



# Nutrição<sup>®</sup> EM PAUTA

ISSN 2236-1022 A REVISTA DOS MELHORES PROFISSIONAIS DE NUTRIÇÃO

R\$ 30,00 • set/out 2013

ANO 3  
NÚMERO 16  
EDIÇÃO ELETRÔNICA  
SÃO PAULO



## Mega Evento NUTRIÇÃO 2013

O MAIOR DA AMÉRICA LATINA

3 a 5 de outubro, São Paulo SP  
Centro de Convenções Frei Caneca  
[www.nutricaoempauta.com.br](http://www.nutricaoempauta.com.br)



**ANAIS DO CONGRESSO**



# Cozinha

## 360°

A Intellikit busca ir além da simples comercialização de equipamentos para cozinhas. Por isso, ao aplicamos o conceito de Cozinha 360°, oferecemos desde a análise do ambiente até a entrega do projeto completo de sua cozinha, com todos os procedimentos, equipamentos e treinamentos necessários para alcançar seu objetivo.

# 1

Análise do ambiente e consultoria

Projeto de cozinha e procedimentos

# 2

# 4

Treinamento de equipe operacional

Implantação de tecnologia e processos

# 3



[www.intellikit.com.br](http://www.intellikit.com.br)

# Intellikit

Sua cozinha mais inteligente

# ATIVOS JASMINE A NOVIDADE MAIS COMPLETA EM “SUPERALIMENTOS”.

Descubra os benefícios de toda a linha de Ativos Jasmine e viva com mais saúde e equilíbrio.



## Ativo Goji

Mistura à base de goji desidratado, aveia, laranja e acerola. Possui fibras, chá verde e vitaminas, além da dosagem indicada de superfruta para queimar gordura mais facilmente.

- Proteção contra radicais livres.
- Redução dos níveis de glicose e de LDL.
- Aumento da síntese de HDL.
- Efeito neuroprotetor e hepatoprotetor.

## Ativo Maca

Mistura à base de maca peruana, arroz e maltodextrina, com vitaminas e demais ingredientes que ajudam a regular o intestino e no metabolismo da energia.

- Estímulo da espermatogênese.
- Redução do estresse e ansiedade.
- Auxílio no tratamento de osteoporose.
- Melhora do humor, do aprendizado e da memória.

## Ativo Lecilin

Mistura à base de lecitina de soja e farinha de linhaça dourada estabilizada, com germe de trigo, farinha de soja e milho integrais. Ideal para manutenção dos níveis de colesterol saudável.

- Redução de LDL e de riscos para diabetes.
- Aumento da síntese de HDL.
- Melhora do aprendizado e da memória.
- Efeito cardioprotetor e anti-inflamatório.

## Ativo Fibras

O Ativo Fibras é composto por 18 ingredientes selecionados. Enriquecendo a alimentação diária com fibras, proteínas, vitaminas, minerais e nutrientes ativos importantes para o equilíbrio nutricional do seu corpo.

- Sacia o apetite.
- Redução da constipação.
- Redução da absorção de glicose e de colesterol.
- Redução do risco para diabetes, doenças cardiovasculares e obesidade.

[jasminealimentos.com.br](http://jasminealimentos.com.br)

[f /jasminealimentos](https://www.facebook.com/jasminealimentos)

[@JasmineAlim](https://www.instagram.com/JasmineAlim)

**Jasmine**  
Coma bem, viva bem.

# Mega Evento NUTRIÇÃO 2013

## Em 2013, o Mega Evento está ainda melhor

O MAIOR DA AMÉRICA LATINA

3 a 5 de outubro, Centro de Convenções Frei Caneca, São Paulo SP  
[www.nutricaoempauta.com.br](http://www.nutricaoempauta.com.br)

## NUTRIÇÃO, SAÚDE E BEM ESTAR

- 14º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida
- 14º Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição
- 1º Congresso Multidisciplinar de Nutrição Esportiva
- 9º Fórum Nacional de Nutrição
- 8º Simpósio Internacional da American Academy of Nutrition and Dietetics (USA)
- 6º Simpósio Internacional da Nutrition Society (United Kingdom)
- 6º Simpósio Internacional do Le Cordon Bleu (França)
- 1º Simpósio Internacional de Gastronomia Molecular (França)
- 14ª Exposição de Produtos e Serviços em Alimentação e Nutrição



**TRADUÇÃO  
SIMULTÂNEA**  
em todos os  
simpósios  
internacionais

**Nutrição Clínica · Nutrição Esportiva  
Nutrição Hospitalar · Saúde Pública · Alimentos  
Funcionais · Food Service · Gastronomia ·  
Aspectos Alimentares e Culturais**  
serão temas discutidos em profundidade no  
maior evento de Nutrição e Alimentação da  
América Latina.

Acesse [www.nutricaoempauta.com.br](http://www.nutricaoempauta.com.br)  
e conheça os palestrantes internacionais  
confirmados no Mega Evento 2013.  
**Esteja à frente com mais de  
100 horas de palestras, simpósios,  
demonstrações e cursos.**  
Inscreva-se já. Vagas limitadas.

PATROCINADORES DIAMANTE:



PATROCINADORES PRATA:

APOIOS INTERNACIONAIS:



DIVULGAÇÃO:



REALIZAÇÃO:





**missô**<sup>®</sup>



**TAMBÉM  
NAS VERSÕES  
PRONTAS**

# Tradição e inovação que vem da soja

O Missô Sakura é uma massa de soja produzida por fermentação 100% natural, fabricada através de um processo inovador em tecnologia, mas mantendo a tradição do produto. Composto por soja, arroz e sal, adicionado de microorganismos, são fermentados em temperatura e umidade controladas. Durante este processo, proteínas e carboidratos são hidrolisados, produzindo aminoácidos e açúcares, que proporcionam qualidade, além de sabor e aroma, característico ao produto. Eles estão disponíveis em:

Missô Aka: possui soja na maior parte de sua formulação, apresenta coloração e sabor mais acentuados. Fermentação de 60 dias.

Missô Shiro: a mesma base do Missô Aká, porém com um maior acréscimo de arroz em sua composição, possui coloração mais clara e suave. Fermentação de 45 dias.

O missô é amplamente difundido na culinária asiática e tem sido cada vez mais utilizado nas mais variadas preparações.

Para saber mais acesse: [www.sakura.com.br](http://www.sakura.com.br)



**Sakura**

É qualidade para toda vida.

# Conheça a Herbalife Family Foundation.

## A fundação que leva apoio e esperança a crianças em todo o mundo.

Herbalife Family Foundation é uma organização sem fins lucrativos dedicada a melhorar a qualidade de vida de crianças em situação de risco, por meio do apoio a organizações sem fins lucrativos. Ela é mantida pela Herbalife, Distribuidores Independentes, funcionários, amigos e familiares.

Uma das iniciativas da Herbalife Family Foundation é o Programa Casa Herbalife. São 95 programas no mundo, espalhados por mais de 50 países, que apoiam instituições já existentes para promover a boa alimentação e educação nutricional a crianças e adolescentes em situação de risco social. No Brasil são apoiados abrigos nas seguintes cidades:

- Fortaleza, Casa do Menor São Miguel Arcanjo
- Rio de Janeiro, Casa do Menor São Miguel Arcanjo
- São Paulo, Associação Beneficente Betsaida
- Guarujá, Associação de Amigos do Lar do Menor Assistido

### Resultados do Programa Casa Herbalife no Brasil (1998 até 2012)

- Mais de 480 mil refeições nutritivas foram servidas nas instituições apoiadas
- Mais de 900 bebês, crianças e adolescentes foram impactados por iniciativas que incentivam hábitos alimentares saudáveis e atividades físicas
- As cozinhas das instituições apoiadas foram reformadas e os funcionários passaram por treinamento sobre Nutrição e Reaproveitamento de Alimentos

\*Os produtos da Herbalife são desenvolvidos para adultos saudáveis. Para condições nutricionais específicas, como gestação, amamentação, lactentes, crianças, adolescentes e idosos, consultar seu médico ou nutricionista.

“Com o apoio do Projeto Casa Herbalife passamos a entender e pensar na alimentação das crianças não só como um subsídio de rotina, e sim como um processo fundamental na melhoria da qualidade de vida deles.”

**Edilberto Barreiros, Responsável pela Casa do Menor São Miguel Arcanjo (Programa Casa Herbalife Fortaleza)**

“Navolta da escola, geralmente as crianças ficavam ociosas, assistiam à televisão pois não tinham onde brincar. Com a implantação do playground as crianças ganharam um espaço específico para brincar, o que as estimulou a interagirem. Agora temos mais um recurso para colaborar na educação e reintegração das nossas crianças.”

**Cláudio Marcio, Coordenador da Casa do Menor São Miguel Arcanjo (Programa Casa Herbalife Rio de Janeiro)**

“Notamos a mudança de percepção dos profissionais da cozinha e das crianças que passaram a ter consciência do que é uma alimentação balanceada; e que no momento da refeição, a qualidade era mais importante que a quantidade.”

**Keyla Alves, Coordenadora da Associação Beneficente Betsaida (Programa Casa Herbalife São Paulo)**

“Desde que passamos a ter o apoio do Programa Casa Herbalife, além dos projetos de nutrição, é notório todo o maravilhoso apoio que os voluntários têm dado a nós - seja por meio de doação de itens, seja pela doação de tempo. As crianças agradecem!”

**Carlos Alberto Rodrigues, Presidente da Associação de Amigos do Lar do Menor Assistido (Programa Casa Herbalife Guarujá)**



Para mais informações, acesse: [www.herbalifefamilyfoundation.org](http://www.herbalifefamilyfoundation.org)





COMPOSIÇÃO SAUDÁVEL É ASSIM:

**UVA**  
E NADA MAIS.

FONTE DE VITAMINAS



**C A B1 B2**  
**B3 B6 B12**

**100%**  
NATURAL  
LIVRE DE SÓDIO

NÃO CONTÉM ÁGUA, CORANTES OU CONSERVANTES



CONTÉM  
**MAGNÉSIO,**  
**ANTIOXIDANTES**  
**E RESVERATROL**

**AUMENTA**  
**OS NÍVEIS**  
**DE HDL NO**  
**SANGUE**

FAZ BEM PARA



O CORAÇÃO

PREVINE OS DANOS CAUSADOS PELOS RADICAIS LIVRES

AUXILIA NA PREVENÇÃO DE DIVERSAS DOENÇAS



**1** copo de  
**saúde**  
por **dia** ☀️

Para mais informações e referências bibliográficas, acesse [www.famigliazanlorenzi.com.br/guidadosuco](http://www.famigliazanlorenzi.com.br/guidadosuco)



NOVOS COOKIES COM COLÁGENO GOODSOY

**SEU CORPO SAUDÁVEL POR DENTRO E BONITO POR FORA**

Todos os benefícios do colágeno.

Pele, articulações, unhas e cabelos bonitos e saudáveis, somados ao delicioso sabor do chocolate com laranja.



Viver mais e melhor.



[www.goodsoy.com.br](http://www.goodsoy.com.br)



[facebook.com/goodsoy](https://facebook.com/goodsoy)

## Expediente

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](mailto:nucleo@nutricaoempauta.com.br)

HOME PAGE: <http://www.nutricaoempauta.com.br>

PRESIDENTE DO CONGRESSO:

Dra. Sibebe B. Agostini

([redacao@nutricaoempauta.com.br](mailto:redacao@nutricaoempauta.com.br))

DIRETOR EXECUTIVO:

Cláudio G. Agostini Jr.

([diretoria@nutricaoempauta.com.br](mailto:diretoria@nutricaoempauta.com.br))

COORDENADORA DE MARKETING:

Daniela Bossolani Agostini

([marketing@nutricaoempauta.com.br](mailto:marketing@nutricaoempauta.com.br))

COMISSÃO CIENTÍFICA:

Profa. Dra. Adriana Brondini

Prof. Dr. Christophe Lavelle

Profa. Dra. Cristina Rebolho da Silva

Profa. Dra. Carolina Santos Mello

Profa. Dra. Daniela Caetano Gonçalves

Dra. Fernanda Lorenzi Lazarim

Chef Fabiana Agostini

Profa. Dra. Luciana Rossi

Profa. Dra. Márcia M M Paranaçuá

Profa. Dra. Mirtes Stancanelli

Profa. Dra. Michele Trindade

Chef Patrick Martin

Prof. Dr. Roberto Carlos Burini

Profa. Dra. Sula de Camargo

TRADUTORA:

Dra. Cecília Tsukamoto

ASSINATURAS:

Flavia C. Teixeira

([assinaturas@nutricaoempauta.com.br](mailto:assinaturas@nutricaoempauta.com.br))

PROJETO GRÁFICO E EDITORAÇÃO ELETRÔNICA:

Estúdio Lumine

Produzido em setembro 2013

(edição especial eletrônica para o Mega Evento Nutrição 2013)

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

COM O TEMA “NUTRIÇÃO, SAÚDE E BEM ESTAR”, O MEGA EVENTO NUTRIÇÃO 2013 SERÁ REALIZADO DE 03 À 05 DE OUTUBRO DE 2013 NO CENTRO DE CONVENÇÕES E EVENTOS FREI CANECA (4º E 7º ANDARES).

SÃO VÁRIOS CONGRESSOS E SIMPÓSIOS INTERNACIONAIS NAS PRINCIPAIS ÁREAS DA NUTRIÇÃO.

NUTRIÇÃO CLÍNICA, NUTRIÇÃO ESPORTIVA, NUTRIÇÃO HOSPITALAR, NUTRIÇÃO GERAL, SAÚDE PÚBLICA, ALIMENTOS FUNCIONAIS, FOOD SERVICE, GASTRONOMIA E ASPECTOS ALIMENTARES/CULTURAIS SERÃO DISCUTIDOS EM PROFUNDIDADE NO MEGA EVENTO NUTRIÇÃO 2013 – O MAIOR EVENTO DE NUTRIÇÃO DA AMÉRICA LATINA.

O MEGA EVENTO NUTRIÇÃO É O ÚNICO CONGRESSO REALIZADO NO BRASIL QUE CONTA COM O APOIO E PRESENÇA DAS PRINCIPAIS E MAIS IMPORTANTES ENTIDADES INTERNACIONAIS DA NUTRIÇÃO E DA GASTRONOMIA (NUTRITION SOCIETY – REINO UNIDO, AMERICAN ACADEMY OF NUTRITION AND DIETETICS – USA E LE CORDON BLEU – FRANÇA).

O MEGA EVENTO NUTRIÇÃO 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.

COM RELAÇÃO AOS PRÊMIOS CIENTÍFICOS, SERÃO PREMIADOS OS MELHORES TRABALHOS EM NUTRIÇÃO CLÍNICA, NUTRIÇÃO ESPORTIVA, NUTRIÇÃO E SAÚDE PÚBLICA E FOOD SERVICE. EM 2013, ESTAREMOS PREMIANDO NOVAMENTE TANTO OS TEMAS LIVRES QUANTO OS PÔSTERES.

O MEGA EVENTO NUTRIÇÃO 2013 OCUPA UMA ÁREA DE EXPOSIÇÕES COM MAIS DE 2.700 M<sup>2</sup>, 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 TEATRO E MAIS 3 GRANDES AUDITÓRIOS.



## Programa Científico

### 14º CONGRESSO INTERNACIONAL DE NUTRIÇÃO, LONGEVIDADE & QUALIDADE DE VIDA

04 E 05 DE OUTUBRO DE 2013 - SEXTA E SÁBADO

**04 DE OUTUBRO DE 2013**

SEXTA-FEIRA

#### SIMPÓSIO INTERNACIONAL: NUTRIÇÃO BASEADA EM EVIDÊNCIAS CIENTÍFICAS

Presidente de Mesa - Profa Dra. Ana Paula Cortez

##### *8h às 9h - Diretrizes para a Prevenção e Tratamento da Obesidade em Crianças e Adolescentes*

**Prof. Dr. Ethan Bergman, PhD, RDN, CD, FADA** - Presidente da American Academy of Nutrition and Dietetics. Reitor e Professor de Ciências dos Alimentos e Nutrição no Departamento de Nutrição, Exercício e Saúde da Central Washington University (CWU) Ellensburg, Washington. Recebeu os prêmios de Distinguished University Professor na CWU e Outstanding Registered Dietitian of the Year na Washington State Dietetic Association. Participou da força tarefa para a reforma da educação nutricional e do comitê para a prática baseada em evidências. Biólogo pela Linn-Benton Community College e Eastern Oregon State College. Mestre em Biologia pela Universidade de Oregon e em Estudos Interdisciplinares em Biologia pela Western Oregon State College. Doutor pela Washington State University, Pullman.

##### *9h às 10h - Suplementos Dietéticos: Usos, Abusos e Regulamentação nos EUA*

**Prof. Dr. David Gee** - PhD em Nutrição pela Universidade da Califórnia, Davis. Diretor e Professor do Programa de Ciências dos Alimentos e Nutrição no Departamento de Nutrição, Exercícios e Ciências da Saúde da Central Washington University em Ellensburg, Washington. Professor convidado na Faculdade Shimane em Matsue, Japão. Possui vários artigos publicados em Alimentos e Nutrição. Recebeu o prêmio Outstanding

Research no 25th Sports, Cardiovascular and Wellness Nutrition Symposium e o prêmio de Distinguished Professor na Central Washington University. Membro da Academy of Nutrition and Dietetics, American College of Nutrition, Institute of Food Technologist e American College of Sports Medicine.

##### *10h às 10h45 - Visita aos pôsteres e à exposição de produtos e serviço*

##### *10h45 às 11h45 - Evidências científicas sobre os benefícios dos pescados para Doenças Coronarianas (Simpósio Satélite Gomes da Costa)*

**Dra. Roberta Cassani** - Doutorado e Mestrado em Investigação Biomédica, na Área de Concentração em Clínica Médica da Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto da Universidade de São Paulo. Nutricionista pela Universidade do Sagrado Coração - Bauru/SP, Residência em Nutrição Clínica pelo Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto da Universidade de São Paulo. Atua na área clínica e acadêmica como pesquisadora colaboradora na Unicamp, e como diretora científica do departamento de nutrição da Sociedade de Cardiologia do Estado de São Paulo (SOCESP) e membro do comitê de aprovação do selo da Sociedade Brasileira de Cardiologia (SBC). Permanece com atendimento nutricional personalizado no Instituto de Nutrição na cidade de Itu - SP.

##### *11h45 às 12h45 - Análise da Sensibilidade do Gosto Umami em Crianças com Câncer (Simpósio Satélite Umami)*

**Dra. Ilana Elman** - Doutorado em Ciências (Nutrição em Saúde Pública) - Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo - FSP/USP, Mestrado em Saúde Pública - Área de concentração: Nutrição - Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo - FSP/USP, Especialista em Nutrição Clínica - Associação Brasileira de Nutrição (ASBRAN), Curso de Especialização em Saúde, Nutrição e Alimentação Infantil - Universidade Federal de São Paulo - Escola Paulista de Medicina, Curso de Graduação em Nutrição - Centro Universitário São Camilo - 2000.

##### *12h45 às 14h15 - Visita aos pôsteres e à exposição de produtos e serviços.*

## **SIMPÓSIO INTERNACIONAL: NUTRIÇÃO PERSONALIZADA**

Presidente da Mesa - Prof. Dr. Roberto Carlos Burini

### ***14h15 às 15h15 - Como a Nutrigenética e a Nutrigenômica explicam o papel dos Ácidos Graxos na Nutrição Personalizada.***

**Prof. Dr. Bruce Griffin** - Cientista Biomédico com experiência em metabolismo de lípidos, nutrição e doença cardiovascular. PhD em Efeitos de Exercícios e Dieta nas Lipoproteínas Plasmáticas Humanas, pela Universidade de Aberdeen. Professor de Metabolismo Nutricional e Líder do Grupo de Pesquisas em Nutrição, Metabolismo e Diabetes na Faculdade de Saúde e Ciências Médicas da Universidade de Surrey. Responsável na Nutrition Society pelo tema Metabolismo Integral Humano, e pesquisador e conferencista em Nutrição Metabólica Humana e sua relação com a Doença Cardiovascular. Publicou vários artigos em lípidos Sanguíneos, gordura dietética e colesterol, e risco cardiovascular.

### ***15h15 às 16h15 - O Impacto dos Compostos Bioativos na Saúde Vascular e nas Interações Gene-Nutriente***

**Profa. Dra. Julie Lovegrove** - Diretora do Instituto para Pesquisa Cardiovascular e Metabólica (ICMR) e Professora Titular na Unidade de Nutrição Humana (Hugh Sinclair) do Departamento de Ciências dos Alimentos e Nutrição da Universidade de Reading. Membro de diversos comitês, incluindo o SACN (Government's Scientific Advisory Committee for Nutrition) e o AfN (Accreditation Committee for the Association for Nutrition). Suas principais áreas de pesquisa são: influência da nutrição na síndrome metabólica e risco de doença cardiovascular, incluindo interações nutriente/gene; efeitos dos lípidos e fitoquímicos, incluindo flavonóides e nitratos, na reatividade vascular, resistência à insulina e metabolismo de lípidos, em diferentes grupos populacionais.

### ***16h15 às 17h - Visita aos pôsteres e à exposição de produtos e serviços***

### ***17h às 18h - O papel da Alimentação na Medicina Evolutiva da Inteligência Humana: Energia, Proteínas ou Gorduras?***

**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.

## **05 DE OUTUBRO DE 2013**

### **SÁBADO**

## **SIMPÓSIO NACIONAL: O NUTRICIONISTA COMO PRESCRITOR**

Presidente de Mesa - Profa. Dra. Cristina Rebolho Da Silva

### ***8h às 8h45 - O Nutricionista como Prescritor - quais são os limites?***

**Profa. 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.

### ***8h45 às 9h30 - Regulamentação da Prática da Fitoterapia pelo Nutricionista***

**Profa. Dra. Sula de Camargo** - Nutricionista, Mestre em Ciências, Especialista em Nutrição Clínica, Especialista em Educação e Formação em Saúde, Especializanda em Gestão em Saúde. Coordenadora da Área de Desenvolvimento de Pessoas do Hospital e da APS Santa Marcelina. Docente, consultora de artigos técnicos. Membro do Grupo de Trabalho de Fitoterapia do CFN e consultora da câmara técnica do CRN3 e da ASBRAN.

### ***9h30 às 10h15 - Visita aos pôsteres e à exposição de produtos e serviços***

## **SIMPÓSIO NACIONAL PREBIÓTICOS E PROBIÓTICOS: UTILIZAÇÃO NA PRÁTICA CLÍNICA E ATUALIDADES**

Presidente de Mesa - Profa. Dra. Carolina Santos Mello

**10h15 às 11h - Microbiota intestinal e Papel dos Prebióticos e Probióticos na Prevenção e Tratamento de Doenças**

**Profa. Dra. Carolina Santos Mello** - Nutricionista pela Universidade Federal da Bahia (UFBA), Doutora em Ciências da Saúde - Departamento de Pediatria - Disciplina de Gastroenterologia Pediátrica pela Universidade Federal de São Paulo - Escola Paulista de Medicina (UNIFESP/EPM), Mestre em Ciências da Saúde - Departamento de Pediatria - Disciplina de Gastroenterologia Pediátrica Universidade Federal de São Paulo - Escola Paulista de Medicina (UNIFESP/EPM); Docente do Centro Universitário FIEO (UNIFIEO), foi Nutricionista Clínica do Hospital Pediátrico Hosanah de Oliveira - Unidade Metabólica Fima Lifshitz - Hospital Universitário Professor Edgard Santos - Universidade Federal da Bahia.

**11h às 11h45 - Prebióticos e probióticos: Quanto, Como e Quando Prescrever**

**Profa. Dra. Nathália Nahas Grijó Guedes** - Nutricionista pela Universidade Católica de Santos, Especialista em Nutrição Humana pelo GANEP, Especialista em Gastroenterologia pediátrica pela UNIFESP, Mestre em Ciências da Pediatria pela UNIFESP, Doutora em Ciências da Pediatria pela UNIFESP, Professora do SENAC/ Santos, Diretora da Empresa de Assessoria e Consultoria Nutricional - Nutri Action.

**11h45 às 12h45 - Componentes BioAtivos e Antioxidantes disponíveis nos Alimentos Funcionais (Simpósio Satélite Jasmine)**

Javier Andrés Vilanova Hn.C.Dr. - Licenciado em Nutrição ICP. UY; Naturopatia Aplicada NCI USA; Sanitarista OMS-OPS MSP As/PY; Medicinas Alternativas FUNMEDA CO; Membro Fundador da Alimentos Orgânicos do Paraná; Vice-presidente da Cumbre Mundial de Saúde. México 2006; Pesquisador no Brasil do Programa IAEPW-ONU ate 2007; Consultor Sênior e Pesquisador no P&D da Jasmine Alimentos.

**12h45 às 14h15 - Visita aos pôsteres e à exposição de produtos e serviços**

**14h15 às 15h - Dietas da Moda: Quais as**

**Vantagens e Perigos (Dieta da Princesa, ou dieta Dukan; Dieta dos Pontos; Dieta da Proteína; Dieta da Pirâmide Alimentar)?**

**Dra. Kelly Salute Balieiro** - Nutricionista pelo Centro Universitário São Camilo, com Especialização em Nutrição Clínica em Pediatria e MBA na FIA, no Curso de Gestão de Negócios. Além do serviço de Nutrição e Qualidade de Vida da Editora Globo, coordena o setor de Benefícios da empresa, com foco na saúde do funcionário e de sua família. Também atua como Personal Diet e oferece consultoria para empresas como Personal Nutrition. Consultora Nutricional do FEMME - Laboratório da Mulher.

**15h às 15h45 - Visita aos pôsteres e à exposição de produtos e serviços**

**SIMPÓSIO NACIONAL: SUPLEMENTAÇÃO NA PRÁTICA CLÍNICA**

Presidente de Mesa - Profa. Dra. Daniela Caetano Gonçalves

**15h45 às 16h30 - Suplementação de Micronutrientes na Prática Clínica**

**Profa. Dra. Daniela Caetano Gonçalves** - Nutricionista, Especialista em Fisiologia do Exercício pela UNIFESP e Doutora em Ciências pelo ICB/USP. Atua como Nutricionista Clínica e Esportiva, é Professora da Graduação do Curso de Nutrição, Ed Física e Estética pela Universidade Paulista e Professora dos Cursos de Pós graduação da UGF, Coordenadora do Curso de Alimentos Funcionais e Nutrigenômica e Palestrante Convidada da IFBB ( International Federation of Bodybuilding).

**16h30 às 17h15 - Divina Dieta - Cozinha Especial para pacientes com deficiência intelectual**

**Dra. Carla Biancha Gonçalves** - Graduação em Nutrição - Centro Universitário São Camilo, Pós-Graduação em Nutrição Clínica- Centro Universitário São Camilo, Pós-Graduação em Marketing - Instituto Presbiteriano Mackenzie, Nutricionista supervisora na APAE de SÃO PAULO, Nutricionista Responsável pelo Instituto de Longa Permanência de Idoso -ILPI.

## 14º CONGRESSO INTERNACIONAL DE GASTRONOMIA E NUTRIÇÃO

04 E 05 DE OUTUBRO DE 2013 - SEXTA E SÁBADO

**04 DE OUTUBRO DE 2013**  
SEXTA-FEIRA

### SIMPÓSIO NACIONAL: NUTRIÇÃO E GASTRONOMIA

Presidente de Mesa - Profa. Dra. Marcia M. M. Paranaguá

**8h às 9h - Avanços Tecnológicos na Gastronomia: novas práticas e tendências com ênfase no alcance de benefícios para a produção de alimentos**

**Profa. Dra. Márcia Menezes de Mello Paranaguá** - Graduada em Nutrição, Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia, Especialista em Metodologia do Ensino Superior - Faculdade de Educação da Bahia/CEPOM. Assessora Técnica em Nutrição Grupo TB Comercio de Alimentos. Auditora do PQSA - Programa Qualificação dos Serviços de Alimentação - ENASHOPP - Empresa Nacional de Administração de Shopping Center Ltda, Condomínio Barra.

**9h às 10h - Gestão de Serviço de Nutrição Hospitalar**

**Dra. Mitsue Isosaki** - Nutricionista pela Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo, Pós-graduada em Dietoterapia pela Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo, Pós-graduada em Administração de Empresas/Recursos Humanos pela Fundação Escola de Comércio Álvares Penteado/ Faculdade de Ciências Econômicas de São Paulo, Pós-graduada em Administração Hospitalar e de Sistemas de Saúde (CEAHS - PROAHS) pela Fundação Getúlio Vargas/Escola Brasileira de Administração Pública e de Empresas. Mestre em Saúde Pública pela Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo. Doutor em Ciências pela Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo. Supervisor titular do Curso de especialização em Nutrição Hospitalar em Cardiologia do Instituto do Coração, HCFMUSP. Diretor Técnico do Serviço de Nutrição e Dietética do Instituto do Coração, HCFMUSP.

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

**10h45 às 11h45 - Gastronomia Saudável #comidadeverdade**

**Pat Feldman** - Culinarista, criadora do Projeto Crianças na Cozinha ([www.criancasnacozinha.com.br](http://www.criancasnacozinha.com.br)), que visa difundir para o grande público, receitas infantis saudáveis, saborosas e livre de industrializados. Autora do livro de receitas A Dor de Cabeça Morre Pela Boca, escrito em parceria com seu marido, o renomado médico Alexandre Feldman.

**11h45 às 12h45 - Derivados da soja na alimentação e suas aplicações culinárias, com demonstração de 3 preparações: Missoshiru, Missô Dressing e Salmão com Missô (Simpósio Satélite Sakura)**

**Chef Carlos Alberto Kenji Watanabe** - Chef de cozinha e sushiman, atualmente no comando do Restaurante Sushi Kiyu em São Paulo, Chef Consultor do Hi Sushi, Ka Temakeria e Kampai de Goiânia, formado em Gastronomia pela Universidade Anhembi Morumbi, foi Chef convidado e palestrante da História da Gastronomia Japonesa no Brasil, durante as festividades do Centenário da Imigração Japonesa do Brasil, Participa de vários programas de TVs como Todo Seu do apresentador Ronnie Von, Programa Mulheres da apresentadora Cátia Fonseca e Programa Você Bonita da apresentadora Carol Minhoto.

**12h45 às 14h15 - Visita aos pôsteres e à exposição de produtos e serviços**

### SIMPÓSIO INTERNACIONAL - GASTRONOMIA: UMA ESPECIALIDADE INTERDISCIPLINAR

**14h15 às 15h15 - Gastronomia: Uma Especialidade Interdisciplinar (ciência, história, sociologia, arte de cozinhar, etc)**

**Prof. Dr. Christophe Lavelle** - Principal pesquisador da CNRS (French National Center for Scientific Research). Seus principais estudos se referem à regulação da expressão gênica e às propriedades biofísicas das células. Apaixonado pelos alimentos e a relação entre a ciência e a gastronomia, ele leciona tanto gastronomia molecular

como biofísica e epigenética, em várias universidades francesas. É membro da Escoffier Society.

**15h15 às 16h15 - Demonstração Culinária de Receitas Tradicionais Francesas inspiradas na Escola Escoffier**

**Chef Noël Gutrin** - Chef de Cozinha do Futuroscope Park Restaurant (França). Desenvolveu e implantou vários restaurantes conceito em Beijing, Shenzhen e Guangzhou. É membro da Escoffier Society.

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

**17h às 18h - Simpósio Satélite Intellikit: Cozinha 360 - uma discussão dos fatores que podem levar ao aumento da produtividade e a diminuição dos custos na operação de uma cozinha coletiva**

**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.

**05 DE OUTUBRO DE 2013**

**SÁBADO**

**SIMPÓSIO NACIONAL - BIOTECNOLOGIA: POTENCIAIS APLICAÇÕES NO DIA A DIA DO NUTRICIONISTA**

Presidente de Mesa - Dra. Daniela Brioschi

**8h às 8h45 - Biofortificação de Alimentos: Perspectivas e Tendências**

**Prof. Dr. Marcelo Gravina de Moraes** - Doutor em Fitopatologia pela University of Wisconsin, USA. Mestre em Microbiologia Agrícola e do Ambiente pela UFRGS (Universidade Federal do Rio Grande do Sul). Professor na UFRGS. Engenheiro Agrônomo.

**8h45 às 9h30 - Segurança de Alimentos Transgênicos: Regulamentação, Impactos na**

**Saúde Humana, Animal e no Meio Ambiente**

**Dra. Daniela Brioschi** - Doutora em Genética e Melhoramento de Plantas e Mestre em Entomologia pela Escola Superior de Agricultura Luis de Queiroz - ESALQ - USP. Engenheira Agrônoma. Atuou em Laboratórios de Biologia Molecular e Análise de Resíduos Químicos na Universidade de São Paulo e em empresas do setor Agroquímico; Coordenou a área de Sustentabilidade e Certificação em empresa do setor florestal. Atualmente trabalha no Conselho de Informações sobre Biotecnologia - CIB, como assessora técnica.

**9h30 às 10h15 - Visita aos pôsteres e à exposição de produtos e serviços**

**SIMPÓSIO INTERNACIONAL: PRÁTICAS GASTRONÔMICAS**

**10h15 às 11h45 - Simpósio Internacional Le Cordon Bleu**

**Chef Patrick Martin** - Vice-Presidente Desenvolvimento Educacional em Culinária é o Embaixador Internacional do Instituto "Le Cordon Bleu". Com mais de 25 anos de experiência trabalhou no Le Doyen, Dalloyau e Fio Prestige na França. Ganhador de vários prêmios internacionais, supervisionou o desenvolvimento técnico e a abertura da escola de Tóquio e ajudou a estabelecer o nível profissional das escolas da França, Londres e Tóquio.

**11h45 às 12h45 - Ovos: garantia de bom prato e boa saúde - Preparação de Moqueca de Ovos (Simpósio Satélite Ovos Brasil)**

**Profa. Amanda Calegari** - Coordenadora do curso de graduação bacharelado em nutrição do CEUNSP/ITU, Mestranda em Educação e Segurança Alimentar - UNISAL.

**Chef Daniela Vilela Peixoto** - Graduada em Tecnologia em Gastronomia - SENAC, Especialista em Vigilância Sanitária em Alimentos - USP

**12h45 às 14h15 - Visita aos pôsteres e à exposição de produtos e serviços**

**14h15 às 15h - Técnicas Gastronômicas ICIF: Cozinhando sem Glúten**

**Chef Carolina Dal Pont Branchi** - Chef de Cozinha pela Universidade de Caxias do Sul e Italian Culinary Ins-

titute for Foreigners – Escola de Gastronomia UCS-ICIF, Nutricionista pela Universidade de Caxias do Sul, com pós-graduação em Nutrição Clínica e Metabolismo pela Universidade Gama Filho de Porto Alegre.

**15h às 15h45 - Visita aos pôsteres e à exposição de produtos e serviços**

### **SIMPÓSIO NACIONAL: PRÁTICAS GASTRONOMICAS DE MASSAS ARTESANAIS** Presidente de Mesa - Chef Fabiana Agostini

**15h45 às 16h45 - 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](http://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](http://www.cozinhaquatromaos.com.br), fazem eventos pelo Brasil e consultoria para restaurantes e bares.

### **SIMPÓSIO NACIONAL: TÉCNICAS DIETÉTICAS** Presidente de Mesa: Profa Dra. Gláucia Cristina Conzo

**16h45 às 17h30 - Biodisponibilidade de Compostos Bioativos e a Influência da Técnica Dietética**

**Dra. Karina Nunes de Simas** - Nutricionista pela Universidade Federal de Santa Catarina, Mestre em Ciên-

cia dos Alimentos pela Universidade Federal de Santa Catarina, Pós graduada em Nutrição Clínica Funcional pela Universidade Cruzeiro do Sul, Pós graduanda em Nutrição Esportiva Funcional pela Universidade Cruzeiro do Sul, Nutricionista Clínica do Espaço Ser Vivo, Santos-SP.

**17h30 às 18h15 - Preservação do Valor Nutricional dos Nutrientes na Técnica Dietética**

**Dra. Gláucia Cristina Conzo** - Nutricionista do SESI - Serviço Social da Indústria em Santos SP, Nutricionista graduada pela Universidade São Judas Tadeu, Pós graduada em Segurança Nutricional e Qualidade dos Alimentos pela Universidade Gama Filho, Especialista em Saúde Coletiva pela ASBRAN, Aperfeiçoamento em Gerontologia pela UNIFESP, Aperfeiçoamento em andamento em gestão de UPR pelo SINESP, Nutricionista do grupo Nutrisaúde em Santos SP.

---

## **1º CONGRESSO MULTIDISCIPLINAR DE NUTRIÇÃO ESPORTIVA** 04 E 05 DE OUTUBRO DE 2013 - SEXTA E SÁBADO

**04 DE OUTUBRO DE 2013**  
SEXTA-FEIRA

### **SIMPÓSIO NACIONAL: ABORDAGEM MULTIDISCIPLINAR NO RENDIMENTO ESPORTIVO**

Presidente de Mesa: Prof. Dr. Roberto Carlos Burini

**8h às 9h - Bases do Treinamento e Nutrição para melhor Rendimento Esportivo**

**Prof. Dr. Edilson Serpeloni Cyrino** - Pós-Doutorado em Composição Corporal Humana (UTL), Doutorado em Educação Física (USP), Professor Associado da Universidade Estadual de Londrina (UEL), Docente e orientador nos cursos de mestrado e doutorado em Educação Física – UEM/UEL, Coordenador do Grupo de Estudo e Pesquisa em Metabolismo, Nutrição e Exercício (GPEMENE)

**9h às 10h - Suplementação na Prática Esportiva:**

### ***Produtos do Mercado e suas Potencialidades de Eficácia***

**Prof. Dr. José Peralta** - Nutricionista pela Escuela de Nutricion da Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Lima / Perú; Mestre em Ciência dos Alimentos pela Faculdade de Ciências Farmacêuticas da USP; Professor Titular da Disciplina de Nutrição Desportiva na FEFISA - Faculdades Integradas de Santo André.

### ***10h às 10h45 - Visita aos pôsteres e à exposição de produtos e serviços***

### ***10h45 às 11h45 - Biossegurança e Legalidade dos Produtos e da Intervenção***

**Dr Franz Homero Paganini Burini** - Médico do Esporte pela Associação Médica Brasileira, Membro do American College of Sports Medicine e da American Physiological Society, Especialista em Nutrição Clínica e Desportiva pela UNESP.

### ***11h45 às 12h45 - Oportunidades do mercado de suplemento alimentar agregando ciência, regulamentação do setor e aspectos de qualidade (Simpósio Satélite Midway)***

**Dr. Dirceu Raposo** - Ex-Presidente da ANVISA, Presidente da Brasnutri (Associação Brasileira dos Fabricantes de Suplementos Nutricionais e Alimentos para Fins Especiais), Doutor em Análises Clínicas pela Faculdade de Ciências Farmacêuticas da Universidade do Estado de São Paulo (Unesp), Mestre em Ciências da Saúde na área de Patologia Clínica pela Universidade de Guarulhos e especialista em Análises Clínicas pela Sociedade Brasileira de Análises Clínicas e em Bioética pela Universidade de Brasília (UnB), Formado em Farmácia pela Faculdade de Ciências Farmacêuticas da Universidade de São Paulo, foi dirigente de hospitais e unidades públicas de saúde, professor universitário nas áreas de bioquímica, análises clínicas, microbiologia, toxicologia, entre outras disciplinas, e ex-presidente do Conselho Regional de Farmácia de São Paulo.

### ***12h45 às 14h15 - almoço***

### ***14h15 às 15h15 - Estratégias Nutricionais de como otimizar o ganho de massa muscular e o emagrecimento (Simpósio Satélite Herbalife)***

**Dra. Desire Coelho** - Nutricionista e Bacharel em Esporte pela USP, Co-Coordenadora da Pós em Nutrição

Esportiva e do Curso de Suplementação Nutricional da USP, Doutoranda em Biologia Celular pela USP, Mestre em Educação Física pela USP, Especialista em Transtornos Alimentares pelo AMBULIM - IPq USP.

### **SIMPÓSIO NACIONAL: OLIMPÍADAS E A NUTRIÇÃO NOS DIFERENTES DESPORTOS**

Presidente de Mesa: Dra. Fernanda Lorenzi Lazarim

### ***15h15 às 16h15 - Nutrição na Seleção Brasileira de Basquete***

**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.

### ***16h15 às 17h - Visita aos pôsteres e à exposição de produtos e serviços***

### ***17h às 18h - Nutrição na Seleção Brasileira de Handball***

**Profa. Dra. Sueli Longo** - Nutricionista. Especialista em Nutrição Esportiva e Nutrição Clínica, Mestre em Comunicação Social, Docente da Universidade Metodista de São Paulo, Responsável pelo Núcleo de Nutrição Esportiva Policlínica Metodista. Foi Nutricionista da Seleção Brasileira Masculina de Handebol. Foi Vice Presidente da Associação Brasileira de Nutrição Esportiva.

## **05 DE OUTUBRO DE 2013**

### **SÁBADO - AUDITÓRIO AZUL**

### **SIMPÓSIO NACIONAL: ESTRATÉGIAS NUTRICIONAIS E SUPLEMENTAÇÃO PARA PRÁTICA ESPORTIVA**

Presidente da Mesa: Profa. Dra. Michelle Trindade

### ***8h às 8h45 - Conduta Nutricional para Hipertrofia Muscular***

**Profa. Dra. Michele Trindade** - Pós-doutorado

em Educação Física - Universidade Estadual de Londrina (UEL); Mestre e Doutora em Ciência dos Alimentos - Universidade de São Paulo (FCF/USP); Especialização em Treinamento Desportivo - Universidade Estadual de Londrina (UEL); Nutricionista Integrante do Grupo de Estudo e Pesquisa em Metabolismo, Nutrição e Exercício (GEPE-MENE); Docente da Uningá- Maringá/PR. Trabalha com praticantes de exercícios físicos e atletas desde 2002.

### **8h45 às 9h30 - Conduta Nutricional no Triathlon**

**Profa. Dra. Andrea Zaccaro de Barros** - Nutricionista pela São Camilo, Especialista em Fisiologia do Exercício pela UNIFESP – Escola Paulista de Medicina, Mestre em Ciências da Saúde pela Faculdade de Medicina do ABC, Diretora técnica e proprietária da Vianutri Consultoria Nutricional, Sócia Fundadora da Associação Brasileira de Nutrição Esportiva (ABNE) e atual vice-presidente, Nutricionista com prática na orientação em diversas modalidades esportivas: triathlon, iron man, ciclismo, lutas, vôlei, hipismo, atletismo, entre outros, Docente do curso de especialização em Nutrição Clínica e Nutrição Esportiva (Gama Filho), Docente pela Anhanguera/Santo André – Engenharia de processos de produção – área alimentos, Responsável pela equipe de triathlon de São Bernardo do Campo (Julio Vicunha), Implantação do serviço de nutrição e estética no São Paulo Futebol Clube.

### **9h30 às 10h15 - Visita aos pôsteres e à exposição de produtos e serviços**

### **10h15 às 11h - Conduta Nutricional na Corrida**

**Profa. Dra. Patrícia Campos-Ferraz** - Pós-Doutoranda em Educação Física - USP, Pesquisadora Convidada da Faculdade de Ciências Aplicadas - UNICAMP, Limeira, SP, Docente de Pós-Graduação da Escola de Educação Física - USP, Doutora em Biologia Funcional e Molecular, Área Bioquímica - UNICAMP, Nutricionista pela Faculdade de Saúde Pública - USP. Pesquisadora na área de obesidade, suplementação de aminoácidos, exercício físico, desempenho e câncer. Possui mais de 15 anos de experiência no atendimento de pacientes e atletas das mais variadas modalidades, notadamente maratonistas.

