - Chicago e ICIF - Itália).

Núcleo/Nutrição em Pauta

Tel 11 5041-9321 – Fax 11 5041-9097

email eventos@nutricaoempauta.com.br

website www.nutricaoempauta.com.br

O SENAC É REFERÊNCIA EM NUTRIÇÃO.

FAÇA SUA MATRÍCULA E GARANTA O MELHOR PARA O SEU FUTURO.

0800 883 2000 WWW.SP.SENAC.BR



REFERÊNCIA NA ÁREA

INFRAESTRUTURA DE PONTA

PARTICIPAÇÃO E ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS NA ÁREA

ATENDIMENTO GRATUITO AO PÚBLICO POR MEIO DA CLÍNICA DE NUTRIÇÃO DO CENTRO DE ATENDIMENTO NUTRICIONAL

PARCERIAS NACIONAIS E INTERNACIONAIS

ALIA NUTRIÇÃO COM GASTRONOMIA

PÓS-GRADUAÇÃO, GRADUAÇÃO, CURSOS TÉCNICOS E CURSOS LIVRES.

Conheça nossa política de bolsas de estudo e de descontos em www.sp.senac.br

Parceiros:



Faça sua assinatura e passe a usufruir dos seguintes benefícios:

Nutrição EM PAUTA
A Revista dos Melhores Profissionais de Nutrição

Atualização científica na área de nutrição clínica, nutrição hospitalar, food service, nutrição e pediatria, nutrição esportiva, gastronomia, nutrição e ecologia, saúde pública e alimentos funcionais • Conhecimento prévio dos eventos e cursos mais importantes do setor • Conhecimentos dos principais lançamentos de produtos e serviços da área. • Desconto de 20% em todos os eventos da Núcleo. • Mais de 1800 artigos e entrevistas disponíveis no site 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.

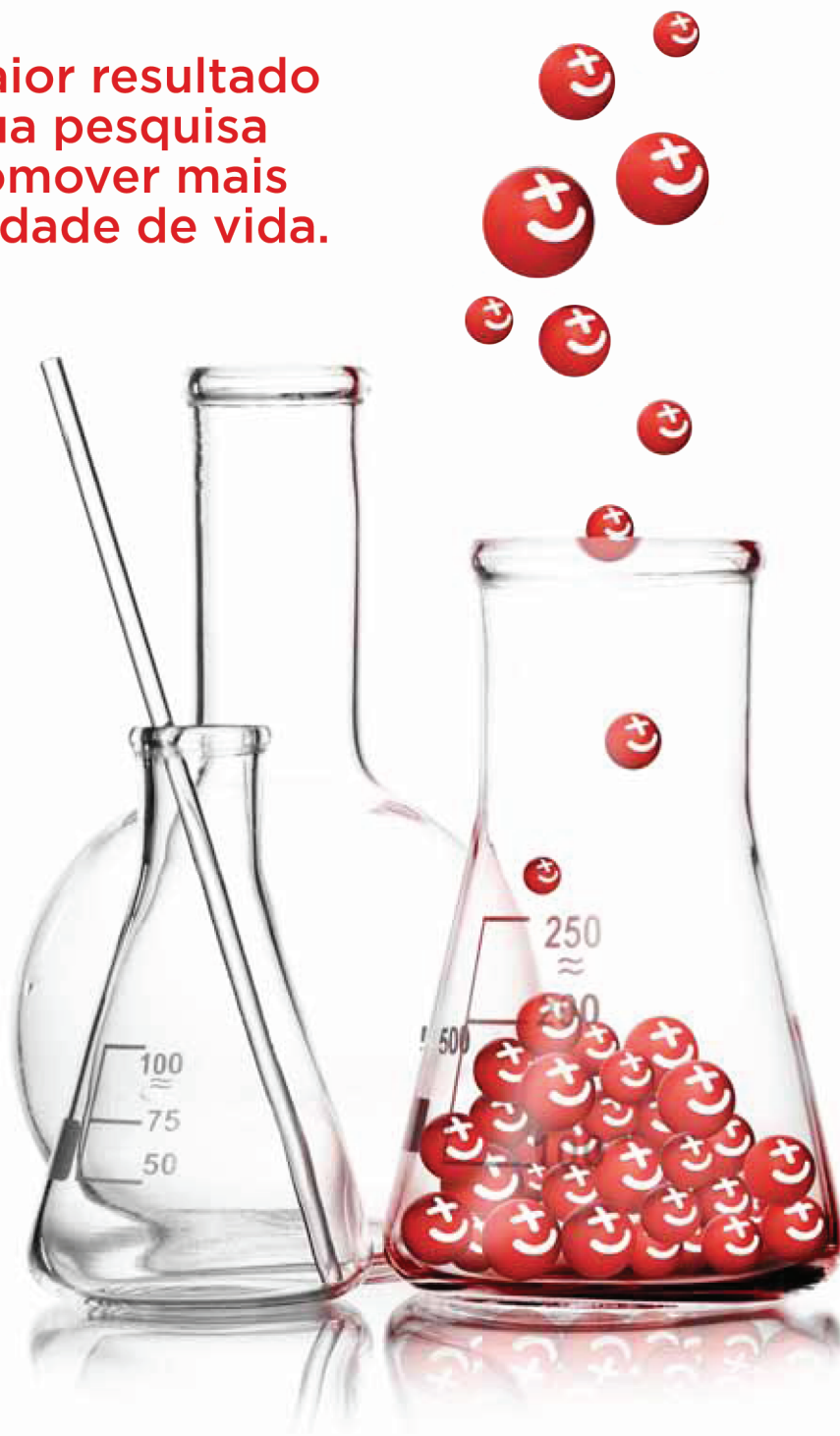
- ✂
- () 1 ano de Revista Nutrição em Pauta - 6 edições impressas/eletrônicas + 6 eletrônicas (12 revistas) - 3 x R\$ 99,00
 - () 2 anos de Revista Nutrição em Pauta - 12 edições impressas/eletrônicas + 12 eletrônicas (24 revistas) - 3 x R\$ 158,00
 - () Renovação de 1 ano da Revista Nutrição em Pauta - 6 edições impressas/eletrônicas + 6 eletrônicas (12 revistas) - 3 x R\$ 79,00 (válido apenas para assinaturas que ainda não venceram)
 - () Renovação de 2 anos da Revista Nutrição em Pauta - 12 edições impressas/eletrônicas + 12 eletrônicas (24 revistas) - 3 x R\$ 126,00 (válido apenas para assinaturas que ainda não venceram)