### **11h às 11h45 - Conduta Nutricional nos Esportes Coletivos**

**Profa. Dra. Mariana Lindenberg Alvarenga** - Nutricionista, Mestre em Ciências pela FCF/USP, Especialista em

Nutrição Clínica e Esportiva. Sócia - Diretora da Globalnutri, Professora do curso de Pós Graduação em Nutrição Clínica da Universidade Gama Filho e do curso de Graduação em Nutrição da FMU, Coordenadora da clínica de nutrição esportiva FMU-Hebraica.

### **11h45 às 14h15 - Visita aos pôsteres e à exposição de produtos e serviços**

---

## **SIMPÓSIO NACIONAL: ESPORTE E HIDRATAÇÃO**

Presidente Mesa: Profa. Dra. Luciana Rossi

### **14h15 às 15h - Bebidas Funcionais e Suplementos Hidroeletrólíticos**

**Profa. Dra. Luciana Rossi** - Nutricionista pela Faculdade de Saúde Pública FSP-USP, Mestre em Ciências dos Alimentos FCF - USP, Doutoranda do PRONUT - USP, Especialista em Nutrição em Esporte pela Associação Brasileira de Nutrição (ASBRAN), Coordenadora da Pós em Nutrição Esportiva e Estética com ênfase em Wellness do Centro Universitário São Camilo.

### **15h às 15h45 - Visita aos pôsteres e exposição de produtos e serviços (Indicação de palestrante)**

### **15h45 às 16h30 - Recomendações Aplicadas a Atividades de Longa Duração**

**Profa. Dra. Lenyca de Cassya Lopes Neri** - Nutricionista pela Faculdade de Saúde Pública - USP, Pós-graduada em Fisiologia do exercício pela Universidade Federal de São Paulo (UNIFESP), Nutricionista do Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina da USP (HCFMUSP), Experiência como Nutricionista de atendimento terceirizado em Empresas Nacionais e Multinacionais, Ministra palestras e aulas em cursos de atualização, de graduação e pós-graduação, em diversas Universidades e Hospitais, Nutricionista de Academias e Assessoria Esportiva de Corrida, realizando atendimentos a equipe de Biathlon e Maratonistas.

### **16h30 às 17h15 - Recomendações Aplicadas a Atividades Anaeróbias e Intermitentes**

**Profa. Dra. Luciana Setaro** - Nutricionista pelo Centro Universitário São Camilo. Especialista em Fisiologia do Exercício - UNIFESP, Mestre em Nutrição Humana



Aplicada - USP. Doutora em Ciências dos Alimentos - FCF - USP. Tem experiência na área de Nutrição Esportiva, atuando principalmente nos seguintes temas: voleibol, magnésio, ingestão, avaliação do estado nutricional, desempenho físico. Docente da Universidade Anhembi Morumbi (UAM).

---

## 9º FÓRUM NACIONAL DE NUTRIÇÃO

**3 DE OUTUBRO DE 2013**

QUINTA-FEIRA

**9h às 12h - Workshop de Nutrição Esportiva: Estratégias Nutricionais para o antes, durante e após a prática de atividades físicas e competições**

**Objetivos:**

O participante será capacitado para estruturar o planejamento dietético e identificar a necessidade do uso de suplementos nutricionais para o antes, durante e após a prática de atividades físicas e competições

**Programa:**

Recomendações Nutricionais para o antes, durante e após a prática de atividades físicas e competições

Determinação das necessidades energéticas e nutricionais de esportistas e atletas

Planejamento dietético com ou sem os suplementos nutricionais: como atender os anseios (emagrecimento, hipertrofia muscular e rendimento físico) de esportistas e atletas

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

**13h30 às 16h30 - Workshop de Nutrição Clínica: Terapia Nutricional no Idoso**

**Programa:**

Desnutrição no idoso

Sarcopenia - Avaliação do estado nutricional

Indicação de terapia nutricional  
Suplementação nutricional oral  
Terapia nutricional enteral - Discussão de caso clínico

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

**16h30 às 19h30 - Workshop FoodService: Organização e métodos na gestão de UAN's: definição de rotinas, atribuições e composição de cargos e funções.**

**Objetivos:**

Apresentar as habilidades que profissionais do segmento de alimentos e bebidas devem agregar para a administração de pessoas, com a exposição de métodos, técnicas e práticas definidas para moldar os comportamentos internos e potencializar o capital humano em prol dos objetivos empresariais.

**Programa:**

Processo de Aplicação de RH: análise, desenho e descrição de cargos com ênfase na construção de um RI (Regimento Interno).

Modelo de Gestão de Pessoas: gestão por competências.

Desenvolvimento de Lideranças.

Sistematica contextualizada da Avaliação de desempenho

**Profa. Dra. Márcia M M Paranaguá** - Nutricionista pela Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia, Especialista em Metodologia do Ensino Superior - Faculdade de Educação da Bahia/CEPOM. Responsável Técnico - TB Comercio de Alimentos Ltda- Restaurante Yemanjá e Choperia Last Call. Auditora responsável pelo PQSA - Programa Qualificação dos Serviços de Alimentação, ENASHOPP - Empresa Nacional de Administração de Shopping Center Ltda - Shopping Barra- Salvador, Bahia.

---

**8º SIMPÓSIO INTERNACIONAL DA AMERICAN ACADEMY OF NUTRITION AND DIETETICS (EUA)**

### **3 DE OUTUBRO DE 2013 - QUINTA-FEIRA DAS 9H ÀS 12H - TRADUÇÃO SIMULTÂNEA**

#### ***Nutrição Baseada em Evidências para as Doenças Crônicas***

As principais causas da mortalidade na maior parte do mundo são as doenças crônicas, destacando-se a doença cardiovascular, diabetes e câncer. Apesar da ingestão alimentar de nutrientes ter um papel importante no desenvolvimento destas doenças, tanto a ciência da nutrição, quanto a ingestão alimentar da população vem mudando continuamente. A Pesquisa Nacional Americana em Saúde e Nutrição (NHANES) tem coletando dados, por mais de 50 anos, sobre o consumo alimentar e a saúde dos americanos. A American Academy of Nutrition and Dietetics tem utilizado estas informações do NHANES e de vários outros estudos para alimentar sua Biblioteca de Análise de Evidências (EAL) que é um recurso inestimável para os profissionais de nutrição.

#### **Objetivos:**

1) Apresentar uma visão geral do *NHANES*, seu processo de coleta de dados, exemplos de descobertas importantes obtidas a partir da análise destes dados, como estas descobertas podem ser aplicadas à comunidade, e pesquisas recentes produzidas a partir desta base de dados.

2) Descrever o processo de desenvolvimento do *EAL*, como os profissionais de nutrição e dietética podem usar o *EAL*, e apresentar exemplos de seu uso na prevenção e tratamento das doenças crônicas.

#### **Palestrantes**

**Prof. Dr. Ethan Bergman, PhD, RDN, CD, FADA** - Presidente da American Academy of Nutrition and Dietetics. Reitor e Professor de Ciências dos Alimentos e Nutrição no Departamento de Nutrição, Exercício e Saúde da Central Washington University (CWU) Ellensburg, Washington. Recebeu os prêmios de Distinguished University Professor na CWU e Outstanding Registered Dietitian of the Year na Washington State Dietetic Association. Participou da força tarefa para a reforma da educação nutricional e do comitê para a prática baseada em evidências. Biólogo pela Linn-Benton Community College e Eastern Oregon State College. Mestre em Biologia pela Universidade de Oregon e em Estudos Interdisciplinares em Biologia pela Western Oregon State College. Doutor pela Washing-

ton State University, Pullman.

**Prof. Dr. David Gee** - *PhD em Nutrição pela Universidade da Califórnia, Davis*. Diretor e Professor do Programa de Ciências dos Alimentos e Nutrição no Departamento de Nutrição, Exercícios e Ciências da Saúde da Central Washington University em Ellensburg, Washington. Professor convidado na Faculdade Shimane em Matsue, Japão. Possui vários artigos publicados em Alimentos e Nutrição. Recebeu o prêmio Outstanding Research no 25th Sports, Cardiovascular and Wellness Nutrition Symposium e o prêmio de Distinguished Professor na Central Washington University. Membro da Academy of Nutrition and Dietetics, American College of Nutrition, Institute of Food Technologist e American College of Sports Medicine.

---

### **6º SIMPÓSIO INTERNACIONAL DA NUTRITION SOCIETY (REINO UNIDO)**

3 DE OUTUBRO DE 2013 - QUINTA-FEIRA DAS 14H ÀS 17H - TRADUÇÃO SIMULTÂNEA

#### ***Gerenciamento Nutricional do Risco Cardiometabólico na Obesidade, Síndrome Metabólica e Diabetes***

Serão abordadas as origens metabólicas e bases fisiológicas do risco cardiometabólico na obesidade, síndrome metabólica e diabetes tipo 2, com foco nos fatores de risco metabólicos e comportamentais, que podem ser gerenciados e modificados através da terapia nutricional e mudanças no estilo de vida. Serão apresentadas as evidências existentes para dieta e mudanças no estilo de vida que são efetivas para a alteração do risco cardio-metabólico, com ênfase primária no papel das gorduras e carboidratos da dieta, e ênfase secundária no papel dos micronutrientes, perfil dietético e mudanças de estilo de vida. Este simpósio irá considerar as implicações práticas da dieta e modificação do estilo de vida, em termos da sua viabilidade e como eles podem ser implementados para melhorar a saúde cardiovascular da população.

Fatores de Risco Cardiometabólicos modificáveis:

Peso corporal (apetite, saciedade, fome), fenótipo do obeso (obesidade metabólica e obesidade benigna), distribuição da gordura (gordura ectópica, por exemplo, gordura no fígado), sensibilidade/resistência à insulina, lípides san-

guíneos alterados, lipoproteínas, lipemia pós prandial, inflamação, disfunção vascular e pressão arterial, microbiota intestinal, ritmos circadianos, relógio biológico e sono.

Mudanças na Dieta e Estilo de Vida:

**Gorduras:**

Ácidos graxos e colesterol: saturados, trans, poli e mono insaturados

Ácidos graxos Omega 3 de cadeia média e longa (alfa linoléico, EPA, DHA)

relação entre  $\Omega 6$  e  $\Omega 3$

**Carboidratos:**

Índice glicêmico

Açúcares (sacarose, frutose)

Fibras

**Micronutrientes/Bio ativos:**

Vitaminas, polifenóis e nitratos

Comportamentais:

Balanco energético, sincronização/desalinhamento da dieta com os ritmos circadianos

Balanco energético, oportunidades/privação do sono (obesidade relacionada com a interrupção do sono)

Palestrantes

**Prof. Dr. Bruce Griffin** - Cientista Biomédico com experiência em metabolismo de lípidos, nutrição e doença cardiovascular. PhD em Efeitos de Exercícios e Dieta nas Lipoproteínas Plasmáticas Humanas, pela Universidade de Aberdeen. Professor de Metabolismo Nutricional e Líder do Grupo de Pesquisas em Nutrição, Metabolismo e Diabetes na Faculdade de Saúde e Ciências Médicas da Universidade de Surrey. Responsável na Nutrition Society pelo tema Metabolismo Integral Humano, e pesquisador e conferencista em Nutrição Metabólica Humana e sua relação com a Doença Cardiovascular. Publicou vários artigos em lípidos sanguíneos, gordura dietética e colesterol, e risco cardiovascular.

**Profa. Dra. Julie Lovegrove** - Diretora do Instituto para Pesquisa Cardiovascular e Metabólica (ICMR) e Professora Titular na Unidade de Nutrição Humana (Hugh Sinclair) do Departamento de Ciências dos Alimentos e Nutrição da Universidade de Reading. Membro de diversos comitês, incluindo o SACN (Government's Scientific Advisory Committee for Nutrition) e o AfN (Accreditation Committee for the Association for Nutrition). Suas principais áreas de pesquisa são: influência da nutrição na síndrome metabólica e risco de doença cardiovascular, incluindo interações

nutriente/gene; efeitos dos lípidos e fitoquímicos, incluindo flavonóides e nitratos, na reatividade vascular, resistência à insulina e metabolismo de lípidos, em diferentes grupos populacionais.

## 6º SIMPÓSIO INTERNACIONAL DO LE CORDON BLEU (FRANÇA)

3 DE OUTUBRO DE 2013 - QUINTA-FEIRA DAS 9H ÀS 12H - TRADUÇÃO SIMULTÂNEA

### *Le Cordon Bleu*

**Palestrante**

**Chef Patrick Martin** - Vide-Presidente Desenvolvimento Educacional em Culinária é o Embaixador Internacional do Instituto “Le Cordon Bleu”. Com mais de 25 anos de experiência trabalhou no Le Doyen, Dalloyau e Fio Prestige na França. Ganhador de vários prêmios internacionais, supervisionou o desenvolvimento técnico e a abertura da escola de Tóquio e ajudou a estabelecer o nível profissional das escolas da França, Londres e Tóquio.

## 1º SIMPÓSIO INTERNACIONAL DE GASTRONOMIA MOLECULAR (FRANÇA)

3 DE OUTUBRO DE 2013 - QUINTA-FEIRA DAS 14H ÀS 17H - TRADUÇÃO SIMULTÂNEA

**Apresentação**

Gastronomia Molecular (conceito criado em 1988 pelo físico Húngaro Nicholas Kurti e pelo químico Francês Hervé This) é uma disciplina científica dedicada ao estudo dos mecanismos inerentes à preparação e consumo dos alimentos, ou seja, os processos físicos, químicos e biológicos que acontecem durante a cocção e a alimentação. No final dos anos 90, o termo “gastronomia molecular” começou a ser utilizado para descrever um novo estilo de cozinha, com alguns Chefs explorando novas possibilidades, usando a pesquisa científica, avanços tecnológicos nos equipamentos e vários ingredientes (principalmente hidrocolóides) produzidos pela indústria de alimentos.

Na realidade, gastronomia molecular, como ciên-

cia, se refere apenas à investigação científica dos aspectos culinários (ou seja, produção de conhecimento). Foi inclusive proposto o termo “cozinha molecular” para a nova tendência culinária que utiliza estas novas técnicas, ingredientes e métodos desenvolvidos pelas pesquisas em gastronomia molecular.

Neste simpósio, serão discutidos e demonstrados tanto a gastronomia molecular (**parte científica**) como a cozinha molecular (**parte tecnológica**).

**Introdução à Gastronomia Molecular:** As origens e objetivos da gastronomia molecular serão apresentadas para mostrar como uma abordagem científica interdisciplinar pode ajudar na compreensão dos fenômenos culinários e suas influências na forma de cozinhar.

**Introdução à Cozinha Molecular:** Serão demonstradas as principais técnicas que contribuíram para o sucesso da Cozinha Molecular, incluindo o uso de vários hidrocolóides e do nitrogênio líquido.

#### **Palestrantes**

**Prof. Dr. Christophe Lavelle** - Principal pesquisador da CNRS (French National Center for Scientific Research). Seus principais estudos se referem à regulação da expressão gênica e às propriedades biofísicas das células. Apaixonado pelos alimentos e a relação entre a ciência e a gastronomia, ele leciona tanto gastronomia molecular como biofísica e epigenética, em várias universidades francesas. É membro da Escoffier Society.

**Chef Noël Gutrin** - Chef de Cozinha do Futuroscope Park Restaurant (França). Desenvolveu e implantou vários restaurantes conceito em Beijing, Shenzhen e Guangzhou. É membro da Escoffier Society.



## **Resumos dos Trabalhos Científicos**

EM ORDEM ALFABÉTICA

14º Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição  
Food service/gastronomia

### **A GASTRONOMIA E A EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL**

Bandeira ATP, Nunes NA, Calil J  
Centro de Excelência em Turismo da Universidade de Brasília. Brasília/Brasil

Juarez Calil  
Pôster

O presente estudo tem por objetivo discutir a interface e integração em potencial entre a educação alimentar e nutricional (EAN) e a gastronomia, no contexto do Projeto Educando com a Horta Escolar e a Gastronomia (PEHEG). A metodologia para este diálogo consistiu de análise teórica, a partir da revisão de literatura, e análise documental (planos de curso e relatórios) para verificação desta abordagem dentro do PEHEG. Verifica-se que a EAN foi se consolidando dentro do campo da ciência da nutrição, ao longo da sua história. Atualmente, no Brasil, a EAN é uma competência específica desenvolvida nos cursos de graduação em nutrição, segundo as Diretrizes Curriculares Nacionais do Ministério da Educação, e uma atividade profissional privativa, de acordo com a Lei que regulamenta a profissão de nutricionista. Entretanto, a realização da EAN, nos mais diversos contextos, inclui um desafio de base inerente ao caráter multirreferencial da alimentação. Para alguns autores, é evidente o aspecto de multidimensionalidade da alimentação, considerando a diversidade de fatores que influenciam a alimentação desde a produção do alimento à escolhas e práticas alimentares, incluindo a percepção do sujeito sobre o alimento e as práticas à este relacionadas, desde o nível populacional ao individual. Por consequência, a EAN e outras políticas estruturantes de promoção da alimentação saudável devem considerar este caráter para que a intervenção cumpra o que se propõe. O governo brasileiro lançou, em 2012, publicação na qual define a EAN, para as políticas públicas, como “um campo de conhecimento e de prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional que visa promover a prática

autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis, (...) considerando todas as fases do curso da vida, etapas do sistema alimentar e as interações e significados que compõem o comportamento alimentar”. Ainda que a formação dos nutricionistas venha incorporando, cada vez mais, outros temas relacionados à alimentação, este caráter multirreferencial envolverá, sempre, outros campos do conhecimento e, por consequência, outras profissões. Neste contexto, um campo que se apresenta é a gastronomia. De natureza transdisciplinar, a gastronomia designa um conjunto de conhecimentos e práticas vinculados com a cozinha e com a técnica/arte de preparar determinados alimentos, envolvendo o estudo das relações que existem entre a comida e a cultura de uma determinada região, ou ainda de uma pessoa em particular. A integração entre essas diferentes áreas inclui, paradoxalmente, uma face de convergência e complementariedade e outra de luta por espaço e legitimidade dos respectivos campos. Considerando a abordagem sociológica de campo da teoria de Bourdieu, cada campo científico possui suas leis que regem os mecanismos de geração de conhecimento, que impactam na relação entre seus membros e deste com outros campos e produtos sociais, confundindo o próprio conceito de campo com o de autoridade ou legitimidade. Se, por um lado, o campo científico se vale do método científico de investigação, por outro se utiliza deste nas lutas pela detenção do seu poder simbólico. Integrar campos de conhecimento, ou e a própria raiz transdisciplinar de algumas áreas ou campos, como é o caso da alimentação e o da gastronomia, pode, em muitos momentos, desafiar o paradigma vigente. Essa tensão essencial do paradigma é o que move uma comunidade científica, segundo Kuhn. O PEHEG fomenta uma educação mais integral dos educandos, partindo de uma reflexão sobre currículo escolar e sobre o papel da escola e do educador, é possível promover a formação de um cidadão mais crítico e consciente no que se refere à alimentação. Busca fortalecer um conjunto de conhecimentos, habilidades e atitudes relacionados às temáticas alimentação, nutrição, gastronomia e meio ambiente, tendo a gastronomia e horta escolar como eixos geradores de práticas pedagógicas e da dinamização do currículo escolar. Para tanto, o PEHEG parece propor um novo paradigma, ao utilizar-se de saberes de diversos campos de conhecimento e de uma equipe multiprofissional (pedagogo, nutricionista, gastrônomo e agrônomo) na formação de multiplicadores municipais e estaduais, responsáveis por implementar a inclusão da EAN no currículo escolar da educação básica, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). O trabalho

integrado dos formadores e a explicitação deste caráter transdisciplinar aos multiplicadores parecem ser o mecanismo que viabiliza uma atuação multiprofissional verdadeiramente interdisciplinar. Os produtos e relatos do fazer pedagógico das escolas envolvidas demonstram que a abordagem adotada favorece a visão abrangente do tema alimentação. Os resultados encontrados sugerem que, a despeito da disputa simbólica entre os campos, é possível potencializar os resultados a partir do trabalho transdisciplinar.

### Mega evento nutrição 2013

Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida; Nutrição Esportiva ou Gastronomia e Nutrição (nutrição clínica)

### **AÇAÍ (*EUTERPE OLERACEAE*): UMA ABORDAGEM NUTRICIONAL**

SILVA, Flávia D. Amaral - Universidade Gama Filho/RJ/Brasil- Autora apresentadora -Pôster

COUTINHO, Vanessa Fernandes- Universidade Gama Filho/RJ/Brasil

SILVÉRIO, Renata - Universidade Gama Filho/RJ/Brasil

O presente artigo tem o objetivo de apresentar o resultado de uma pesquisa sobre estudos recentes que envolvem o Açaí (*Euterpe oleraceae Martius*) e que estão relacionados a sua composição e valor nutricional, bem como a relação de seu consumo com a Doença de Chagas Aguda (DCA), visto que este fruto, originário da região Amazônica, é amplamente consumido pela população local e, também, por pessoas de outras regiões do Brasil. A metodologia utilizada foi uma pesquisa bibliográfica em livros, artigos científicos e periódicos eletrônicos, de autores especialistas no assunto, com publicações na língua portuguesa, no período de 2000 a 2011, fase em que se evidenciou grande volume de trabalhos acadêmicos sobre este assunto. Os resultados evidenciam que o açaí não contém grandes quantidades de ferro biodisponível, mas ele pode ser considerado um alimento funcional pela importância de suas propriedades antioxidantes e também pelo seu alto teor de fibras e ácidos graxos essenciais, sobretudo os mono e poliinsaturados que têm efeito hipocolesterolêmico. Com isso, destacam-se duas conclusões: a) os estudos não fazem referências ao consumo de açaí na dieta para evidenciar a

promoção da saúde; e b) é necessário fortalecer o controle higiênico sanitário em todo o processo de produção do suco de açaí para evitar o aumento do número de casos de Doença de Chagas Aguda.

**Palavras Chave:** Açaí. *Euterpe oleraceae Martius*. Antioxidantes. Alimento funcional. Doença de Chagas Aguda.

Especialista em Nutrição Clínica pela Universidade Gama Filho/Rio de Janeiro/Brasil. E-mail: flavia.nutri@ig.com.br  
Prof<sup>a</sup>. da Universidade Gama Filho, Rio de Janeiro/Brasil, doutorado em Ciência dos Alimentos pela USP/SP. E-mail: Prof<sup>a</sup>. da Universidade Gama Filho, Rio de Janeiro/Brasil, mestre em Biologia Celular e Tecidual pelo ICB/USP. E-mail:

---

14º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida.  
Nutrição e saúde pública

### ACEITABILIDADE DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM UMA ESCOLA NO MUNICÍPIO DE CARUARU-PE

LAPENDA, J.C.L.<sup>1</sup>; OLIVEIRA, F. G.P; CORREIA, L.M.N  
Faculdade do Vale do Ipojuca – FAVIP, Caruaru, Brasil.

<sup>1</sup> Autora Apresentadora do trabalho/ Pôster.

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é reconhecido como umas das principais estratégias de Segurança Alimentar e Nutricional, para promoção do direito humano à alimentação adequada. O PNAE está presente em todos os Municípios Brasileiros e deve estar submetido a rigoroso controle social por meio dos Conselhos de Alimentação Escolar. Em algumas regiões do país a alimentação escolar é considerada a principal refeição do dia o que lhe torna indispensável. O Programa visa suprir as necessidades nutricionais dos alunos durante a permanência em sala de aula, aplicar educação alimentar e nutricional, além de contribuir para o desenvolvimento biológico, social e psicológico dos estudantes. Objetivo: Avaliar o índice de aceitabilidade da Alimentação Escolar oferecida aos alunos de uma escola municipal de Caruaru-PE. Metodologia: Trata-se de um estudo do tipo transversal, descritivo. Foram testadas as

preparações mais frequentes no cardápio da escola, a população estudada foi composta de 227 alunos do ensino fundamental (1º ao 5º). Utilizou-se a escala hedônica facial, na qual indica em uma escala o grau *que gostou* ou *desgostou* da preparação servida. O teste foi respondido em sala de aula sem a presença do professor da turma, mantendo o ambiente de individualidade de julgamento. Resultados: Do total de alunos que responderam ao teste (86,3%) consumiam a alimentação oferecida diariamente pela escola, (8,4%) não consumiam a alimentação escolar e (5,3%) não consomem as preparações avaliadas. Dos alunos que consumiram (55%) responderam que *adoram* as preparações e apenas (6%) *detestam*. Ao descreverem o que *mais gostam* (40%) afirmaram o frango seguido do cuscuz (15%), do que *menos gostam* (35%) responderam o molho do frango. Conclusão: A aceitação das preparações avaliadas no cardápio mostrou-se insatisfatória quanto ao aspecto sensorial. Os cardápios que possuíam o cuscuz como ingrediente básico apresentaram os maiores percentuais de aceitação. Concluiu-se que há uma boa adesão, entretanto uma baixa aceitabilidade da alimentação escolar na unidade avaliada, o que poderá comprometendo a eficácia do Programa.

**Palavras-chaves:** Qualidade alimentar, saúde e alimentação escolar.

---

Nutrição, Longevidade e Qualidade de vida.  
Nutrição e Saúde Pública.

### ACEITABILIDADE DE PREPARAÇÕES COM FARINHA DE YACON EM PRÉ-ESCOLARES

Grancieri M, Verediano TA, Luz TC, Silva SCSP, Machado PA, Teixeira JM, Souto CR, Viana ML, Vaz Tostes MG, Costa NMB.

Universidade Federal do Espírito Santo, Alegre-ES.

Grancieri M.

Pôster

**Objetivo:** O yacon (*Smallanthus sonchifolius*) é um tubérculo originário das regiões andinas e foi introduzido no Brasil no início dos anos 90. É rico em frutooligosacarídeos (FOS), atua como prebiótico e possui vários efeitos benéficos à saúde. Seu consumo vem crescendo na população brasileira, mas ainda é considerado um

alimento não convencional. Este trabalho visou avaliar a aceitabilidade de preparações contendo farinha de yacon em pré-escolares.

**Métodos:** Foram selecionadas 76 crianças com idade entre 2 e 5 anos de idade de uma creche do município de Alegre-ES, cujos pais autorizaram a participação. Para oferta de yacon, foi obtida a farinha, avaliado o teor de FOS e macronutrientes e acrescentada em preparações em quantidade adequada ao fornecimento de 0,14 g/kg/dia de FOS. Foram elaborados 3 tipos de preparações: bolo, biscoito e docinho. Foi determinada a composição de macronutrientes e calorias, tanto da farinha de yacon quanto das preparações. O docinho foi preparado com farinha de yacon e 10 % de leite em pó e o bolo e biscoito tiveram substituição parcial da farinha de trigo e açúcar pela farinha de yacon. Para o cálculo da aceitabilidade, cada preparação foi oferecida aos pré-escolares durante 3 dias, sendo pesado o que era ofertado e a sobra e calculada a porcentagem de aceitação. Os dados foram digitalizados e tabulados no programa Microsoft Office Excel 2007. O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética, protocolo nº 028/2012.

**Resultados:** A farinha de yacon continha em sua composição: 4,52% de proteínas, 5,92% de umidade, 0,33% de lipídeo, 2,94% de cinzas, 86,29% de carboidratos totais, 10,68% de fibras e 35,06% de FOS. Quanto às preparações, a quantidade de carboidrato, proteína, lipídeo e valor calórico foram, respectivamente, no docinho 84%, 6%, 0,67% e 29 kcal/porção; no bolo 55,8%, 4,6% e 6,3% e 80 kcal/porção; no biscoito 59,3%, 4% e 13% e 90kcal/porção. A preparação com maior aceitabilidade foi o docinho (81,1%), seguido do bolo (78,5%) e do biscoito (73 8%).

**Conclusão:** As preparações produzidas com farinha de yacon apresentaram baixo valor calórico e tiveram boa aceitabilidade, podendo ser uma alternativa viável para aumentar o consumo deste prebiótico pelos pré-escolares.

## ACEITABILIDADE SENSORIAL ENTRE ESCOLARES

Schneider, L., Manente, B.J.A., Cardoso, E., Fajardo, S., Santos, E.F., Sanches, F.L.F.Z., Manhani, M.R., Novello, D. Universidade Estadual do Centro-Oeste (UNICENTRO), Guarapuava, PR, Brasil.  
Schneider, L. Pôster.

**Objetivo:** O objetivo do trabalho foi verificar a aceitabilidade sensorial de pães de mel adicionados de inulina entre crianças de idade escolar. **Metodologia:** Foram elaboradas cinco formulações de pão de mel, sendo: F1 padrão (0%) e as demais adicionadas de 4,25% (F2), 8,50% (F3), 12,75% (F4) e 17,00% (F5) de inulina. Estes níveis de adição foram definidos através de testes sensoriais preliminares realizados com o produto. Participaram da análise sensorial 60 provadores não treinados, sendo crianças devidamente matriculadas em uma Escola Municipal de Guarapuava, PR, de ambos os gêneros, com idade entre 7 e 12 anos. O julgamento sensorial avaliou os atributos de aparência, aroma, sabor, textura e cor. As amostras foram analisadas através de uma escala hedônica facial estruturada mista de 7 pontos variando de 1 (“Super ruim”) a 7 (“Super bom”). Foram aplicadas também, questões de aceitação global e intenção de compra analisados através de uma escala hedônica estruturada de 5 pontos (1 “desgostei muito”/“não compraria” a 5 “gostei muito”/“compraria com certeza”). Os julgadores receberam uma porção de cada amostra (aproximadamente 10 g), em pratos plásticos descartáveis brancos, codificados com números de três dígitos, de forma casualizada e balanceada. As formulações foram oferecidas aos julgadores de forma monádica seqüencial. Inicialmente o projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UNICENTRO sob parecer de número nº 49549/2012. Os dados foram analisados estatisticamente com auxílio do *software Statgraphics Plus*, versão 5.1, através da análise de variância (ANOVA), sendo que a comparação de médias foi realizada pelo teste de médias de Tukey, avaliadas com nível de 5% de significância. **Resultados:** Não houve diferença estatística ( $p > 0,05$ ) entre as formulações para os atributos aparência, aroma, textura e cor. Entretanto, avaliando-se o atributo sabor, as formulações F4 e F5 apresentaram maiores notas que a formulação padrão, sem diferença entre as demais amostras. **Conclusões:** O desenvolvimento dos produtos permitiu comprovar que um nível de adição de até

14º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida.

Nutrição e Saúde Pública

**ADIÇÃO DE INSULINA EM PÃO DE MEL:**

17% de inulina em pães de mel (redução de 100% do açúcar), foi bem aceito pelas crianças, obtendo-se, em geral, aceitação sensorial semelhante ao produto padrão. Assim sendo, a inulina pode ser considerada um potencial ingrediente com propriedades funcionais, para adição em biscoitos e similares, podendo ser oferecidos aos consumidores infantis com altas expectativas de aceitação no mercado.

---

Mega Evento Nutrição 2013 – VIP  
Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida; Nutrição Esportiva; Gastronomia e Nutrição  
Nutrição e Saúde Pública

### **ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NO MUNICÍPIO DE MORENO/PE: AVALIAÇÃO À LUZ DA PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL NAS ESCOLAS.**

Pereira, J.A.; Cavalcanti, A.B.; Santos-Silva, D.F.; Machado, E.L.Q.; Francelino, J.O.; Ferreira, W.T. Universidade Federal de Pernambuco, Centro Acadêmico de Vitória, Vitória de Santo Antão, PE, Brasil.

Autor que irá apresentar o trabalho: Ferreira, W.T.  
Pôster

Objetivo: A alimentação é um dos fatores modificáveis mais importantes para o risco de doenças crônicas não transmissíveis. Uma alimentação inadequada, rica em gordura saturada e trans, com alimentos refinados e processados, pobre em frutas e hortaliças, está associada ao aparecimento de diversas doenças como aterosclerose, hipercolesterolemia, doenças cardiovasculares, diabetes mellitus e câncer. A utilização do ambiente escolar para a promoção de alimentação saudável pode ser um modo eficaz de incentivar hábitos alimentares saudáveis, uma das estratégias adotadas na promoção da alimentação saudável, e assim promover uma melhor qualidade de vida. O objetivo deste estudo foi avaliar aspectos da alimentação saudável no lanche institucional servido nas escolas do ensino público fundamental e médio do município de Moreno/PE, no âmbito da alimentação saudável nas escolas. Metodologia: A pesquisa foi realizada nas quatro escolas públicas estaduais do município de Moreno/PE. Tratou-se de um estudo de corte transversal, observacional, qualitativo, com dados primá-

rios. O objeto de estudo consistiu nos cardápios qualitativos dos alimentos e/ou preparações servidos(as) aos estudantes como um dos requisitos do cumprimento do Programa Nacional da Alimentação Escolar. Os alimentos e/ou preparações servidos foram registrados pelas merendeiras das escolas em cada um dos cinco dias das duas primeiras semanas letivas do mês de maio de 2011. A partir dos cardápios registrados foram feitas avaliações quanto à frequência semanal, em cada escola, dos seguintes parâmetros: a) alimentos marcadores de uma alimentação saudável (frutas frescas, hortaliças cruas, hortaliças cozidas, feijão e leite); b) alimentos marcadores de uma alimentação não saudável (batata frita e salgados fritos, embutidos, enlatados, biscoitos doces e salgados, guloseimas, doces, refrigerantes e refrescos artificiais); c) nutrientes restritos (gordura saturada, gordura trans, açúcar e sal); d) alimentos regionais (padrão alimentar adequado à cultura da região). Para os itens a e d, foram consideradas frequências aceitáveis quando apareceram no mínimo três vezes semanais. Para os itens b e c, a oferta máxima de uma vez por semana foi considerada aceitável. As escolas foram identificadas pelas letras A, B, C e D. Resultados: Nas duas semanas avaliadas, em nenhuma das escolas foram ofertadas frutas frescas e hortaliças cruas nos cardápio. A frequência de distribuição de hortaliças cozidas e feijão oscilou entre 1 e 2 vezes/semana, nas duas semanas, em todas as escolas. Em apenas uma das semanas avaliadas, o leite foi ofertado pelo menos 3 vezes/semana, com exceção da escola D, que em nenhuma das semanas atingiu a frequência aceitável. A frequência dos alimentos marcadores de uma alimentação não saudável no lanche institucional não passou de 1 vez/semana, em ambas semanas, nas quatro escolas avaliadas. Os alimentos servidos foram: sal-sicha, biscoito doce e achocolatado. A escola B apresentou maior frequência semanal (5 a 8 vezes) de alimentos com nutrientes restritos em ambas as semanas. Nos lanches de todas as escolas houve pelo menos um nutriente restrito, 1 a 2 vezes/semana, sendo o açúcar o mais frequente (com presença nas quatro escolas), representado pelo achocolatado em pó utilizado nas preparações como papa de chocolate e leite com achocolatado. Em relação à oferta de alimentos regionais, todas as escolas apresentaram frequência semanal abaixo da aceitável (entre 1 e 2 vezes/semana). Os alimentos regionais presentes nos cardápios foram: sopa, mungunzá, charque, batata doce e cuscuz. Conclusões: O lanche institucional servido nas escolas estaduais do município de Moreno/PE encontra-se insuficiente quanto a oferta de alimen-



tos marcadores de uma alimentação saudável e regionais. A presença de alimentos marcadores de uma alimentação não saudável encontra-se dentro do permitido, contudo há uma distribuição maior do que a aceitável dos nutrientes restritos. Os resultados do presente estudo alertam a necessidade de intensificação e ampliação das atividades de promoção da alimentação saudável no ambiente escolar.

---

14º Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição  
 Food Service/Gastronomia

### **ALIMENTOS FONTE DE GORDURA TRANS E SATURADA UTILIZADOS NA PREPARAÇÃO DE REFEIÇÕES EM RESTAURANTES POR PESO DO CENTRO DE CHAPECÓ (SC)**

BORJES, LC; VARGAS, DM; FORCELINI, R.  
 Universidade Comunitária da Região de Chapecó – UNO-CHAPECÓ  
 Chapecó – SC – Brasil  
 Autor apresentador de Tema Livre ou Pôster – Lúcia Chaise Borjes

Objetivo: Embora as pessoas adultas possam escolher os alimentos a serem consumidos, há fatores que competem com a vontade de comer de forma saudável, como o preço, o sabor, a variedade, o valor nutricional, a aparência e a higiene, além das variáveis biológicas, socioculturais, antropológicas e econômicas (SANTOS et al., 2011). Geralmente, a refeição realizada fora do domicílio fornece maior quantidade de energia, com maior participação de gorduras total e saturada em relação à preparada no lar (GUTHRIE; LIN; FRAZAO, 2002). Este estudo visa estimar a quantidade de gordura saturada e gordura trans na quantificação per capita destes nutrientes nas refeições em Unidades Produtoras de Refeições (UPR) comerciais por peso no centro de Chapecó (SC). Para isso, trabalhou-se com um quinto do universo, totalizando cinco restaurantes, onde se verificou a informação nutricional de gordura saturada e gordura trans de todos os alimentos fontes destes nutrientes utilizados na refeição almoço das UPRs, anotando a quantidade correspondente de cada uma das gorduras por grama de determinado produto. Como foi avaliado, somente o consumo de gordura saturada e trans, no almoço, se determinou o con-

sumo máximo de 7,7g e 0,07g, respectivamente. Ressalta-se que os dados encontrados são estimativos de consumo, pois pode haver viés nos dados pelo fato das quantidades utilizadas serem informadas pelo responsável pela produção das refeições. Com 69 alimentos analisados, o consumo médio diário de gordura saturada foi de 18,316g, e 11 alimentos de consumo diário foram responsáveis pelo per capita médio de gordura trans de 0,243g. Verificou-se que a quantidade dessas gorduras utilizadas nas UPRs varia conforme o produto utilizado, sendo maior nos alimentos de origem animal, como queijos e manteiga, e vegetal, como óleo de soja e margarina. Devido à falta de tempo e à busca pela praticidade, opta-se por refeições rápidas, e, na maioria das vezes, com valores nutricionais inadequados. Essas escolhas inadequadas acarretam muitos problemas à saúde da população, principalmente quando há um alto consumo de gorduras saturadas e trans, devido ao tipo de alimentos escolhidos e também pela forma de preparo destes. Sabe-se que há muitas opções para a realização de refeições fora de casa, bem como uma grande variedade de alimentos disponível para o consumo. Porém, a falta de consciência na escolha desses alimentos a serem consumidos e o valor da refeição são fatores que influem diretamente sobre a saúde dos consumidores. Há a necessidade de mudanças nas UPRs comerciais, com alterações no processo produtivo, para que haja uma adequação das quantidades de gordura saturada e trans utilizadas no preparo das refeições. Deveria ser dever da UPR reduzir o uso desses alimentos na elaboração do cardápio, a fim de possibilitar a oferta de refeições nutricionalmente adequadas. O trabalho de um profissional nutricionista nessas UPRs seria uma evolução na qualidade da saúde dos consumidores.

---

14º Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição  
 Food Service/Gastronomia

### **ALIMENTOS GENETICAMENTE MODIFICADOS REALIDADE OU UTOPIA?**

AMORIM;E.G.V.;\*\*MALLET, A.C.T.  
 \*Graduanda do Curso de Nutrição UBM;\*\*Doutora em Ciências (professora e orientadora do Curso de Nutrição UBM).  
 UBM – CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BARRA MANSA,

BARRA MANSA, RJ, BRASIL.

ELENUZIA GARCIA VELOSO DE AMORIM

Pôster

Organismo transgênico é um organismo no qual é inserido um ou mais genes provenientes de seres de outras espécies, de forma não natural, para lhes conferir uma ou mais características desejadas. Apesar dos Alimentos Geneticamente Modificados já estarem em nossas mesas, ainda faltam informações sobre esses alimentos. O avanço da engenharia genética e a introdução no mercado mundial de um novo tipo de alimento “os geneticamente modificados ou transgênicos” têm gerado muita polêmica. De um lado, a indústria da biotecnologia deposita extrema confiança na segurança da engenharia genética e sua importância para o desenvolvimento econômico e, de outro lado, há uma desconfiança generalizada da sociedade, motivada em parte pela ausência de informação. O objetivo deste trabalho foi averiguar o conhecimento da população do Município de Barra Mansa - RJ, sobre alimentos transgênicos. Para estudar o grau de conhecimento dos consumidores, foi aplicado um questionário de entrevista em 150 indivíduos, contendo perguntas relacionadas à definição, rotulagem e consumo dos mesmos. A pesquisa foi encaminhada ao comitê de ética do UBM sendo aprovada pelo CAAE nº 14144313.7.0000.5236. Como resultado observou-se que a maioria da população afirma já ter ouvido falar sobre organismos transgênicos, que não escolheria um alimento transgênico e, ainda, não sabem identificar o símbolo que caracteriza que determinado produto possui em seus ingredientes alimentos transgênicos. Dentre os entrevistados 66% (n=99) relataram que deveria ser proibido o plantio enquanto as dúvidas sobre o risco não forem esclarecidas, a maioria não conhece o símbolo transgênico não sabendo, portanto, identifica-lo no rótulo. É de suma importância que produtos que contenham OGM's sejam rotulados, somente através deste mecanismo a população poderá optar em consumi-los ou não. Constatou-se com o estudo realizado, que a maioria dos entrevistados já ouviu falar de organismos geneticamente modificados, mas que não possuíam um conhecimento satisfatório sobre os mesmos. Foi observado que o consumidor tem seu direito de escolha vedado, por não ter informação sobre os produtos que consome, contrariando o Código de defesa do consumidor. Ainda, é importante expor de forma clara os prós e os contra dessa biotecnologia. Sugere-se a realização de mais pesquisas sobre o assunto, para que sejam feitas ações de esclarecimen-

tos para a população, através de campanhas de marketing, além da necessidade de reformulação dos rótulos, para que se cumpra o direito de informação do consumidor.

**Palavras-Chave:** organismos transgênicos, consumidor e rótulos.

---

14º Congresso de Nutrição Longevidade e Qualidade de Vida

Nutrição em Saúde Pública

### ANÁLISE BROMATOLÓGICA, QUÍMICA E MICROBIOLOGIA DA FARINHA DO BAGAÇO DO CAJU (*ANACARDIUM OCCIDENTALE L.*)

ARAÚJO, L.B.A.<sup>1</sup>; BEZERRA, A.C.<sup>2</sup>; LUZ, J.R.D.<sup>3</sup>; RAMALHO, H. M. M.<sup>3</sup>; CRUZ, A.K.M.<sup>4</sup>

Contato: andriacunhanutricionista@gmail.com

<sup>1</sup> Autor, Universidade Potiguar-Escola de Saúde, Natal/RN-Brasil

<sup>2</sup> Apresentador(a), Universidade Potiguar-Escola de Saúde, Natal/RN-Brasil

<sup>3</sup> Co-autor, Universidade Potiguar-Escola de Saúde, Natal/RN-Brasil

<sup>4</sup> Orientador(a), Universidade Potiguar-Escola de Saúde, Natal/RN-Brasil

Este trabalho teve como objetivo realizar a análise bromatológica, química e microbiológica da farinha do bagaço do caju (*Anacardium occidentale L*) produzida como resíduo orgânico de uma fábrica de fruta. Realizou-se a análise bromatológica e química conforme a técnica descrita do Instituto Adolf Lutz (São Paulo, 1985). Para identificar o teor de umidade, foi utilizado o método gravimétrico em estufa a 105°, para proteínas aplicou-se o método de kjeldahl, os lipídeos foram determinados através do método bligh dyer, as cinzas foram obtidas por meio da carbonização e incineração em mufla a 550°, as fibras foram determinadas pelo método digestão ácido/base e a determinação do valor de carboidratos pela diferença entre os compostos. A metodologia adotada para as análises microbiológicas consistiu nas técnicas descritas pela APHA (2001) – American Public Health Association. Foram realizadas pesquisa de coliformes à 45°, *Staphylococcus aureus*, *Salmonella sp*, contagem de aeróbios mesófilos e *Bacillus cereus*. Na análise bromatológica

obteve-se 5,2% de umidade, 5,2% de proteínas, 4,3% de lipídeos, 2,5% de cinzas, 15,8% de fibras e 67% de carboidratos. A análise química apresentou pH em torno de 3,4 e acidez titulável em 3,8. A análise microbiológica demonstrou ausência dos microrganismos pesquisados, conforme preconizado pela legislação vigente. Portanto pode-se observar que a farinha do bagaço do caju apresenta um bom perfil nutricional e segurança do ponto de vista microbiológico, podendo ser inserida nas diversas preparações de alimentos, entre eles massas para macarrão e biscoitos.

**Palavras chaves:** Caju, Farinha, Análise bromatológica.

---

14º Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição  
 Food Service/Gastronomia

### ANÁLISE DA ESTRUTURA FÍSICA DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR DE JOÃO PESSOA-PB

DUARTE, A. A.<sup>1</sup>; MARTINS, A. M. de A.<sup>1</sup>; SOARES, A. R.<sup>1</sup>; AQUINO, J. S.<sup>2</sup>.

<sup>1</sup>Graduandas em Nutrição Universidade Federal da Paraíba;  
<sup>2</sup> Professora orientadora, Departamento de Nutrição, CCS, Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa-PB, Brasil.  
 Apresentador: Ayanne Andrade Duarte

A estrutura física adequada do serviço de alimentação objetiva garantir instalações adequadas e funcionais, assegurando a operacionalização dentro das mais rígidas normas técnicas e de higiene, bem como a qualidade da produção do serviço prestado aos comensais, sejam eles pacientes ou funcionários. Neste contexto, o presente trabalho teve como objetivo caracterizar a estrutura física de uma UAN hospitalar e aplicar um *check list* para avaliar o grau de adequação desta estrutura com relação às normas vigentes previstas em Legislação. O estudo caracterizou-se como exploratório-descritivo, a coleta de dados ocorreu nos meses de março e abril de 2013 na Unidade de Alimentação e Nutrição localizada no Hospital de Guarnição da cidade de João Pessoa-PB. Foi realizada uma avaliação da estrutura física, aplicação do *check list* (elaborado pela Agência Nacional de Vig-

lância Sanitária – ANVISA, de acordo com a Resolução – RDC nº275, de 21 de outubro de 2002) como também, propostas de melhorias com a construção de um novo *layout* físico. Os resultados mostraram que o serviço de alimentação apresenta **95,6%** de conformidade com a legislação vigente, o que lhe confere a classificação no Grupo 1 - 76 a 100% de atendimento dos itens, interpretação essa realizada através da aplicação do *check list* no local. Apenas 2,2% das especificações não são cumpridas e cerca de 2,2% não se aplicam ao estabelecimento. O resultado reflete que o serviço de alimentação em estudo apresenta condições satisfatórias no que diz respeito às boas práticas preconizadas pela legislação. Uma proposta de um novo *layout* foi feita para a unidade de alimentação, almejando uma melhora a partir da mudança das instalações sanitárias e vestuário. Observando-se os pontos críticos apresentados, pode-se concluir que a Unidade possui uma estrutura física adequada e a grande maioria dos itens está conforme, entretanto o ideal seria melhorar os aspectos a cerca das instalações sanitárias e vestuário, de forma a conseguir obter um percentual de 100% para garantir a completa adequação em sua estrutura, segurança alimentar e qualidade higiênico-sanitária.

---

Gastronomia e Nutrição  
 Nutrição e Saúde Pública

### ANÁLISE DO PROCESSO DE DESCONGELAMENTO DE CARNES EM UMA EMPRESA DE REFEIÇÕES TRANSPORTADAS EM SÃO JOSÉ/SC, COMPARAÇÃO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE

Padoin, M.J.; Cunha, T. A.; Clemente, I. H.  
 Centro Universitário Estácio de Sá de Santa Catarina, São José, SC/ Brasil e Universidade Estadual do Oeste do Paraná, Cascavel, PR/Brasil.  
 Autor responsável pela apresentação: Maristela Jorge Padoin  
 Pôster

Objetivou-se analisar o processo de descongelamento de carnes (frango e bovina) em uma empresa de produção de refeições transportadas no município de São José/SC, relacionando as técnicas de descongelamento em rela-

ção a temperatura e adequação a legislação vigente. Foram avaliadas as temperaturas interna e externa das carnes que seriam utilizadas pelo estabelecimento no mesmo dia e no posterior, bem como a temperatura e quantidade (mL) de água utilizada no processo de descongelamento em água corrente. As temperaturas foram avaliadas com termômetro digital calibrado (modelo DT-625, da marca DELLT). As medidas foram feitas em 2 dias da semana, sendo em cada dia coletados dados em 2 momentos diferentes (4 h de intervalo entre os 2 momentos), durante 60 dias. Posteriormente a coleta de dados, os aspectos observados na técnica utilizada foram comparados à legislação em vigor. Foram utilizados como parâmetros para comparação a Resolução ANVISA/RDC 216 (15/09/2004) e 275 (21/10/2002) e adotou-se o parâmetro padrão aceitável de até 7°C para análise das medidas de temperatura coletadas conforme a Portaria CVS n° 6/99 (SÃO PAULO, 1999) e Decreto Estadual n° 31455/87 SC art. 29 paragrafo II. Os dados foram analisados através de uma comparação por percentual de adequação conforme a legislação citada. Os resultados mostraram que foram utilizados 22.080 litros de água, equivalente a 736 l por dia. Em relação às temperaturas de descongelamento do frango para utilização no mesmo dia, somente 14% no momento 1 e 22% no 2 se encontravam dentro do padrão exigido. Em relação às temperaturas do frango para consumo no dia posterior, os dados foram de 33% de adequação no momento 1 e 0% no 2. Os resultados em relação ao descongelamento da carne bovina para consumo no mesmo dia mostraram 90% de adequação no momento 1 e 25% no 2. Para o consumo no dia posterior, os resultados foram de 76% de adequação no momento 1 e 38% no 2. A análise também permitiu verificar outras falhas nos procedimentos no setor de carnes como: descongelamento em água corrente sem o plástico de proteção, carnes em água parada, ausência do controle de temperatura e POPs de higienização do ambiente desatualizados. Este trabalho demonstrou conclusivamente que há um elevado gasto de água utilizado no descongelamento das carnes (tanto de aves quanto bovinas) no procedimento da empresa avaliada. Em relação às temperaturas, de modo geral verificou-se uma grande inadequação das temperaturas, nos diferentes momentos analisados, quando comparados aos procedimentos padrões segundo a legislação vigente. Com esse resultado demonstra-se a necessidade de implantação de medidas corretivas que venham proteger a empresa de possíveis problemas com contaminações futuras e passivos

financeiros.

---

Mega Evento de Nutrição 2013.  
Congresso Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida; Nutrição Esportiva ou Gastronomia e Nutrição. Nutrição e Saúde Pública.

## ANÁLISE DOS CARDÁPIOS PARA A PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E PREVENÇÃO DA ANEMIA EM PRÉ-ESCOLARES DA ESCOLA FILANTRÓPICA GIULIANA GALLI

LACERDA J\*, PINHEIRO M<sup>2</sup>, DINIZ D<sup>3</sup>.  
Universidade Estadual do Ceará. Fortaleza-Brasil.  
\*Autor apresentador: Jéssica Lana Sales Lacerda.  
Tipo de apresentação: Pôster

**OBJETIVO:** A avaliação do consumo alimentar é utilizada para fornecer subsídios para o desenvolvimento e implantação de planos nutricionais no intuito de estimar se a ingestão de alimentos está adequada ou inadequada e o de identificar hábitos inadequados e/ou se há ingestão excessiva de alimentos com pobre conteúdo nutricional. Visto que as crianças fazem suas principais refeições na escola, torna-se necessário analisar os alimentos ingeridos para a prevenção da anemia. O trabalho teve como objetivo avaliar o consumo alimentar das crianças a partir dos alimentos fornecidos pelo cardápio da creche, visando o desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis para a promoção da saúde, bem como a prevenção de anemia ferropriva.

**METODOLOGIA:** Esse trabalho foi desenvolvido durante o período de Agosto de 2012 a Junho de 2013 em uma escola filantrópica da cidade de Fortaleza, Ceará, submetido ao comitê de ética protocolado com número 11044527-9. Foram analisados cardápios de duas semanas, totalizando em dez cardápios diários compostos por cinco refeições. As quantidades oferecidas para a refeição são as mesmas para todas as crianças com faixa etária entre três e quatro anos. Os cardápios foram analisados de acordo com a Tabela Brasileira de Composição dos Alimentos (TACO).

**RESULTADOS:** Seguindo os parâmetros por idade propostos pela IOM (2010) para os nutrientes ácido ascórbico e ferro, foram encontrados em 100% dos cardápios,

quantidades adequada e baixa, respectivamente.

**CONCLUSÃO:** Diante do exposto, comprova-se que nos cardápios da creche a quantidade de alimentos fontes de ferro está em um patamar inferior ao mínimo exigido. Mesmo que o ácido ascórbico seja necessário para a absorção de ferro, a quantidade inferior do ferro contribui para a carência nutricional, dificultando o combate à anemia.

Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida.

Área destinada: Nutrição Clínica e Saúde Pública

### **ANÁLISE DOS FATORES DE VIRULÊNCIA DA *E. COLI* ISOLADA DAS DIETAS ENTERAIS INDUSTRIALIZADAS MANIPULADAS DE UM HOSPITAL PRIVADO DO MUNICÍPIO DE SÃO LUÍS-MA.**

CARVALHO, S. C.<sup>1</sup>; Melo, T.A.<sup>1</sup>; LOBÃO, L.M.C.P.<sup>2</sup>; FIGUEIREDO P.M.<sup>3</sup>; MONTEIRO V.<sup>3</sup>; FERRO T. A. F.; GONÇALVES, A.C.R.

<sup>1</sup> aluno do curso de Nutrição do UNICEUMA, <sup>2</sup> aluno do Mestrado em Biologia Parasitária, de Microbiologia Médica, UNICEUMA, <sup>3</sup> Professor Doutor do Mestrado em Biologia Parasitária da Universidade UNICEUMA, <sup>4</sup> Professor do UNICEUMA, <sup>5</sup> Nutricionista.

O trabalho foi realizado na Universidade CEUMA em São Luís – MA, Brasil, será apresentado em Pôster por Sabrina Cantanhede Carvalho.

As dietas enterais são ricas em macro e micronutrientes e, por isso, tornaram-se excelentes meios de crescimento de microrganismos. A administração de dietas contaminadas pode não somente causar distúrbios gastrointestinais, mas contribuir para as mais graves infecções, principalmente em pacientes hospitalizados, idosos ou imunocomprometidos. Essa contaminação foi constatada, ao evidenciarem a contaminação de dietas enterais por coliformes totais, *Escherichia coli* Maurício et al. (2008). Considerando que os alimentos constituem fonte potencial de patógenos no ambiente hospitalar, o objetivo do presente trabalho foi avaliar a presença de *E.coli* em um serviço de alimentação hospitalar e seus fatores de vi-

rulência. O estudo foi realizado com 13 amostras de um hospital privado de São Luís - MA, no período de março a maio de 2013. As amostras foram avaliadas quanto a quantificação de coliformes totais e coliformes termotolerantes, Identificação bacteriana de enterobactérias, a produção de hemolisina, produção de cápsula e biofilme e susceptibilidade aos antimicrobianos. Os resultados foram analisados segundo a resolução RDC nº 63, de 6 de julho de 2000 do Ministério da Saúde. No gráfico 1, encontra-se o percentual de amostras que estão fora dos padrões exigidos pela legislação vigente. Foram analisadas 13 amostras, 75% (9) delas apresentaram contaminação por coliformes termotolerantes. Resultados semelhantes foram analisados na região noroeste do Paraná, encontrando contaminação por coliformes totais em 60 % das amostras. Em relação aos coliformes a 45°C todas as amostras apresentaram-se de acordo com a RDC 63/2000. Quanto à detecção da atividade hemolítica em meio sólido, nos resultados encontrados em nosso estudo houve hemólise em apenas uma amostra. A avaliação da capacidade de *E.coli* em produzir cápsula como teste presuntivo para a formação de biofilme foi observado em 100% das amostras. Já a formação de biofilme, 24% apresentaram-se como produtores fracos; 10% como produtores moderados e 66% como produtores fortes. A análise da sensibilidade teve como mais elevadas à ampicilina (75,0%), 62% resistentes a Amicilina e 25% resistentes a sulfazotrim, o que os torna boas escolhas para o tratamento de infecções por este micro-organismo, no hospital avaliado. A alta incidência de *E. coli*, precisa ser analisada para verificação dos fatores preponderantes a esta contaminação. A formação da cápsula em 100% das amostras e 66% como produtores fortes de biofilme demonstra a alta patogenicidade da bactéria. A carência de estudos na área, bem como a correlação da sua patogenicidade e fatores de virulência, permitem nortear melhores os tratamentos.

14º Congresso Intl Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida

Área destinada: Nutrição Clínica e Saúde Pública

### **ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE FÓRMULAS LÁCTEAS MANIPULADAS NOS LACTÁRIOS NO MUNICÍPIO DE SÃO LUIZ-MA**

CARVALHO, S.C<sup>1</sup>; NASCIMENTO, Z. B.O<sup>1</sup>; MESQUITA, F.S<sup>1</sup>; MELO, T.A<sup>1</sup>; LOBÃO, L.M.C.P<sup>2</sup>; PEREIRA, D. C.A<sup>3</sup>; FIGUEIREDO, P.M.

<sup>1</sup> aluno do curso de nutrição do UNICEUMA, <sup>2</sup> aluno do Mestrado em Biologia Parasitária, de Microbiologia Médica, UNICEUMA, <sup>3</sup> Professor do UNICEUMA Doutor em Saúde Pública pela UFMG, 4 Professor Doutor do Mestrado em Biologia Parasitária da Universidade UNICEUMA. O trabalho foi realizado na Universidade CEUMA em São Luís do Maranhão, Brasil. Apresentação em pôster por Sabrina Cantanhede Carvalho.

**Objetivos:** Esta pesquisa teve como objetivo principal analisar a qualidade microbiológica das fórmulas lácteas preparadas nos lactários no Município de São Luís (MA), considerando os microrganismos indicadores conforme a RDC 12/2001 da Anvisa, e também verificar se as amostras atendem ao padrão microbiológico estabelecido conforme legislação vigente. **Metodologia:** Trata-se de uma pesquisa quantitativa e analítica, que foi realizada no período de abril de 2013, em 2 (dois) lactários hospitalares da rede pública, no Município de São Luís (MA). Foram coletadas em cada lactário, 8 (oito) amostras de fórmulas lácteas manipuladas, com luvas estéreis, em frascos de 100 (cem) ml, devidamente identificadas e acondicionadas em caixas isotérmicas sob refrigeração. Após a coleta, as amostras foram encaminhadas ao laboratório de microbiologia médica e de alimentos da Universidade Ceuma para posterior análises. Foram realizadas análises microbiológicas de coliformes a 35°C, coliformes a 45°C, *Staphylococcus* coagulase positiva e *Salmonella* sp, conforme o *Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods of American Public Health Association* (APHA, 2001). Após as análises, os resultados foram interpretados conforme os parâmetros microbiológicos exigidos na RDC 12/2001 da Anvisa e tabulados para melhor entendimento. **Resultados e conclusões:** De acordo com os resultados, observou-se a presença de coliformes a 45°C em 100% das amostras. Quanto aos coliformes a 35°C, verificou-se que 62,5%, ou seja, 5 (cinco) das amostras analisadas estavam contaminadas e fora do padrão exigido, portanto, impróprias para consumo humano. Já em relação a *Staphylococcus* coagulase positiva e *Salmonella* sp, todas as amostras estão dentro do padrão exigido pela legislação que é ausência. Sendo assim, conforme a pesquisa, os resultados evidenciaram que a presença de coliformes a 35°C em 100% das amostras analisadas

e coliformes a 45°C em 62,5% destas, demonstram que a contaminação ocorre durante a manipulação e preparo, devido às falhas na higienização. A presença destes microrganismos patogênicos constitui um risco considerável, pois resultou em um produto microbiologicamente inseguro para crianças, principalmente lactentes em estado de saúde debilitado.

---

Gastronomia e Nutrição  
Food Service e Gastronomia

## ANÁLISE SENSORIAL DE BEBIDAS À BASE DE SOJA: TESTE DE ACEITAÇÃO EM ADOLESCENTES DE UMA ESCOLA PARTICULAR DE PELotas/RS

Bairros, J. V.; Vargas, B. L.; Passos, L.; Passos, D.; Gularte, M.; Universidade Federal de Pelotas  
Pelotas/RS, Brasil

**Autor apresentador:** Jacqueline Valle de Bairros  
Tema livre

Verifica-se que o consumo de soja entre os brasileiros vem aumentando nos últimos anos, em parte, devido à divulgação dos seus benefícios para a saúde, tais como redução de risco de doenças coronarianas, obesidade, câncer e hipercolesterolemia (ESTEVES E MONTEIRO, 2001). A aceitação de bebidas elaboradas à base de soja, principalmente entre os adolescentes, pode ser etapa fundamental para divulgação e incentivo ao consumo desses produtos. Assim, o objetivo do estudo foi analisar sensorialmente a aceitação de extrato e suco à base de soja entre adolescentes de uma escola privada de Pelotas/RS. Foi realizado teste de aceitação entre os adolescentes. No total, participaram 70 julgadores na faixa etária de 12 a 21 anos (67% sexo feminino). As bebidas testadas foram: extrato de soja sem sabor acrescido de achocolatado em pó e suco de soja sabor uva. Cada julgador recebeu duas amostras, sendo estas apresentadas de forma monádica, uma de extrato de soja e outra de suco de soja. Foi servido 20 mL de cada uma das bebidas em copos descartáveis, codificados com números de três dígitos aleatórios, conforme metodologia descrita por Gularte (2009). Junto à elas, cada julgador recebeu uma ficha de avaliação para

cada amostra, contendo escala hedônica de 7 pontos, com os extremos 1 = desgostei extremamente e 7 = gostei extremamente. Aproximadamente 40% dos julgadores referiram ter gostado extremamente tanto do extrato de soja achocolatado quanto do suco de soja sabor uva. Nenhum julgador referiu ter desgostado extremamente do extrato de soja, enquanto 1 julgador referiu isso para o suco de soja. A média de aceitação do extrato de soja achocolatado foi  $5,97 \pm 1,20$  e do suco de soja foi  $5,86 \pm 1,28$ , não havendo diferença significativa ( $p > 0,05$ ). Estes valores estão situados na escala hedônica entre gostei ligeiramente e gostei moderadamente. Ambas bebidas apresentaram Índice de Aceitabilidade acima de 85%. Tanto o extrato de soja acrescido de achocolatado em pó quanto o suco de soja sabor uva apresentaram boa aceitação global pelos adolescentes. Considerando, ainda, que a soja é uma excelente fonte de proteína na dieta, sugere-se que bebidas à base de soja possam ser incluídas na dieta dos adolescentes tendo em vista os benefícios desta para a saúde.

14º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida

Área: Alimentos Funcionais

### **APROVEITAMENTO DE SORO LÁCTEO NA ELABORAÇÃO DE UMA BEBIDA LÁCTEA PROBIÓTICA COM POLPA DE GRAVIOLA**

SILVA, J.C.; SANTOS, J.C.B.; OLIVEIRA, A.M.; ANDRADE, S.A.C.; STAMFORD, T.L.M.; MACHADO, E.C.L.

Universidade Federal de Pernambuco, Centro Acadêmico de Vitória de Santo Antão, Brasil

Autor apresentador: SILVA, J.C.

Pôster

A produção de leite e seus derivados, principalmente o queijo, é uma atividade econômica de grande importância para Pernambuco. Dentre os produtos lácteos emergentes estão aqueles que contêm soro lácteo, que retém cerca de 55 % dos nutrientes do leite, sendo considerado relevante, tendo em vista o volume produzido e sua composição nutricional. Atualmente as bactérias lácteas são associadas à atividade probiótica, melhoria da digestibilidade, preservação, textura, perfil sensorial e ainda à qualidade microbiológica dos ali-

mentos. Diante disso, objetivou-se com este trabalho a elaboração de uma bebida fermentada a partir do soro lácteo, leite e polpa de graviola com característica probiótica. Elaboraram-se dez bebidas variando as proporções de soro lácteo (66,5% a 76,5%) fermentado com fermento misto contendo as bactérias lácticas/probióticas: *Streptococcus salivarius subsp. Thermophilus* / *Lactobacillus acidophilus LA-5* e *Bifidobacterium lactis Bb-12* (Bio RICH® - Hansen), leite em pó desnatado (3,5% a 13,5%) e graviola (20% a 30,0%). As formulações foram definidas através de planejamento de misturas por delineamento simplex aumentado, e submetidas ao teste de aceitação quanto ao sabor, aparência, viscosidade, aroma, cor e qualidade global. Consideraram-se aceitas as bebidas formuladas que apresentaram índice de aceitabilidade mínimo de 70%. Avaliou-se o potencial probiótico das bactérias lácteas pela resistência ao ácido e à bile. Os resultados demonstraram que todas as bebidas apresentaram índice de aceitabilidade acima de 70%. Sensorialmente, as bebidas não diferiram significativamente ( $p \leq 0,05$ ) quanto à viscosidade; a mais aceita no aroma e sabor foi a bebida IV (leite: 8,5%, soro: 71,5%, polpa: 20%), e na aparência foi a bebida VIII (leite: 10,2%, soro: 68,2%, polpa: 21,7%). Ambas, na qualidade global não diferiram significativamente ( $p \leq 0,05$ ) entre si e das bebidas III (leite: 3,5%, soro: 66,5%, polpa: 30,0%), VI (leite: 3,5%, soro: 71,5%, polpa: 25,0%), IX (leite: 5,2%, soro: 73,5%, polpa: 21,7%) e X (leite: 5,2%, soro: 68,2%, polpa: 26,7%). As bebidas que tiveram menor aceitação global apresentavam os maiores teores de leite ou de soro lácteo. A cultura probiótica utilizada demonstrou capacidade probiótica nas condições avaliadas. Com isso, conclui-se que é viável o uso de soro lácteo e culturas probióticas na elaboração de produtos lácteos, sendo importante o uso adequado das proporções entre as matérias-primas da base láctea e polpa visando a aceitação.

14º Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição  
 Food Service/Gastronomia

### **ASSESSORIA DE QUALIDADE EM UM RESTAURANTE FAMILIAR NO LITORAL SUL DA PARAÍBA**

MARTINS, A. M. de A. <sup>1</sup>; DUARTE, A. A. <sup>1</sup>; ALMEIDA, I. K. C. <sup>1</sup>; ARBOS, K. A. <sup>2</sup>.

<sup>1</sup>Graduandas em Nutrição Universidade Federal da Paraíba; <sup>2</sup> Professora orientadora, Departamento de Tecnologia

de Alimentos, CTDR, Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa-PB, Brasil.

Apresentador: Aline Maria de Albuquerque Martins

A área de uma Unidade de Alimentação e Nutrição deve ser planejada obedecendo a uma linha de produção mais racional possível e suas unidades operacionais devem seguir um fluxo coerente, evitando o cruzamento e retrocessos que comprometem a execução das atividades. O presente trabalho teve como objetivo a realização de uma assessoria a fim de identificar problemas nas condições higiênico-sanitárias e instalações físicas, e, mais especificamente elaborar um novo layout para cozinha que facilitasse o fluxo de produção sendo capaz de atender até 1000 refeições diárias. Foi uma pesquisa exploratório-descritiva através da aplicação de um *check-list* elaborado com base na legislação sanitária vigente, RDC 216/04- ANVISA. O *check-list* foi aplicado em um restaurante familiar, localizado na praia de Pitimbu, litoral sul da Paraíba em dois momentos distintos: um antes da intervenção, objetivando a análise diagnóstica e outro após a assessoria de qualidade. Na avaliação diagnóstica foram detectadas falhas tanto no que diz respeito às condições das instalações, higiênico- sanitárias, quanto no fluxo de produção, prejudicando assim o funcionamento da produção das refeições, sendo um fator de risco significativo para ocorrência de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA). O resultado do primeiro *check-list* demonstrou irregularidades em mais de 50% dos itens avaliados. Diante disso, realizou-se a etapa de assessoria de qualidade na qual os proprietários foram orientados a dividir a cozinha de acordo com as etapas de produção, bem como, treinados a preparar e utilizar soluções cloradas para higiene de utensílios, equipamentos, materiais, áreas da cozinha e alimentos visando à redução dos riscos de DTA. Elaborou-se planilhas para controle de estoque, controle de temperatura dos alimentos e equipamentos, práticas corretas de descongelamento e sistema de identificação dos alimentos abertos. Após estas medidas aplicou-se novamente o *check-list* no qual foram observados cerca de 60% de adequação dos itens avaliados. Como medidas a longo prazo para melhoria do funcionamento da cozinha foi produzido um Manual de Boas Práticas de Fabricação e foi proposto um novo layout físico. Diante do que foi encontrado na unidade de alimentação, após serem implantadas as primeiras medi-

das emergenciais, notou-se uma melhora nas condições higiênico-sanitárias, como também no fluxo da produção, obtendo assim mudanças significativas para um bom funcionamento, qualidade e segurança alimentar do local.

---

Nutrição, Longevidade e Qualidade de vida  
Food Service e Gastronomia

### **ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE SUCOS DE UVA ORGÂNICA COMERCIALIZADOS NA CIDADE DE BARRAMANSA-RJ.**

Autor: \* SILVA, S.M.; \*\* MALLETT, A.C.T.

\*Graduanda do Curso de Nutrição UBM; \*\*Doutora em Ciências ( professora e orientadora do Curso de Nutrição UBM).

UBM – CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BARRA MANSA, BARRA MANSA, RJ, BRASIL.

APRESENTADOR DO TRABALHO: SARA MARTINHO SILVA ( PÔSTER.)

O suco de Uva Orgânico é um produto livre de agrotóxicos e substâncias químicas, que apresenta uma excelente atividade antioxidante, muito importante para combater os radicais livres e prevenir a formação de algumas doenças não transmissíveis. Esta atividade é atribuída, sobretudo, ao composto químico resveratrol. Os Radicais Livres (RD) são moléculas altamente reativas, sintetizados naturalmente no organismo, mas que, se produzidos em excesso, podem ser prejudiciais à saúde, ao causar a oxidação das células, podendo desenvolver diversas patologias ou provocar derrames e infartos. Objetivou-se no presente estudo, avaliar a atividade antioxidante de 5 diferentes marcas de sucos de uva orgânica comercializados na cidade de Barra Mansa – RJ, bem como analisar a embalagem do mesmo lote de cada marca de suco e, por fim, determinar os teores de Sólidos Solúveis (SS) e Acidez Titulável (AT) dos sucos comercializados. Os resultados observados mostraram que todas as amostras apresentam atividade antioxidante em todos os tempos analisados, sendo a amostra 2 a mais expressiva com valores superiores as outras. Ressaltando, que no tempo de 30 minutos foi o que apresentou maior poder de inibição. Em relação às informações no rótulo sobre a variedade da uva utiliza-



da na elaboração dos sucos analisados, foram encontradas entre as cinco marcas diferentes, em apenas duas delas, sendo uma com 100% da variedade Bordô e em outra com 100% da variedade Concord, já a safra vitícola, não foi encontrada em nenhum dos rótulos dos sucos analisados. Nas análises físico-químicas, os valores para os sólidos solúveis totais variaram de 14,5 à 17 °Brix, sendo a amostra 4 a que apresentou o valor de SST mais elevado com 17°Brix, para a acidez total (g de ácido tartárico) os valores variaram de 0,42 à 0,51g de ácido tartárico. Embora muitos componentes das frutas já tenham sua atividade antioxidante avaliada, torna-se necessário testá-la em seus derivados, como o suco, por ser uma mistura complexa e de amplo consumo no dia a dia dos indivíduos.

**Palavras chaves:** suco de uva, atividade antioxidante, compostos fenólicos, produto orgânico.

Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida  
 Nutrição Esportiva

### ATIVIDADE FÍSICA COMO MODULADORA DE ALTERAÇÕES CAUSADAS EM RATOS CUJAS MÃES RECEBERAM DIETA RESTRITA EM ENERGIA NO PERÍODO PERI E NEONATAL

Instituição Realizadora: Departamento de Nutrição, Universidade Federal de Pernambuco, Recife, Brasil. Autor que apresentará sob forma de tema livre: Elizabeth do Nascimento.

Muniz G.S., Rocha, L.S., Novaes T., Cunha T.R.S., Luz-Neto L.M., Rio-Lima C., Nascimento E.

**Objetivo.** Dentre os benefícios da atividade física, postula-se que este possa minimizar os efeitos adversos de uma má nutrição no início da vida. Diante disso, objetivou-se avaliar em filhotes o efeito da atividade física de natação no início da vida sobre o crescimento e parâmetros bioquímicos de filhotes cujas mães receberam dieta reduzida em energia. **Métodos.** Ratas *Wistar* gestantes ( $247 \pm 23$ g) receberam dieta controle (3,6kcal/g com razão entre proteínas:carboidratos:lipídios de 2,8:9,0:1,0) ou reduzida em energia (2,4kca/g com razão entre proteínas:carboidratos:lipídios de 2,4:8,0:1,0) a partir da 3ª semana de lactação até o final da lactação. Ao nasci-

mento, ninhadas foram ajustadas para 6 filhotes cada na proporção de 3-4machos:3-2fêmeas. Após desmame apenas os machos permaneceram no estudo e foram agrupados em gaiolas com 3 animais cada. Os animais foram mantidos em ciclo claro-escuro de 12hs cada (6-18h), com umidade de 50 a 60%, com livre acesso a ração e água por todo experimento. A partir de 8 dias de vida, os ratos foram aleatoriamente divididos em grupos ativos e inativos. Os ativos submeteram-se à adaptação em água por 3 dias com períodos crescente de permanência na água (2, 5 e 10 minutos/dia). Descansaram nos dias 11 e 12 e em seguida se exercitaram 5 dias por semana em ordem crescente de esforço físico (15, 20, 25, 30 minutos/dia), descansando nos dias 17 e 18. De 19 a 52 dias de vida realizaram nado livre 5 dias por semana atividade física. Assim, formou-se 4 grupos: Controle-Ativo (CA, n=15), Controle-inativo (CI, n=12), Hipocalórico-ativo (HA, n=12) e Hipocalórico-inativo (HI, n=13). Para fins estatísticos foi adotada significância de 5% e dados expressos em média e desvios-padrão. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética (protocolo 006025/2009 – 85).

**Resultados.** A atividade de nado livre melhorou o crescimento corporal (peso e comprimento) dos ratos submetidos à restrição energética, onde aos 60 dias esses não diferiam de seus pares (CA=  $261,1 \pm 21$ g; HA=  $246,3 \pm 31,1$ g; CI=  $249,5 \pm 27,8$ g; HI=  $211,9 \pm 41,4$ g), mas sem alterações entre os controles. Igualmente, o exercício regularizou os níveis de glicose sanguínea normalmente encontrada reduzida nessa idade para animais que sofrem má nutrição no início da vida (CI=  $4,14 \pm 0,64$ mmol/L; HI=  $3,38 \pm 0,77$ mmol/L; CA=  $3,70 \pm 0,61$ mmol/L; HA=  $4,17 \pm 0,26$ ), mas nenhuma diferença foi observada nos lipídios.

**Conclusão.** O protocolo de atividade física realizado mostrou-se benéfico à recuperação do peso corporal e controle glicêmico nos ratos que sofreram agressão nutricional no início da vida, mas não interferiu sobre aqueles alimentados com dieta normocalórica.

**Apoio Financeiro:** CAPES, CNPq, Pós-graduação em Nutrição e PROPESQ-UFPE

Congresso: Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida  
 Nutrição Esportiva

## ATIVIDADE FÍSICA DE NADO LIVRE EM RATAS INFLUÊNCIA A PREFERÊNCIA POR MACRONUTRIENTES

Instituição Realizadora: Departamento de Nutrição, Universidade Federal de Pernambuco, Recife, Brasil. Autor que apresentará sob a forma de Pôster: Elizabeth do Nascimento.

Nascimento E., Correia-da-Silva M.M., Félix M.O.S., Trindade NVG, França A.K.S., Alexandre, L. Silva JML.

**Objetivos:** Má nutrição no início da vida (déficit ou excesso de nutrientes e/ou energia) parece alterar a preferência e ingestão alimentar. Assim, o foco do estudo foi avaliar a intervenção da atividade física aquática sob o crescimento, gordura visceral, ingestão, ritmo e preferência alimentar a macronutrientes em ratas fêmeas que receberam dieta hipocalórica na vida peri e neonatal e dieta ocidentalizada pós-desmame.

**Métodos:** 11 grupos de ratas *wistar* desmamadas com 22 dias de idade, provenientes de mães que receberam dieta baixa em energia (2,3 kcal/g) a partir da 3ª semana de gestação e toda lactação, foram submetidos a uma dieta “estilo ocidental” (4,2 kcal/g, 15% de gordura e 21% de proteína, 20% de açúcar simples) após o desmame e realizaram ou não atividade física, formando os grupos: Hipocalórica-ocidentalizada inativa (GHFOI, n = 5) e Hipocalórica-ocidentalizada ativa (GHFOA). A atividade física foi nado livre por 30 min, 5 X por semana durante 6 semanas. O grupo inativo (GHOFI) permaneceu no mesmo ambiente com água sem realizar atividade. Semanalmente, peso, crescimento longitudinal e ingestão de alimentos foram acompanhados e na última semana de atividade foi mensurada a ritmicidade alimentar a cada 2 horas e a preferência a dietas de predominância proteica, glicídica e lipídica (todas eram isocalóricas) durante 24 horas. Aos 60 dias as ratas foram sacrificadas e a gordura abdominal mensurada. Todos os animais foram mantidos em condições padrão de ciclo escuro-claro de 12 horas, com ração e água *ad libitum*. O protocolo experimental foi aprovado pelo Comitê de Ética do Centro de Ciências Biológicas (nº23076.028444/2012-73). A significância adotada foi de 5% e os dados estão expressos em média ±DP.

**Resultados.** Nenhuma diferença foi observada na massa e comprimento corporal, gordura abdominal e ingestão total ou ritmo alimentar. Porém, a preferência por dietas com predominância de proteínas, glicídios e lipí-

dios foi modificada pela atividade física. As fêmeas ativas tinham preferência por dietas proteicas (GHFOA= 13,6±2,7g; GHOFI= 1,4 ±0,8g) e as inativas por dietas lipídicas (GHFOA=5,4±3,4g GHOFI= 15,5 ±4,9g), sem mostrarem diferenças entre o consumo de dietas glicídicas (GHFOA= 14,2±9,6g; GHFOI=27,0 ±9,6g).

**Conclusão.** O protocolo de nado livre não alterou crescimento ou gordura abdominal, ritmicidade ou ingestão de alimentos total no período estudado, mas, modificou a preferência por macronutrientes independente do valor energético das dietas. Contudo, no momento não podemos afirmar se esta mudança é persistente ou ocorreu apenas em função de uma necessidade endógena decorrente do esforço físico.

---

Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida

Área: Nutrição e Saúde Pública

Tema Livre ou pôster

## AVALIAÇÃO DA ACEITAÇÃO DA DIETA HIPOSSÓDICA POR PACIENTES HIPERTENSOS INTERNADOS NA CLÍNICA DE CARDIOLOGIA DO HOSPITAL SANTA CASA DE MISERICÓRDIA DE BELO HORIZONTE/MINAS GERAIS.

Autores: Oliveira C (Apresentadora); Cândido L; Nogueira M; Alves M.

Hospital Santa Casa de Misericórdia - Belo Horizonte – Brasil

**Objetivos:** Identificar o grau de aceitação da dieta hipossódica pelos pacientes hipertensos internados na clínica de cardiologia do hospital Santa Casa de Misericórdia em Belo Horizonte/Minas Gerais e propor intervenções no cardápio para melhor aceitação. **Metodologia:** Trata-se de um estudo com amostra de conveniência com pacientes de ambos os sexos e portadores de hipertensão arterial sistêmica. Foram utilizados os prontuários de 80 pacientes e mapa de alimentação via oral do sistema da Santa Casa, para seleção da amostra. O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais e do Comitê de Ética e pesquisa da Santa Casa de Misericórdia (parecer consubstanciado 184650). A avaliação da aceitação da dieta deu-se por meio de formu-

lário próprio e adaptado com atributos classificatórios em ótimo, bom e regular. Fixou-se um nível de significância de  $p < 0,05$  e teste de hipótese com nível de confiança maior que 95%. Por meio do cardápio mensal padrão específico da cozinha dietética do hospital, foram escolhidas aleatoriamente preparações hipossódicas que compunham o cardápio e elaboradas novas fichas técnicas com inclusão de ervas e especiarias para avaliação das técnicas de preparo, cocção, valor nutricional, custo, duração do preparo, rendimento de cada receita e quantificação do teor de sódio. Todas as preparações propostas para inclusão no cardápio foram colocadas para análise sensorial com escala hedônica de 9 pontos no laboratório de técnica dietética da Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais unidade Barreiro .

**Resultados:** Com base nos itens sabor, tempero e aroma das refeições servidas, considerado de maior importância para justificativa da relevância do presente projeto, constatou-se que 70% dos entrevistados classificaram o sabor, tempero e cheiro da refeição hipossódica como regular, 25% como bom e 5% como ótimo, certificando que, o grau de satisfação foi baixo. Pelo teste de hipótese foi verificado um nível de confiança maior que 95% ( $P < 0,001$ ) que a proporção de pacientes que atribuíram o critério regular são superiores aqueles que classificaram o sabor/tempero/cheiro da comida como bom. Foram avaliadas também sugestões de temperos naturais, ervas e especiarias, para inserção no cardápio, em substituição ao sal, em que, observou-se que os temperos naturais, ervas e especiarias mais sugeridas pelos pacientes, foram aquelas que fazem parte da cultura de boa parte da população, como alho, cebola, limão, azeite, orégano entre outros. **Conclusão:** As preparações hipossódicas tiveram aceitação regular e apenas 30% dessa população teve uma boa aceitação das preparações indicando a necessidade de reformulação das preparações para melhor aceitação e melhora da qualidade de tratamento intra-hospitalar. Foi apresentada uma proposta ao serviço de nutrição e dietética do hospital Santa Casa de Misericórdia para a viabilidade da inserção das receitas hipossódicas com inclusão de ervas e especiarias, com fichas técnicas das preparações propostas, compostas de técnicas de preparo, cocção, valor nutricional, custo e duração do preparo. Além disso, foi proposto um guia com as ervas mais utilizadas, bem como suas recomendações, buscando uma melhoria no sabor e aroma, e consequentemente, aumentando a aceitação das dietas pelos pacientes. Este trabalho tem grande relevância por contribuir para a melhoria da aceitação da

dieta hipossódica, de forma a suprir as necessidades nutricionais dos pacientes e ao mesmo tempo oferecer o prazer do momento da refeição.

Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida  
 Nutrição Clínica

### **AVALIAÇÃO DA BIODISPONIBILIDADE PLASMÁTICA DE ÁCIDO ASCÓRBICO EM ADULTOS APÓS ADMINISTRAÇÃO DE CÁPSULAS DE VITAMINA C E CAMU-CAMU (*MYRCIARIA DÚBIA*).**

Vargas, B. L.; Gonçalves, F. A.; Bairros, J. V.; Yuyama, L. K. O.; Souza, F. C. A.; Aguiar, J. P. L.;  
 Universidade Federal do Amazonas; Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia  
 Manaus/AM, Brasil

**Autor apresentador:** Bianca Langer Vargas  
 Tema livre

O presente trabalho trata-se de um estudo piloto e teve por objetivo avaliar o quantitativo plasmático de ácido ascórbico em adultos após a administração de cápsulas de vitamina C e cápsulas de camu-camu (*Myrciaria dúbia*). Foi utilizado um protocolo experimental de intervenção do tipo ensaio clínico controlado, não randomizado e duplo-cego, que recebeu parecer favorável pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Amazonas, sob protocolo nº 0061.0.115.000-11. Fizeram parte da amostra, 19 adultos jovens, com idades entre 19 e 35 anos, saudáveis. Os participantes foram distribuídos por sorteio em dois grupos para que tivesse início a intervenção, que ocorreu durante 15 dias. O primeiro grupo, grupo intervenção (GI), recebeu cápsulas de camu-camu liofilizado e o segundo grupo, grupo controle (GC), recebeu cápsulas de vitamina C sintética. Ambos os grupos ingeriram um total de 320 mg de ácido ascórbico/dia. No início e no final da intervenção, foram colhidas amostras de sangue para se proceder as análises comparativas dos níveis plasmáticos de ácido ascórbico, que foi quantificado no plasma sanguíneo por meio de dosagem direta, pelo método fotométrico de Costa<sup>1</sup>. Os resultados encontrados foram avaliados estatisticamente por meio de Test t de Student, utilizando um intervalo de confiança de 95% e probabilidade de 5%. No GC, a média

plasmática de ácido ascórbico antes do consumo das cápsulas de vitamina C foi de  $0,06 \pm 0,02$  mg, passando para  $0,08 \pm 0,02$  mg após a intervenção, o que representa um aumento de 33,3% ( $p < 0,05$ ). No CI, a média inicial de ácido ascórbico plasmático foi de  $0,06 \pm 0,01$  mg. Após o consumo das cápsulas de camu-camu, os valores apresentados foram de  $0,07 \pm 0,01$  mg, representando um aumento de 16,6% ( $p < 0,05$ ). O camu-camu é um fruto tropical amazônico que possui, em média, 2.000 a 6.500 mg de ácido ascórbico a cada 100g de fruto<sup>2</sup>. O ácido ascórbico possui eficiente ação antioxidante no plasma humano, sendo capaz de neutralizar diversas moléculas de radicais livres, auxiliando assim na prevenção de diversas doenças crônicas oxidativas, como câncer e aterosclerose<sup>3</sup>. Os resultados apresentados demonstram que, assim como a vitamina C sintética, a vitamina C do camu-camu pode apresentar-se biodisponível no plasma humano, embora em menor percentual, e aumentar os níveis séricos de ácido ascórbico em até 15 dias. Além de vitamina C, o camu-camu constitui uma excelente fonte de flavonóides e antocianinas, substâncias com comprovada ação antioxidante<sup>4</sup>. Este fato representa uma vantagem do camu-camu em relação à vitamina C sintética, considerando que o fruto é um produto natural e a liofilização, um processo que não interfere na composição nutricional do alimento<sup>5</sup>. A quantidade de 320 mg de vitamina C utilizada no presente estudo, pode servir como base para novos estudos em adultos, visto que apresentou resultados satisfatórios, sem registro de intercorrências. Conclui-se que o camu-camu liofilizado pode ser utilizado como uma excelente fonte natural de reposição ou suplementação de vitamina C e também como alternativa de alimento funcional a ser inserido em uma alimentação saudável.

#### REFERÊNCIAS:

1. Costa, M.J.C. INSERM-CNRS, 1992. (Rapport Technique de Post-Doctoral - Université de Nancy, Center de Médecine Preventive).
2. Yuyama, K.; Aguiar, J.P.L. e Yuyama, L.K.O. *Acta Amaz.*, 32(1), 2002.
3. BONI, A.; PUGLIESE, C.; CLÁUDIO, C. C.; ATIN, P. R. V. e OLIVEIRA, F. L. C. *Rev. Paul. Pediatr.*, 28(4):373-80, 2010.
4. Reynertson, K.A.; Yang, H.; Jiang, B.; Basile, M.J. e Kennelly, E.J. *Food Chem.*, 109(4):883-90, 2008.
5. Oliveira, V.S.; Afonso, M.R.A. e Costa, J.M.C. *Rev. Ciênc. Agron.*, 42(2):342-8, 2011.