Agora também com pagamento através dos cartões de crédito Visa e Mastercard, em até 3 vezes sem juros, no site www.nutricaoempauta.com.br

Importante! Preços Válidos para 2012

Nome _____
 RG/CPF _____ CRN/CRM/Estudante _____
 Endereço _____ CEP _____
 Cidade _____ Estado _____ Email _____
 Empresa/Faculdade _____ Cargo/Estudante _____
 Telefone _____ Fax _____
 Data _____ Assinatura _____

O maior resultado
da sua pesquisa
é promover mais
qualidade de vida.



A 3ª edição do Prêmio Pemberton está chegando e traz novidades para este ano. Você que trabalha com Medicina, Ciências Biomédicas, Nutrição, Educação Física ou com qualquer outra área relacionada pode inscrever a sua pesquisa em duas categorias: pesquisa básica ou pesquisa aplicada. Neste ano, a Coca-Cola Brasil dobrou o investimento e serão mais de R\$ 100 mil reais em prêmios. Inscreva o seu trabalho em uma das categorias a partir de 24 de setembro e nos ajude a promover uma vida mais saudável. Para informações, regulamento e premiações, acesse: www.premiopemberton.com.br

Apoio:





PÃES, MASSAS E BISCOITOS

DERIVADOS DO TRIGO

Opções saudáveis para um dia a dia com mais energia

A **ABIMA** – Associação Brasileira das Indústrias de Massas Alimentícias, Pães & Bolos Industrializados, **ANIB** – Associação Nacional das Indústrias de Biscoito e **ABITRIGO** – Associação Brasileira da Indústria do Trigo têm como missão oferecer informações de qualidade para que a população tenha uma dieta balanceada.

Uma alimentação saudável deve incluir os carboidratos em porções adequadas. O Guia Alimentar para a População Brasileira, elaborado pelo Ministério da Saúde, recomenda o consumo de 6 porções diárias de alimentos do grupo de cereais, tubérculos, raízes e derivados em dietas de 2.000 calorias. Alimentos como pães, massas e biscoitos constituem esse grupo e cada porção corresponde a 150 calorias, em média.



PARA SABER MAIS, ACESSE

- www.abima.com.br • www.anib.com.br • www.abitrigo.com.br
- www.macarraoenergia.com.br • www.trigoesaude.com.br



Pesquisa confirma o desconhecimento da população sobre o **perfil lipídico dos alimentos**

O **Instituto Dante Pazzanese de Cardiologia** realizou uma pesquisa com pacientes ambulatoriais com o objetivo de identificar o conhecimento da população sobre a diferença entre os **tipos de gorduras** e o **perfil lipídico dos alimentos**.

Os resultados confirmaram que ainda existe um **grande desconhecimento entre a população em relação às gorduras**.

A PESQUISA APONTOU QUE:

- ▶ **54,9%** acreditam que as gorduras insaturadas devem ser evitadas por indivíduos com risco de doenças cardiovasculares
- ▶ Apenas **4,3%** da população já ouviu falar em ácidos graxos poli-insaturados
- ▶ **41%** acreditam que os ácidos graxos poli-insaturados são ruins para a saúde, mas, ao mesmo tempo, **91%** consideram o Ômega-3 benéfico

As dúvidas também apareceram em relação aos **alimentos fontes de gorduras**. A maionese, por exemplo, foi considerada um alimento com valores elevados de colesterol e gorduras *trans* – um mito que ainda permanece.

DESMITIFICANDO A MAIONESE:

Uma colher (sopa) de maionese Hellmann's contém:

- ▶ **25%** de gordura monoinsaturada; **57,5%** de gordura poli-insaturada, sendo que **13%** são de Ômega-3
- ▶ Contém aproximadamente **98%** menos colesterol que um ovo
- ▶ Nunca teve gorduras *trans*, pois sua produção é uma simples emulsão de ingredientes



Essa pesquisa ressaltou a **importância do profissional da saúde** na orientação nutricional dos seus pacientes, tanto sobre as gorduras quanto em relação aos alimentos fontes delas.

VOCÊ, COMO PROFISSIONAL DA SAÚDE, PODE FAZER SUA PARTE, POIS CADA GESTO CONTA.