14º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida  
Nutrição Clínica

#### AVALIAÇÃO DA CORRELAÇÃO ENTRE A CIRCUNFERÊNCIA DO PESÇOÇO E O ÍNDICE DE MASSA CORPORAL DE MULHERES PROFISSIONAIS DE ENFERMAGEM DE UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO EM BELÉM, PARÁ, BRASIL.

ALEXANDRIA, F.; PARAGUASSU, A. L.; MACIEL, A.; MACHADO, L. M.; PIRES FILHO, J.; ARAÚJO, M.  
Universidade Federal do Pará/ Belém-Pará  
Apresentação sob forma de pôster – ARAÚJO, M.

**Objetivo:** Avaliar a correlação entre a circunferência do pesçoço (CP), o IMC. **Metodologia:** Foram avaliadas 71 mulheres, funcionárias de um Hospital Universitário na cidade de Belém-PA, com faixa etária de 18 a 69 anos, classificando como adulta mulher com idade entre 18 a 59 anos e idosa com idade acima 60 anos. A amostra foi obtida por conveniência a partir de demanda espontânea. Os parâmetros utilizados foram: idade, peso, altura, IMC. Foi realizada correlação de Pearson e Análise de Variância (ANOVA) entre CP e as variáveis antropométricas. A pesquisa obteve aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário João de Barros Barreto da Universidade Federal do Pará sob o protocolo de nº2417/10, aprovado em 02/12/2010. **Resultados:** A média de idade foi de  $42 (\pm 9,14)$  anos. Quanto ao IMC a média encontrada ( $26,10 \pm 4,10$ ) compatível com sobrepeso. A circunferência do pesçoço apresentou média ( $33,00 \pm 2,46$ ) inferior ao ponto de corte para mulheres (34 cm) adotado neste estudo. Dentre as participantes, 61,9% estavam com excesso de peso (sobrepeso ou obesidade). Ao analisar a CP de acordo com o estado nutricional observou-se que dentre as participantes classificadas como eutróficas pelo IMC, a grande maioria (88,89%) apresentou CP adequada. Dentre as que estavam com sobrepeso, a maioria (59,38%) apresentou CP adequada, porém 40,63% apresentaram CP elevada. Quanto as que estavam com obesidade, todas (100%) apresentaram esta CP elevada. Houve correlação direta, positiva e significativa entre CP e as variáveis idade ( $r = 0,360$ ;  $p = 0,002$ ) e IMC ( $r = 0,800$ ;  $p < 0,000$ ). A ANOVA constatou que houve diferença estatisticamente significativa ( $p < 0,000$ ). entre as médias de CP de acordo com as classificações do IMC (eutrofia,

sobrepeso e obesidade). **Conclusão:** observou-se que a CP tende a se elevar de acordo com o aumento do IMC e a idade, ou seja, mostrou-se sensível a modificações destas variáveis nessa população.

Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida.  
 Nutrição em Saúde Pública

### **AValiação DA PRESENÇA DE AFLATOXINA EM AMENDOIM USADO NA PRODUÇÃO DE ÓLEO DE AMENDOIM.**

**VOLPINI-RAPINA, L.; BORGHI, L. V.; GASPARIN, M.**  
 Instituto Municipal de Ensino Superior de Catanduva – IMES Fafica.

Rodovia Washington Luiz (SP 310) - Km 382 Cx. Postal: 86  
 CEP: 15.800-970 Catanduva - SP – Brasil.

**Apresentadora Larissa F. Volpini Rapina – Forma de apresentação Pôster**

**Objetivo:** Avaliar a presença de Aflatoxina na matéria prima de uma indústria exportadora de óleo de amendoim.

**Metodologia:** A análise de aflatoxina foi realizada empregando-se a técnica de fluorimetria/ colunas de imunoafinidade – Aflatest (Vicam, 2002). Foram coletados vinte e cinco gramas de amostra previamente triturada, em seguida adicionada a cinco gramas de sal (NaCl) e colocado em copo de liquidificador padrão. Foi adicionado ao copo de liquidificador cento e vinte e cinco mililitros de metanol:água (60:40 v/v), durante 1 minuto. Em seguida foi realizada a filtração do extrato em filtro de papel qualitativo. Tomou-se uma alíquota de 20 ml em uma proveta limpa e completou-se o volume com 20ml de água deionizada, totalizando 40 ml. Após procedeu-se uma segunda filtração em papel de microfibras, retirando-se 10 ml deste filtrado homogeneizado para aplicação na coluna. Passou-se 10 ml de extrato filtrado (10 ml = 1,0 g da amostra) completamente através de uma coluna de afinidade Aflatest-P a um fluxo de 1-2 gota/segundo até a passagem do ar pela coluna. Após a passagem da amostra, a coluna foi lavada duas vezes com 10 ml de água deionizada a um fluxo de cerca de 2 gotas/segundo, em seguida eluiu-se as aflatoxinas ligadas aos anticorpos monoclonais da coluna de afinidade pela passagem de 1,0 ml de Methanol grau HPLC e coletou-se toda

amostra eluída (1,0 ml) em cubeta de vidro. Posteriormente 1,0 ml de Solução Reveladora foi adicionada ao eluato e realizada a leitura de fluorímetro (Série 4, Vicam) calibrado. A leitura foi realizada após 60 segundos.

**Resultados:** Em 2002, a legislação brasileira aprovou o regulamento técnico sobre limites máximos de aflatoxinas admissíveis no leite, no amendoim e milho, de acordo com as normas do MERCOSUL/GMC/RES. no. 25/02, que são comuns a todos os integrantes. Esta resolução estabelece o limite máximo admissível de 20,0 µg kg<sup>-1</sup> de aflatoxinas para milho em grão, farinhas ou sêmolos de milho, amendoim em casca e descascado, cru ou tostado, pastas e manteiga de amendoim. Este valor não protege a população, mas serve como guia no controle de qualidade dos alimentos. Em outros alimentos para consumo humano o limite máximo para aflatoxinas totais é de 30 µg kg<sup>-1</sup>, de acordo com a Resolução no. 34/76, da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). Dos valores encontrados nesse estudo, dos valores individuais das 49 amostras foi observado um valor máximo de 4 µg kg<sup>-1</sup>, o que também nos assegura da qualidade da matéria prima que é utilizada na produção de óleo de amendoim, pois o valor máximo encontrado é baixo, não estando próximo ou acima aos valores máximos permitidos. A presente pesquisa nos mostra que das 49 amostras avaliadas em 7 lotes de 7 amostras cada lote foi possível notar que nenhuma das amostras apresentou valor superior a 20,0 µg kg<sup>-1</sup> de aflatoxinas, sendo que a maior média encontrada foi de 2,29 µg kg<sup>-1</sup> (dp 1,28) de aflatoxina e a menor média foi de 0,71 µg kg<sup>-1</sup> de aflatoxina (dp 0,70). Ainda em relação aos 7 lotes com 7 amostras cada podemos observar que não houve diferença estatística entre as amostras, garantindo um valor dentro do permitido por lei. Os resultados encontrados nessa pesquisa diferem dos resultados encontrados por Eizendeher, Freitas e Cançado, 2005 onde 73,68% das amostras de doces de amendoim estavam contaminadas com aflatoxinas numa faixa de 25,95 a 350,02 µg kg<sup>-1</sup>. Resultados acima do ideal também foram encontrados no estudo de Caldas, Silva e Oliveira, 2002, onde foi encontrado em amendoim e derivados maior incidência de contaminação por aflatoxinas (34,7%) com amostras contendo até 1280 µg kg<sup>-1</sup> de aflatoxinas totais. Em estudos também realizados por Matins et al., 2008 foram encontradas, em 3 das 8 amostras de amendoim analisadas, concentrações de aflatoxina em torno de 47 µg/kg, ou seja, valores bem superiores ao máximo permitido pela legislação.

**Conclusão:** A maioria dos estudos encontra valores superiores ao máximo permitido pela legislação brasileira, sendo esta uma diferença em relação ao presente estudo, que encontrou valores baixos e bem distantes do máximo permitido. Uma das possíveis justificativas para essa diferença pode ser o fato de que a indústria na qual as amostras foram avaliadas para essa pesquisa são amostras de melhor qualidade, já que o produto final é exportado e nosso mercado externo é exigente em relação a contaminação desse fungo, diferentemente do nosso país que pouco exige.

---

14º Congresso de Nutrição Longevidade e Qualidade de Vida  
Nutrição em Saúde Pública

### **AValiação da Qualidade do Mel de Jandaíra (*Melipona subnitida*) do Estado do Rio Grande do Norte**

BEZERRA, A.C.<sup>1</sup>; ARAÚJO, L.B.A.<sup>2</sup>; LUZ, J.R. D<sup>3</sup>; CARVALHO, A. P.<sup>3</sup>; NASCIMENTO, F. C.<sup>3</sup>

Contato: andreiacunhanutricionista@gmail.com

<sup>1</sup> Autor- Apresentador(a) Universidade Potiguar-Escola de Saúde, Natal/RN-Brasil

<sup>2</sup>), Orientador, Universidade Potiguar-Escola de Saúde, Natal/RN-Brasil

<sup>3</sup> Co-autor, Universidade Potiguar-Escola de Saúde, Natal/RN-Brasil

**Resumo:** A criação de abelhas se divide em duas amplas linhas de estudo: a apicultura e a meliponicultura. A apicultura (criação de abelhas da espécie *Apis mellifera*) atualmente é responsável por quase todo o mel comercializado no mundo, o conhecimento a seu respeito já é bastante explanado, no entanto, na meliponicultura esses estudos são mais atuais. Apesar de produzirem mel em quantidades menores, os meliponíneos são importantes por fornecer um produto que se distingue do mel de *Apis mellifera*, sobretudo na doçura inigualável e no sabor e aroma peculiares. Algumas espécies são criadas com maior destaque no Nordeste, como é o caso da Jandaíra (*Melipona subnitida*). Assim, objetivou-se avaliar a qualidade do mel de Jandaíra do Estado do Rio Grande do Norte, por meio das análises de umidade, reação de Lund, reação de Fiehe, coliformes e *Estafilococcus coagulase* positiva, para isso foram coletadas

18 amostras em 6 regiões distintas do estado, no período de julho a setembro de 2012. Na análise de umidade obteve-se a média de 25,44%, todas apresentaram resultado positivo para Prova de Lund, com valores de depósito de 0,6 a 1,2 ml. Duas amostras apresentaram resultado positivo para reação de Fiehe, apenas uma apresentou coliformes totais positivos e, cinco amostras tiveram resultado positivo para *Estafilococcus coagulase*. Dessa forma, conclui-se que o mel de Jandaíra possui boa qualidade para venda, porém faz-se necessário um maior apoio de órgãos governamentais para a criação de uma legislação que regule a criação de abelhas nativas e a comercialização de seu mel.

**Palavras-chave:** Abelhas nativas, Análise de mel, Meliponicultura, Jandaíra.

---

Congresso de Gastronomia e Nutrição  
Food Service

### **AValiação das Atribuições do Nutricionista no Processo Administrativo de UAN'S**

Matos M.; Amichi K.; Montebeller L.; Escola Superior de Ciências da Santa Casa de Misericórdia de Vitória – EMES-CAM; Vitória-ES, Brasil. Apresentador(a): Magda Matos. Pôster.

**Resumo:** O presente estudo teve por objetivo avaliar a relevância dos processos de administração para o nutricionista no gerenciamento de Unidades de Alimentação e Nutrição, identificando e analisando a importância dos mesmos para que o profissional e os serviços de nutrição se destaquem no mercado competitivo. Trata-se de um estudo de natureza descritiva que foi aplicado a nutricionistas-gestores de Unidades de Alimentação e Nutrição, os dados foram coletados nos meses de outubro e novembro de 2010 e os resultados tratados de forma quantitativa. A amostra foi definida por acessibilidade, onde foram entrevistados 20 gestores de Unidades de Alimentação e Nutrição de pequeno a médio porte que sirvam no mínimo 250 e no máximo 700 refeições por dia, sendo um serviço de concessão, ou seja, terceirização dos serviços de alimentação, e que tenha somente um nutricionista como responsável técnico ou

gestor da unidade. Os resultados demonstram o imprescindível domínio dos processos administrativos em conjunto com os conhecimentos técnico-específicos da área de nutrição para o sucesso no gerenciamento de uma Unidade de Alimentação e Nutrição.

14º Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição  
 Food Service/Gastronomia

### **AValiação DAS Condições HigIêNICAS SANITÁRIAS DE UNIDADES PRODUTORAS DE ALIMENTOS (UPRS) LOCALIZADAS EM UM SHOPPING DA CIDADE DE BELÉM/PA**

SOUZA, A; BEZERRA, C; FRANCO, T; ARAÚJO, M.  
 Universidade Federal do Pará/ Belém-Pará  
 Pôster – SOUZA, A.

**Objetivo:** avaliar as condições higiênicas/sanitárias de 21 Unidades Produtoras de Alimentos pertencentes a praça de alimentação localizadas em um Shopping Center na cidade de Belém.

**Metodologia:** para a avaliação das condições higiênicas dos estabelecimentos foi elaborado um check list adaptado da RDC 216, foram avaliados 10 itens e cada item com seus respectivos subitens: estrutura física (12); condições de higiene (12); procedimentos executados (13); saneamento (2); higiene utensílios-equipamentos (13); estoque seco (11); higiene dos funcionários (10); corredor externo (3); sala de consumação (2) e documentação (4), para cada subitem foi atribuída a nota 10 e na identificação de alguma não conformidade essa pontuação era reduzida obtendo médias de acordo com as inadequações encontradas. Ao final foi realizada a média aritmética de todos os itens avaliados, obtendo-se uma avaliação final (S=satisfatório R=regular I=insuficiente adquirindo-se um valor numérico com peso inteiro =10 (satisfatório); peso/2= 5(regular) 0=(insatisfatório).

**Resultados:** Do total de lojas avaliadas os itens de maior relevância foram: Estrutura física com nota média de 9,8, condições de higiene 9,34, estoque seco 9,32 e saneamento 9,79. A melhor média desses itens avaliados referiu-se a higiene dos funcionários com nota final de 9,94. As principais não conformidades encontradas foram utilização de panos de algodão em 28,5% dos estabelecimentos; práticas inadequadas de antisepsia das mãos em 33,3% e a presença de caixas de madeira e material

em papelão 42,8%.

**Conclusão:** as Unidades Produtoras de Alimentos analisadas apresentam de uma forma geral boas condições higiênicas/sanitárias, porém ainda é preciso reformar com as práticas educativas (palestras), principalmente as referentes as regras de armazenamento de alimentos (estoque seco/ úmido). Tal conduta se torna relevante para diminuir os riscos potenciais de contaminação, garantindo a segurança alimentar dos frequentadores do local avaliado.

Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida  
 Food Service/Gastronomia

### **AValiação DO DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS NA MODALIDADE DE ATENDIMENTO SELF SERVICE EM RESTAURANTE NO MUNICÍPIO DO SUL DA BAHIA**

Mathias, W.<sup>1</sup>; ; Kruschewsky, R.M.<sup>1</sup>; Magnavita, A.<sup>2</sup>; Saito, V.S.T.<sup>2</sup>; Pereira, M.S.<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Faculdade de Ilhéus, Curso de Nutrição - Ilhéus, BA. <sup>2</sup>Docente do Curso de Nutrição, Faculdade de Ilhéus - Ilhéus, BA. \* Responsável pela apresentação do trabalho na forma de pôster.

**Introdução.** A unidade de alimentação e nutrição tem como principal característica a produção e distribuição de alimentos para clientela, devendo ser bem planejadas para que não venha gerar a problemática do desperdício que é o principal fator do aumento dos custos em restaurantes.

**Objetivo.** O objetivo deste estudo foi avaliar o nível de desperdício de alimentos em um restaurante da rede hoteleira do município do Sul da Bahia na modalidade de atendimento *self service*.

**Metodologia.** A coleta dos dados foi realizada no período de maio de 2013, durante dez dias úteis no horário do almoço, onde são servidas 25 refeições no refeitório do restaurante.

**Resultados.** Para avaliação do desperdício foi calculado as quantidades (g) e o percentual de sobra limpa aproveitável, sobra limpa não aproveitável, índice de resto ingestão e per capita. O critério utilizado para avaliação do índice de resto ingestão, foi de 0 a 5 % = Ótimo; de 5 a 10% = Regular; de 10 a 15% = Ruim; acima de 15% = Péssimo

(CASTRO; QUEIROZ 2007). O percentual de sobra limpa aproveitável foi avaliado de acordo com Vaz 2006, onde valores aceitáveis de sobra são de 7 a 25 gramas por pessoa ou um percentual de até 3%. O resultado encontrado de sobra limpa aproveitável teve média de 2,72% com um per capita médio de 31,7g e a sobra limpa não aproveitável obteve média de 1,71% e per capita de 16g. A porcentagem média de resto ingestão foi de 6,45% com um per capita de 61g. As sobras limpas aproveitáveis, não aproveitáveis e restos ingestão acumulados no decorrer da pesquisa poderiam alimentar em média diariamente 19,43 pessoas.

**Conclusão.** Embora o índice de sobra limpa aproveitável e resto ingestão estejam dentro do aceitável, se faz necessário uma campanha de conscientização dos comensais, para torná-los parceiros no controle do desperdício de alimentos.

**Palavras-chave:** Unidade de Alimentação e Nutrição, Desperdício, Custos.

O projeto de pesquisa foi submetido ao Comitê de Ética e Pesquisa da Faculdade Assis Gurgacz na cidade de Cascavel/PR, conforme determina a Resolução N°196 (Ministério da Saúde, 1996) sobre pesquisa envolvendo seres humanos e autorizado pelo protocolo de n° 029/2013.

---

14º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida.  
Nutrição e Saúde Pública

### **AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS MATRICULADAS EM UMA ESCOLA PÚBLICA DO MUNICÍPIO DE GUARAPUAVA, PR**

Schneider, L., Facchinello, L., Fajardo, S., Novello, D.  
Universidade Estadual do Centro-Oeste (UNICENTRO),  
Guarapuava, PR, Brasil.

Autor para apresentação: Schneider, L. Pôster.

**Objetivo:** O presente estudo teve como objetivo avaliar o estado nutricional de crianças matriculadas em uma escola da rede pública de ensino, da cidade de Guarapuava, Pr. Metodologia: Foram avaliados 240 escolares, 55% (133 alunos) do gênero masculino e 45% (107 alunos) do

gênero feminino. A população deste estudo transversal foi composta por escolares de 6 a 12 anos de idade, matriculados no ano de 2013, em uma escola municipal da cidade de Guarapuava, Paraná, Brasil. As medidas antropométricas foram coletadas por três pesquisadores habilitados e treinados para tal fim. As medidas antropométricas foram obtidas por meio de uma balança do tipo digital (Filizola, Brasil) para aferição do peso em kg, com capacidade máxima de 150 kg e capacidade mínima de 100 gramas, e uma fita métrica inelástica fixada à parede para aferição da altura, em metros, onde os alunos foram pesados vestindo apenas roupas leves e descalços, permanecendo eretos no centro da balança, com os braços esticados ao lado do corpo. Para a avaliação do estado nutricional foi utilizado o parâmetro Índice de Massa Corporal (IMC)/Idade, onde o IMC foi obtido pela razão do peso em kg pela altura em metros ao quadrado. Inicialmente o projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UNICENTRO sob parecer número n° 49549/2012. Os dados foram avaliados estatisticamente através de médias, desvios padrão e frequências, com auxílio do *Software* SPSS 18. Resultados: Dentre os 133 alunos do gênero masculino avaliados, 41 (30,8%) apresentavam alguma deficiência ou excesso nutricional: 1 (0,75%) magreza acentuada, 18 (13,5%) sobrepeso, 17 (12,8%) obesidade e 5 (3,75%) obesidade grave, sendo que 69,2% estavam eutróficos. Dentre as 107 alunas do gênero feminino, 34 (31,8%) mostraram avaliações relacionadas à má nutrição, sendo: 1 (0,9%) magreza, 16 (15%) sobrepeso, 11 (10,3%) obesidade e 6 (5,6%) obesidade grave, enquanto 68,2% apresentaram eutrofia. Conclusões: A avaliação nutricional dos escolares permitiu constatar que há uma alta prevalência de sobrepeso e obesidade na faixa etária pesquisada, sendo semelhante para ambos os gêneros. Assim sendo, torna-se cada vez mais necessária a intervenção dos profissionais nutricionistas, para garantir a saúde pública e bem-estar da população, evitando assim o aparecimento de complicações ocasionadas pelo excesso de peso.

---

Congresso Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida  
Nutrição Esportiva ou Gastronomia e Nutrição  
Nutrição Clínica.

### **AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DOS PACIENTES ACAMADOS INTERNADOS EM UM HOSPITAL DE PEQUENO PORTE, NO**



## MUNICÍPIO DE PRESIDENTE GETÚLIO/SC

FAVARIM, J.; GEHRKE, J.; MACHADO, J.G.; PAGANINI, J.P. Vitae Instituto Educacional, Presidente Getúlio/SC, Brasil, PAGANINI, J.P. Pôster.

Este trabalho tem como objetivo avaliar o estado nutricional de pacientes acamados e internados em um hospital de pequeno porte, localizado no município de Presidente Getúlio/SC.

**Materiais e Métodos:** Os dados serão coletados utilizando formulário próprio, contendo identificação do paciente, diagnóstico principal, capacidade funcional, sintomas gastrointestinais, dados antropométricos e bioquímicos e as questões sobre os hábitos e tabus alimentares. Para a coleta dos dados antropométricos como altura será utilizada a fórmula de estimativa de altura para proposta por CHUMLEA et al., 1985, pela medida da distância pé Joelho, na qual o paciente em posição decúbito dorsal horizontal e com o joelho flexionado em um ângulo de 90° utilizando fita métrica. Para estimativa de peso será coletada as variáveis de CB, PCSE com auxílio da fita métrica e adipômetro e fórmula estimativa de peso proposta por CHUMLEA et al., 1985. Para análise do estado Nutricional será Utilizado IMC seguindo os critérios de classificação da OMS, 1997.

**Resultados:** Foram avaliados 25 pacientes ao acaso, destes 68% (n=17) são do sexo feminino e 32% (n=8) do sexo masculino. Quanto ao estado nutricional identificou-se que 32% (n=8) dos pacientes apresentam eutrofia, 28% (n=7) desnutrição, 24% (n=6) obesidade e 16% (n=4) excesso de peso.

**Conclusão:** Embora o baixo peso seja um problema relacionado com o estado nutricional de paciente acamados em toda região do Brasil, também encontrado neste estudo, observou-se uma maior porcentagem de pacientes eutróficos. No entanto, o excesso de peso e a obesidade estão bastante evidentes nesta pesquisa. Assim, faz-se necessário estabelecer práticas de monitoramento do estado nutricional de pacientes acamados ou não em hospitais, direcionando intervenções cada vez mais adequadas através das dietas hospitalares individualizadas.

Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição  
Food Service/Gastronomia

## AVALIAÇÃO DO GRAU DE SATISFAÇÃO EM EVENTO DE DEGUSTAÇÃO HARMONIZADA DE VINHOS E CANAPÉS

Tema livre

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

SILVA, M.B - Faculdade de Tecnologia em Alimentos/FA-TEC - Marília – SP / Brasil

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

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

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

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

O objetivo do trabalho foi avaliar o grau de satisfação em evento de degustação harmonizada de vinhos e canapés. Foi apresentado *menu* com 4 serviços a 50 avaliadores. As uvas degustadas foram: *chardonnay*, *cabernet sauvignon*, *merlot* e *moscatel*, todos vinhos brasileiros. A degustação foi registrada pelo método de avaliação do grau de satisfação com notas atribuídas ao vinho, e ao vinho e as harmonizações 1 e 2. A escala Lickert de 5 pontos de valor foi utilizada para a avaliação da variação da satisfação. Por último, pelo método associativo, foram relacionadas expressões que resumiram os sabores do evento. Os resultados mostraram que a uva *Cabernet sauvignon* foi a que apresentou diferença estatisticamente significativa em nível de 5% entre os vinhos do *menu*, e a que apresentou as diferenças mais marcantes entre a uva e as duas harmonizações, sendo que a maioria manteve a mesma nota atribuída ao vinho. Entre as uvas tintas a *merlot* foi a que obteve melhor média de aceitação. A uva *moscatel* e

as harmonizações 1 e 2 obtiveram a melhor média de aceitação. A harmonização 1 e a uva *moscatel* apresentaram a melhor média de aceitação entre as harmonizações por vinho. Palavras como “sinergia”, “satisfação”, “experiência”, “inesperado” e “cultural” sintetizaram o evento. As percentagens de 76,31% e 23,69%, que significam muito satisfeito e satisfeito na escala, indicaram o grau de satisfação dos avaliadores com a degustação.

---

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

### **AVALIAÇÃO DOS CONHECIMENTOS SOBRE NUTRIÇÃO DE PROFISSIONAIS DO NÚCLEO DE ATENÇÃO À SAÚDE PÚBLICA**

D'ORAN, M.<sup>1</sup>;SAMPAIO, H.;TAVARES, N.;ALVES, P.;ARAÚJO, S.;PASSAMAI, M.;ARRUDA, S.;ZANELLA, C.;VARELA, S.

<sup>1</sup>Autor apresentador.

Forma de Apresentação: Pôster  
Universidade Estadual do Ceará  
Fortaleza, Brasil

**Objetivo:** Os profissionais do Núcleo de Atenção à Saúde da Família (NASF) são representantes de diversas áreas de conhecimento, atuando juntamente com profissionais das Equipes de Saúde da Família, para assim compartilhar as práticas em saúde no território. Dessa forma, o presente estudo teve como finalidade verificar o conhecimento de tópicos de Nutrição de profissionais do NASF que atuam no Programa de Saúde da Família subsidiando a realização de ações de capacitação.

**Metodologia:** Foram avaliados 172 profissionais do Núcleo de Atenção à Saúde da Família que atuam na região metropolitana de Fortaleza quanto a conhecimentos básicos de Nutrição. O instrumento aplicado era do tipo estruturado, englobando 4 questões únicas e uma questão subdividida em 10 tópicos. O estudo foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Instituição responsável pelo estudo e todos os participantes assinaram termo de consentimento livre e esclarecido. Os dados foram tabulados em frequências simples, considerando 70% como boa prevalência de conhecimentos em

cada questão.

**Resultados:** Quanto às quatro questões únicas, uma delas não atingiu acerto satisfatório (estratégia adequada para reduzir consumo de bebida alcoólica – 52,66%). As outras 3 referiam-se à medidas necessárias para determinação de índice de massa corporal - IMC, interpretação de valores de IMC e componentes presentes em rótulos de produtos industrializados. Quanto aos 10 tópicos apresentados com afirmativas sobre aspectos de nutrição que devem ser enfocados na atenção básica, em 8 delas o acerto foi insatisfatório: estratégia para combater a obesidade antes de ir a uma festa (58,48%); aleitamento exclusivo no primeiro semestre de vida (63,40%); idade de início de oferta de ovo cozido para o bebê (33,14%); qual a consistência da alimentação complementar ao leite materno (50,60%); número de porções de frutas e hortaliças para consumo diário(22,02%); quantidade máxima de açúcar diário (20,59%); quantidade máxima de sal por dia (48,82%); se o uso diário de azeite de oliva é de quantidade totalmente liberada (62,94%). Os outros dois tópicos abordaram atividade física e abandono do tabagismo.

**Conclusão:** Há lacunas nos conhecimentos de Nutrição dos profissionais do NASF, que podem comprometer o gerenciamento das ações desenvolvidas junto aos usuários do SUS. Tais limites devem ser priorizados em ações de capacitação desses profissionais.

---

Congresso Gastronomia e Nutrição  
Food service / Gastronomia

### **AVALIAÇÃO DOS FATORES QUE INFLUENCIAM O CONSUMIDOR NA ESCOLHA DE UM RESTAURANTE SELF SERVICE**

Moreira Anjos, C., Soares de Santana, L., Costa de Oliveira, L., Bispo Souza, T.C.,

Centro Universitário Jorge Amado, Salvador, Brasil.

Apresentador do trabalho: Moreira Anjos, C. (Tema livre).

**Objetivo:** Identificar os principais fatores que influenciam o consumidor na escolha de um restaurante do tipo *Self service*.

**Metodologia:** A pesquisa foi realizada no Centro Universitário Jorge Amado, onde se iniciou realizando uma

pesquisa exploratória descritiva em base de dados para a construção da base teórica. Em seguida foi realizada a elaboração do instrumento de coleta de dados que foi composto por 10 questões sendo 9 objetivas e 1 discursiva que busca compreender o que leva o cliente a escolher um restaurante *Self service*, as questões abordam sobre as preferências do consumidor, o que ele busca em um restaurante e quais as suas expectativas e os fatores de decisão na hora da escolha. A aplicação do questionário foi feita aleatoriamente com abordagens em entrevistas pessoais. Os entrevistados foram escolhidos de forma aleatória por meio de amostragem aleatória simples. Foram entrevistados 47 indivíduos com faixa etária variando de 18 a 50 anos onde 57,4% eram do sexo feminino e 42,6 % do sexo masculino. Após a coletas os resultados foram analisados de forma descritiva exibida sob a forma de porcentagem simples nas questões objetivas e interpretação de texto na discursiva.

**Resultados:** Dos entrevistados 85% frequentam restaurantes *Self service* e 15% não, O fator que mais influencia na decisão foi a higiene com 38% seguido do custo com 19%, 100% dos entrevistado se sentem seguros se o restaurante possui um nutricionista, O serviço de grelha é um dos mais procurados pelos entrevistado com 40%, e o mal atendimento é um dos fatores que mais faz o consumidor desistir de frequentar um restaurante, sendo um diferencial na hora da escolha.

**Conclusão:** Após análises dos resultados, foi possível observar que de um modo geral que os principais fatores que influenciam na escolha de um restaurante são a higiene, o custo e o atendimento, observa-se também que a presença do profissional de nutrição nesses estabelecimentos dão segurança aos consumidores e serviços extras serviços de grela e sucos feito na hora são um diferencial positivo para a captação de clientes, a pesquisa de uma forma geral contribuiu para a geração da visão que o consumidor procura nesse tipo de estabelecimento levando a fidelização e promoção de concorrência leal.

---

14º Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição Food Service/Gastronomia.

### **AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE HORTALIÇAS FORNECIDAS AOS PROGRAMAS INSTITUCIONAIS DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS NO DISTRITO FEDERAL.**

CARVALHO, B.S., CASCELLI, S.M.F., MARTINEZ, L.P.G.\*; OLIVEIRA, M. L.

Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Distrito Federal

\*Autora apresentadora do trabalho.

Pôster

A aquisição de hortaliças pelos programas institucionais de aquisição de alimentos (Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e Programa de Aquisição de Alimentos – PAA) é cada vez mais comum no Distrito Federal e tem recebido cada vez mais incentivos governamentais, tanto para o acesso do agricultor familiar nas áreas de comercialização, como no fornecimento de produtos de melhor valor nutricional às entidades assistidas, que geralmente são compostas por indivíduos em situação de insegurança alimentar e nutricional. No entanto, esses produtos podem se tornar perigosas vias de contaminação caso não sejam tomadas algumas precauções nos processos de produção, higienização, manipulação, transporte e distribuição destes produtos. Isso se torna mais grave se for considerado que o público desses programas é constituído por pessoas mais vulneráveis a agravos de saúde, como crianças e idosos. Para avaliar a qualidade sanitária de hortaliças fornecidas ao PNAE e PAA, foram realizadas análises de Coliformes a 45°C e *Salmonella sp.* em 137 amostras de alimentos, coletados em 119 propriedades rurais do DF, inseridas nestes programas. A pesquisa destes microrganismos é exigida pela ANVISA, através da Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001, que trata do Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos. Do total de amostras, apenas quatro tiveram resultados insatisfatórios de contaminação por Coliformes a 45°C, o que significou 3% de não conformidade. Em nenhuma amostra detectou-se presença de *Salmonella sp.* As amostras com resultados fora dos padrões podem ter sofrido contaminação pela água de irrigação ou de lavagem de hortaliças. Também não podem ser descartadas falhas na higienização do manipulador/agricultor no momento da coleta. Recomendações técnicas sobre Boas Práticas Agrícolas foram aplicadas nas propriedades com hortaliças contaminadas. Em face do exposto, os resultados demonstraram que no pós-colheita as hortaliças encontram-se, em sua maioria, com boa qualidade sanitária, segundo os padrões da RDC nº12 da ANVISA, de 2001. Reforça-se, portanto, a necessidade ações contínuas na área de qualidade do alimento, assim como o monitoramento

daquilo que está sendo comercializado com vistas à garantia do fornecimento do alimento seguro.

---

Mega Evento de Nutrição 2013  
Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida  
Área: Nutrição e saúde pública

### **AVALIAÇÃO DO ÍNDICE E CARGA GLICÊMICA DA RAPADURA E DO CALDO DE CANA**

OLIVEIRA, A.; SAMPAIO, H.; SABRY, O.; PASSOS, T.; PEREIRA, I.; MELO, M.

Universidade Estadual do Ceará, Fortaleza, Brasil.

Ana Jessica Nascimento de Oliveira

Pôster

**Objetivos:** Comparar os valores determinados de índice glicêmico (IG) e carga glicêmica (CG) da rapadura e do caldo de cana, alimentos estes consumidos por grupos populacionais cearenses.

**Metodologia:** Estudo do tipo descritivo e analítico de abordagem quantitativa. Foi realizado no Laboratório de Perfusão Renal e Nutrição em Doenças Crônicas de uma Universidade localizada na cidade de Fortaleza, Ceará. A amostra de 63 voluntários de ambos os sexos do estudo foi integrada por estudantes da Instituição, tendo sido o mesmo aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (FR3079667), em 21/12/2009. Os participantes que concordaram em participar da pesquisa assinaram um termo de consentimento livre e esclarecido. A coleta ocorreu de janeiro a julho/2011. Para determinação do IG dos alimentos teste (rapadura e caldo de cana) e do alimento padrão (glicose), foi seguido o protocolo adotado pela FAO/WHO Expert Consultation (1998). O IG determinado foi equivalente à média aritmética simples dos resultados de 6 voluntários. Após a determinação do índice glicêmico, o mesmo foi categorizado como baixo, médio ou alto ( $\leq 55$ ; 56 a 69 e  $\geq 70$ , respectivamente), considerando-se saudáveis os alimentos caso de baixo IG. A carga glicêmica também foi identificada por meio do produto do carboidrato glicêmico do alimento ou preparação, em gramas, pelo índice glicêmico determinado, dividido por 100, de acordo com o recomendado. A carga glicêmica foi calculada segundo as porções testadas e segundo as recomendadas e categorizada como baixa, moderada ou alta, caso tivessem, respectivamente

os valores menor ou igual a 10, de 11 a 19, ou maior ou igual a 20.

**Resultados:** O caldo de cana apresentou IG moderado e CG alta tanto na porção testada quanto na porção recomendada. O gráfico de resposta à sua ingestão foi semelhante à resposta à glicose, inclusive em magnitude da elevação. Já a rapadura apresentou IG baixo. A CG na porção testada foi alta, mas ao se calcular na porção recomendada constatou-se CG baixa. O gráfico de resposta à ingestão da mesma é coerente com os achados de IG, pois a curva teve traçado semelhante ao da glicose, mas a queda do pico foi mais rápida.

**Conclusões:** Avaliações mais aprofundadas do risco representado pelo caldo de cana são dificultadas pelo fato de não haver dados sobre sua ingestão pela população brasileira. Já a rapadura é saudável, podendo ser inclusive opção de sobremesa dos brasileiros, valorizando assim o potencial gastronômico da cultura nacional. Entretanto, esta conclusão se refere ao valor da CG no per capita recomendado. Como vem sendo apontado o fator quantidade pode significar a diferença entre recomendar ou não um consumo, de forma que mais uma vez, uma ingestão maior de rapadura pode representar risco ao desenvolvimento de doenças crônicas ou ao controle glicêmico de portadores destas.

---

Mega Evento de Nutrição 2013  
Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida  
Área: Nutrição e Saúde Pública

### **AVALIAÇÃO DO ÍNDICE E CARGA GLICÊMICA DO TAMARINDO**

OLIVEIRA, A.; SAMPAIO, H.; SABRY, O.; PASSOS, T.; PEREIRA, I.; MELO, M.; TAVARES, N.

Universidade Estadual do Ceará, Fortaleza, Brasil.

Ana Jessica Nascimento de Oliveira

Pôster

**Objetivos:** Comparar os valores determinados de índice glicêmico (IG) e carga glicêmica (CG) da Tamarindo, fruta esta consumida por grupos populacionais cearenses.

**Metodologia:** Estudo do tipo descritivo e analítico de abordagem quantitativa. Foi realizado no Laboratório de Perfusão Renal e Nutrição em Doenças Crônicas de uma

Universidade localizada na cidade de Fortaleza, Ceará. A amostra de 63 voluntários de ambos os sexos do estudo foi integrada por estudantes da Instituição, tendo sido o mesmo aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (FR3079667), em 21/12/2009. Os participantes que concordaram em participar da pesquisa assinaram um termo de consentimento livre e esclarecido. A coleta ocorreu de janeiro a julho/2011. Para determinação do IG do alimento teste (Tamarindo) e do alimento padrão (glicose), foi seguido o protocolo adotado pela FAO/WHO Expert Consultation (1998). O IG determinado foi equivalente à média aritmética simples dos resultados de 6 voluntários. Após a determinação do índice glicêmico, o mesmo foi categorizado como baixo, médio ou alto ( $\leq 55$ ; 56 a 69 e  $\geq 70$ , respectivamente), considerando-se saudáveis os alimentos caso de baixo IG. A carga glicêmica também foi identificada por meio do produto do carboidrato glicêmico do alimento ou preparação, em gramas, pelo índice glicêmico determinado, dividido por 100, de acordo com o recomendado. A carga glicêmica foi calculada segundo as porções testadas e segundo as recomendadas e categorizada como baixa, moderada ou alta, caso tivessem, respectivamente os valores menor ou igual a 10, de 11 a 19, ou maior ou igual a 20.

**Resultados:** Calculando-se a área sob a curva de glicemia obtida com ingestão de glicose e do alimento testado, foi determinado o IG e a CG da tamarindo que foi categorizado como baixo e moderada, respectivamente. Ao se testar em quantidades superiores às consideradas porções individuais de consumo pela população, no contexto de uma dieta saudável, a CG da tamarindo foi categorizada como baixa.

**Conclusões:** Recomenda-se o consumo da mesma, porém é necessário orientar a população a evitar excessos de ingestão da fruta que responde à maior quantidade com elevação significativa de CG, modificando a categoria do alimento quanto a este indicador.

---

14º Congresso internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida  
 Nutrição Clínica.

### **AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DOS EMPREGADOS DE UMA EMPRESA PÚBLICA DO DISTRITO FEDERAL.**

CARVALHO, B.S.\*, MARTINEZ, L.P.G.

Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Distrito Federal, EMATER-DF, Brasília-DF.

\*Autora apresentadora do trabalho.

Pôster

A prevalência do sobrepeso e da obesidade tem crescido a cada ano e tem causas multifatoriais como a interação de fatores genéticos, metabólicos, sociais, comportamentais e culturais. Associados a este quadro, estão o surgimento de doenças crônicas não transmissíveis. Partindo desta premissa, o objetivo do presente trabalho foi realizar a avaliação nutricional dos empregados de uma empresa pública no Distrito Federal. Para tanto, foi realizado durante um evento da empresa o atendimento individualizado de 16 indivíduos. Foram coletados na anamnese dados como queixa principal, história patológica familiar, prática de atividade física, peso, altura, cálculo do índice de massa corporal (IMC), assim como o recordatório alimentar de um dia habitual. O grupo participante era composto de 56% de mulheres e 44% de homens. A idade média foi de 44 anos. A maioria não tinha um objetivo claro quanto à perspectiva referente ao resultado do atendimento. Em relação à atividade física, 54% declararam a prática regular. Em relação ao IMC, 37% estavam dentro da faixa de peso considerada normal, 19% com sobrepeso, 38% com obesidade grau I e 6% com obesidade grau II. O fracionamento diário médio declarado pelos trabalhadores foi de 4 refeições. Atividades de atendimento em Nutrição e Educação Nutricional no ambiente de trabalho são formas de promoção de saúde e prevenção de agravos. A participação de um número maior de indivíduos e a periodicidade das ações no programa de qualidade de vida da empresa tornam efetiva a propagação e incorporação de hábitos alimentares saudáveis na rotina dos empregados.

---

Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida; Nutrição Esportiva ou Gastronomia e Nutrição  
 Nutrição Clínica

### **AVALIAÇÃO QUANTITATIVA E QUALITATIVA DO CONSUMO ALIMENTAR DE FREQUENTADORES DE UMA CLÍNICA DE ESTÉTICA**

CUNTO, K; MELEN, J; SILVA, T; FRANCO, T; BEZERRA, C.

Escola Superior da Amazônia/ Belém-Brasil  
Pôster – CUNTO, K.

**Objetivo:** analisar o consumo alimentar de frequentadores de uma clínica de estética na cidade de Belém.

**Metodologia:** a coleta de dados foi realizada no período de abril a maio de 2013, após a aprovação do comitê de ética da instituição (CAAE nº206.421) e contou com a participação de 22 voluntários de ambos os sexos. As informações relativas a quantidade e qualidade do consumo alimentar foram obtidas pela aplicação de recordatório 24 horas e questionário de frequência alimentar, respectivamente. Os dados obtidos no recordatório 24 horas foram analisados com auxílio do software Avanutri®, as quantidades de macronutrientes, micronutrientes (vitamina C, vitamina D, vitamina E, ferro, selênio, magnésio, cálcio e fósforo), fibra total e colesterol foram comparadas com as referências de adequação estabelecidas pela Organização Mundial da Saúde (2003), RDIs, ADA (2002) e Sociedade Brasileira de Cardiologia.

**Resultados:** Foi verificada uma inadequação alimentar tanto para macronutrientes quanto para micronutrientes. A maioria dos voluntários avaliados apresentou baixo consumo de carboidratos (66,63%) e elevado consumo de proteínas (77,27%), caracterizando como uma dieta hipoglicídica e hiperproteica, para os micronutrientes observou-se inadequação para vitamina C, D, E, ferro, selênio e magnésio, sendo mais significativa no sexo masculino. Todos os voluntários apresentaram baixo consumo de fibras (9,43g±3,55). Para o colesterol verificou-se que 81,81% apresentou ingestão adequada. Com relação a avaliação qualitativa, foi observado uma prevalência de consumo para carnes vermelhas (31,1% 4-7 vezes na semana), seguida por frango e por último peixe. O consumo de frutas de 4-7 vezes na semana foi relatado por 59%, alimentos industrializados a grande maioria (77,27%) relatou não consumir. Entre queijos brancos e amarelos a uma frequência maior de consumo para queijos brancos (22,72%) e pode ser observado que a maioria consome produtos integrais (63,63%). **Conclusão:** o sucesso do tratamento na área da estética está diretamente relacionado a uma alimentação adequada, baseada nas leis da alimentação (quantidade, qualidade, harmonia e adequação). O grupo avaliado apresentou várias inadequações (baixo consumo de carboidrato, fibras, vitamina D, C, E, selênio, magnésio e ferro) e um elevado consumo de proteínas. As frutas e fibras se fazem

presente na dieta dos avaliados porém não estão em quantidades satisfatórias. Tais resultados evidenciam a importância do profissional nutricionista na área da estética para correção de possíveis erros alimentares, possibilitando um melhor resultado no tratamento final assim como auxiliando em uma melhor qualidade de vida.

---

Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida

### **AVALIAÇÃO DA QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA DE QUEIJOS MINAS ADQUIRIDOS EM FEIRAS LIVRES EM DUAS CIDADES DO SUL FLUMINENSE-RJ.**

\*FERREIRA, A. C. R.; \*CIRQUEIRA;K.S.;\*\* MALLET, A.C.T.; \*\*TEBALDI;V.M.R.

\*Graduanda do Curso de Nutrição UBM;\*\*Doutora em Ciências ( professora e orientadora do Curso de Nutrição UBM; Doutor em Ciências ( professor e orientador do Curso de Nutrição UBM).

UBM – CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BARRA MANSA, BARRA MANSA, RJ, BRASIL.

Apresentador Do Trabalho: Khristiane Cirqueira De Sousa. ( Pôster.)

Queijos Minas são produtos com contribuição apreciável para a saúde humana, devido à quantidade de nutrientes disponíveis nestes, porém quando este produto é fabricado de forma artesanal, por pessoas não treinadas, pode ocorrer à contaminação por diversos microrganismos, comprometendo tanto a sua qualidade como a segurança da saúde do consumidor. Por este motivo, as práticas higiênicas devem ser observadas com rigor, para prevenir uma possível contaminação ou recontaminação do produto. Além disso, por não ser maturado, é um produto perecível, e de alta umidade, devendo ser consumido rapidamente após curta estocagem em ambiente refrigerado. Este estudo teve como objetivo avaliar a qualidade microbiológica de queijos Minas comercializados em feiras livres de duas cidades do Sul Fluminense - RJ. Foram coletadas seis amostras, sendo, três de Angra dos Reis e três de Barra Mansa e realizadas as análises de coliformes a 35°C e 45°C, estafilococos coagulase positiva e pesquisa

de *salmonella* sp. Todas as amostras apresentaram valores acima do permitido pela legislação vigente para estafilococos coagulase positiva e coliformes totais e termotolerantes, já para *Salmonella* sp. não foi detectada a presença desse microrganismo. Concluiu-se que as amostras analisadas estavam fora dos padrões estabelecidos pela legislação. Os níveis elevados de contaminação para coliformes termotolerantes e estafilococos coagulase positiva demonstram a má qualidade higiênico-sanitária do produto evidenciando possíveis falhas durante o processamento do queijo. Tanto as amostras analisadas de Angra dos Reis quanto as de Barra Mansa, estavam fora do padrão de qualidade. Portanto, todas as amostras encontraram-se impróprias para o consumo humano.

**Palavras Chave:** queijo minas, contaminação, análises microbiológicas.

Gastronomia e Nutrição  
 Food Service/Gastronomia

## AVALIAÇÃO SENSORIAL DE IOGURTES COMERCIAIS SABOR MORANGO

Borghini-Virgolin, L<sup>1</sup>, Souza-Borges, P<sup>1</sup>, Conti-Silva, A<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Universidade Estadual Paulista, Instituto de Biociências, Letras e Ciências Exatas, Departamento de Engenharia e Tecnologia de Alimentos - São José do Rio Preto - S. P. - Brasil

Lara Borghi Virgolin  
 Pôster

**Objetivo:** Avaliar a aceitação sensorial de diferentes iogurtes comerciais sabor morango.

**Metodologia:** Foram avaliados quatro iogurtes sabor morango, de mesma marca comercial, mas de diferentes formulações, sendo: iogurte com fibras, iogurte *light*, iogurte de soja e iogurte tradicional. Avaliaram-se os atributos aparência, aroma, textura, sabor e a aceitação global dos iogurtes por meio de escala hedônica estruturada de nove pontos e a intenção de compra utilizando escala estruturada de cinco pontos. As amostras foram apresentadas em bloco completo, de forma balanceada, aleatória e monádica. Participaram do teste cinquenta

consumidores não treinados, e a análise foi realizada em cabines individuais climatizadas e com luz branca. As médias foram comparadas por meio de análise de variância seguida do teste de Tukey ( $p \leq 0,05$ ).

**Resultados:** Dos cinquenta consumidores, 46% eram do sexo masculino e 54 % do sexo feminino, sendo a faixa etária entre 18 e 56 anos. Os iogurtes com fibra, *light* e tradicional foram mais aceitos do que o iogurte com soja em relação à aparência, aroma e textura. A aceitação pelo sabor foi maior para os iogurtes com fibras e tradicional, sendo o de soja o menos aceito. Já em relação à aceitação global, o iogurte com fibras foi o mais aceito e o de soja novamente o menos aceito. Os iogurtes com fibras e *light* não apresentaram diferenças quanto à intenção de compra em relação ao iogurte tradicional, sendo a intenção de compra menor para o iogurte de soja, visto a frequência de 56% para a categoria “Eu certamente não compraria esta amostra”.

**Conclusão:** Conclui-se que os iogurtes com fibra e *light* são tão bem aceitos sensorialmente pelos consumidores quanto o iogurte tradicional, evidenciando-se, portanto, como opções ao consumidor, além de constituírem uma alternativa alimentar com mais benefícios à saúde.

**Aprovação do Comitê de Ética:** Este trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Instituto (parecer de nº. 275.048).

Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida; Nutrição Esportiva ou Gastronomia e Nutrição  
 Nutrição Clínica

## CARACTERÍSTICAS ANTROPOMÉTRICAS DE INDIVÍDUOS EM PROCEDIMENTOS ESTÉTICOS

CUNTO, K; MELEN, J; SILVA, T; FRANCO, T; BEZERRA, C.  
 Escola Superior da Amazônia/ Belém-Brasil  
 Pôster  
 CUNTO, K.

**Objetivo:** identificar o perfil antropométrico de indivíduos em procedimentos estéticos.

**Metodologia:** a coleta de dados foi realizada em um ambiente com sala fechada individualmente em uma clínica de estética no período de maio de 2013, após a aprova-

ção do comitê de ética da instituição (CAAE nº206.421) e contou com a participação de 22 voluntários de ambos os sexos. Os parâmetros antropométricos utilizados foram: peso (kg); estatura (m), Índice de Massa Corporal segundo OMS (1998), circunferência da cintura (OMS, 2004) e adipometria utilizando adipômetro da marca Neo Prime sendo mensuradas as dobras triceptal, bicipital, suprailíaca, subescapular abdominal e coxa. Para o cálculo do percentual de gordura foi utilizada o protocolo de Pollock; Wilmore (1993). Os dados foram agrupados e tabulados em planilhas do Excel e analisados estatisticamente através do programa Biostat® 5.0, utilizando o teste de tukey e ANOVA a um nível de significância de 95%. **Resultado:** foi verificado que em relação ao índice de massa, 36,4% apresentaram sobrepeso e 16,2% apresentaram obesidade totalizando 52,6% de pessoas com risco nutricional. Das mulheres analisadas, 52,6% apresentaram percentual de gordura acima do recomendado para faixa etária, para os homens esse percentual foi de 33,3%. Nas mulheres a gordura esta concentrada principalmente na região abdominal e coxa já nos homens o acúmulo de gordura foi maior no abdômen e nas costas (subescapular). Os valores da circunferência da cintura demonstraram que 66,6% dos homens apresentaram risco substancialmente elevado para doenças cardiovasculares já entre as mulheres esse risco foi de 31,5%. **Conclusão:** os voluntários analisados encontravam-se em risco nutricional, apresentando percentual de gordura aumentado, principalmente as mulheres com maior acúmulo de gordura na região do abdômen e coxa, sendo estes fatores um dos motivos para a procura pelos procedimentos estéticos. No grupo dos homens apesar de a grande maioria esta com os percentuais de gordura dentro do recomendado para a faixa etária essa gordura concentra-se na região do abdômen elevando o risco de forma substancial para doenças cardiovasculares. Portanto é de extrema importância ser realizado com esses indivíduos, frequentadores de clínica de estéticas, práticas de orientação nutricional bem como estímulo a atividade física que em associação com as técnicas empregadas na estética irão garantir um melhor resultado.

---

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

## CARACTERIZAÇÃO DOS USUÁRIOS DA CLÍNICA

## CA DE NUTRIÇÃO DO CENTRO UNIVERSITÁRIO SENAC

OLIVEIRA, D. P.; AMADIO, M. R. B. Desenvolvido no Centro Universitário Senac – Campus Santo Amaro, São Paulo – SP, Brasil.

OLIVEIRA, D. P.

Pôster.

O atendimento nutricional sistematizado é aquele que considera o paciente sob o ponto de vista biológicos, psicológicos, sociais e demográficos, promovendo a real necessidade do indivíduo, o que determina a eficiência nas ações de promoção da saúde. O atendimento nutricional é um serviço vinculado ao Centro de Atendimento Nutricional (CANUT), Bacharelado em Nutrição, do Centro Universitário Senac, Campus Santo Amaro/SP (CAS), com a presença de alunos do 7º e 8º períodos do curso, orientados por um professor. Devido à grande procura, há lista de espera para novos atendimentos, com isso objetivo da pesquisa foi caracterizar os usuários da clínica de nutrição do Centro Universitário Senac a fim de otimizar os atendimentos. Estudo do tipo observacional transversal, no qual foram coletados dados dos prontuários (referentes à primeira consulta) dos pacientes atendidos no Centro de Atendimento Nutricional (CANUT) de Fevereiro de 2012 à Fevereiro de 2013. O projeto foi aprovado pelo Comitê Interno de Ética em Pesquisa do Senac e todos os usuários atendidos assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, aceitando participar de possíveis pesquisas. Foram avaliados 148 pacientes do CANUT e que não estão mais em atendimento. Coletou-se e avaliou-se os seguintes dados: gênero (feminino-masculino), idade (em anos), escolaridade, estado civil, atividade física, presença de doenças crônicas não-transmissíveis, tabagismo e consumo de bebida alcoólica. A idade média dos pacientes foi de  $33,09 \pm 12,83$  anos, mínima de 6 e máxima de 82 anos, esse dado pode ser relacionado à pirâmide etária da cidade de São Paulo, divulgada pelo último Censo (2010) do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) que revela um predomínio das faixas etárias de 20 à 34 anos, além de considerar o fato da clínica de nutrição estar situada dentro de um centro universitário. A predominância de solteiros e de uma alta taxa de escolaridade, também justifica-se pela localização da clínica. Os fatores atividade física, baixo índice de pacientes tabagistas, associados à procura por um



atendimento e avaliação nutricional e ingestão de água, estão diretamente relacionados aos baixos números de doenças crônicas não-transmissíveis (DCNT) encontrados. De acordo com a Organização Mundial da Saúde (OMS), a prática de atividade física regular reduz o índice de doenças do coração, acidente vascular cerebral, câncer de cólon e mama e diabetes tipo II, além de auxiliar na prevenção ou redução da hipertensão arterial sistêmica. O tabagismo é considerado uma das principais causas de morte prematuras e incapacidades (MARCHIONI; FISBERG, 2009). Com a delimitação do perfil demográfico, social, de estilo de vida e saúde as estagiárias junto com os professores responsáveis podem estabelecer novos métodos e estratégias de atendimento, a fim de otimizar o mesmo e entender as expectativas dos pacientes.

---

1º Congresso Multidisciplinar de Nutrição Esportiva  
 Área: Nutrição Esportiva

### **CARACTERIZAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA E SENSORIAL DE UM SALGADO HIPERPROTÉICO CONSUMIDO POR ATLETAS E PRATICANTES DE ATIVIDADE FÍSICA**

**Apresentador:** Maria de Lourdes Reis Giada (Email: mlgiada@nutricao.ufrj.br)

**Forma de apresentação:** Pôster

Martins MR\*, Santos JN\*, Soares RLM\*, Giada MLR\*\*

\*Aluno do Curso de Graduação em Nutrição da UFRJ, Ilha do Fundão, Rio de Janeiro, 21941-590 Brasil

\*\*Professor do Departamento de Nutrição Básica e Experimental da UFRJ, Ilha do Fundão, Rio de Janeiro, 21941-590 Brasil

Devido à necessidade de reparo das lesões induzida pelo exercício e de uso de pequena quantidade de proteínas como fonte de energia durante a atividade física, bem como de ganho de massa magra, o consumo adequado de proteínas por atletas e praticantes de atividade física de grande rendimento é fundamental. Em função disso, é comum entre esses indivíduos o consumo de suplementos proteicos para garantir o aporte adequado de proteínas. Como uma alternativa aos suplementos, que são de custo mais elevado, um salgado com proposta

“high protein” e que se propõem também a veicular baixa quantidade de glicídios e de gordura tem sido consumido. O salgado apresenta várias versões, sendo a mais popular com massa elaborada com peito de frango e couve-flor cozidos. Entretanto, a relação entre carne de frango e couve-flor tem variado. Como até o presente momento nenhum estudo científico foi desenvolvido para caracterização deste alimento, o objetivo do presente trabalho foi caracterizar física, química e sensorialmente formulações (F) do referido salgado com diferentes percentuais de couve-flor (F1 - 33% e F2 - 47%). **Na avaliação física, foram determinados os valores médios de peso, volume aparente, volume específico e fator térmico. A composição química das amostras procedeu-se de acordo com os métodos oficiais. O pH, acidez titulável e valor energético também foram determinados. Para a análise sensorial, 50 provadores não treinados, de ambos os sexos, realizaram, em prova aberta, o teste sensorial afetivo de escala hedônica de 9 pontos. A aceitabilidade das amostras foi avaliada quanto ao aspecto geral e aos atributos cor, aroma, sabor e textura. Os resultados obtidos mostraram que a formulação F1 apresentou valores superiores aos da F2 em todos os parâmetros físicos estudados, exceto volume específico. Na caracterização química, não foram encontradas diferenças estatisticamente significativas quanto aos teores de umidade, lipídios e resíduo mineral fixo das amostras. Por outro lado, o teor de proteínas e de fibras insolúveis da F1 foi mais elevado. Quanto ao pH, também não foram encontradas diferenças significativas entre as formulações. Contudo, a acidez titulável da F1 foi mais elevada do que da F2, antes e após a cocção. Na análise sensorial, nota acima de 7 foi atribuída ao aspecto geral da F1 por 38% dos provadores e da F2 por 44% dos provadores. Nota acima de 7 foi também atribuída ao sabor da F2 por 50% dos provadores. Adicionalmente, o índice de aceitabilidade de ambas as formulações foi acima de 70% para todos os atributos sensoriais avaliados, indicando que de um modo geral houve uma boa aceitação das mesmas pelos provadores. Pode-se concluir com este trabalho que, nos percentuais empregados, a quantidade de couve-flor não alterou significativamente as características físicas das formulações estudadas. Adicionalmente, embora F1 tenha apresentado o maior teor de proteínas, ambas as formulações apresentaram alto conteúdo proteico e boa aceitabilidade quanto aos atributos sensoriais avaliados.**

---

14º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida  
Nutrição e Saúde Pública

## CHÁ VERDE: DIETOTERAPIA NA OBESIDADE

Sousa. Lucicléia O.  
Rodrigues. Maria Selma R.  
Universidade Paulista- UNIP  
Manaus-Amazonas/ Brasil  
Pôster – Autora/apresentadora: Maria Selma

**Resumo:** O ser humano almeja muito possuir um corpo saudável e fisicamente perfeito, porém, muitas vezes ultrapassa os limites, usando métodos inapropriados para manter o corpo em forma. A preocupação se faz maior, entre os profissionais da área de saúde, quando o assunto refere-se aos obesos, que tentam reduzir o peso por meio de dietas errôneas, cirurgias e exercícios físicos inadequados, visando possuir o corpo desejado. Sendo assim, o presente artigo tem como objetivo mostrar que em simples alimentos e bebidas comuns do dia a dia, encontramos substâncias ricas e essenciais que ajudam no metabolismo do organismo, proporcionando redução e manutenção do peso corporal. Entre essas bebidas destacamos o chá verde, uma das fontes ricas em flavonoides, tendo em sua composição os fenólicos da classe dos flavan-3-óis, (catequinas, em especial, epigallocatequina e epicatequina) que por sua vez tem despertado grande interesse e força no mundo científico, visto que, através desses estudos, conseguimos descobrir alimentos que contribuem para o equilíbrio do corpo. O chá verde possui também efeitos adversos, por exemplo, a disfunção hepática, problemas gastrointestinais (constipação) e até mesmo, diminuição do apetite, insônia, hiperatividade, nervosismo, hipertensão, aumento dos batimentos cardíacos e irritação gástrica, caso não seja ingerido na quantidade correta. Para atingir esta finalidade, utilizamos o método dedutivo, tendo uma visão completa do assunto e analisando o aspecto geral até o particular. Outro método adotado foi o sistemático, visto que o mesmo refere-se aos elementos reunidos em um conjunto que obedece a uma lógica de organização. Portanto, diante dos fatos apresentados, buscamos mostrar que o chá verde contém substâncias termogênicas que ajudam no controle da composição corporal

desde que consumidos de maneira adequada.

**Palavras chaves:** Obesidade, chá verde, catequina, termogênicos.

**Abstract:** The human beings crave very own a healthy body and physically perfect, however, often exceeds the limits, using inappropriate methods to keep the body in shape. The concern becomes greater, among health professionals, when it refers to the obese, trying to reduce weight through diet erroneous surgeries and inadequate physical exercise, in order to have the body you want. Therefore, this article aims to show that in simple common foods and beverages every day, we find rich and essential substances that help the body's metabolism, providing reduction and weight maintenance. Among these beverages include green tea, one of the sources rich in flavonoids, in the phenolic composition of the class of flavan-3-ols (catechins, particularly, epigallocatechin, and epicatechin), which in turn has attracted great interest and strength in the scientific world because, through these studies, we find foods that contribute to the balance of the body. Green tea also has adverse effects, such as liver dysfunction, gastrointestinal problems (constipation) and even decreased appetite, insomnia, hyperactivity, nervousness, hypertension, increased heart rate and gastric irritation, if not ingested in quantity correct. To achieve this goal, we use the deductive method, with a complete view of the subject and analyzing the overall look to the particular. Another method was systematic, since it refers to the elements together in a set that follows a logical organization. Therefore, on the facts presented, we seek to show that green tea contains thermogenic substances that help control body composition since consumed properly.

**Keywords:** Obesity, green tea, catechin, thermogenic.

---

14º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida

Área de submissão: Nutrição e Saúde Pública

## COBERTURA DO SISTEMA DE VIGILÂNCIA ALIMENTAR E NUTRICIONAL CONCERNENTE A CRIANÇAS COM PERFIL SAÚDE BENEFICIADAS COM O PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA NO MUNICÍPIO DE PARNAMIRIM/RN 2008-2011

Azevedo, F; Vieira, K; Viana, K; Garcia, L.

Universidade Potiguar – Natal/RN - Brasil  
 Autor apresentador: Flávia Medeiros de Azevedo  
 Forma de apresentação: Pôster

O Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) tem como propósito, baseado em dados advindos das Unidades Básicas de Saúde, fornecer subsídios para ações de controle de agravos à saúde, assim como, ações de promoção à saúde. O objetivo deste estudo foi avaliar o Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional como instrumento de monitoramento do estado nutricional de crianças menores de 7 anos beneficiadas com o Programa Bolsa Família. Realizou-se um estudo de caráter descritivo, retrospectivo, construído através de dados proveniente do SISVAN Bolsa Família – Módulo de gestão do município de Parnamirim/RN, nas vigências do quadriênio 2008 – 2011. Foram avaliados dados antropométricos de oito vigências, sendo cada uma correspondente ao prazo de um semestre, na qual é estipulada pelo Ministério da Saúde, uma meta de 80% de acompanhamentos no setor saúde referentes a todos os beneficiários do Programa Bolsa Família. Os dados demonstram que o percentual de crianças acompanhadas em relação ao total de cadastradas em todas as vigências variou de 61 a 88%, porém o número de crianças com registro dos dados antropométricos completos é inferior ao total das acompanhadas, com uma variação de 22 a 61%. Desta forma, é necessário o monitoramento mais abrangente da população beneficiária, melhorias na qualidade dos dados obtidos para que, de fato, o aplicativo seja utilizado como instrumento norteador das políticas e programas. O SISVAN cumpre seu papel à medida que gera dados contínuos que possibilitam a avaliação da população acompanhada.

Palavras-chave: SISVAN; Monitoramento; Programa Bolsa Família.

---

Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida  
 Nutrição Clínica.

### COMPARAÇÃO DE MÉTODOS ANTROPOMÉTRICOS NA AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE INDIVÍDUOS COM DIAGNÓSTICO DE LESÃO MEDULAR

Autores: Fagundes, NN; Pereira, PHGR; Fagioli, D.  
 Instituto de Medicina Física e Reabilitação do Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina da Universidade de

São Paulo – Rede Lucy Montoro (IMREA- HC – Rede Lucy Montoro) / Universidade Paulista (UNIP), São Paulo, Brasil.  
 Autora apresentadora: Natali Nascimento Fagundes.

**Objetivo:** Comparar a medida de circunferência da cintura (CC) e o Índice de Massa Corporal (IMC) com a análise da bioimpedância elétrica (BIA) em indivíduos com diagnóstico de lesão medular.

**Métodos:** Estudo transversal realizado em um centro de reabilitação na região sudeste da cidade de São Paulo. A amostra foi composta por 43 indivíduos, de ambos os sexos, com diagnóstico de lesão medular, selecionados segundo os critérios de inclusão (maiores de 18 anos e cadeirantes) e de exclusão (presença de doença renal crônica, marca-passo cardíaco, clipe de aneurisma, presença de edemas e/ou em uso de diuréticos). Recomendou-se aos indivíduos como preparo para a avaliação: manter-se em jejum alimentar por 4 horas e jejum de álcool por 24 horas, não praticar exercício físico nas 12 horas anteriores ao teste. O peso corporal foi mensurado utilizando-se a balança tipo plataforma (Michelette® modelo MIC 100B) específica para cadeirantes. A estimativa da estatura foi mensurada através da extensão dos braços. A CC foi aferida com o indivíduo em posição supina a 30° no ponto médio entre a última costela e a crista ilíaca. A composição corporal foi avaliada pelo método de bioimpedância elétrica bipolar (Biodynamics® modelo 3010e). Na análise dos dados foi utilizado o pacote estatístico *Graphpad Prism*, versão 5.0, com teste de *Kolmogorov-Smirnov* para avaliação da normalidade, correlação de *Pearson* para variáveis paramétricas e correlação de *Spearman* para não-paramétricas. Os dados são apresentados como média e desvio padrão. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Paulista (UNIP) (parecer nº 142.360) e todos os pacientes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

**Resultados:** Os valores médios do IMC para homens ( $23,7 \pm 4,9$  kg/m<sup>2</sup>) e mulheres ( $26,9 \pm 4,6$  kg/m<sup>2</sup>) e da gordura corporal ( $18,4 \pm 8,4$  kg) para os homens ( $27,4 \pm 9,0$  kg) e para as mulheres indicam um quadro de sobrepeso. A circunferência da cintura revelou a presença de risco cardiovascular, de acordo com *International Diabetes Federation*, tanto para homens ( $92,2 \pm 16,9$ ) quanto para mulheres ( $89,3 \pm 19,7$ ). Observou-se uma forte correlação entre IMC e BIA ( $r = 0,83$ ), enquanto entre CC e BIA a correlação foi moderada ( $r = 0,41$ ).

**Conclusão:** Os resultados do presente estudo mos-

traram que o IMC é um método antropométrico seguro e indicado na avaliação nutricional de indivíduos com diagnóstico de lesão medular. Entretanto, o IMC não deve ser utilizado isoladamente para prever o excesso de gordura corporal nessa população.

---

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

### **COMPARAÇÃO ENTRE CONHECIMENTOS DE NUTRIÇÃO DE AGENTES COMUNITÁRIOS DE SAÚDE E PROFISSIONAIS NO NÚCLEO DE ATENÇÃO À SAÚDE DA FAMÍLIA.**

D'ORAN, M.<sup>1</sup>;SAMPAIO, H.;ANDRADE, M.;PASSAMAI, M.;ARRUDA, S.;PINTO, L.;COSTA, C.;VASCONCELOS, C.;VARELA, S.

<sup>1</sup>Autor Apresentador.

Forma de Apresentação: Pôster  
Universidade Estadual do Ceará  
Fortaleza, Brasil

**Objetivo:** Os agentes comunitários de saúde são de grande importância para a atenção primária, por isso é necessário que eles possuam conhecimento na área de nutrição. Os profissionais do Núcleo de Atenção à Saúde da Família atuam em conjunto com as Equipes de Saúde da Família compartilhando das práticas em saúde no território. Dessa forma, o presente estudo teve como objetivo comparar os conhecimentos de tópicos de Nutrição entre agentes comunitários de saúde e profissionais do Núcleo de Atenção à Saúde da Família, subsidiando assim realização de ações de capacitação junto a esses grupos profissionais. **METODOLOGIA:** Foram avaliados 84 agentes comunitários de saúde e 172 profissionais do NASF que atuam na região metropolitana de Fortaleza quanto a conhecimentos básicos de Nutrição. O instrumento aplicado era do tipo estruturado, englobando 6 questões de conteúdo importante no domínio de conhecimento de ambos os grupos: 1) medidas necessárias para se determinar o índice de massa corporal - IMC; 2) categorização nutricional segundo o IMC; 3) itens constantes em rótulos de produtos alimentícios; 4) uso ou não de água junto com

leite materno no primeiro semestre de vida; 5) idade de introdução de ovo cozido para o bebê; 6) consistência da alimentação complementar ao leite materno. O estudo foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Instituição responsável e todos os participantes assinaram termo de consentimento livre e esclarecido. Foi considerado conhecimento satisfatório um percentual de acertos de 70%. **RESULTADOS:** Ao fazer a comparação dos conhecimentos entre os Agentes Comunitários de Saúde e os profissionais do Núcleo de Atenção à Saúde verificou-se que, nas questões 1 e 2 os integrantes do NASF atingiram o percentual de acertos esperado, mas os ACS não, respectivamente com percentuais de 67,86% e 57,14%. Na questão 3, tanto os integrantes do NASF como os ACS obtiveram rendimento satisfatório, com 89,47% e 73,81%, respectivamente. Nas questões 4, 5 e 6, os integrantes do NASF e ACS apresentaram percentual de acertos inferior a 70%: NASF com percentuais de 63,40%, 33,14% e 50,60% e ACS com 66,67%, 69,05% e 38,10%, respectivamente. **CONCLUSÃO:** Os profissionais do NASF exibem um melhor perfil de conhecimentos de Nutrição, exceto quanto às questões 4 e 5. Há necessidade de ações de treinamento em serviço diferenciadas para os dois grupos de profissionais, com vistas a aprimorar o atendimento dos usuários do Sistema Único de Saúde.

---

Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida.

### **COMPARAÇÃO SENSORIAL DE MACARRÃO INTEGRAL, ISENTO DE GLÚTEN E TRADICIONAL**

**VOLPINI-RAPINA, L.; BORGHI, L. V.; BIANCHI, H. S. Instituto Municipal de Ensino Superior de Catanduva – IMES Fafica.**

Rodovia Washington Luiz (SP 310) - Km 382 Cx. Postal: 86  
CEP: 15.800-970 Catanduva - SP – Brasil.

Apresentadora Larissa F. Volpini Rapina – Forma de apresentação Pôster

**Objetivo:** Avaliar as diferenças sensoriais entre os macarrões das variedades tradicional, integral e isento de glúten.

**Metodologia:** O teste de aceitação sensorial foi aplicado com estudantes e funcionários do Instituto Municipal de Ensino Superior de Catanduva (IMES Catanduva), de ambos os sexos, com idade entre 18 e 60 anos. As amostras escolhidas foram de formato parafuso. As três variedades de macarrão foram submetidas a um teste afetivo de aceitação, utilizando escala hedônica estruturada verbal de nove pontos (9 = gostei extremamente; 5= não gostei nem desgostei e 1 = desgostei extremamente), para avaliar os atributos aparência, aroma, textura, sabor e avaliação global. Também foi avaliada a frequência de consumo de macarrão e intenção de compra dos mesmos. A cada provador foi servido às amostras de forma monádica, em um prato com auxílio de garfo, guardanapo e um copo descartável com água em temperatura ambiente, seguindo a aleatorização das amostras. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa das Faculdades Integradas Padre Albino (FIPA) de acordo com a Resolução CNS/196/96, através do parecer de nº 312.972 com data de 24/06/2013.

**Resultados:** Os resultados mostram que não houve diferença sensorial entre as amostras avaliadas, sendo que as médias variaram de 6,59 a 7,35, não havendo portanto diferença estatística entre as amostras para os atributos aparência, aroma, textura, sabor e avaliação global. A menor média de 6,59 ocorreu para a amostra isenta de glúten para o atributo sabor e a maior média sendo ela 7,35 ocorreu para a amostra de macarrão integral no atributo aparência. É possível comprovar nos resultados que todas as amostras foram bem aceitas, pois a menor porcentagem de aceitação foi de 74% para a amostra de macarrão sem glúten no atributo sabor, sendo que todas as amostras com porcentagem de aceitação superior a 70% podem ser consideradas como um produto com boa aceitação sensorial. As porcentagens mais altas alcançadas foram de 92% para a amostra integral no atributo aroma e para a amostra tradicional nos atributos aparência e avaliação global.

**Conclusão:** As três variedades de macarrão, integral, tradicional e sem glúten foram igualmente aceitas sensorialmente para todos os atributos. É possível concluir também com esse estudo que as amostras que se destacaram em relação as maiores porcentagens de aceitação foram as amostras integral e tradicional. Esses resultados nos fazem concluir que é necessário uma maior divulgação e orientação da população quanto a importância e benefícios de se consumir alimentos integrais, pois já é mais do

que comprovado os benefícios que estes fazem a saúde. Talvez uma forma de incentivar a população a aumentar o consumo de alimentos integrais seria a redução dos valores comerciais desses produtos.

---

14º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida

Área de submissão: Nutrição Clínica

### COMPORTAMENTO ALIMENTAR DOS PACIENTES OBESOS: ANTES E APÓS A CIRURGIA BARIÁTRICA

Viana, K.; Azevedo, F; Garcia, L;  
 Universidade Potiguar de Natal, Natal-RN – Brasil.

Autor apresentador: Kátia Roseanny Silva Viana.

Forma de apresentação: Pôster

A obesidade é distúrbio de origem multifatorial complexa que congrega aspectos de ordem psicológica, social, biológica e requer abordagem multidisciplinar. É essencial para o êxito da cirurgia bariátrica a identificação do comportamento alimentar prévios a cirurgia e ainda um efetivo trabalho de educação nutricional interdisciplinar, com foco na adequação do consumo alimentar no pós-operatório. A pesquisa teve como objetivo identificar o comportamento alimentar e o perfil dos obesos em pré-operatório e pós-operatório. O estudo foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa Universidade Potiguar de Natal, e foi aprovado pelo nº. do CAAE 0081.0.052.000-10. Foi realizado estudo prospectivo, com universo composto por 30 voluntários, atendidos na clínica Fertile, com idade mínima de 16 anos, de ambos os sexos. A coleta dos dados foi através de anamnese clínica com perguntas abertas e fechadas realizadas através de entrevista oral a partir do consentimento livre e esclarecidos do indivíduo. Foram identificadas como as principais variáveis de segmentação: preferências alimentares, compulsões alimentares, instalação da obesidade, história familiar e ainda perfil antropométrico. Para tanto foi usada análise descritiva, das questões qualitativas abordadas no instrumento de pesquisa. Os resultados mostraram maior predominância do gênero feminino (65%), com idade média  $\pm$  DP de  $45 \pm 4,58$  anos e o Índice de Massa Corpórea (IMC) de 36,2

$\pm 3 \text{ kg/m}^2$ . A maioria deles desenvolveu obesidade na fase adulta (75%) e 72% tinha história familiar de obesidade. Em análise ao comportamento alimentar, 75% dos entrevistados atribuiu o ganho de peso ao consumo de massas e salgados. Quanto aos episódios compulsivos alimentares, foi relatado por 40% dos obesos no pré-operatório e em 10% no pós-operatório. Há evidências de que a obesidade é multifatorial, ou seja, ela é decorrente de vários fatores que podem estar agindo isoladamente ou em conjunto, no entanto o tratamento da obesidade não pode se resumir a técnica cirurgia, a ingestão de alimentos de alta densidade energética e os episódios compulsão alimentar antes e após a operação podem comprometer o êxito da cirurgia e ainda predispor a complicações no pós-operatório. As reflexões sugerem que os programas de preparação para a cirurgia bariátrica devem focar as bases do comportamento alimentar e desenvolver, efetivamente, ações interdisciplinares que permitam obter resultados eficazes no tratamento cirúrgico da obesidade.

---

Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida  
Nutrição e Saúde Pública

### **COMPORTAMENTO DE RISCO PARA TRANSTORNOS ALIMENTARES ENTRE ESTUDANTES DE NUTRIÇÃO**

PARENTE, N. A.; SILVA, I. A.; SAMPAIO, H. A. C.; CARIÓCA, A. A. F.; SABRY, M. O. D.; SOARES, N. T.; MAIA, F. M. M.; RODRÍGUEZ, D. J.; CANABRAVA, N. V.

UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ  
FORTALEZA  
BRASIL

Autor: Nara de Andrade Parente (Tema livre)

Objetivo: Avaliar a incidência de comportamento de risco entre estudantes de Nutrição através do EAT-26 (Eating Attitudes Test-26) ou teste de atitudes alimentares que é um dos métodos mais utilizados em estudos epidemiológicos para identificar indivíduos supostamente susceptíveis ao desenvolvimento de distúrbios da conduta alimentar. Ele indica a presença de padrões alimentares anormais e fornece um índice de gravidade de preocupações típicas de pacientes com transtorno alimentar (TA), particularmente intenção de emagrecer e medo de ganhar peso.

Metodologia: O EAT-26, em versão traduzida e validada para estudantes brasileiros (BIGHETTI, 2003) foi aplicado junto a 93 estudantes do curso de Nutrição de uma universidade situada na cidade de Fortaleza, com idades entre 18 e 30 anos. Tal aplicação se deu através do instrumento impresso ou em versão online. O teste é composto de 26 perguntas sobre o padrão alimentar e sobre a imagem corporal do indivíduo. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Instituição e os participantes assinaram um termo de consentimento livre e esclarecido aceitando participar do mesmo. A interpretação das respostas ocorreu segundo Gonçalves et al., 2008.

Resultados: Observou-se que 13 estudantes apresentaram uma pontuação maior ou igual a 21 pontos, equivalente a uma prevalência de 13,98% de estudantes que apresentaram alto risco de desenvolvimento de transtorno alimentar. Apesar de não ser uma alta prevalência, os achados são similares a outros estudos realizados no Brasil. Por outro lado, estes resultados, deveriam ser nulos, visto que são estudantes do curso de Nutrição que fazem parte de um grupo com acesso a informações sobre alimentação e problemas decorrentes desta.

Conclusões: A prevalência de conduta de risco para o desenvolvimento de transtorno alimentar foi baixa, mas preocupante, considerando o grupo investigado. É recomendável a realização da aplicação preventiva deste teste neste tipo de grupo populacional, pois apesar deste instrumento, isolado, não possuir poder de diagnóstico, o mesmo serve para a triagem de novos casos e para a avaliação da gravidade dos sintomas alimentares, permitindo adoção de ações de intervenção educativa no âmbito das universidades junto aos seus estudantes da área da saúde.

---

Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida  
Nutrição e Saúde Pública

### **COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL E DE FRUTOS AMAZÔNICOS E TEOR DE CAROTENOIDES DA FRAÇÃO LIPÍDICA**

COSTA-SINGH, T.; JORGE N.

Instituto de Biociências, Letras e Ciências Exatas, Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho”, Departamento de Engenharia e Tecnologia de Alimentos, UNESP, Rua Cristóvão Colombo, 2265, Jardim Nazareth, São José do Rio Preto, São Paulo, Brasil, CEP: 15054-000. Email: tay\_costa@yahoo.com.br

Apresentador: Tainara Costa-Singh; Forma de apresentação: Pôster

Os alimentos de origem vegetal constituem uma das principais fontes de compostos biologicamente ativos, o que tem dado suporte para muitos estudos na tentativa de encontrar espécies vegetais ricas em tais compostos. Dentre essas espécies, os frutos amazônicos merecem destaque, pois são utilizados e aproveitados pela população nativa, podendo ser consumidos *in natura* ou na fabricação de doces, geleias, licores, sucos, sorvetes, bolos, pães e biscoitos. Quanto aos bioativos, os carotenoides atuam de forma benéfica na saúde humana, tanto pela ação antioxidante como pela capacidade de alguns carotenoides de conversão em vitamina A no organismo, sendo o principal o  $\beta$ -caroteno. Pesquisas demonstram que o consumo de alimentos ricos em carotenoides pró-vitamínicos A pode suprir quantidades significativas dessa vitamina em animais e humanos. Desta forma, o presente trabalho teve como objetivo caracterizar as polpas dos frutos amazônicos inajá (*Maximiliana maripa*), pupunha (*Bactris gasipaes*) e tucumã (*Astrocaryum aculeatum*), por meio de sua composição centesimal e mineral e teor de carotenoides totais dos óleos extraídos das polpas, visando uma possível utilização para fins alimentícios. Três lotes dos frutos foram adquiridos na região Norte do Brasil durante safra de 2011/2012 e homogeneizados para análises. A composição centesimal das polpas dos frutos, quanto à umidade, cinzas, lipídios e proteínas e o teor de carboidratos totais foi calculado por diferença. Os teores de minerais foram extraídos com ácidos nítrico e perclórico (2:1, v/v) por digestão orgânica e caracterizados/quantificados por espectrofotômetro de emissão óptica por plasma indutivamente acoplado utilizando uma curva de calibração para cada mineral e o Na foi analisado por fotômetro de chama, expressos em mg/100 g. Em seguida, os óleos foram obtidos por extração com éter de petróleo a 40-60°C utilizando extrator Soxhlet por 6 horas. Após a extração, o solvente foi evaporado sob pressão reduzida a 40°C e os óleos extraídos foram analisados quanto ao teor de carotenoides, em espectrofotometria de varredura e os valores

foram expressos como  $\mu\text{g } \beta\text{-caroteno/g}$ . As análises foram realizadas em triplicata, obtendo-se os valores médios  $\pm$  desvio padrão das determinações. De acordo com a composição centesimal, todas as polpas estudadas mostraram-se importantes fontes de lipídios para a alimentação, com quantidade superior a 22% desse macronutriente, tendo destaque a polpa de inajá, que obteve o maior teor de matéria graxa (44,55%). Além disso, as polpas apresentaram alto teor de carboidratos totais (47,67-64,94%), seguidos por proteínas (2,35-5,85%) e menores valores de cinzas (1,75-2,45%). Quanto aos minerais, as polpas revelaram elevadas concentrações de P, K, Mg, Ca e Na. Notavelmente, a polpa de inajá apresentou maiores teores de P, K e Ca, com 36,24, 34,03 e 15,72 mg/100 g, respectivamente. Para o Mg e Na, as maiores concentrações encontradas foi na pupunha, 47,30 e 227,83 mg/100 g, o que a torna fonte desses minerais. Os minerais como B, Cu e Fe foram quantificados em todas as polpas estudadas com concentrações que variaram de 0,25-0,63 mg/100 g para o B, 0,20-1,04 mg/100 g para o Cu e 0,41-1,43 para o Fe. O Mn foi quantificado apenas na polpa de tucumã (3,51mg/100 g), enquanto o Se foi quantificado na polpa de pupunha (0,76 mg/100 g). Já o Zn foi detectado em todos os frutos, com destaque para as amêndoas de inajá (2,17 mg/100 g) e pupunha (2,04 mg/100 g). Considerando a importância nutricional destes minerais, como antioxidantes e os seus conteúdos limitados em alimentos vegetais, o fruto pupunha pode ser considerado como boa fonte de Se e Zn. Entre as polpas, a que apresentou maior teor de carotenoides foi a de tucumã (183,72  $\mu\text{g } \beta\text{-caroteno/g}$ ), seguido pela de inajá (160,90  $\mu\text{g } \beta\text{-caroteno/g}$ ), com uma quantidade duas vezes maior que o óleo da polpa de pupunha (92,92  $\mu\text{g } \beta\text{-caroteno/g}$ ). Considerando-se a razão de conversão de 12  $\mu\text{g}$  de  $\beta$ -caroteno em 1  $\mu\text{g}$  de retinol, 50 g de óleo extraídos das polpas do inajá e do tucumã fornecem 670,5 e 765  $\mu\text{g}$  de retinol, respectivamente, sendo esses boas fontes dessa vitamina, atendendo às necessidades diárias de adultos e gestantes, cujas recomendações são 600 e 800 mg de retinol/dia, respectivamente. Além disso, o consumo dos frutos amazônicos *in natura* fornecem quantidades importantes de todos os macronutrientes necessários para dieta humana, além de alta quantidade de calorias e minerais.

Palavras-chave: Vitamina A, palmeiras amazônicas, óleos vegetais.

Congresso de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida  
Área: Nutrição e Saúde Pública

### CONHECIMENTOS DE NUTRIÇÃO DE AGENTES COMUNITÁRIOS DE SAÚDE

AGUIAR, L.\*; SAMPAIO, H.; PASSAMAI, M.; ARRUDA, S.; VASCONCELOS, C.; MOURA, C.; FERREIRA, A.; VARELA, S.; VASCONCELOS, W.

Universidade Estadual do Ceará  
Fortaleza – Brasil

**OBJETIVO:** O Agente Comunitário de Saúde é entendido como o mediador/elo entre a comunidade e a equipe de Saúde da Família, portanto, tem fundamental importância na atenção básica. Ter domínio de conhecimento na área de Nutrição é de extrema relevância para este profissional, uma vez que esta é um fator associado à prevenção e controle das maiorias das doenças, principalmente Doenças Crônicas Não Transmissíveis. Dessa forma, o presente estudo objetiva verificar o conhecimento de tópicos de Nutrição de agentes comunitários de saúde que atuam no Programa Saúde da Família - PSF subsidiando a realização de ações de capacitação. **METODOLOGIA:** Foram avaliados 84 Agentes Comunitários de Saúde que atuam na região metropolitana de Fortaleza quanto a conhecimentos básicos de Nutrição. O instrumento aplicado era do tipo estruturado, englobando 5 questões associadas à detecção de excesso ponderal e dieta saudável para prevenção de doenças: 1) medidas necessárias para determinação do índice de massa corporal – IMC; 2) categorização nutricional segundo o IMC; 3) número de porções recomendadas de frutas e hortaliças para consumo diário; 4) quantidade máxima de açúcar permitida ao dia; 5) quantidade máxima de sal permitida ao dia. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Instituição responsável e os agentes leram e assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido. Foi considerado satisfatório o conhecimento caso a prevalência de acertos atingisse 70% dos avaliados. **RESULTADOS:** Nas duas primeiras questões, não foi atingida prevalência satisfatória de acertos, respectivamente 67,86% e 57,14%. O mesmo ocorreu com as demais questões, 3, 4 e 5, com ainda pior desempenho, respectivamente 9,52%, 15,48% e 44,05%. **CONCLUSÃO:** As questões integrantes do instrumento utilizado versaram sobre tópicos que comumente espera-se serem utilizados

pelos ACS em sua prática diária de contato com a comunidade, principalmente na prevenção e controle de obesidade, diabetes melito e hipertensão arterial. Os achados mostram um insuficiente conhecimento para exercer tal prática, demandando ações de capacitação que priorizem a inclusão destes temas em seu conteúdo.

\*Autor apresentador

Tipo de apresentação: Pôster

---

Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida  
Área: Nutrição e Saúde Pública

### CONSTIPAÇÃO INTESTINAL EM MULHERES NA PÓS MENOPAUSA

Autor:\*CRUZ;E.M;\*\*CAMARGO;M.L.M.

\*Graduanda do Curso de Nutrição UBM;\*\*MSc. Em Gestão e Estratégia de Negócios ( professora e orientadora do Curso de Nutrição UBM).

UBM – CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BARRA MANSA, BARRA MANSA, RJ, BRASIL.

APRESENTADOR DO TRABALHO: EDNA MARIANO DA CRUZ ( PÔSTER.)

A constipação intestinal relaciona-se diretamente à mudança dos hábitos alimentares observadas nos últimos anos. Houve um aumento no consumo de alimentos processados e industrializados, contribuindo para o desenvolvimento da constipação intestinal. O aumento da ingestão de fibra alimentar e líquidos, junto à prática de atividades físicas, é fundamental para minimizar o desconforto da constipação. Sintomas de constipação são extremamente comuns e sua prevalência segundo pesquisas é maior entre as mulheres. O período da pós-menopausa é caracterizado pelos sintomas decorrentes do hipostrogenismo, uma condição fisiológica presente nas mulheres de meia idade, responsável pelo surgimento de vários sintomas, dentre eles a constipação. Assim, o objetivo deste estudo foi fundamentar a relação entre a constipação intestinal e mulheres na pós menopausa com seu comportamento alimentar. O estudo tratou-se de uma pesquisa descritiva, de abordagem qualitativa e quantitativa, com o grupo populacional de pacientes atendidas na Policlínica



Vila Nova, na sala de espera do atendimento ginecológico, no período de abril de 2013 a maio de 2013. A amostra foi formada por 30 mulheres na pós menopausa com idade superior a 45 anos, que concordaram em participar do estudo e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Para instrumento de investigação utilizou-se um questionário para a coleta de dados adaptado dos autores, JAIME et al, 2009. O presente instrumento conteve questões mistas, com perguntas abertas e fechadas sobre hábitos alimentares, comportamento, estilo de vida e aspectos ginecológicos. As participantes foram entrevistadas individualmente e seus dados foram registrados no instrumento de coleta de dados, onde foram registrados e analisados através do programa Microsoft Office Excell 2007. O projeto foi encaminhado ao Comitê de Ética e Pesquisa do UBM, sendo aprovado sob o nº CAAE 15222713.2.0000.5236. Identificou-se que 33,3% das mulheres na fase pós menopausa apresentavam constipação intestinal, e 66,7% não eram constipadas. Entre as participantes constipadas os resultados sugeriram o consumo insuficiente de alimentos integrais. A relação do consumo de frutas foi quase a mesma entre as participantes constipadas 60%(n=20) e não constipadas 50%(n=10) que consumiam de 3 a 4x por semana, demonstrando ser o principal alimento consumido. Em relação à ingestão hídrica, as mulheres relataram ingerir de 1 a 3 copos de água por dia percentual de 53,3%. A constipação intestinal tornou-se um problema que acomete especialmente as mulheres, que lideram as estatísticas. É uma situação que na maioria dos casos podem ser sanados através de uma reavaliação do estilo de vida. Por meio desta pesquisa encontrou-se prevalência de constipação intestinal nas mulheres participantes da mesma, ocasionada por erros alimentares. Os hábitos alimentares apontados foram a carência de alimentos ricos em fibras e a falta de ingestão adequada de líquidos. Identificou-se que a ingestão de alimentos ricos em fibras não se faz presente nas refeições da maioria das mulheres constipadas e este hábito alimentar pode ser o fator que contribui com a constipação. Uma alimentação saudável e rica em fibras alimentares contribui para o tratamento dos casos de constipação. Os resultados desta destacam o cuidado que as mulheres participantes que não apresentam constipação intestinal, mantém com a alimentação para manter a saúde como um todo. Destaca-se o fato de que as mulheres no período

climatério necessitam de uma alimentação a base de fibras, frutas, folhosos e cereais, e maior consumo de líquidos, principalmente, a água como também a prática de atividade física. Conclui-se, ainda, ser importante atuação do profissional nutricionista quanto a orientação sobre a importância da alimentação e seus benefícios no tratamento da constipação intestinal a esta população promovendo uma melhor qualidade de vida.

**Palavras chave:** constipação intestinal, pós menopausa, hábitos alimentares.

---

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

### CONSUMO ALIMENTAR DE CRIANÇAS COM SÍNDROME DE DOWN FREQUENTADORAS DA APAE

FALCÃO, L.; SILVA, E.; VIEIRA, I.; AMÂNCIO, L.; SILVA, S. Universidade da Amazônia (UNAMA), Belém, Pará, Brasil  
 LORENA FURTADO FALCÃO  
 PÔSTER

**Objetivo:** Verificar o consumo alimentar de crianças portadoras de Síndrome de Down frequentadoras da APAE de Belém do Pará.

**Metodologia:** Estudo de delineamento transversal descritivo com crianças portadoras de Síndrome de Down, de ambos os sexos, com idade de 4 a 9 anos que se encontravam regularmente matriculadas na APAE/PA, e cujos pais ou responsáveis assinaram voluntariamente o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). O presente trabalho foi encaminhado ao Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade da Amazônia e respeitou as Normas e Diretrizes Regulamentadoras da Pesquisa envolvendo Seres Humanos do Conselho Nacional de Saúde – Resolução CSN nº 466/2012. A pesquisa foi aprovada com o protocolo de nº 11530113.3.0000 A coleta de dados ocorreu no período de Março a Abril de 2013. A avaliação do consumo alimentar foi realizada por meio de Formulário de Frequência de Consumo Alimentar Simples, elaborado com base nos alimentos da Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar (2009), a qual considera como mar-

cadore saudáveis (Feijão; Legumes e verduras; Frutas; Leite) e não saudáveis (as Frituras; Embutidos; Biscoitos e bolachas; Guloseimas; Refrigerante). A análise dos dados foi executada através do *software BioEstat* versão 5.3 estabelecendo nível de variância de 0,05%.

**Resultados:** A avaliação dos resultados sobre a frequência alimentar das crianças mostrou elevado consumo em mais de 2 (duas) vezes ao dia para os legumes, verduras e frutas apresentando em ambas 29,62%, assim como o consumo de leite (66,66%). O feijão e as bolachas e biscoitos são consumidos na prevalência de uma vez ao dia, com uma porcentagem de 37,03%. O refrigerante é mais consumido de duas a quatro vezes por semana (22,22%) e as frituras, embutidos e guloseimas são raros ou nunca oferecidos às crianças, resultando na porcentagem de 25,92%, 62,96% e 59,75%, respectivamente, de acordo com relatos dos responsáveis pelas mesmas. **Conclusões:** O perfil de consumo alimentar encontrado sugere equilíbrio na ingestão de alimentos considerados saudáveis e não saudáveis, promovendo posteriormente um estado nutricional adequado, em peso e altura em relação à idade para as crianças assistidas pela APAE.

---

Congresso: Mega Evento Nutrição 2013 – VIP (Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida; Nutrição Esportiva; Gastronomia e Nutrição)  
Área: Nutrição e Saúde Pública

### CONSUMO ALIMENTAR DOS IDOSOS RESIDENTES EM INSTITUIÇÕES DE LONGA PERMANÊNCIA DO MUNICÍPIO DA VITÓRIA DE SANTO ANTÃO/PE AVALIAÇÃO À LUZ DA ESTRATÉGIA GLOBAL PARA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

Cavalcanti, A.B.; Pereira, J.A.; Santos-Silva, D.F.; Machado, E.L.Q.; Francelino, J.O.; Oliveira, J.S.; Ferreira, W.T. Universidade Federal de Pernambuco, Centro Acadêmico de Vitória, Vitória de Santo Antão, PE, Brasil.

Autor que irá apresentar o trabalho: Ferreira, W.T.

Forma de apresentação: Pôster

Objetivo: A Organização Mundial da Saúde classifica cronologicamente como idoso as pessoas com mais de 65 anos de idade em países desenvolvidos e com mais

de 60 anos de idade em países em desenvolvimento. No Brasil, segundo o IBGE, a população idosa chega a 10,8% da população total do país. Alimentação adequada é um importante fator que contribui para o estado de saúde do idoso, pois a nutrição pode atuar de maneira fundamental no processo de envelhecimento, uma vez que é capaz de retardar o desenvolvimento de uma série de patologias comuns a essa população. Idosos que habitam casas de repouso de má qualidade podem desenvolver grave estado de desnutrição, simplesmente devido ingestão alimentar inadequada. Tendo em vista a escassez de trabalhos sobre o tema e a relevância da associação entre a alimentação e a saúde do idoso, este estudo tem como objetivo descrever o padrão da alimentação oferecida aos idosos institucionalizados no município de Vitória de Santo Antão, PE.

Metodologia: Trata-se de um estudo de corte transversal, observacional, quantitativo, com dados primários, realizado entre os meses de março a novembro de 2011, nas Instituições de Longa Permanência para Idosos do Município da Vitória de Santo Antão/PE. Informações quantitativas do consumo alimentar foram coletadas em formulário de registro aberto pelo método de registro estimado. Os alimentos e bebidas servidos em cada refeição (café da manhã, almoço, jantar e lanches) foram anotados pelo investigador mediante observação direta no momento da distribuição. O procedimento de coleta das informações foi realizado no período de 01 semana, durante 03 dias não consecutivos. A conversão da quantidade, em medida usual de consumo, dos alimentos e bebidas para pesos foi realizada utilizando como base as informações derivadas da Tabela para Avaliação de Consumo Alimentar em Medidas Caseiras (PINHEIRO et al., 2008). Já a conversão dos alimentos em energia e nutrientes foi efetuada segundo as informações nutricionais provenientes da Tabela de Composição Nutricional dos Alimentos Consumidos no Brasil (POF 2008-2009) e da Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO, 2006). As quantidades de alimentos e bebidas servidos foram também convertidas em equivalentes de porções dos grupos de alimentos da Pirâmide dos Alimentos Adaptada para a População Brasileira (Philippi, 2006). Os dados foram utilizados para definir os alimentos e/ou grupo de alimentos consumidos em porções, os nutrientes e energia ingeridos e para a estimativa da inadequação da ingestão de energia e de nutrientes (macro e micronutrientes). Além disso, com os dados obtidos foi possível propor um padrão alimentar para a população em estudo.

**Resultados:** O grupo de cereais e tubérculos (constituído pelo arroz, pão, massa, batata e mandioca) foi definido como o principal contribuinte para a ingestão de hidratos de carbono e de calorias nas três instituições. A oferta do número de porções e calorias de cada grupo, não atendeu ao preconizado pela Pirâmide Alimentar Adaptada para a População Brasileira. Contributo médio de proteínas, de hidratos de carbono, colesterol, de ácidos graxos saturados, monoinsaturados e poli-insaturados para a ingestão energética total diária foram significativamente superiores à recomendação do Guia Alimentar. Ingestões médias diárias de ferro, vitamina A e vitamina C significativamente superiores à recomendação nas três instituições. O sódio ultrapassou a recomendação de ingestão máxima nas Instituições 1 e 2. O folato teve ingestão inferior à recomendação nas três instituições.

**Conclusões:** Este estudo possibilitou o conhecimento de questões peculiares acerca da alimentação oferecida aos idosos nas instituições, que poderão servir de subsídios para o desenvolvimento de ações direcionadas à melhoria da qualidade de vida de seus residentes.

---

Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida  
 Nutrição e Saúde Pública

### CONSUMO AE EFEITOS DE BEBIDAS ENERGÉTICAS ASSOCIADAS AO ÁLCOOL

Autor: MONTEIRO PINTO, M.R.;\*\* LEITE;M.O.

\*Graduanda do Curso de Nutrição UBM;\*\*Professora Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos.(coordenadora e orientadora do Curso de Nutrição UBM)

UBM – CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BARRA MANSA, BARRA MANSA, RJ, BRASIL.

APRESENTADOR DO TRABALHO: Marina Rosa Monteiro Pinto ( PÔSTER.)

As bebidas energéticas vêm tendo aumento considerável em seu consumo nos últimos anos, com campanhas sempre direcionadas principalmente ao público mais jovem com o intuito de estimular um melhor desempenho físico, evitar o sono e proporcionar sensações de bem estar, estimulando o metabolismo. Este estudo trata-se de uma pesquisa exploratória descritiva. O objetivo foi realizar uma pesquisa sobre o consumo de bebidas ener-

géticas por jovens de duas cidades do Sul Fluminense. Foram investigados os locais de reuniões do público alvo, os motivos que levam a procura dessas bebidas, quais as bebidas energéticas mais consumidas, quais bebidas alcoólicas são misturadas aos energéticos e a questão de rotulagem e o valor nutricional. O instrumento utilizado foi um questionário com dezesseis perguntas fechadas e uma aberta. A amostra foi composta por 94 entrevistados em proporção de 42,6% de homens (n=40) e 57,4% de mulheres (n=54). Destes, 74,7% (n=59) relatou fazer o uso de energéticos junto a bebidas alcoólicas e 73% dos entrevistados fazem o uso dessa mistura em casas noturnas. A média de idade é de 24,5 anos ( n=61). A busca pela bebida é na maioria das vezes para aumentar a disposição, tanto para sair, dançar, estudar, malhar. Em relação ao uso do álcool, 55,7% usam para disfarçar o sabor, consumindo assim uma quantidade maior quando ingerido com bebidas energéticas (n=59). As bebidas alcoólicas de preferência foram: combinação com vodca 95% (n=56), cerveja 37% (n=22), uísque 42%(n=25), tequila 5% (n=3) e cachaça 3% (n=2). Também foi feito o relato de uso de bebida energética pura 25,3%. Aos efeitos percebidos após a ingestão de bebidas energéticas em combinação com bebidas alcoólicas, 73% da amostra relatou alguma alteração (alegria (57%), da insônia (49%), da desinibição (33%), taquicardia (30%), da cefaléia (28%), do vigor físico (27%) e de náuseas (8%). A maioria dos consumidores acaba fazendo o uso do produto sem ler os rótulos e sem conhecer os efeitos colaterais que acabam proporcionando. Conclui-se que se faz necessário um alerta a esses jovens que tanto o abuso desses produtos como a mistura com o álcool podem levar a problemas de saúde muito sérios.

**Palavras-chave:** bebidas, energéticos, álcool, jovens.

---

14º Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição  
 Food Service/Gastronomia

### CULINÁRIA ITALIANA: UMPRAZER PARA O CELÍACO

Brasil da Nóbrega, C. Universidade Federal da Bahia. Salvador, Brasil.

Apresentador: Cynthia Brasil da Nóbrega

Forma de apresentação: Pôster

A culinária italiana é mundialmente apreciada e possui várias preparações a base de carboidratos, mais precisamente farináceos, dentre as quais as massas feitas a partir do trigo. A intolerância ao glúten impede que pessoas portadoras de doença celíaca possam consumir preparações desta natureza. Entretanto, as técnicas culinárias italianas permitem a associação de diversos ingredientes na preparação de seus pratos típicos. Este estudo visa especular a possibilidade da associação entre técnica culinária e ingrediente na melhoria do cardápio do celíaco, uma vez que este possui implicações em hábitos, práticas alimentares e qualidade de vida. Foi formulado um *gnocchi* de batata que utiliza o flocão de arroz como base amilácea substituinte da farinha de trigo. Como resultado observou-se aparência, textura e sabor similares aos característicos de um *gnocchi* tradicional. Apesar das produções isentas em glúten necessitarem a utilização de outros tipos de ingredientes, e muitas vezes levarem a alterações de características sensoriais do produto, a preparação proposta permite ao portador de doença celíaca o seu consumo com prazer e segurança.

Palavras-chave: culinária italiana, glúten, doença celíaca, *gnocchi*, farinha de trigo, flocão de arroz.

---

Congresso: Gastronomia e Nutrição  
Área: Food Service e Gastronomia.

## DESENVOLVIMENTO DE DOCES DE FESTA SEM AÇÚCAR: INTERFACE ENTRE GASTRONOMIA E NUTRIÇÃO

**Autores:** PEREIRA, C. F.; FRUTUOSO, M. F. P.; CAPRILES, V. D.

**Instituição:** Universidade Federal de São Paulo – Campus Baixada Santista - Rua Silva Jardim, 136, CEP 11015-020, Santos, SP, Brasil. Departamento de Biociências.

**Apresentação:** Tema livre por Camilly Fratelli Pereira.

**Objetivo:** Desenvolver doces de festa sem açúcar de elevada aceitabilidade, visando à melhoria do convívio social de indivíduos diabéticos.

**Métodos:** O protocolo experimental foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UNIFESP (protocolo 193/11) e pelo sistema Plataforma Brasil (CAAE: 01174412.7.0000.5505). Para substituir a função do açúcar na formulação dos doces, foram testadas diferentes com-

binhações de ingredientes culinários de uso doméstico. O gel elaborado a partir da utilização de leite em pó, amido de milho e água conferiu corpo, estrutura e textura para o brigadeiro, beijinho, moranguinho, doce de limão e de abacaxi. O cajuzinho foi elaborado a partir da combinação de leite em pó e farinha de amendoim torrado. Outros ingredientes foram utilizados para conferir o sabor e a cor característica dos doces, tais como cacau em pó solúvel para o brigadeiro, coco ralado para o beijinho, e gelatinas de morango, limão e abacaxi para o moranguinho e doces de limão e abacaxi respectivamente. A sucralose, edulcorante de alta intensidade, foi utilizada para conferir gosto doce às formulações. Os doces foram moldados nos formatos tradicionais, o brigadeiro foi revestido com granulado diet, e os demais com coco ralado, desidratado e sem açúcar, exceto no cajuzinho que não foi adicionado revestimento. Os doces foram avaliados quanto aos seus teores de carboidratos, fibra alimentar, proteína, lipídeos e valor energético, por meio de cálculo dietético e dos dados disponíveis na Tabela Brasileira de Composição de Alimentos - TACO ou nos rótulos dos ingredientes. Visando a inclusão dessas preparações no planejamento dietético dos diabéticos, foram calculados o Índice Glicêmico ponderado (IG) e a Carga Glicêmica (CG); por meio da utilização dos dados disponíveis na Tabela Internacional de Índice Glicêmico e Carga Glicêmica dos Alimentos. O IG dos alimentos pode ser classificado em baixo ( $IG \leq 55$ ), médio ( $56 \geq IG \geq 69$ ) ou alto ( $IG \geq 70$ ), e a CG em baixa ( $CG \leq 10$ ), média ( $11 \geq CG \geq 19$ ) ou alta ( $CG \geq 20$ ). Foi realizada a contagem de carboidratos em unidades de insulina (UI), método que possibilita ao indivíduo diabético estabelecer quantas UI terá que aplicar após o consumo de determinado alimento. Também foi calculado o custo. Foi realizada análise sensorial para verificar a necessidade de ajuste ou reformulação dos doces. Os seis doces foram aceitos, apresentando de 74% a 100% dos valores hedônicos  $\geq 7$  em uma escala hedônica de 9 pontos, para as características de aparência, textura, sabor e aspecto global. Em seguida o grau de aceitabilidade dos doces foi avaliado por funcionários e indivíduos portadores de diabetes mellitus acompanhados por uma Unidade Saúde da Família (USF) da região Noroeste de Santos. Nesta etapa, participaram 36 provadores (14 diabéticos), entre 13 e 89 anos, de ambos os sexos, sendo sua maioria (78%) do gênero feminino. Os provadores indicaram o grau de aceitação das preparações em uma escala hedônica híbrida de cinco pontos, distinguidos por expressões faciais desenhadas e

indicações verbais (detestei, não gostei, indiferente, gostei e adorei), associados a valores numéricos (de 1 a 5, respectivamente). O banco de dados foi elaborado e analisado no programa Microsoft Office Excel®.

**Resultados:** Quanto à composição, os doces (uma unidade = porção de 20g) apresentaram de 43,15Kcal a 71,76Kcal de valor energético; 4,25g a 6,19g de carboidratos; 0,26g a 0,85g de fibra alimentar; 2,43g a 4,19g de proteínas; de 1,12g a 4,31g de lipídeos. Os doces, na porção de 20g, foram caracterizados como produtos de baixo índice glicêmico (IG = 19-32), baixa carga glicêmica (CG= 1-2) e baixa contagem de carboidratos (~0,4 UI). Também apresentaram custo acessível (R\$0,40-R\$0,60/ porção). Os doces apresentaram elevado grau de aceitabilidade. Os indivíduos diabéticos conferiram 100% de aceitação (valores hedônicos  $\geq 4$ ) para os doces brigadeiro, beijinho, cajuzinho, moranguinho e doce de limão. O doce de abacaxi recebeu 93% de aceitação. Os indivíduos não diabéticos conferiram 100% de aceitação para brigadeiro, beijinho, cajuzinho e doce de limão, 95% para o doce de abacaxi e 90% para o moranguinho.

**Considerações finais:** Conclui-se que a partir da utilização de ingredientes culinários de uso doméstico foi possível elaborar doces dietéticos de elevada aceitabilidade, com baixa resposta glicêmica e custo acessível; podendo fazer parte do planejamento dietético ocasional dos indivíduos diabéticos, proporcionando o prazer do gosto doce sem comprometer o controle glicêmico. Pode-se afirmar também, que as preparações foram aceitas pelos indivíduos diabéticos e não diabéticos, favorecendo o convívio social. Como continuidade, será elaborado e divulgado um livro contendo a receita, modo de preparo, informações nutricionais e custo destes doces, possibilitando a reprodução dos mesmos pelos indivíduos diabéticos e seus familiares. Esse material será utilizado como material de apoio para as ações de educação alimentar e nutricional oferecidas nos equipamentos de atenção básica em saúde de Santos.

Congresso Gastronomia e Nutrição  
Food service / Gastronomia

## DESENVOLVIMENTO E ACEITABILIDADE DE UM DOCE TIPO JUJUBA À BASE DE MANDIOCA NOS SABORES CUPUAÇU E AÇAÍ

Moreira Anjos, C., Carvalho, I., Costa de Oliveira, L., Bispo Souza, T.C.,

Centro Universitário Jorge Amado, Salvador, Brasil.

Apresentador do trabalho: Moreira Anjos, C. (Pôster).

**Objetivo:** Desenvolver um doce tipo jujuba a base de mandioca com sabores de cupuaçu e açaí e avaliar sua aceitabilidade por potenciais consumidores. **Metodologia:** Os produtos foram desenvolvidos no Laboratório de Alimentos II do Centro Universitário Jorge Amado, onde todas as matérias-primas envolvidas na sua formulação foram adquiridas em comércio local da cidade de Salvador (BA). Os produtos foram elaborados nos dois sabores e armazenados em refrigeração (5°C) por 24h até o momento das sessões de prova dos testes sensoriais de aceitabilidade. Participaram do estudo voluntariamente 49 julgadores não treinados (18,4% homens e 81,6% mulheres) com idades variando entre 18 e 53 anos, recrutados mediante interesse e disponibilidade em participar do estudo além de gostar do tipo de produto em questão. Cada julgador utilizou escalas hedônicas estruturadas de 9 pontos para indicar o quanto gostaram ou não de cada sabor do produto desenvolvido e escalas estruturadas de 5 pontos para indicar as suas respectivas intenções de compra. Este estudo foi aprovado pela Comissão de Ética em Pesquisa do Centro Universitário Jorge Amado sob o número de protocolo 057/2011. **Resultados:** Entre os dois sabores de produtos desenvolvidos, a jujuba de cupuaçu obteve os maiores índices de aceitabilidade para todos os atributos avaliados, dos quais a aparência e a textura destacaram-se (85,2% e 81,7%, respectivamente), seguidos pelo aroma (75,2%) e pelo sabor (69,7%). O atributo que menos agradou aos julgadores foi o sabor da jujuba de açaí, porém, ainda assim atingiu índice de aceitabilidade próximo a 70% (63,5%). Mais da metade dos julgadores (56,3%) atribuiu notas positivas para intenção de compra da jujuba de cupuaçu, afirmando que “certamente compraria” ou “provavelmente compraria” esta amostra nos mercados. Em contrapartida, a jujuba de açaí obteve respostas positivas para intenção de compra, distribuídas entre os conceitos “certamente compraria” e “provavelmente compraria”, por 45,5% dos julgadores. **Conclusão:** Após análises dos resultados, foi possível observar que de um modo geral as amostras de doce tipo jujuba desenvolvidas à base de mandioca apresentaram um bom desempenho para aceitabilidade, sobretudo no sabor cupuaçu, o que demonstra possibilidades de desenvolvimento de novos produtos

que valorizam os insumos regionais, como mandioca e frutas tropicais. No entanto, a formulação da amostra sabor açaí precisa ser aperfeiçoada para obter maior aceitabilidade e intenção de compra.

---

14º Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição  
Área: Food Service/Gastronomia

### **DESENVOLVIMENTO E AVALIAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA E SENSORIAL DE BISCOITO DIETÉTICO TIPO COOKIE ADICIONADO DE FARINHA DE MARACUJÁ- AMARELO (*PASSIFLORA EDULIS FLAVICARPA* DEG)**

**Apresentador:** Maria de Lourdes Reis Giada (Email: mlgiada@nutricao.ufrj.br) **Forma de apresentação:** Pôster

Gomes LF\*, Fialho KV\*, Giada MLR\*\*

\*Aluno do Curso de Graduação em Nutrição da UFRJ, Ilha do Fundão, Rio de Janeiro, 21941-590 Brasil

\*\*Professor do Departamento de Nutrição Básica e Experimental da UFRJ, Ilha do Fundão, Rio de Janeiro, 21941-590 Brasil

A obesidade está frequentemente associada a Síndrome Metabólica e é um importante fator de risco de evolução para o *diabetes mellitus* tipo 2, um grave problema de saúde pública pela sua alta prevalência na população, complicações crônicas, mortalidade, altos custos financeiros e sociais envolvidos no tratamento e deterioração significativa da qualidade de vida. Por outro lado, diversos estudos epidemiológicos indicam que hábitos de vida, especialmente os alimentares, são fatores de proteção à saúde e apontam para a ação benéfica de componentes alimentares. As propriedades sedativas do maracujá são conhecidas há muito tempo, especialmente quando como infusão ou tintura das folhas. Recentemente, porém, foram descritas novas propriedades relacionadas ao fruto: as atividades hipoglicemiante e hipolipemiante da farinha produzida a partir de sua casca. Assim, o presente trabalho teve por objetivo desenvolver e avaliar física, química e sensorialmente um biscoito dietético tipo cookie adicionado de diferentes percentuais (F0 - controle, F1 - 5% e F2 - 15%) de farinha de maracujá-amarelo. **Na avaliação física, foram determina-**

**dos os valores médios de massa, volume aparente e volume específico, antes e após o forneamento, além do fator térmico. A composição química das amostras procedeu-se de acordo com métodos oficiais.** O pH, acidez titulável e valor energético também foram determinados. Para a análise sensorial, o painel **foi constituído por 50 provadores** não treinados, **de ambos os sexos**, que realizaram, em prova aberta, o teste sensorial afetivo de escala hedônica de 9 pontos. A aceitabilidade das amostras foi avaliada quanto ao aspecto geral e aos atributos cor, aroma, sabor e textura. Os resultados obtidos mostraram que, quanto às características físicas de volume aparente e volume específico antes e após a cocção, não houve diferenças estatisticamente significativas entre as amostras estudadas. Por outro lado, para a massa, a amostra F2 apresentou o valor mais elevado antes e o mais baixo após a cocção. A amostra F2 também apresentou o mais baixo fator térmico entre as formulações estudadas. Na caracterização química, a adição de farinha de maracujá diminuiu o teor de umidade e aumentou o teor de resíduo mineral fixo e fibras insolúveis das amostras. A adição desta farinha elevou também o teor de lipídios e proteínas da amostra F2. As amostras não mostraram diferenças estatisticamente significativas entre si quanto ao teor de fibras solúveis. O pH de F1 e F2 foi menor do que de F0, antes e após forneamento. Em consequência, a acidez titulável de F1 e F2 foi mais elevada, antes e após o tratamento térmico. Na análise sensorial, o índice de aceitabilidade das amostras foi acima de 70% para todos os atributos avaliados, exceto para cor (69%), aroma (68%), textura (68) e sabor (61%) de F2. Pode-se concluir com este trabalho que a farinha de maracujá se mostrou uma alternativa promissora no desenvolvimento e enriquecimento de biscoitos dietéticos.

---

Congresso Gastronomia, Nutrição & Qualidade de vida  
Área: Food Service/Gastronomia

### **DESENVOLVIMENTO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE COOLERS A BASE DO SORO DE KEFIR DE LEITE**

**Oliveira, T.C.O.<sup>1</sup>, Souza, E.L.<sup>2</sup>, Silva, M.R.<sup>3</sup>, Santos, F.L.<sup>4</sup>**

Apresentadora: OLIVEIRA, T.C.O. Modalidade: Tema livre ou pôster

Instituições: UFRB – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia e UFBA – Universidade Federal da Bahia

Bahia, Brasil

Os alimentos funcionais podem ser considerados uma nova tendência da indústria de alimentos devido a comprovação científica dos seus benefícios à saúde e do interesse dos consumidores por alternativas alimentares que possam prevenir doenças. O kefir é caracterizado como uma bebida funcional probiótica, resultante da fermentação alcoólica e láctica do leite pelos grãos de kefir. Estes caracterizam-se como uma associação simbiótica de bactérias e leveduras que tradicionalmente são cultivados de forma artesanal, sendo distribuídos gratuitamente. Enquanto o leite fermentado com kefir e o creme obtido a partir de sua dessora são ricos em probióticos, o seu soro (kefiraride) constitui-se de um líquido esverdeado rico em vitaminas do complexo B, proteínas do soro do leite e gás carbônico produzido pela rica simbiose de bactérias do produto. O presente trabalho teve por **objetivo** desenvolver e avaliar a aceitabilidade de bebidas do tipo *cooler* a base do soro do leite fermentado com kefir adicionadas de frutas e vegetais diversos, por meio de uma oficina gastronômica multidisciplinar, envolvendo alunos e professores dos cursos de Nutrição e Gastronomia das Universidades Federais do Recôncavo Baiano e da Universidade Federal da Bahia.

**Metodologia:** Os grãos de kefir foram inoculados em um 1l de leite integral e fermentados por 20 horas em temperatura ambiente. O leite fermentado obtido foi maturado por 24 horas sob refrigeração e em seguida dessorado por 48 horas utilizando-se um coador de nylon para obtenção do creme de kefir. O soro resultante da produção do creme de kefir foi utilizado como base para a preparação de bebidas tipo *cooler* de quatro sabores: Cenoura com maracujá, tomate, melão com hortelã, e pêra. Os *coolers* de frutas foram preparados utilizando uma proporção de 60% de kefiraride, 30% de frutas e 10% de açúcar. O *cooler* de tomate foi obtido a partir da proporção de 50% de kefiraride e 50% de tomates rasteiros maduros, tendo sido temperado com uma pitada de sal e uma pitada de pimenta do reino. Para o teste de aceitabilidade foi utilizada a escala hedônica de aceitação com os extremos variando entre 1 “desgostei muitíssimo” e 9 “gostei muitíssimo”, contando com a participação de 10 a 11 julgadores previamente treinados. Foi realizado o registro fotográfico do resultado obtido.

**Resultados:** No teste de aceitabilidade, foram atribuídas aos *coolers* de maracujá com cenoura, tomate, melão com hortelã, e pêra as notas médias de 8,7; 3,9; 8,6; e 7,6 pontos respectivamente. Para as bebidas a base de frutas, as notas atribuídas corresponderam às expressões “Gostei muito” e “gostei moderadamente”, e para a bebida a base de tomate a nota atribuída correspondeu a expressão “desgostei moderadamente”.

**Conclusão:** O uso do kefiraride como base para a produção de *coolers* é viável e agrega valor nutricional às bebidas com baixo custo. Sua leve efervescência devido a presença de gás carbônico confere refrescância aos produtos. As bebidas a base de frutas foram mais aceitas em detrimento da bebida temperada com sal possivelmente devido a própria preferência do brasileiro em relação a bebidas doces. A realização de oficinas gastronômicas com a utilização do kefir e seus produtos (creme e soro) podem auxiliar na construção de uma linha gastronômica funcional e saudável. Para tanto faz-se necessária divulgação desses produtos, além da realização de mais estudos objetivando o desenvolvimento de preparações tradicionais contendo o kefir.

1Professora assistente I do curso de Bacharelado em Gastronomia da Escola de Nutrição da UFBA. terezao-lioli@gmail.com

2Professora auxiliar I do Curso de Bacharelado em Gastronomia da Escola de Nutrição da UFBA.

3 Professora associada I do curso de Nutrição da Escola de Nutrição da UFBA

4Professor adjunto III da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia

---

Congresso Gastronomia, Nutrição & Qualidade de vida  
 Área: Food Service/Gastronomia

## DESENVOLVIMENTO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE NHOQUE DE BATATA DOCE COM CREME DE KEFIR E MOLHO DE CARNE SECA

Oliveira, T.C.O.<sup>1</sup>, Souza, E.L.<sup>2</sup>, Silva, M.R.<sup>3</sup>, Santos, F.L.<sup>4</sup>

Apresentadora: OLIVEIRA, T.C.O. Modalidade: Tema livre ou pôster

Instituições: UFRB – Universidade Federal do Recôncavo

da Bahia e UFBA – Universidade Federal da Bahia  
Bahia, Brasil

O uso de alimentos funcionais tem sido indicados por diversos pesquisadores e profissionais de saúde devido a seus inúmeros benefícios já comprovados para o organismo humano. O kefir é caracterizado como um produto funcional probiótico, resultante da fermentação alcoólica e láctica do leite pelos grãos de kefir. Estes caracterizam-se como uma associação simbiótica de bactérias e leveduras que tradicionalmente são cultivados de forma artesanal, sendo distribuídos gratuitamente. O presente trabalho teve por **objetivo** desenvolver e avaliar a aceitabilidade de um nhoque de batata doce com recheio de creme de kefir em substituição a outros tipos de queijos cremosos como o *cream cheese*, por meio de uma oficina gastronômica multidisciplinar, envolvendo alunos e professores dos cursos de Nutrição e Gastronomia das Universidades Federais do Recôncavo Baiano e da Universidade Federal da Bahia. **Metodologia:** Os grãos de kefir foram inoculados em um l de leite integral e fermentados por 20 horas em temperatura ambiente. O leite fermentado obtido foi maturado por 24 horas sob refrigeração e em seguida foi dessorado por 48 horas utilizando-se um coador de nylon para obtenção do creme de kefir. Procedeu-se ao preparo do nhoque amassando-se as batatas doce cozidas com casca e acrescentando-se ovo, farinha e sal para dar ponto a massa. Moldou-se bolinhas recheando-se com uma colher de chá de creme de kefir, que em seguida foram cozidas em água fervente com sal. O molho foi obtido a partir da carne seca desfiada previamente dessalgada, refogada com cebola e alho *brunoise*. A mistura foi deglaceada com vinho tinto e cozida por 10 minutos juntamente com tomates rasteiros *concassé*, louro e pimenta do reino. A massa cozida foi coberta com o molho e decorada com salsa picada e queijo parmesão ralado. Para o teste de aceitabilidade foi utilizada a escala hedônica de aceitação com os extremos variando entre 1 “desgostei muitíssimo” e 9 “gostei muitíssimo”, contando com a participação de 14 julgadores previamente treinados. Foi realizado o registro fotográfico do resultado obtido. **Resultados:** A montagem da preparação nhoque de batata doce com recheio de creme de kefir e molho de carne seca resultou num prato colorido e atrativo esteticamente. No teste de aceitabilidade, foram atribuídas a esta preparação a nota média de 8,7 pontos, correspondendo a expressão “Gostei muitíssimo”.

**Conclusão:** A substituição de queijos cremosos por creme de kefir de leite é possível e desejável, pois agrega funcionalidade nutricional às preparações gastronômicas com baixo custo. A realização de oficinas gastronômicas com a utilização do kefir pode auxiliar na construção de uma linha gastronômica saudável. Para tanto faz-se necessária a divulgação desses produtos, além da realização de mais estudos objetivando o desenvolvimento de preparações tradicionais contendo o kefir.

1 Professora assistente I do curso de Bacharelado em Gastronomia da Escola de Nutrição da UFBA. terezaolioli@gmail.com

2 Professora auxiliar I do Curso de Bacharelado em Gastronomia da Escola de Nutrição da UFBA.

3 Professora associada I do curso de Nutrição da Escola de Nutrição da UFBA

4 Professor adjunto III da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia

---

14º congresso internacional de gastronomia e nutrição

### DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO DE BALAS MASTIGÁVEIS ENRIQUECIDO COM CASTANHA-DO-BRASIL O - BERTHOLLETIA EXCELSA H.B.K (LECYTHACEAE)

Ivone Lima SANTOS<sup>1</sup>; Jaime Paiva Lopes AGUIAR<sup>2</sup>; Francisca das Chagas do Amaral SOUZA<sup>2</sup>

INPA – Instituto Nacional de Pesquisa da Amazônia – Manaus/AM. Brasil

Com a produção de 509 milhões de toneladas por ano, o Brasil é o segundo maior produtor mundial de bombons, confeitos e caramelos. O aparecimento da categoria de balas, bombons e confeitos funcionais ou fortificados é uma tendência mundial englobando os produtos fortificados com vitaminas, minerais ou outros ingredientes com algum aspecto nutricional ou propriedade relacionada à saúde. Tendo em vista a grande produção nacional, os bombons assumem grande importância na indústria alimentar e as diferentes formulações determinam a qualidade do produto final bem como sua aceitação no mercado. Diante disso as indústrias de alimentos devem aproveitar o momento de franca expansão dos produtos com apelo nutricional e/ou funcional e desen-



volver produtos que tragam benefícios importantes para os consumidores. Com isso, devem-se priorizar matérias-primas da região com a intenção de aumentar o seu consumo. A Castanha-do-Brasil (*Bertholletia excelsa* H.B.K) é uma planta nativa da Amazônia e uma das mais importantes espécies de exploração extrativista. A castanha tem alto valor nutritivo e é altamente energética, pois fornecem 751 kcal/100g sendo apreciadas internacionalmente podendo ser consumidas “in natura” ou em mistura com outros alimentos, fazendo com que possuam alto valor econômico. E levando em consideração seu alto valor nutritivo, o fruto pode ser consumido em diversas opções, sendo uma delas na forma de balas ou bombons mastigáveis. Sendo assim este trabalho teve como objetivo o desenvolvimento e caracterização de bombom enriquecido com Castanha-do-Brasil (*Bertholletia excelsa* H.B.K). Para a elaboração do bombom foi utilizado a amêndoa da castanha triturada e parcialmente torrada juntamente com outros ingredientes do comércio varejista, e após, para a caracterização foram realizadas as análises de composição centesimal. Os resultados das análises físico-químicas foram de 33,42 para umidade; 10,15 de proteína; 0,66 lipídeos e 1,68 de cinzas, onde a quantidade de proteínas se mostrou significativa, já que na amêndoa esse valor é de 14,2. O mesmo também apresentou características organolépticas agradáveis e semelhantes aos comercializados pela indústria de alimentos, como textura, aparência e sabor agradável, porém característico da castanha conforme preconiza a legislação vigente, além de possuir os aspectos nutricionais do fruto podendo este representar uma fonte opcional na adesão de nutrientes, principalmente de proteínas, presentes na castanha.

**Palavras-chave:** Castanha-do-Brasil, Bombom, Enriquecido.

Congresso: Nutrição, Longevidade e qualidade de vida  
 Área: Nutrição e saúde pública

### **EFEITOS DA INGESTÃO AD LIBITUM DE CHÁ DE ERVA-MATE (*ILEX PARAGUARIENSIS*) SOBRE O COLESTEROL, TRIGLICERÍDEOS E GLICOSE EM RATOS WISTAR MACHOS, AOS 240 DIAS DE IDADE, COM DIETA HIPERLIPÍDICA**

Padoin, M.J.; Cantelli, K.R.; Fronza, J.L. Universidade Estadual do Oeste do Paraná, Cascavel/PR/Brasil.  
 Autor responsável pela apresentação: Maristela Jorge Pa-

doin  
 Pôster

O trabalho avaliou o efeito da ingestão *ad libitum* do chá de erva mate sobre as taxas de glicose, colesterol e triglicerídeos plasmáticos em ratos wistar com dieta hiperlipídica, aos 240 dias de idade, e também a gordura retroperitoneal (RET) e epididimal (EPI). Foram utilizados Grupo Controle (GC, n=12)=água+dieta hiperlipídica; e Grupo Ingestão (GI, n=12)=chá de erva-mate+dieta hiperlipídica. O chá era preparado diariamente, a erva-mate+água destilada fervente (50 g de *Ilex paraguariensis* para cada 1000 mL de água), em infusão por 5 minutos, era filtrado e resfriado. Na dieta a ração era umedecida em água, e a gordura animal adicionada à mesma (1000g de ração para 500g de gordura animal). A dieta foi administrada dos 240 aos 300 dias de idade, *ad libitum*. Foram pesados semanalmente durante o experimento, e mantidos por 2 horas em jejum antes do sacrifício para coleta dos resultados. A glicose foi analisada por glicosímetro e colesterol total e triglicérides por kits específicos Liquiform Labtest®. A gordura RET e EPI foram pesadas em balança analítica. A análise do material foi realizada em espectrofotômetro com absorbância a 500nm para o colesterol e 505nm para triglicerídeos. A estatística foi pela análise de variância (ANOVA), seguidos de teste de Newman-Keuls, significância de  $p < 0,05$ . O presente trabalho foi aprovado pelo parecer 19/2010 do CEEA-AP/UNIOESTE. Os resultados mostraram haver diferenças estatísticas na taxa de triglicerídeos (GC=281,44±109,79; GI=117,99±14,15), no peso adquirido durante o experimento (GC=99,6±13,1; GI=77,8±11,6), na gordura RET (GC=33,54±3,95, GI=24,23±1,23), na gordura EPI (GC=17,75±1,49; GI=14,77±0,68), e nas dosagens de colesterol (GC=124,06± 13,50; GI=91,82±10,57). Não houveram diferenças nas dosagens de glicose (GC=80,5±2,4; GI=96,3±2,6), e na ingestão de líquido (GC=17,90±1; GI=20,69±0,95). Os resultados indicaram que a ingestão crônica de chá de *Ilex paraguariensis*, por ratos Wistar machos com 240 dias de idade, diminui a quantidade de gordura RET e EPI, além de prevenir a elevação das taxas de triglicerídeos e colesterol.

14º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida

Área de submissão: Nutrição Clínica

## **EFEITOS NA GESTAÇÃO PÓS GASTROPLASTIA: IMPLICAÇÕES MATERNAS E NEONATAIS**

Viana, K.; Moura, D.; Silveira, S.; Azevedo, F; Garcia, L.

Universidade Potiguar – Natal/RN – Brasil

Autor apresentador: Kátia Roseanny Silva Viana.

Forma de apresentação: Pôster

A obesidade considerada como uma das principais causas de mortalidade no mundo, na qual mulheres em idade reprodutiva têm maior prevalência entre a população mundial. O tratamento cirúrgico da gastroplastia é uma alternativa utilizada antes da gestação, visando à redução na incidência das complicações relacionadas à obesidade materna. A gravidez após este procedimento pode ocasionar implicações obstétricas e neonatais, sabendo-se que a cirurgia altera o estado nutricional do paciente. O objetivo do estudo foi conhecer os resultados maternos e neonatais de gestação após a gastroplastia. Consiste de revisão literária de caráter exploratório descritivo, procedido por levantamento bibliográfico em artigos originais, publicados nos idiomas português e inglês, disponível em acervos virtuais de bases de dados científicas, como: Scielo Brasil, BVS-biblioteca virtual em saúde, ScienceDirect e Scopus, com espaço temporal entre o período de 2006 a 2012. Como resultados, houve redução na incidência da hipertensão, pré-eclampsia e diabetes gestacional. Não houve diferenças significativas em relação à taxa de aborto e a parto cesariano. A anemia materna foi significativamente maior em gestação pós gastroplastia. Quanto às condições de nascimento dos neonatais, houve maior prevalência de menor peso ao nascer, pré-termos e neonatais pequenos para idade gestacional. As taxas de macrossomia foram reduzidas após a cirurgia. Não foram encontradas diferenças significativas nas taxas de mortalidade perinatal, baixo índice de Apgar e malformações fetais. Os resultados reforçam que complicações maternas e neonatais podem ser evitadas, a partir do monitoramento nutricional e atenção nas dosagens de suplementação, estabelecendo assim atendimento específico para o grupo em estudo.

Palavras-chave: Gestação; Cirurgia da Obesidade; Nutrição; Neonatais

Congresso de Gastronomia e Nutrição

Área: Food Service/Gastronomia

## **ELABORAÇÃO, ASPECTOS NUTRICIONAIS E ACEITABILIDADE DE VERSÃO INTEGRAL DE “ROLINHO PRIMAVERA” ENRIQUECIDO COM RESÍDUO DO PROCESSAMENTO DE “LEITE” DE SOJA**

Desenvolvido no Centro Universitario Jorge Amado – Salvador-Bahia-Brasil

Autor Apresentador: Luciana Carla Santos Oliveira

Apresentação: Poster

**Amaral A<sup>1</sup>, Santos L<sup>1</sup>, Oliveira L<sup>1</sup>, Costa L<sup>2</sup>.**

<sup>1</sup> Graduandas em Nutrição. Centro Universitário Jorge Amado, Campus Paralela, Salvador – BA.

<sup>2</sup> Docente do curso de Nutrição. Centro Universitário Jorge Amado, Campus Paralela, Salvador - BA.

Os rolinhos primavera (harumaki) tiveram provavelmente sua origem na celebração do Ano Novo Chinês, chamada de Festival da Primavera. Tendo em vista que a culinária oriental mostra-se cada vez mais popular entre populações ocidentais, produtos típicos desta culinária servem como bons veículos de enriquecimento nutricional. As calorias do harumaki podem variar bastante, dependendo muito do seu recheio. A soja processada de diversas maneiras dá origem a produtos e subprodutos de grande importância nutricional, como o “okara”, resultante do processamento do extrato aquoso de soja (“leite”). O Objetivo do trabalho foi desenvolver uma nova formulação de rolinho primavera integral e assado, enriquecido com okara, avaliar o seu conteúdo nutricional e sensorial. Foram utilizados 30% de farinha de trigo integral e 100g de okara desidratado para enriquecimento do valor nutricional do produto desenvolvido. O valor nutricional da porção (60g) do produto foi calculado conforme normas da legislação brasileira vigente para rotulagem nutricional de alimentos. O produto apresentou um perfil nutricional interessante, sobretudo quanto ao teor de proteínas (7,4g) e fibras (2,6g), suprimindo 10% das necessidades diárias de ingestão e ao baixo teor de gorduras saturadas (0,9g). Assim, a utilização do okara demonstra ser, do ponto de vista nutricional, um recurso que propicia a complementação e/ou suplementação alimentar. Foi avaliado o nível de aceitação do produto desenvolvido

e a intenção de compra através de escalas mistas estruturadas de 9 e 5 pontos, respectivamente. Participaram ao todo 51 julgadores não treinados, com idades entre 20 e 50 anos. Todos os atributos avaliados (aparência geral, cor da massa, cor do recheio, aroma, sabor, textura e aceitação global) apresentaram índices de aceitabilidade acima de 70%, destacando-se o sabor (80%) e a textura (81%). Quanto à intenção de compra, 66% dos julgadores afirmaram que “certamente compraria” e 22% que “provavelmente compraria” o produto caso o encontrasse disponível nos mercados de Salvador. Nenhum dos participantes atribuiu notas negativas quanto à intenção de compra do produto. Assim, o produto desenvolvido demonstra possuir características sensoriais atrativas, constituindo-se em uma versão saudável da tradicional receita de rolinho primavera.

**Palavras-chaves:** Aceitabilidade, Consumidor, Okara, Rolinho Primavera, Sensorial, Soja, Valor nutricional.

Congresso de Gastronomia e Nutrição  
 Área: Food Service/Gastronomia

## ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE SORVETE DE CUPUAÇU ENRIQUECIDO COM FRUTOOLIGOSSACARÍDEOS

Desenvolvido no Centro Universitario Jorge Amado – Salvador-Bahia-Brasil

Autor Apresentador – Aline Amaral

Apresentação - Pôster

**Amaral A<sup>1</sup>, Paixão J<sup>1</sup>, Mutti Laércio<sup>1</sup>, Oliveira L<sup>1</sup>, Costa L<sup>2</sup>.**

<sup>1</sup> Graduandos em Nutrição. Centro Universitário Jorge Amado, Campus Paralela, Salvador – BA.

<sup>2</sup> Docente do curso de Nutrição. Centro Universitário Jorge Amado, Campus Paralela, Salvador - BA.

Sorvete é uma sobremesa gelada à base de laticínios, como leite ou nata, à qual é adicionada fruta ou outros ingredientes e sabores. A maior parte contém açúcar, embora alguns sejam feitos com adoçantes. O cupuaçu é uma das frutas mais populares da Amazônia é rico em proteínas, cálcio, fósforo e vitaminas A, B1, B2 e C. Além das vitaminas e sais minerais, a fruta é rica em pectina, uma fibra solúvel que ajuda a manter bons níveis de colesterol. Os

frutooligossacarídeos são polímeros naturais de frutose que usualmente são encontrados ligados a uma molécula inicial de glicose. Os FOS desempenham funções fisiológicas como alteração do trânsito intestinal com efeito de redução de metabólitos tóxicos, controle da pressão arterial, melhoria da biodisponibilidade de minerais, como cálcio, aumentando sua absorção e diminuindo o risco de osteoporose, redução do colesterol plasmático e da hipertriglicéridemia. O Objetivo do trabalho foi desenvolver uma nova formulação de um sorvete de cupuaçu enriquecido com FOS (frutooligossacarídeos), visando aumentar o teor de fibra da formulação, diminuir o teor de gordura, avaliar o seu conteúdo nutricional, aceitabilidade e intenção de compra. O valor nutricional da porção (100ml) do produto foi calculado conforme normas da legislação brasileira vigente para rotulagem nutricional de alimentos. A adição de FOS contribuiu no aumento da concentração de fibra alimentar no sorvete de cupuaçu, além disso a adição de gengibre e da própria fruta, conferiu ao produto um teor adequado de vitaminas e minerais, potencializando o seu valor funcional. Foi avaliado o nível de aceitação do produto desenvolvido e a intenção de compra através de escalas mistas estruturadas de 9 e 5 pontos, respectivamente. Participaram ao todo 50 julgadores não treinados, com idades entre 20 e 50 anos. Todos os atributos avaliados (aparência geral, aroma, sabor, textura) apresentaram índices de aceitabilidade acima de 80%, destacando-se a aparência (90,4%) e o sabor (87,3%). Quanto à intenção de compra, 48% dos julgadores afirmaram que “certamente compraria” e 34% que “provavelmente compraria” o produto caso o encontrasse disponível nos mercados de Salvador. Nenhum dos participantes atribuiu notas negativas quanto à intenção de compra do produto. Assim, o produto desenvolvido demonstra possuir características sensoriais atrativas, constituindo-se em uma versão saudável do sorvete de cupuaçu enriquecido com FOS.

**Palavras-chaves:** Aceitabilidade, Consumidor, Frutooligossacarídeos, Sorvete, Sensorial, Valor nutricional.

Mega Evento de Nutrição 2013.  
 Congresso Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida; Nutrição Esportiva ou Gastronomia e Nutrição.  
 Área: Nutrição e Saúde Pública.

## ENTEROPARASITAS E SUJIDADES PRESEN-

## TE EM SALDAS MINIMAMENTE PROCESSADAS: UMA QUESTÃO DE SAÚDE PÚBLICA

Pacheco D, Lacerda J\*, Melo, Lustosa ; Diniz D.  
Universidade Estadual do Ceará.  
Fortaleza-Brasil.

**Objetivo:** Os produtos minimamente processados são aqueles que passam por algum tipo de beneficiamento, ou seja, acontece alguma transformação na sua forma natural, porém mantém a qualidade do produto fresco. As doenças alimentares causadas por helmintos e protozoários transmitidos pelo consumo de hortaliças consumidas cruas tem sido ocasionada por vários fatores, destacando a expansão do comércio de gêneros alimentícios, o consumo extradomiciliar de refeições rápidas e pré-preparadas e o crescimento populacional desordenado nos grandes centros urbanos. O trabalho teve como objetivo averiguar as condições higiênico-sanitárias das saladas minimamente processadas, em redes de supermercados na cidade de Fortaleza nos meses de Janeiro a Fevereiro de 2013.

**Metodologia:** Foram colhidas e analisadas 12 amostras de saladas de uma única marca composta de três variedades de saladas. As amostras foram identificadas, codificadas e posteriormente acondicionadas individualmente em recipientes de plástico próprio, e em seguida, armazenadas em bolsa térmica e encaminhadas, para Laboratório de Segurança Alimentar e Nutricionais (LABSAN) da Universidade Estadual do Ceará, para processamento e análise pelo Método de Sedimentação Espontânea com modificação.

**Resultados:** Foram encontradas as seguintes estruturas parasitárias: *E. coli*; *E.histolytica*; cisto de *Giardia*; oocisto de *Eimeria*; oocisto de *Toxoplasma*; *Tênia sp*; larva de *Stroglyoides sp*; larva de *Ancylostoma sp* e ovo *Ancylostoma sp*. Foram visualizadas também diversas sujidades tais como: rotífero, resto de inseto, ácaros de vida livre e parasitas de vida livre.

**Conclusão:** Os resultados apresentados são expressivos uma vez que foram pesquisados variedades de saladas minimamente processadas e o exame parasitológico das hortaliças evidenciou contaminação por vários enteroparasitas patogênicos e não patogênicos ao homem. Considerando a elevada frequência de contaminação e o potencial risco de doenças veiculadas pelos alimentos, sugerimos o fortalecimento do sistema de vigilância sanitária para fiscalização de alimentos oferecidos à população, incluindo

legislação adequada, bem como a necessidade de medidas que propiciem uma melhoria na qualidade higiênico-sanitária desses alimentos.

\*Autor apresentador: Jéssica Lana Sales Lacerda.  
Tipo de apresentação: Pôster

---

Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida  
Área a que se destina: Nutrição Clínica

## ESTADO NUTRICIONAL DAS CRIANÇAS DE UM MUNICÍPIO DO NORDESTE BRASILEIRO

Oliveira, J. V. B.; Rodrigues, J. B. S.; LIMA, R. P. A.  
Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, Brasil.  
Autor apresentador: Jéssica Vicky Bernardo de Oliveira  
Apresentação em Pôster

**Objetivo:** Avaliar o estado nutricional das crianças com idade de 0 – 9 anos de um município do nordeste do Brasil.

**METODOLOGIA:** Tratou-se de um estudo de base populacional, de corte transversal, realizado em um Distrito Sanitário do município de João Pessoa, delimitado pela Secretaria de Saúde do Município. O presente trabalho constitui um subprojeto inserido em um projeto intitulado: “Primeiro diagnóstico e intervenção da situação alimentar, nutricional e das doenças não transmissíveis mais prevalentes da população do município de João Pessoa” (I DISANDNT/JP). Este estudo teve como entidades proponentes a Universidade Federal da Paraíba (UFPB), Centro de Ciências da Saúde, em parceria com a Prefeitura Municipal de João Pessoa. Os órgãos de apoio financeiro foram: o Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), Ministério da Saúde e Fundação de Apoio à Pesquisa do Estado da Paraíba (FAPESQ-PB). Fez-se uma amostragem para o município utilizando informações fornecidas pela prefeitura, como mapa do município, número de quadra por bairro, valores do Imposto Predial e Territorial Urbano (IPTU's) e dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2007). Este trabalho foi aprovado pelo comitê de ética do Centro de Ciências da Saúde da Universidade Federal da Paraíba, sob o número de protocolo nº. 0493. Para a mensuração do peso, foi utilizada uma balança digital eletrônica, da

marca PLENNA, modelo *Lumina mea* 02550, com capacidade de até 150 Kg e precisão de 100 g, utilizando as recomendações de acordo com o Kac et al. (2007). Para a tomada de medidas de estatura utilizou-se uma fita métrica elaborada por técnicos da Fundação de Assistência ao Estudante e utilizada no Programa Mundial de Alimentos, não extensível de 2 m de comprimento, utilizando as recomendações de acordo com o Kac et al. (2007). O indicador utilizado para avaliar o estado nutricional das crianças foi o Índice de Massa Corporal (IMC) segundo classificação da *World Health Organization* – WHO (2007).

**Resultados:** O estudo foi realizado com 64 crianças com idade entre 0 e 9 anos, 68,4% das crianças eram eutróficas, 19,8% estavam com sobrepeso e 11,8% tinham obesidade.

**Conclusão:** Este trabalho contribui para apresentar os dados do perfil nutricional das crianças do município de João Pessoa/PB, afim do governo criar estratégias de políticas públicas para incentivar hábitos saudáveis, como consumo alimentar de frutas e verduras e prática de atividade física.

---

Congresso de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida. Área temática: Nutrição e Saúde Pública

### ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS DE 0 A 2 ANOS ATENDIDAS PELO SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE PIRAPEMAS- MA

LIMA,W.; CABRAL, N.; ROCHA, M.; HORTEGAL, E.; MAGALHAES, E.

ESTÁCIO FACULDADE SÃO LUIS- SÃO LUIS/ BRASIL.  
 AUTOR QUE IRÁ APRESENTAR O POSTER: NAYRA ANIELLY LIMA CABRAL

**Objetivo:** investigar o estado nutricional de crianças de 0 a 2 anos atendidas pelo Sistema Único de Saúde do município de Pirapemas-MA.

**Metodologia:** Tratou-se de uma pesquisa descritiva. Foram avaliadas todas as crianças que frequentavam a Unidade de Saúde pública de Pirapemas-MA. Não foram incluídas as crianças que não tiveram acompanhamento do Sistema Único de Saúde de Pirapemas e não residiam no município. Coletaram-se dados sobre as características socio-

econômicas, demográficas e antropométricas das crianças e de seus responsáveis. As variáveis estudadas foram: sexo da criança (feminino ou masculino); cor da pele da criança (branco, parda/mulata/morena, negra/preta, amarelo oriental (japonesa, chinesa, coreana)); peso da criança e altura da criança; estado nutricional segundo as curvas do *National Center for Health Statistics* (NCHS) e Organização Mundial de Saúde (OMS); sexo do responsável; (masculino e feminino); parentesco do responsável (mãe, pai, tio, avó); escolaridade do responsável (ensino fundamental incompleto, ensino fundamental completo, ensino médio incompleto, ensino médio completo e ensino superior); renda da família (menor que um salário mínimo, um salário mínimo, maior que um salário mínimo). O referido estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com parecer consubstanciado de número 229.189.

**Resultados:** Do total das 101 crianças incluídas na pesquisa, 97% dos seus responsáveis era do sexo feminino. A renda familiar de 84% das crianças era maior ou igual a 1 salário mínimo, 93% dos responsáveis era a mãe, onde 93% dos responsáveis frequentou a escola, sendo que 48% possui o ensino fundamental incompleto. Com relação às crianças, 56% era do sexo feminino, 91% não possuía a certidão de nascimento, 86% era parda/mulata/morena, quanto a avaliação antropométrica pelo OMS, 80% das crianças eram eutróficas com relação ao peso por idade (P/I), quanto ao peso por altura (P/A) 40% eram eutróficas e segundo altura por idade (A/I) 61% tinham a estatura adequada para a idade e de acordo com a avaliação antropométrica pelo NCHS, 51% das crianças eram eutróficas com relação ao peso por idade (P/I), quanto a altura por idade (A/I) 58% tinham a estatura adequada e no peso por altura (P/A) 46% eram eutróficas.

**Conclusão:** Notou-se baixa frequência de desnutrição. As curvas da OMS e NCHS identificaram menores proporção de déficits nutricionais.

---

14º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida.

Área: Nutrição e Saúde Pública

### ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES DE UM MUNICÍPIO DO SEMIÁRIDO DO NORDESTE BRASILEIRO.

Ramires, Elyssia; Menezes, Risia; Oliveira, Juliana; Oliveira, Maria; Temoteo, Tatiane; Leal, Vanessa; Longo-Silva, Giovana; Costa, Emília; Asakura, Leiko. Universidade Federal de Alagoas – UFAL. Maceió –AL. Brasil.  
Apresentação do Trabalho em pôster, autor: Elyssia Karine Nunes Mendonça Ramires.

**Objetivo:** avaliar o estado nutricional dos escolares, de um município pertencente à região do semiárido nordestino.

**Métodos:** trata-se de um estudo transversal, envolvendo 861 crianças e adolescentes, de 5-19 anos. Foram utilizados os índices Altura/Idade e o Índice de Massa Corporal/Idade (IMC/Idade), sendo considerados com déficit estatural as crianças e adolescentes com altura < -2 desvios-padrão e com excesso peso o escore  $z \geq 1$ .

**Resultados:** A prevalência de desnutrição e de excesso peso foram 9,1% e 24,0%, respectivamente. O excesso de peso e o déficit estatural foram maiores a partir dos 15 anos sendo a média do escore  $z = 0,59$  ( $p = 0,01$ ) e  $z = 1,13$  ( $p = 0,0001$ ), respectivamente. O excesso de peso acometeu todas as faixas etárias analisadas e, de forma mais acentuada, os indivíduos maiores de 15 anos e do sexo feminino, apresentando médias de escore  $z = 0,35$  (sexo feminino) e  $0,59$  (>de 15 anos).

**Conclusões:** os resultados sugerem que a questão do excesso de peso, aqui representados pelo somatório das duas condições, a saber: sobrepeso/obesidade, deve ser tratada, como problema de saúde pública, de forma intersectorial, nesta população, com a mesma atenção e cuidado que a desnutrição demanda, com o objetivo de viabilizar as intervenções que impactem positivamente na redução dessa condição de forma a contribuir com a melhoria do estado nutricional de escolares.

---

14º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida.  
Nutrição em Saúde Pública

## ESTADO NUTRICIONAL E ALIMENTAR DE IDOSOS ATENDIDOS NA ATENÇÃO PRIMÁRIA A SAÚDE

OLIVEIRA, F. G.P<sup>1</sup>; LAPENDA, J.C.L.; SIQUEIRA, A.B.L. Faculdade do Vale do Ipojuca – FAVIP, Caruaru, Brasil.

<sup>1</sup> Autora apresentadora do trabalho/ Pôster.

O envelhecimento se caracteriza como um fenômeno fisiológico de comportamento social ou cronológico. É um processo biossocial de regressão, observável em todos os seres vivos, expressando-se na perda da capacidade ao longo da vida, devido à influência de diferentes variáveis como genéticas, danos acumulados e estilo de vida, além de alterações psicoemocionais. O aumento da expectativa de vida, a diminuição da taxa de natalidade, o melhor controle de doenças infectocontagiosas e crônico-degenerativas. No Brasil, a população de idosos era de 15 milhões em 2002 e estima-se que em 2020 o número de pessoas acima de 60 anos de idade terá crescido 16 vezes em relação a 1950.

**Objetivo:** Avaliar o estado nutricional e consumo alimentar de idosos acompanhados por um Núcleo de Apoio a Saúde da Família (NASF).

**Metodologia:** Trata-se de um estudo do tipo transversal descritivo, com coleta de dados primários. Foram coletadas as variáveis Peso, Circunferência da Cintura e Quadril, Altura, Idade, Doenças Preexistentes. Para avaliação qualitativa da dieta utilizou-se um questionário de frequência de consumo alimentar, elaborado por Maciel & Enes (2006), que contempla a análise de três grupos de alimentos: energéticos, proteicos e reguladores. Efetuadas explicações sobre a finalidade do estudo através de informe a Secretaria Municipal de Saúde. O tratamento estatístico foi realizado no Software estatístico EPI-INFO versão 7.0.1.

**Resultados:** No grupo estudado predominavam indivíduos do sexo feminino representando 98,07% da população. A faixa etária dos idosos estudados variou entre 60 a 82 anos, destes 77,13% são Hipertensos, 33,50% diabéticos tipo II e 15,33% apresentavam dislipidemias. A avaliação antropométrica segundo IMC encontrou 20% e 66,72% sobrepeso e obesidade. Com relação á RCQ 12% da amostra apresentaram-se moderada, 36% e 52% alta e muito alta. Com relação ao consumo alimentar verificou-se que os alimentos energéticos eram os mais consumos entre os idosos estudados, identificou-se o pão (97%), café (72%) e suco de frutas (28%) diariamente. Com relação aos alimentos de origem proteicos verificou-se um consumo diário de feijão (75%) e leite e derivados (32%). A carne bovina era consumida de 4-6 vezes por semana. Quanto à ingestão de frutas e verduras, apresentaram consumo diário de 55% e 42% se-

guidos dos legumes com 34% de consumo. **Conclusão:** Verificamos o aumento de obesidade e sobrepeso mesmo em idosos acima de 75 anos. Os resultados apresentam –se desfavoráveis, visto o baixo consumo de alimentos ricos em fibras e o aumento do consumo do grupo dos carboidratos, sendo o consumo de suco de frutas diário também insatisfatório. Como esses resultados buscaremos incluir programas habituais para promover pequenas e confortáveis, mas importantes mudanças, por um longo período de tempo.

**Palavras-chaves:** Avaliação nutricional, saúde e alimentação.

---

Congresso de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida. Área temática: Nutrição e Saúde Pública

### ESTADO NUTRICIONAL E NÍVEL DE ATIVIDADE FÍSICA DE PACIENTES HIPERTENSOS ACOMPANHADOS PELO HIPERTENSÃO DE SÃO LUIS-MA

CABRAL, N.; RIBEIRO, V; HORTEGAL, E.; FRANÇA, A.; SANTOS, A.; SALGADO FILHO, N.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO/ DEPARTAMENTO DE SAÚDE PÚBLICA/ POS GRADUAÇÃO EM SAÚDE COLETIVA- SÃO LUIS/ BRASIL.

AUTOR QUE IRÁ APRESENTAR O TEMA LIVRE: NAYRA ANIELLY LIMA CABRAL

**Objetivo:** Determinar o estado nutricional e o nível de atividade física de pacientes hipertensos acompanhados pelo Programa do Sistema de Cadastramento e Acompanhamento de Hipertensos e Diabéticos – Hipertensão de São Luis - MA.

**Metodologia:** Tratou-se de um estudo do tipo transversal com 276 pacientes cadastrados pelo Hipertensão, em duas unidades de saúde de São Luis (MA). As variáveis avaliadas foram sociodemográficas, estado nutricional segundo o Índice de Massa Corporal (IMC), risco cardiovascular segundo circunferência da cintura (CC) e razão de cintura quadril (RCQ) e o nível de atividade física segundo o *International Physical Activity Questionnaire* (IPAQ) - versão curta. Os indivíduos que praticavam 150 minutos ou mais de atividade física semanal foram considerados ativos e os que somaram um

tempo menor que 150 minutos foram considerados insuficientemente ativos (irregularmente ativos e/ou inativos). A avaliação antropométrica foi realizada por meio da aferição do peso (em quilogramas) em balança portátil digital (*Plena\**), altura (em metros) em estadiômetro (*Altuxata\**) e CC (em centímetros) com fita métrica não extensível. A CC foi obtida no ponto médio entre a última costela e a crista ilíaca, no momento da expiração. A adequação do peso para a altura foi determinada através do IMC, obtido a partir da razão entre o peso corporal e o quadrado da altura, e as pacientes foram classificadas como eutróficas se  $IMC < 25,0 \text{ kg/m}^2$ , com sobrepeso se  $IMC \geq 25,0 \text{ kg/m}^2$  e  $< 30,0 \text{ kg/m}^2$  e obesas se  $IMC \geq 30,0 \text{ kg/m}^2$ , de acordo com a Organização Mundial de Saúde. A RCQ foi calculada a partir da divisão da CC pela circunferência do quadril. Os dados foram digitados em duplicata e analisados no pacote estatístico STATA 11.0. O nível de significância adotado foi de 5%. O trabalho foi aprovado pelo comitê de ética em pesquisa com número de parecer substanciado 3128/2009.

**Resultados:** a maioria dos entrevistados era do sexo feminino (74,6%), não idosa (51,8%), solteira (45,1%), não era tabagista (60,9%), nem etilista (84,4%), irregularmente ativa segundo o IPAQ (63,6%), com excesso de peso (68,8), possuía CC (65,8%) e RCQ alteradas (78,2%). A variável que teve associação estatística significativa com o nível de atividade física foi a idade com p-valor de 0,003.

**Conclusão:** Observa-se que os indivíduos estudados precisam de uma atenção especial devido ao elevado percentual de excesso de peso e do baixo nível de atividade física. Com isso, seria importante promover educação nutricional e educação física para melhorar a qualidade de vida dos pacientes.

---

Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida  
 Nutrição e Saúde Pública

### ESTRATÉGIAS DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL EM UMA CRECHE MUNICIPAL NO INTERIOR DA BAHIA

TEIXEIRA, M.M.\*

\* Pós Graduada do Curso de Nutrição em Saúde Pública

(Unigrad Pós Graduação e Extensão), Vitória da Conquista, Bahia, Brasil.

Apresentadora do trabalho: Maísa Moreira Teixeira.

Pôster

A educação nutricional direcionada às crianças pré-escolares deve ser desenvolvida de uma forma lúdica e criativa, com o objetivo de aprimorar e/ou criar estratégias pedagógicas e políticas de promoção e prevenção da saúde, além de modificações de atitudes e de práticas alimentares. **Objetivo:** o presente trabalho teve como objetivo aplicar métodos lúdico-pedagógicos em educação nutricional com pré-escolares de uma Creche Municipal no interior da Bahia, visando o emprego da linguagem artística, corporal e verbal e a formação de hábitos alimentares saudáveis. **Metodologia:** As atividades de educação nutricional foram desenvolvidas no período de abril a junho de 2013. Participaram do estudo, 57 pré-escolares entre 2 a 5 anos de idade, de ambos os sexos, divididos em quatro turmas. Para a realização do estudo, obteve-se a assinatura do Termo de Anuência pela Instituição. Inicialmente, realizou-se visita à Creche com o objetivo de analisar o contexto social das crianças, o espaço físico e a disponibilidade de horários para a realização das atividades. Para a execução das atividades, utilizaram-se materiais simples e pouco dispendiosos, tais como: materiais de papelaria e armarinho, material reciclado e outros produzidos manualmente. As dinâmicas utilizadas foram: “Conhecendo os hábitos alimentares”, “Alimentação Saudável”, “Teatro de Fantoches (Conhecendo a profissão do Nutricionista)” e “Caixa Surpresa”. Ressalta-se que todas as atividades tiveram duração de aproximadamente 30 minutos. **Resultados:** Pode-se observar, por meio da utilização de processos lúdicos, que as crianças apresentaram facilidade em assimilar conceitos e receber informações sobre alimentação e nutrição. Com a educação nutricional torna-se possível despertar o interesse e a curiosidade pelos alimentos e a relevância de cada um para a saúde humana. Em todos os encontros, as crianças foram estimuladas a expressar seus hábitos, vontades, preferências e experiências alimentares, além de serem incentivadas ao consumo de frutas, verduras e legumes. **Conclusão:** A educação nutricional é imprescindível nos primeiros anos de vida, pois é nessa fase que há possíveis modificações na conduta alimentar e que se adquire bons hábitos alimentares que continuarão na vida adulta. Faz-se necessário,

programas de educação em saúde na creche e na comunidade ajustados de acordo com os recursos e a formação cultural do público atendido, não se restringindo apenas aos conceitos sobre nutrição. As práticas de saúde devem ser pautadas pela valorização da qualidade dos alimentos durante as refeições e na alimentação, além da conscientização das implicações de uma alimentação inadequada para o indivíduo.

---

Congresso de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida. Nutrição Clínica.

### ESTRESSE OXIDATIVO E INGESTÃO ALIMENTAR EM PACIENTES IDOSOS COM CÂNCER DE PRÓSTATA

Patrícia Nogueira Aguiar, A.; Eslayne Caldas Sales, A.; Pereira Sampaio, A.; Maria Machado Maia, F. Universidade Estadual do Ceará. Fortaleza, Brasil.

Autor: Ana Patrícia Nogueira Aguiar.

Modalidade: Pôster.

O estudo tem o objetivo de avaliar o estresse oxidativo e a ingestão alimentar de pacientes idosos com neoplasia de próstata. A pesquisa teve início após a aprovação do Comitê de Ética, CAAE: 04121512.5.0000.5534. A amostra foi constituída por 26 pacientes com a idade acima de 60 anos. De cada paciente foi retirado 5 mL de sangue por um profissional experiente para dosagem do estresse oxidativo que foi determinada pelas substâncias reativas ao ácido tiobarbitúrico (TBARS) e expressa pela concentração de malondialdeído (MDA). Os dados do consumo alimentar foram coletados através da aplicação de dois recordatórios de 24 horas, sendo um dia de final de semana. Para análise da ingestão alimentar de macro e micronutrientes foram utilizadas os valores de referência das “Dietary Recommended Intake”. Em média, os pacientes ingeriam 1579 kcal, com distribuição percentual de macronutrientes adequadas para carboidratos (56%), proteínas (19%) e lipídeos (26%). Considerando o percentual de confiabilidade de 85%, nenhum paciente apresentou ingestão adequada de cálcio, magnésio, potássio, cobre, tiamina e piridoxina. Além disso, 96% dos pacientes apresentou ingestão inadequada ferro, zinco,



riboflavina, fibra, 81% apresentou ingestão inadequada de niacina e 77% de fósforo. A ingestão de vitamina A encontrada para todos os voluntários foi abaixo do Requerimento Médio Estimado (EAR) e apenas, 30,7% dos voluntários consumiam a vitamina C acima da Ingestão Dietética Recomendada (RDA), ou seja, apresentaram uma ingestão provavelmente adequada. A média de MDA foi de 3,31  $\mu\text{M}$  e 31% desses pacientes apresentaram valores médios de MDA elevados (6,49  $\mu\text{M}$ ) quando comparado com adultos não doentes. Pode-se concluir, portanto, que a ingestão dietética dos pacientes com câncer de próstata foi inadequada para maioria dos nutrientes estudados. Desse modo, uma dieta balanceada em calorias, vitaminas e minerais, principalmente os antioxidantes é de fundamental importância para prevenção do estresse oxidativo nesses pacientes.

---

Nutrição, Longevidade e Qualidade de vida  
 Nutrição e Saúde Pública

### **ESTUDO BIBLIOGRÁFICO DOS EFEITOS COMPARATIVOS ENTRE O CONSUMO DO LEITE INTEGRAL E LEITE DESNATADO EM UMA DIETA PARA O CONTROLE DE PESO**

RAIOL, J.  
 FACULDADE SEAMA  
 Macapá-AP, Brasil.

Autora apresentadora: Jennifer Taynara Pessoa Raiol  
 Forma de apresentação: Pôster

O leite é o primeiro alimento a ser ingerido quando nascemos, e o mesmo é de grande importância para qualquer mamífero recém-nascido de diferentes espécies. Este alimento é rico em nutrientes, vitaminas e minerais essenciais para o crescimento e manutenção de uma vida saudável. Tanto o leite, quanto seus derivados, são fundamentais nas primeiras fases da vida e durante o decorrer de cada ciclo, posto que o cálcio é um mineral primordial para o desenvolvimento ósseo, e este encontra-se presente em grande quantidade no leite. Sua riqueza em constituintes nutritivos e energéticos, em estado facilmente assimilável, torna-o recomendável para uma dieta em todas as faixas etárias. O objetivo deste trabalho consiste na comparação dos efeitos

do consumo do leite integral em relação ao leite desnatado para uma dieta de controle de peso. Sua metodologia baseia-se em referências bibliográficas de língua portuguesa e de cunho científico, sendo as mesmas referentes aos anos de 2000 a 2011. Através desta revisão foi possível chegar ao resultado quanto aos benefícios da ingestão do leite integral ou desnatado e quão o mesmo apresenta-se favorável para o ser humano. Ressaltando sua referência como alimento de fonte auxiliadora durante a regulação de peso. Foi possível esplanar a respeito da importância da gordura presente na composição nutricional do leite e que a mesma sofre alteração quanto ao seu tipo de definição através do processo de desnatação, podendo ser: integral, desnatado, parcialmente desnatado ou semidesnatado. Contudo, perante a conclusão, foi possível frisar a respeito da importância do consumo de leite e seus derivados, além de destacar suas características físico-químicas e os benefícios que as mesmas proporcionam para quem o consome.

---

Nutrição, Longevidade e Qualidade de vida  
 Nutrição e Saúde Pública

### **EVOLUÇÃO DA DIETA NO PRÉ E PÓS OPERATÓRIO EM CIRURGIA BARIÁTRICA: UM ESTUDO DE CASO**

Autor: LUCIO, T.L.; CAMARGO; M.L.M.

\*Graduanda do Curso de Nutrição UBM; \*\*MSc. Em Gestão e Estratégia de Negócios ( professora e orientadora do Curso de Nutrição UBM).

UBM – CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BARRA MANSA, BARRA MANSA, RJ, BRASIL.

APRESENTADOR DO TRABALHO: TATIANE LEMOS LUCIO ( PÔSTER.)

Existem transformações alimentares acontecendo no mundo contemporâneo, onde observamos o número crescente de sobrepesos e obesos, recentemente a cirurgia bariátrica ganhou destaque como uma importante opção terapêutica para esta doença, e é considerada a forma mais eficaz de controla – lá em longo prazo. O objetivo do estudo foi acompanhar a evolução da dieta do paciente submetido à cirurgia de redução do estômago. O estudo foi realizado através de um paciente submetido à cirurgia bariátrica com

25 anos de idade, no período do pré-operatório ao pós-operatório, sendo a técnica cirúrgica realizada bypass gástrico em Y de Roux. No período do pré-operatório foram analisados os exames bioquímicos tais como hemácias, hemoglobina, glicose, colesterol total, LDL, HDL, VLDL, triglicérides e ácido úrico e mensurados o peso (kg), a estatura (m) e a circunferência abdominal (cm) do paciente. Foi realizada uma entrevista através de um questionário com perguntas, abertas e fechadas. No período do pós-operatório, foram avaliados os exames bioquímicos recentes e realizado a avaliação antropométrica onde foi analisado a circunferência de cintura e quadril e também a pesagem do paciente com uma balança digital um mês após a cirurgia na Clínica IMC Resende. Também foi realizado um recordatório de 24 horas na primeira semana após a cirurgia, aplicação de um questionário de frequência alimentar após o primeiro mês com objetivo de identificar a conduta alimentar. O paciente antes da realização da cirurgia consumia grandes quantidades de alimentos com alta densidade calórica e industrializados, apresentando em seu diagnóstico nutricional obesidade mórbida, o valor do VET de uma refeição analisado antes da cirurgia se mostrou acima do necessário para o bom funcionamento do organismo. A quantidade de carboidratos consumida se encontrava em excesso, gerando uma reserva energética que favorecia o agravamento do estado nutricional do paciente, assim como a quantidade de proteína e lipídeos que também estava acima. A avaliação dos micronutrientes mostraram que existem alterações nos valores de vitamina D, vitamina B12, vitamina A, ferro, cálcio e sódio. De acordo com Burgos (2011), deficiências de vários micronutrientes podem ser mais prevalentes em portadores de excesso de peso, principalmente naqueles que sofrem de obesidade mórbida. Tais deficiências são atribuídas ao elevado consumo de alimentos processados, de alta densidade energética e pobre valor nutritivo. O paciente relatou por meio de um questionário, que pesa cento e sessenta e dois kg e mede um e setenta e seis. Dentre os alimentos de sua preferência podemos citar pizza, salgadinho, camarão, lasanha, pudim e doces em geral e os alimentos que não gosta são verduras e frutas. Os motivos que o levaram a procurar a clínica para realização da cirurgia foram para a melhora na qualidade de vida e melhora no estado físico, pois o mesmo interferia na sua auto-estima, causando prejuízos psicológicos. Em relação a saciedade, relatou se alimentar além do necessário já estando muitas vezes saciado, simplesmente por se sentir atraído pelo sabor dos alimentos.

Não realizava nenhum tipo de atividade física e suas expectativas com relação a cirurgia era conseguir melhorar seu estado físico e emocional e ter mais mobilidade para realizar as atividades cotidianas. No pós-operatório o paciente apresentou mudanças na conduta nutricional aumentando o consumo de frutas, verduras, legumes e diminuindo na quantidade dos carboidratos e alimentos industrializados. Analisando os resultados encontrados na segunda avaliação antropométrica, percebemos uma significativa mudança nos valores apresentados. O paciente reduziu 55kg do seu peso inicial, ocasionando uma melhora positiva no seu IMC e também no seu RCQ. O peso após os primeiros cinco dias da cirurgia passou de cento e sessenta e dois kg para cento e cinquenta e dois kg, sendo o peso ideal considerado pela nutricionista que acompanha sua evolução nutricional, setenta e seis kg. Após a cirurgia houve uma mudança na sua qualidade de vida e também na pressão arterial. Atualmente pratica atividade física, sendo a musculação e corrida as atividades diárias realizadas. Em sua atividade cotidiana percebe mais agilidade no caminhar e mobilidade nas atividades como calçar o tênis e amarrar cadarço. Após a cirurgia apresentou nos primeiros meses complicações decorrentes do processo cirúrgico como vômito, diarreia e náusea. Não sente fome antes de se alimentar e realiza suas refeições apenas pela vontade de comer pelo sabor e aroma dos alimentos e não consome alimentos com alta densidade calórica. Não sofreu nenhum tipo de compulsão alimentar e se sente feliz pela realização da cirurgia, pois percebe que em meio a riscos submetidos, as mudanças contribuíram para a melhora do seu bem estar. Em sua alimentação não consome carne vermelha pela dificuldade na digestão da mesma. Não apresentou queda de cabelos, somente vômitos e diarreia. Está fazendo uso de suplementos nutricionais desde o início do pós-operatório, sendo os utilizados whey protein, nutren, pantogar, vitaminerais. Em sua avaliação pessoal ele acredita que a qualidade de vida melhorou muito, pois consegue realizar as atividades diárias com mais facilidade e agilidade e sua saúde apresentou mudanças perceptíveis, fazendo com que ele chegue a conclusão de que faria tudo de novo para conquistar os benefícios adquiridos após a cirurgia. O aconselhamento nutricional foi realizado para adequar o paciente a nova alimentação, sendo possível proporcionar um emagrecimento saudável, sem desnutrição, evitando complicações crônicas e possibilitando o paciente seguir ao longo de sua vida a alimentação proposta através de sua nutricionista. As melhoras apresentadas no

pós-operatório pelo paciente mostraram que o tratamento da obesidade mórbida por cirurgia representa um importante recurso terapêutico a ser aplicado em casos extremos de morbidade, reduzindo consideravelmente o Índice de Massa Corporal dos pacientes e causando certo alívio através da melhora das comorbidades inerentes à obesidade como efeito imediato.

Congresso Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida  
 Área: Nutrição Saúde Pública

### EVOLUÇÃO DO PADRÃO ALIMENTAR DE CRIANÇAS MENORES DE DOIS ANOS DE IDADE: UM ESTUDO DE COORTE

Autores: SOUSA CL, PINTO E e ASSIS AMO

Instituição: Programa de Pós Graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia

Salvador, Bahia, Brasil

Nome do autor que irá apresentar o trabalho na forma de  
 TEMA LIVRE: CLEBER LEAL SOUSA

**Objetivo:** Identificar a evolução do padrão alimentar de crianças menores de dois anos de idade.

**Metodologia:** Estudo de coorte envolvendo 531 crianças residentes em dois municípios do recôncavo baiano acompanhadas do nascimento até os dois anos de idade. Foram coletadas informações biológicas, demográficas, sociais, ambientais e econômicas das mães e de suas crianças. A investigação do consumo alimentar ocorreu mensalmente até 6º mês e semestralmente do 6º ao 24º mês de vida, utilizando-se do Recordatório Alimentar de 24 horas (R24h) precedentes à consulta. Para construção do padrão alimentar foi utilizado o método estatístico exploratório da Análise Fatorial por Componentes Principais.

**Resultados:** Nos primeiros seis meses de vida, o padrão alimentar foi composto majoritariamente pelo leite materno e leite de vaca (pó e inatura) /derivados, com participações expressivas das fórmulas infantis, farináceos, água/chás e açúcar. Após este período, ampliou-se o leque de alimentos presentes na dieta das crianças e os grupos compostos por vegetais começaram a se expressar.

A partir do 12º mês o padrão de consumo das crianças é integrado ao da família e depois do 18º mês o leite materno perde representatividade.

**Conclusão:** Constatou-se que o padrão alimentar de crianças nos dois primeiros anos de vida em contraste às atuais recomendações indicando a necessidade de intervenções imediatas.

Congresso Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida; Nutrição Esportiva ou Gastronomia e Nutrição - Nutrição e Saúde Pública.

### EXCESSO PONDERAL E RISCOS À SAÚDE DOS ECOLARES NO ALTO VALE DO RIO ITAJÁ - SC

GEHRKE, J.; MAGALHÃES, R.L.; BACK, R.H.; KUCHLER, M.; ZAGO, K.C.; CUCCO, D. - Instituto Naturhansa, Ibirama/SC, Brasil, GEHRKE, J. Tema livre.

Entre 2011 e 2012, o Instituto Naturhansa recebeu apoio financeiro da FAPESC para realizar um diagnóstico sobre a prevalência do baixo peso, do sobrepeso e da obesidade entre escolares matriculados em escolas públicas do Alto Vale do Itajaí/SC. Como parte deste estudo, que envolveu 4.145 crianças, procurou-se verificar as correlações entre o excesso ponderal e taxas elevadas de hipertensão arterial, glicemia, colesterol, triglicerídeos e anemia ferropriva. Este artigo apresenta os resultados dessa análise de correlações entre o excesso ponderal e riscos à saúde infantil. As medidas antropométricas e de pressão arterial abrangeram 3.145 crianças de 7 a 12 anos. A pressão arterial foi medida, em repouso, para este conjunto de crianças e, também, se entrevistaram seus pais e responsáveis com o objetivo de se identificarem tendências familiares ao excesso ponderal e à apresentação dos riscos à saúde que seriam investigadas entre as crianças. Depois de compatibilizar as mensurações antropométricas com as respostas ao questionário sobre as condições de saúde familiar, restaram para efeitos analíticos 1.654 casos. A seguir e a partir da identificação das crianças com sobrepeso e obesidade, construiu-se uma amostra – equilibrada por sexo, idade e local de residência (rural ou urbana) – com 500 crianças pertencentes a três coortes: (a) crianças em condição de sobrepeso, (b) crianças em condi-

ção de obesidade e (c) crianças sem excesso ponderal (grupo de controle) para a realização de exames laboratoriais de sangue (hemograma completo, taxas de colesterol, glicose, ferro e triglicérides). Após palestras explicativas, obteve-se a autorização de pais e responsáveis para a realização dos exames laboratoriais junto a 254 crianças. Esta subamostra foi composta por 54,7% de meninas e 45,3% de meninos. 73,2% das crianças examinadas apresentavam excesso ponderal. Entre todos os escolares, 266 (12,7%) apresentaram hipertensão arterial. Outros 310 (14,8%) apresentaram ou a pressão sistólica, ou a diastólica acima do valor limítrofe para sua faixa etária. Os primeiros casos foram classificados como pertencentes a um quadro ou grupo grave de hipertensão arterial e os segundos como pertencentes a um grupo de risco. Os resultados apresentados mostram que o pertencimento aos grupos grave e de risco de hipertensão arterial é mais frequente entre os meninos do que entre as meninas e que as diferenças entre as taxas médias dos sexos são significativas. Nenhuma das crianças submetidas a exames laboratoriais apresentou taxas de hemoglobina corpuscular média inferior a 11,0 mg/dl ou taxas de glicose superiores ao valor limítrofe de 110 mg/dl. A taxa de glicose das meninas também era inferior (sem significação estatística) à dos meninos (85,89 mg/dl e 86,89 mg/dl). A taxa média de colesterol encontrava-se abaixo do valor limítrofe tanto para meninas quanto para meninos (152,29 mg/dl e 147,48 mg/dl, respectivamente) e apresentava-se ligeiramente menor entre as crianças acima do peso e as que se encontram dentro do peso apropriado a sua idade e estatura. A parcela de crianças com taxa de colesterol acima do valor limítrofe é expressiva, alcançando 23,0% das meninas e 17,4% dos meninos. Sendo maior entre os que não apresentam sobrepeso e obesidade do que entre os que se encontram nestas condições (22,1% e 19,9%, respectivamente), mas maior entre os obesos do que entre os que não apresentam esta condição (21,0% e 20,0% respectivamente). Isto é, o grupo de crianças na coorte do sobrepeso tende a apresentar níveis menores de colesterol do que as crianças obesas e do que as crianças no grupo de controle (possivelmente mais um resultado do efeito de retroalimentação discutido ao final da seção anterior). Os exames laboratoriais encontraram, também, proporção elevada de crianças com taxa de triglicérides acima do valor limítrofe. O sobrepeso e a obesidade infantis constituem uma preocupação grave em termos de saúde pública. Regionalmente, mais de uma a cada quatro crianças (27,7%) encontram-se em situação de sobrepeso e

obesidade. Esta questão alcança indiscriminadamente meninos e meninas. As informações coligidas junto aos pais e responsáveis permitiram constatar significativas e positivas correlações entre a prevalência da obesidade infantil e a prevalência da obesidade entre os pais e que estas estariam associadas à elevadas taxas de colesterol e triglicérides, que apontariam para dietas familiares ricas em açúcares e gorduras. Confirmando a literatura sobre o tema, o estudo aponta fortes associações entre, por um lado, as condições de obesidade e sobrepeso e, por outro, condições de saúde – tendência à hipertensão arterial grave e elevadas taxas de triglicérides – que, quando predominam na população infantil, estão fortemente associadas ao desenvolvimento de problemas de saúde mais graves na idade adulta.

---

14º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida.

Nutrição em Saúde Pública

### FATORES ASSOCIADOS AO BAIXO PESO ANO NASCER EM CRIANÇAS MENORES DE 5 ANOS ACOMPANHADAS POR UMA UNIDADE DE SAÚDE DA FAMÍLIA DO AGRESTE DE PERNAMBUCO

OLIVEIRA, F. G.P<sup>1</sup>; LAPENDA, J.C.L.; SIQUEIRA, A.B.L  
Faculdade do Vale do Ipojuca – FAVIP, Caruaru, Brasil.

<sup>1</sup> Autora apresentadora do trabalho/ Pôster.

A saúde tem como fator determinante, a alimentação, a moradia, o saneamento básico, a renda, a educação e o lazer. A amamentação é um dos fatores mais importantes para a saúde da criança nos primeiros meses de vida, promovendo a redução da morbimortalidade, além de favorecer níveis ideais de crescimento e desenvolvimento.

**Objetivo:** Estabelecer associações entre baixo peso ao nascer com a realização de pré-natal e fatores socioeconômicos.

**Metodologia:** A pesquisa foi desenvolvida em um USF, localizado no Agreste de Pernambuco. A população estudada foram 109 crianças, residentes na zona de abrangência do ESF. Para o estudo foi coletado do cartão de vacina o peso ao nascer da criança, e posteriormente aplicado um questionários compostos por variáveis socioeconômicos, e dados da gravidez e puerpério.

**Resultados:** As análises constataram que 33.0% das famílias são compostas por 4 pessoas, apresentando-se com 2 filhos 38.5%, 63.3% dos filhos são do sexo masculino. 63.3% dos grupos familiares residem na zona rural, 88.1% das famílias moram em casas, 68.8% apresentam renda mensal inferior a um salário mínimo; 69.7% do abastecimento de água é realizado sem a canalização interna, 34.9% possuem fossa rudimentar e 47.7% tem como destino do lixo a queima. 96.3% das mães realizaram pré-natal e 68.8% receberam orientações sobre aleitamento materno. 12.8% e 15.6% respectivamente das crianças apresentaram baixo peso e peso insuficiente ao nascer; 23.9% das crianças nunca mamaram.

**Conclusão:** Notou-se que as mães realizam o pré-natal e recebem informações a respeito do aleitamento materno, mas não amamentam e quando o fazem não realizam de forma exclusiva. A prática do aleitamento não exclusivo influencia o estado nutricional das crianças negativamente.

**Palavras-Chave:** Pré-escolar, Baixo peso ao nascer, Unidade de saúde da família.

---

## Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida Nutrição Clínica

### FATORES DE RISCO E PERFIL DE MULHERES INFARTADAS EM UM HOSPITAL PÚBLICO DA CIDADE DE BELÉM - PARÁ

Mendes, Andreza de Nazaré Leão<sup>1</sup>; Silva, Elana de Cassia Monte<sup>2</sup>; Augusto, Erika Ozela<sup>3</sup>; Torres, Rosileide de Souza<sup>4</sup>; Cantanheide, Carla Madeira Malheiros<sup>5</sup>

1, 3, 4 - Fundação Pública Estadual Hospital de Clínicas Gaspar Vianna, Belém, Pará, Brasil.

2, 5 - Escola Superior da Amazônia, Belém, Pará, Brasil.

Autor apresentador: Silva, Elana de Cassia Monte; em pôster.

**Introdução:** O Infarto Agudo do Miocárdio (IAM) é a principal causa de morte no mundo, corresponde a mais de 30% dos óbitos no Brasil, esse índice vem aumentando entre as mulheres, sendo mais letal que o câncer de mama. Os fatores de risco que contribuem para o IAM são: idade, história familiar, tabagismo, hipertensão, sedentarismo, obesidade, etc. Por tanto é de fundamental importância

o conhecimento dos fatores de risco e do perfil dessas mulheres para promover estratégias de saúde que previnam a ocorrência do IAM nessa população.

**Objetivo:** Identificar fatores de risco e perfil de mulheres infartadas em um hospital público estadual da cidade de Belém-PA.

**Metodologia:** Estudo transversal, descritivo, composto por 09 mulheres adultas e idosas com diagnóstico clínico de IAM, internadas no período de abril a julho de 2013 em um hospital público na cidade de Belém-PA. A coleta de dados ocorreu em dois momentos: através de prontuários e por meio da avaliação antropométrica, que verificou: peso, estatura e circunferência da cintura. O parâmetro utilizado para a classificação do estado nutricional foi o índice de massa corpórea, classificado de acordo com OMS (1995) para adultas e Lipschitz (1994) para idosas. Para a avaliação do risco cardiovascular usou-se a circunferência da cintura, de acordo com recomendações do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (2011). Para tabulação dos dados utilizou-se o programa Microsoft Excel (2010).

**Resultados:** A pesquisa foi constituída por 09 mulheres com média de idade de 61,6 anos, 33% eram analfabetas. 44,4% não praticavam atividade física, 66,6% pararam de fumar há 7,1 anos (em média) antes do evento cardíaco, 22,2% consumiam bebida alcoólica, 33,3% possuíam histórico familiar de hipertensão e 1,1% diabetes. 77,7% hipertensas e 44,4% diabéticas. O excesso de peso foi observado em 44,4%, 88,8% apresentaram risco cardíaco aumentado devido ao aumento da circunferência da cintura, com media de 93,8 cm.

**Conclusão:** Conhecer o perfil de mulheres que sofreram IAM é relevante e possibilita ampliar conhecimentos para o melhor cuidado com essa parcela significativa da população. Os altos índices encontrados, evidenciaram fatores de risco que possivelmente contribuíram para o infarto. Esses dados podem ajudar a direcionar ações de prevenção, além de instigar pesquisadores a desenvolver mais estudos sobre a temática, obtendo-se referências, que sirvam de subsídios para a orientação dos profissionais no cuidado a saúde da mulher.

---

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

## FATORES NUTRICIONAIS NA OCORRÊNCIA E SEVERIDADE DO CÂNCER DE CABEÇA E PESCOÇO.

Serra-Lago L; Leandro-Ribeiro LH; Sampaio LR; Vilas Boas DS. Universidade Federal da Bahia, Salvador, Bahia, Brasil. Apresentadora: Larissa Serra Lago. Tema livre.

O câncer de cabeça e pescoço (CCP), sexto tumor maligno em incidência e quinta principal causa de morte por câncer no mundo, se constitui em um grande grupo de neoplasias malignas que podem acometer diversas regiões da cabeça e do pescoço. Entre os CCPs, destacam-se os carcinomas escamocelulares (CEC) de cavidade oral, laringe e orofaringe, os quais podem produzir nos pacientes sobreviventes severo impacto na qualidade de vida por poder comprometer gravemente a aparência e funções básicas como mastigação, deglutição, e fonação. Tabagismo e etilismo são os principais fatores etiológicos para os CEC de cabeça e pescoço (CECCP). No entanto, existem evidências de que uma alimentação rica em frutas e vegetais apresenta-se inversamente associada ao risco para sua ocorrência, mesmo em tabagistas e etilistas, além de modular o prognóstico dos pacientes portadores da doença. Estudos demonstram que uma dieta rica em cálcio, selênio, zinco, ferro, polifenóis, e, especialmente, em betacaroteno, vitamina A, vitamina C e vitamina E, apresenta efeito protetor para o CECCP. Provavelmente, esses componentes atuam como antioxidantes fundamentais para o equilíbrio molecular das células, além de funcionarem como retardadores ou reparadores de efeitos pró-oxidantes em indivíduos tabagistas. Por outro lado, alimentos ricos em gorduras, carnes processadas e açúcares estariam relacionados ao aumento do risco para CECCP. Portanto, faz-se necessário o desenvolvimento de estratégias de saúde pública que sejam capazes de modular padrões de comportamento alimentar como ações importantes também para a prevenção do CECCP. Ademais, ressalta-se a importância de estudos que investiguem o papel e o impacto de agentes de quimioprevenção dietéticos em pacientes portadores de CECCP e em indivíduos expostos aos seus fatores de risco.

---

Congresso de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida.  
Nutrição Clínica/Hospitalar

## FISIOPATOLOGIA E ABORDAGEM NUTRICIONAL EM PACIENTES ACOMETIDOS PELO AVC.

Autor: \* FERNANDES, A. P. C.; PEREIRA; L.P.; \*\* TRINDADE; D. C.

\*Graduandas do Curso de Nutrição UBM; \*\*MSc. EM Ciências Clínicas ( professor e orientador do Curso de Nutrição UBM).

UBM – CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BARRA MANSA, BARRA MANSA, RJ, BRASIL.

APRESENTADOR DO TRABALHO: LUANA PALMEIRA PEREIRA ( PÔSTER.)

O acidente vascular Encefálico (AVE) caracteriza-se pelo rápido desenvolvimento de sinais focais de distúrbios da função cerebral que durem mais de 24 horas. O AVE pode ser isquêmico ocorrendo quando o tecido deixa de receber nutrientes, em particular o oxigênio, ou hemorrágico quando ocorre a ruptura de um vaso. A presença de danos neurológicos pode originar déficits em nível das funções motoras, sensoriais perceptivas e também de linguagem. Os fatores de riscos associados ao AVE são numerosos destacando a hipertensão arterial, tabagismo, obesidade entre outros. Os pacientes acometidos pelo AVE apresentam na maioria dos casos a disfagia, que consiste na dificuldade de deglutição. Nesses casos, o acompanhamento do profissional nutricionista torna-se imprescindível, pois poderá diminuir os riscos de complicações pulmonares, aspiração de saliva e/ou alimento, até mesmo a morte desses pacientes. O tratamento farmacológico específico para o AVE inclui o uso de drogas antiagregantes e anticoagulantes, como ácido acetilsalicílico e a heparina. A cirurgia é adequada apenas para alguns casos de Acidente Vascular Hemorrágico. A avaliação feita pelo nutricionista é fundamental para os casos em pré-operatório, com o objetivo de prevenir a desnutrição, que é bem comum ocorrer naqueles pacientes que se encontram meses hospitalizados. A alimentação dos pacientes irá variar de acordo com o quadro clínico estabelecido. Caso não haja possibilidade de se manter uma nutrição por via oral, o nutricionista deverá optar pelo suporte nutricional enteral ou parenteral. Na evolução da dieta enteral para oral, o nutricionista deverá iniciar introduzindo líquidos espessados ou uma dieta branda. Em casos de disfagias, deve-se evitar alimentos que pro-

vocam engasgos. O grande número de casos de pacientes acometidos pelo AVC torna necessário um conhecimento cada vez maior sobre a sua patologia. Este trabalho foi realizado visando realizar um estudo sobre a abordagem nutricional, juntamente com os cuidados necessários para atender os pacientes com disfagia, destacando a fisiopatologia da doença, os principais sintomas e manifestações clínicas e o tratamento farmacológico. Foram também analisadas as principais formas de alimentação desses pacientes de forma a interferir beneficemente no seu tratamento. Conclui-se então da necessidade de mudanças nos hábitos desses pacientes, inclusive em sua rotina nutricional, sendo o profissional nutricionista o mais indicado para esta finalidade.

---

Congresso de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida.  
Food Service e Gastronomia

### **GASTRONOMIA GOIANA: PRATOS CULINÁRIOS DE MAIOR CONSUMO PELA POPULAÇÃO GOIANA**

Autor: CIRQUEIRA;K.S.;\*\* LEITE;M.O.

\*Graduanda do Curso de Nutrição UBM;\*\*Professora Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos.(coordenadora e orientadora do Curso de Nutrição UBM)

UBM – CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BARRA MANSA, BARRA MANSA, RJ, BRASIL.

APRESENTADOR DO TRABALHO: KHRISTIANE CIRQUEIRA DE SOUSA ( PÔSTER.)

A formação dos hábitos alimentares dos goianos se deu, inicialmente, pela fusão das culinárias indígena, africana e portuguesa. Trata-se de uma pesquisa qualitativa, descritiva. O objetivo foi verificar a aceitabilidade da população barramansense para algumas preparações da gastronomia goiana, ressaltando valores nutricionais e a importância dos nutrientes dos frutos do cerrado, usados nas preparações. Realizou-se no dia 02 de abril de 2013 no laboratório de dietoterapia e técnicas dietéticas do UBM, com 55 participantes, voluntários por demanda espontânea entre os horários de 12h00min as 21h00min. As preparações submetidas ao teste de aceitabilidade foram: Galinhada com Pequi, Suco De Murici, Doce de Bu-

riti, Pamonha À Moda e Mané Pelado, sendo a sua maior parte composta pelos frutos do cerrado goiano. As receitas foram adaptadas de uma pesquisa bibliográfica, em livros, artigos e sites de internet. A responsável pela elaboração e preparação dos pratos foi à própria autora, com suporte de uma equipe do laboratório, devidamente treinada para auxiliar na aplicação do teste de aceitação dos pratos. O grau de aceitabilidade foi realizado utilizando-se a escala hedônica com provadores não treinados onde os mesmos puderam expressar seu grau de preferência. As respostas afetivas foram mensuradas por escalas de ponto, em que o provador expressa sua aceitação pelo produto seguindo uma escala previamente estabelecida da seguinte forma: 1 Não gostei, 2 Gostei pouco, 3 Indiferente, 4 Gostei moderadamente e 5 Gostei muito. Ao final foram somados os pontos resultando um escore pelo qual foi possível classificar o nível de aceitação de cada preparação, quanto maior a pontuação dos itens, maior a aceitação da preparação. As opções de resposta 4 e 5 são consideradas positivas no que consta à aceitação das preparações. O projeto de pesquisa foi devidamente apresentado e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do UBM, sob o N° CAAE 11404712.7.0000.5236, de acordo com a Resolução 196/96 do Conselho Nacional de Saúde. Observou-se que a preparação de Mané pelado obteve a melhor aceitação 96% (n= 53), a preparação de Galinhada com pequi uma aceitação de 78% (N= 43), a Pamonha a Moda uma aceitação de 71% (n= 39), Já o doce de buriti não obteve uma boa aceitação chegando apenas a 60% (n= 33) da aceitação, e a menos aceita foi o suco de Murici com apenas 30% (n= 17). O fruto do Buriti tem poder antioxidante, é considerado a fonte natural mais rica em  $\beta$ -caroteno, além do potencial pró-vitamina A, boa fonte de ferro, de cálcio, de óleo e de fibras. O de Murici, é rico em vitamina C, fonte de ferro, fibra. O de Pequi é rico em diferentes componentes antioxidantes como carotenóides, vitamina C e compostos fenólicos. Conclui-se que os pratos típicos que foram testados neste estudo, são ricos em vitaminas e minerais contribuindo para uma alimentação saudável; no entanto sugere-se uma redução de lipídeos para a Pamonha à Moda; substituindo a banha de porco por óleos vegetais e uma redução de glicídios para a preparação denominada Mané Pelado substituindo o açúcar refinado pelo açúcar mascavo; e ainda o leite integral pelo desnatado o que contribui para uma redução de calorias.

**Palavras chave:** aceitabilidade, gastronomia, fru-

tos do cerrado.

---

Congresso Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida; Nutrição Esportiva ou Gastronomia e Nutrição Nutrição e Saúde Pública.

### **HÁBITOS ALIMENTARES SEDENTARISMO E EXCESSO PONDERAL ENTRE ESCOLARES NO ALTO DO RIO ITAJAÍ - SC**

GEHRKE, J.; MAGALHÃES, R.L.; BACK, R.H.; KUCHLER, M.; ZAGO, K.C.; CUCCO, D.; PASQUALLI, J.P. - Instituto Naturhansa, Ibirama/SC, Brasil, PASQUALLI, J.P. Tema livre.

Entre 2011 e 2012, o Instituto Naturhansa, com apoio financeiro da FAPESC, realizou um diagnóstico com o objetivo de identificar as taxas de prevalência do baixo peso, do sobrepeso e da obesidade entre escolares matriculados em escolas públicas catarinenses e analisar a influência de práticas e hábitos sedentários sobre as mesmas. **Materiais e Métodos:** A pesquisa abrangeu 4.145 crianças de 7 a 12 anos de nove municípios do alto vale do Rio Itajaí. O diagnóstico envolveu mensurações antropométricas (peso, altura, perímetro abdominal) e avaliação da pressão arterial em repouso, aplicação de questionários sobre hábitos alimentares e comportamentais junto ao público escolar e aplicação de questionários sobre temas similares junto aos pais e responsáveis (1.626 pais responderam e retornaram seus questionários). As taxas de prevalência do baixo peso, do sobrepeso e da obesidade foram determinadas a partir do cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC), as medidas antropométricas (peso e estatura) foram tomadas de acordo com os padrões preconizados pelo Ministério da Saúde. Para a estatura foi utilizado antropômetro portátil. Empregou-se, então, o índice de massa corporal e a tabela de pontos de corte propostas para cada sexo e faixa etária por Conde e Monteiro (2006) para determinar as taxas de baixo peso, sobrepeso e obesidade para as crianças e adolescentes brasileiros. Os resultados foram analisados estatisticamente. Depois dos testes de verificação de consistência, a análise estatística aqui relatada baseou-se em duas bases de dados: (a) 2.100 observações que compatibilizavam as medidas antropométricas e os questionários respondidos pelos escolares e (b) 1.305 questionários respondidos por pais e

responsáveis (cujas famílias eram compostas em média por 5,84 pessoas, sendo 1,82 crianças). Resultados: O diagnóstico identificou as prevalências de 1,3% de baixo peso, 19,8% de sobrepeso e 7,9% de obesidade: Constataram-se também diferenças de acordo com o turno de frequência escolar e o ambiente rural ou urbano de moradia do escolar. Todavia, os testes de comparação de diferenças entre as médias só foi significativo no que se refere à taxa de prevalência de sobrepeso que é muito maior entre os estudantes do turno matutino do que entre os do turno vespertino. Três resultados desta análise surpreendem – a saber: (i) a associação direta entre a intensificação das atividades físicas e o crescimento da propensão a pertencer à coorte do sobrepeso; (ii) a relação direta entre a prática de atividades físicas e o crescimento da propensão a pertencer à coorte da obesidade; e, (iii) a relação inversa entre as dietas ricas em açúcares e gorduras e o crescimento da propensão a pertencer à coorte da obesidade. A interpretação mais apropriada para estes resultados surpreendentes relaciona-se ao caráter “quase experimental” do estudo empreendido e em que, por conseguinte, não se tem um grupo de tratamento que seja imune aos tratamentos cujo efeito se quer analisar. O estudo revela uma forte tendência da população infantil ao sedentarismo. O tempo despendido em atividades sedentárias é mais de seis vezes maior do que o tempo dedicado a atividades físicas. Menos da metade da população infantil incorpora atividades físicas em suas atividades cotidianas. Identificaram-se, porém, fortes associações entre hábitos alimentares e comportamentais e as condições de obesidade e sobrepeso. Refeições matinais pouco diversificadas, falta de hábito de se alimentar entre as refeições, tendências sedentárias e pouca intensidade de atividades físicas são causas relevantes da obesidade. Identificaram-se, porém, fortes associações entre hábitos alimentares e comportamentais e as condições de obesidade e sobrepeso. Refeições matinais pouco diversificadas, falta de hábito de se alimentar entre as refeições, tendências sedentárias e pouca intensidade de atividades físicas são causas relevantes da obesidade. A qualidade da refeição matinal diminuiu significativamente a propensão a apresentar condição de baixo peso (mormente entre os meninos). Identificou-se, enfim, que hábitos alimentares – o consumo efetivo de dietas ricas em proteínas, fibras, carboidratos, açúcares e gorduras – estão positivamente associados ao gosto por esses tipos de alimentos, mas não está associado ao conhecimento que se tem sobre seus benefícios e riscos à saúde. Conclusão: o estudo recomenda que se estimulem: a prática de atividades físicas



e a redução das atividades sedentárias; a prática de atividades desportivas para as meninas, incorporando modalidades e programas de educação desportiva dentro de uma perspectiva de gênero; o hábito da refeição matinal entre as crianças e a diversidade e riqueza dos alimentos; um protocolo de monitoramento continuado e avaliação periódica das condições nutricionais e físicas dos escolares, através da realização regular de mensurações antropométricas; a avaliação, do ponto de vista nutricional, do cardápio das refeições oferecidas nos estabelecimentos escolares e garantir sua composição balanceada e de acordo com as necessidades dos escolares e em função da prevalência do baixo peso, do sobrepeso e da obesidade, o que requer o acompanhamento individualizado dos escolares por profissionais da área; e, desenvolver campanhas permanentes de conscientização junto às comunidades escolares – escolares, professores, funcionários, pais e responsáveis – sobre as questões alimentares e nutricionais e sobre a importância da prática de atividades físicas com o objetivo de sensibilizá-los para a adoção de hábitos alimentares e comportamentais mais saudáveis.

---

Congresso de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida  
 Área: Nutrição e Saúde Pública

### IMC X ÍNDICE DE ADIPOSIDADE CORPORAL DE ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS

AGUIAR, L.\*; SAMPAIO, H.; BATISTA, A.; YUM, E.; CARIÓCA, A.

Universidade Estadual do Ceará  
 Fortaleza - Brasil

**Objetivo:** Emprega-se amplamente o IMC (Índice de Massa Corporal) como índice de avaliação da composição corporal, porém recentes estudos avaliam o Índice de Adiposidade Corporal (IAC) como uma alternativa mais fidedigna para quantificar a gordura corporal, utilizando a medida do quadril e a altura. A nova medida apresenta maior correlação com a gordura corporal medida por densitometria que o clássico IMC. Dessa forma, o presente estudo objetiva avaliar a relação entre o IMC e o IAC de estudantes universitários.

**Metodologia:** Estudo do tipo transversal analítico realizado em uma universidade localizada na cidade de Fortaleza, totalizando uma amostra de 103 estudantes. A coleta

de dados foi realizada no Laboratório de Perfusão Renal e Nutrição em Doenças Crônicas da citada universidade. Os estudantes leram e assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido e, em seguida, foram coletados dados antropométricos, peso (Kg), altura (m) e circunferência do quadril (cm). Para a avaliação do estado nutricional foram determinados o Índice de Massa Corporal (IMC) e o Índice de Adiposidade Corporal (IAC). Para a categorização do estado nutricional segundo IMC, foram adotados os parâmetros da World Health Organization – WHO (1998). Para o IAC, utilizou-se a fórmula  $[\text{Quadril} / (\text{altura} \times \sqrt{\text{altura}})] - 18$ , com os parâmetros de classificação propostos por BOSE et al. (2011). Após a coleta, os dados foram tabulados e calculou-se as médias de IMC e IAC entre os estudantes bem como o percentual de estudantes presente nos parâmetros de classificação. Por fim, foi feita a comparação de valores entre os dois indicadores.

**Resultados:** Dentre os 103 participantes, 53 eram do sexo masculino e 50 do sexo feminino, com média de idade de 22 anos. A média de IMC encontrada entre homens e mulheres foi de 23,70, sendo que, 72,82% estavam eutróficos e 27,18% com excesso de peso. Quanto ao IAC, a média encontrada entre homens e mulheres foi de 26,50, havendo 46,60% eutróficos e 53,40% com excesso de peso. Houve diferença na categorização, considerando os dois indicadores ( $p = 0,0001$ ).

**Conclusão:** Os indicadores avaliados não se equivalem na aferição de estado nutricional. Há necessidade de confronto com parâmetros padrão ouro para se determinar qual o mais fidedigno neste grupo populacional

\*Autor apresentador

Tipo de apresentação: Pôster

---

Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida  
 Nutrição Clínica.

### IMPACTO DO TRATAMENTO NUTRICIONAL SOBRE MARCADORES DA SÍNDROME METABÓLICA

Autores: Kozaka, JM; Pereira, PHGR; Aniteli, TM; Santos RF. Liga de Síndrome Metabólica do Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo (HCFMUSP), LIM-18 (HCFMUSP) / Universidade Paulis-

ta (UNIP), São Paulo, Brasil.

Autora apresentadora: Jéssica Makie Kozaka.

**Objetivo:** O objetivo do presente estudo foi avaliar o efeito da mudança do hábito alimentar, por meio da ingestão de alimentação com adequado equilíbrio em nutrientes e supervisionada por nutricionista, sobre alguns fatores de risco da SM.

**Métodos:** Dezoito indivíduos, de ambos os sexos (F/M = 13/5), idade ( $53 \pm 12$ ) anos, foram atendidos mensalmente pela equipe de Nutrição no ambulatório da Liga de Síndrome Metabólica do Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo (HCFMUSP), durante 12 meses. O aconselhamento dietético foi baseado na I Diretriz Brasileira de Diagnóstico e Tratamento da SM: dieta hipocalórica, com uma redução de 500kcal a 1000kcal do gasto energético total; carboidratos: 50% - 60% das calorias totais; gorduras totais: 25%-35%; proteínas: 15% das calorias totais. A cada consulta, foram realizadas medidas de peso, estatura e circunferência da cintura (CC). A avaliação do consumo alimentar foi realizada pelo preenchimento de diário alimentar de 3 (três) dias, calculado no software Virtual Nutri Plus<sup>®</sup>, versão 2.0. Os exames bioquímicos foram analisados no início e final do acompanhamento (LIM-18 HCFMUSP). As análises estatísticas foram realizadas no software Graphpad Prism<sup>®</sup>, versão 5.0 para windows, com teste de Kolmogorov-Smirnov para avaliação da normalidade, Teste T de Student e correlação de Pearson para variáveis paramétricas e Teste de Mann-Whitney e correlação de Spearman para não-paramétricas;  $p < 0,05$  considerado significativo. O projeto foi aprovado pela Comissão de Ética para Análise de Projetos de Pesquisa do HCFMUSP (CAPPesq nº 0295/11) e todos os pacientes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

**Resultados:** Os resultados são expressos pela média e desvio padrão dos valores individuais de cada paciente e a comparação feita entre valores antes e após 12 meses de acompanhamento nutricional: Índice de Massa Corporal (IMC) ( $34,5 \pm 8,9$  X  $33,7 \pm 7,4$ )  $\text{kg/m}^2$  (NS); CC ( $108,8 \pm 18,1$  X  $105,2 \pm 16,3$ ) cm ( $p = 0,01$ ); glicemia de jejum ( $103,4 \pm 12,4$  X  $101,5 \pm 15,7$ ) mg/dl (NS); hemoglobina glicada (HbA1c) ( $6,01 \pm 0,59$  X  $5,78 \pm 0,57$ ) % ( $p = 0,0005$ ); HDL-colesterol (HDL-c) ( $51 \pm 13$  X  $52 \pm 11$ ) mg/dl (NS); triglicérides ( $127 \pm 50$  X  $127 \pm 52$ ) mg/dl (NS). A comparação entre os diários alimentares, mostrou que houve mudança qualitativa

entre dieta inicial e final, havendo redução do consumo de gorduras e aumento do consumo de verduras, legumes e frutas em 40% e 50% dos pacientes, respectivamente. Observou-se ainda que não houve alteração na quantidade total de calorias entre ambas. As análises de correlação indicaram que: O perímetro da cintura e o HDL-c estão em relação inversa: CC X HDL-c ( $r = -0,4006$ ;  $p = 0,02$ ), assim como o IMC X HDL-c ( $r = -0,3940$ ;  $p = 0,01$ ). Estiveram diretamente relacionados: energia X IMC ( $r = 0,3503$ ;  $p = 0,03$ ) e energia X peso ( $r = 0,4402$ ;  $p = 0,007$ ).

**Conclusões:** Os dados do presente estudo mostraram que, em pacientes com SM: 1- A mudança apenas na qualidade da alimentação, sem alteração no conteúdo calórico e no peso, reduziu a circunferência da cintura e a glicemia média estimada representada pela diminuição da HbA1c; 2- A CC e o IMC estiveram inversamente relacionados às concentrações plasmáticas de HDL-c; 3- A energia esteve diretamente relacionada ao IMC. 4- Os dados do presente estudo mostram também que, independentemente do valor calórico, a qualidade nutricional é uma importante estratégia no tratamento da SM.

---

14º Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição.  
Food Service/Gastronomia

### IMPLANTACÃO DO “DIA MAIS SAUDÁVEL” PARA A COLETIVIDADE SADIA DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

DUARTE, A. A.<sup>1</sup>; MARTINS, A. M. A.<sup>1</sup>; FERREIRA, C. S.<sup>1</sup>; TAVARES, D. A.<sup>1</sup>; DANTAS, A. P. R.<sup>2</sup>; GONÇALVES, M. C.<sup>3</sup>; MAMEDE, L. C. G. P.<sup>4</sup>.

<sup>1</sup>Graduandas do curso de Nutrição/UFPB; <sup>2</sup> Nutricionista Supervisora do Estágio <sup>3</sup>Professor orientador DN/CCS/UFPB <sup>4</sup>Professora Coordenadora DN/CCS/UFPB, João Pessoa-PB, Brasil.

Apresentador: Ayanne Andrade Duarte

O ato de se alimentar é uma das atividades mais importantes do ser humano, tanto por razões biológicas quanto pelas questões sociais e culturais que envolvem o ato de comer. Em Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é fundamental uma alimentação balanceada no que diz respeito à saúde e a produtividade do trabalhador, pois esta se

encontra diretamente relacionada com o seu rendimento, aumentando a produtividade no serviço e diminuindo os riscos de acidentes de trabalho. Tendo em vista a importância da alimentação do trabalhador, o presente estudo teve o objetivo de implantar um “Dia mais saudável” para os comensais de uma unidade de alimentação e nutrição de um hospital/maternidade em João Pessoa-PB. Durante este dia, foi elaborado um cardápio diferenciado, realizada a avaliação nutricional e elaborado um questionário de satisfação da atividade e do cardápio. Observou-se que os comensais aprovam as preparações diariamente servidas na UAN, assim como também ficaram satisfeitos com o cardápio proposto para o “Dia mais saudável” e aprovaram a implantação desse dia. Ainda relataram a preparação preferida do dia, sendo salada/verdura e o frango. Percebe-se que a maioria dos comensais desconhecem os 10 passos da alimentação saudável elaborado pelo Ministério da Saúde, sendo que apenas 37% (n = 23), referiu conhecer sobre os passos. O “Dia” ainda mostrou que boa parte dos comensais está na faixa de excesso de peso, sendo metade de cada faixa etária estando nessa faixa. Esta atividade deve ser alvo de estratégia como foco na promoção da saúde, salientando-se a atribuição do educador do nutricionista e que em longo prazo pode obter possíveis mudanças de hábitos alimentares mais saudáveis.

---

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

### **ÍNDICE DE MASSA CORPORAL (IMC) X ÍNDICE DE ADIPOSIDADE CORPORAL (IAC) EM TRABALHADORES ADULTOS**

CORDEIRO, M.<sup>1</sup>; SAMPAIO, H.; SABRY, M.; CARIOCA, A.; SILVEIRA, G.; LIMA, J.

<sup>1</sup> Autor apresentador.

Forma de apresentação: Pôster.

Universidade Estadual do Ceará

Fortaleza, Brasil

**Objetivo:** Diversas técnicas são utilizadas atualmente para estimar o percentual de gordura corporal, de forma a diagnosticar a obesidade e sobrepeso. O Índice de Adiposidade Corporal (IAC) surge como uma alternativa mais fidedigna para quantificar a gordura corporal do que o Índice

de Massa Corporal (IMC), sendo assim uma alternativa a este. Dessa forma, o presente trabalho teve a finalidade de verificar se há relação entre o IMC e o IAC de funcionários de uma universidade localizada na cidade de Fortaleza.

**Metodologia:** Foram coletados dados antropométricos, peso (Kg), altura (m) e circunferência do quadril (cm) junto a 62 funcionários da Instituição. A coleta dos dados foi realizada na própria universidade, havendo 50 mulheres e 12 homens participantes, na faixa etária de 41 a 57 anos. O estado nutricional segundo o IMC, definido pela relação peso/altura<sup>2</sup> (Kg/m<sup>2</sup>), foi classificado segundo a World Health Organization - WHO (1998). O IAC foi determinado segundo equação proposta por Bergman *et al.* (2011), circunferência do quadril/altura<sup>1,5</sup>-18, para o qual foi adotada classificação proposta por Bose *et al.* (2011). A aferição das medidas de peso e altura seguiu protocolos normatizados por Alvarez; Pavan (1999), utilizando-se balança antropométrica com antropômetro acoplado. Para medição da circunferência do quadril, utilizou-se fita métrica inelástica, medindo-se ao nível da região mais proeminente dos glúteos, conforme preconização da WHO (1998). Os dados foram tabulados para apresentação em frequência percentual, médias e desvio-padrão. A análise estatística foi feita através do teste do Qui-quadrado ou p de Fisher, com p < 0,05 como nível de significância. O estudo foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Instituição e todos os participantes assinaram termo de consentimento livre e esclarecido.

**Resultados:** As mulheres apresentaram uma média de idade de 48,44 (3,78) e os homens de 47,83 (4,84) anos. Quanto ao IMC, as mulheres apresentaram média de 27,10 (3,68) Kg/m<sup>2</sup> e os homens 26,70 (3,84) Kg/m<sup>2</sup>. Segundo o IMC, 64% das mulheres apresentaram-se com excesso de peso e 36% estavam eutróficas. Dentre os homens, 58,33% estavam com excesso de peso e 41,67% estavam eutróficos. Quanto ao IAC, as mulheres apresentaram como média 35,22 (4,31), enquanto os homens obtiveram 28,94 (3,68). Segundo o IAC, metade das mulheres estava com excesso de peso, enquanto a outra metade estava eutrófica. Não houve diferença entre os indicadores entre as mulheres (p = 0,157). Dentre os homens, todos os voluntários apresentaram-se eutróficos quanto ao IAC, com diferença em relação ao IMC (p = 0,005). **CONCLUSÕES:** O IMC e o IAC não são intercambiáveis na determinação de excesso de gordura corporal. Parece haver a influência do sexo, mas os resultados foram prejudicados devido à ausência de portadores de excesso ponderal segundo

o IAC. Sugere-se ampliação do estudo com maior inclusão de homens e o confronto com métodos padrão ouro de determinação de gordura corporal.

---

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

## INTERAÇÕES ENTRE ALIMENTAÇÃO, MEDICAMENTOS E CONTROLE GLICÊMICO NA ÓTICA DE PACIENTES DIABÉTICOS

PINHEIRO, C.; CORDEIRO, M.<sup>1</sup>; SAMPAIO, H.; SABRY, S.; LIMA, R.

<sup>1</sup> Autor apresentador.

Forma de apresentação: Pôster.

Universidade Estadual do Ceará

Fortaleza, Brasil

**Objetivo:** Nas últimas décadas, foram muitas as mudanças epidemiológicas ocorridas pelo mundo. O Brasil tem sofrido alterações nas taxas de morbidade e mortalidade; deixando de lado as mazelas transmissíveis e se tornando um país recheado de doenças não transmissíveis, crônicas e degenerativas. Entre as doenças mais incidentes estão o Diabetes, principalmente o tipo 2 (DM2), que encontrou nas tantas alterações dos padrões alimentares e no aumento do sedentarismo excelente base para tornar-se uma epidemia. Objetivou-se verificar como os pacientes diabéticos tipo 2 inter-relacionam alimentação, medicamento e controle glicêmico em seu cotidiano.

**Metodologia:** Este é um estudo transversal de natureza triangulada com abordagem descritiva que foi realizado no período de Abril a Maio de 2012 em uma unidade de saúde da Regional VI na cidade de Fortaleza-Ceará. Para a coleta de dados foi usada a entrevista semiestruturada, com gravação e uma pergunta principal norteadora: “O que você come no seu dia-a-dia?” aplicada a 157 pacientes de ambos os sexos com idade entre 20 e 79 anos cujo diagnóstico de DM2 já havia sido feito há no mínimo 1 ano. Os dados foram inseridos no software QualiQuantSoft e analisados quanto às ideias centrais especificamente fazendo a inter-relação dieta-medicamento-controle glicêmico. A pesquisa foi realizada dentro dos padrões éticos da pesquisa em seres humanos tendo sido aprovada pelo Comitê de Ética

em Pesquisa com Seres Humanos da Instituição responsável pelo estudo.

**Resultados:** Dentre os entrevistados 112 (71,3%) eram do sexo feminino. A média das idades do grupo foi de 64,7 anos. Detectou-se que 88,4 % dos avaliados buscam o controle da doença associando a alimentação ao uso de medicamentos; 47 (30%) entrevistados são usuários de insulina e destes 33 (21,01%) fazem uso de insulina associada a outros medicamentos para obter o controle glicêmico; apenas 4 (2,5%) controlam a glicemia exclusivamente através da alimentação. Todos os entrevistados relataram evitar o açúcar, mas, não sabem quais os alimentos que mais podem elevar a glicemia além do açúcar. Somente 1 (3,33%) paciente informou receber orientação de profissional especializado.

**Conclusões:** Não há um entendimento completo sobre as interações entre alimentação, medicamento e controle glicêmico, embora a maioria refira alterar dieta habitual em função da doença. Desta forma os pacientes tanto podem estar realizando restrições em excesso, o que pode comprometer sua boa nutrição, como podem estar comendo além do adequado para um controle glicêmico satisfatório.

---

Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida  
Nutrição e Saúde Pública

## LEVANTAMENTO DE CONSUMO DE HORTALIÇAS DE DUAS CIDADES DO SUL FLUMINENSE.

Autor: \* SANTOS, E.C.; SILVA, S.M.; \*\* DIAS, A.V.

\*Graduandas do Curso de Nutrição UBM; \*MSc. em Ciência e Tecnologia de Alimentos ( professor e orientador do Curso de Nutrição UBM).

UBM – CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BARRA MANSA, BARRA MANSA, RJ, BRASIL.

APRESENTADOR DO TRABALHO: SARA MARTINHO SILVA (PÔSTER.)

O consumo de alimentos com propriedades funcionais vem crescendo cada vez mais nos últimos anos. A busca de uma alimentação saudável é grande devido à conscientização da população sobre os riscos de uma má alimentação, a fim de prevenir e não remediar. Frutas e hortaliças são os mais procurados quando se fala em ali-

mentação saudável. Objetivou-se com o presente estudo verificar quais são as hortaliças mais consumidas em dez hortifrutis das cidades do Sul Fluminense, sendo cinco hortifrutis da cidade 1 e cinco hortifrutis da cidade 2, através do levantamento quantitativo de entrada e saída de hortaliças nos hortifrutis em estudo, relacionando os resultados com característica como, benefícios, preços, e valores nutricionais das seis mais consumidas. Verificando-se também o nível de conhecimento dos consumidores em relação ao período de safra, origem e local de produção utilizando como instrumento de investigação uma enquete para levantamento. Verificou-se que as hortaliças mais vendidas foram a alface, rúcula, o agrião, o almeirão, a couve folha, o repolho, ganhando o destaque de mais consumidas entre elas a alface. Com relação ao fator que leva ao consumidor comprar uma determinada hortaliça, o resultado foi determinante, o valor nutricional, pois a maioria afirmou que consome hortaliças pelo benefício que as mesmas trazem para a sua saúde, outros fatores citados foram palatabilidade, preço e facilidade no preparo. Sobre o conhecimento da população aos benefícios os mais citados foram prevenção de anemia, sensação de saciedade e auxilia no funcionamento do intestino, de acordo com esse resultado é constatado o interesse da população em alimentos funcionais. Ao verificar o conhecimento do consumidor sobre o período da safra das hortaliças boa parte dos consumidores afirmaram ter o conhecimento sobre algumas hortaliças e com relação ao local de produção, a maioria parte afirmaram não saber a origem das mesmas. Foi observado que apesar do preço, palatabilidade e facilidade no preparo não terem muito destaque nas enquetes, que os mesmos não deixam de ser um fator que pode levar a compra de uma hortaliça. Conclui-se que a alface é a hortaliça mais consumida na região Sul Fluminense e que a população esta cada vez mais preocupada com a saúde, e por isso estão optando por consumir alimentos mais saudáveis como as hortaliças, onde as mesmas proporcionam mais qualidade de vida aos consumidores.

**Palavras chave:** hortaliças, benefícios à saúde, hortifrutis ,alface.

---

Congresso de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida.  
Área: Nutrição e Saúde Pública

## **MICROORGANISMO INDICADOR DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO SANITÁRIAS DE CHURASCOS COMERCIALIZADOS EM CALÇADAS DO CENTRO DA CIDADE DE MANAUS**

Autores: FERREIRA, J.C.S. ALMEIDA, O. F. C.

Instituição: Faculdades Literatus – UNICEL

Cidade: Manaus-AM, Brasil

Autor apresentador: FERREIRA, J.C.S

TEMA LIVRE

Objetivo: foi avaliar as condições higiênico-sanitárias das amostras de churrascos comercializados em bancas nas ruas do centro da cidade de Manaus, através da determinação dos números mais prováveis de coliformes totais e fecais. Em quatro bancas distintas, foram adquiridos três espetinhos de churrascos de cada banca. Para o teste presuntivo de coliformes totais a 35°C ml das diluições preparadas anteriormente ( $10^{-1}$ ,  $10^{-2}$  e  $10^{-3}$ ), em séries de três tubos, contendo 10 ml de Caldo de Lactose em cada tubo com tubos de Durhan invertidos, incubadas em estufa bacteriológica a 35-37°C por 48h. Para coliformes fecais (termotolerantes) a 45°C. Os tubos positivos que apresentaram formação de gás nos tubos de Durhan e turvação do meio em Caldo de Lactose realizaram-se o teste confirmativo em Caldo EC (Caldo *Escherichia coli*). As amostras positivas foram mantidas a 45°C em estufa bacteriológica por 48 horas. Após isso, realizou-se a leitura e o resultado expresso através da determinação do Número Mais Provável (NMP/g). O resultado das análises para coliformes totais foram considerados insatisfatórios para coliformes totais demonstram falta de controle higiene na confecção dos churrascos oferecidos nas bancas que comercializam esse produto nas calçadas de Manaus. Uma vez que os microrganismos identificados apresentam riscos à saúde dos consumidores e indicam falhas de manipulação, higiene ambiental e de utensílios segundo os parâmetros da legislação. De acordo com os resultados obtidos verificou-se que as bancas de churrasco que comercializam esse alimento não apresentam segurança alimentar, visto que 100% das amostras apresentaram coliformes totais indicando deficiência nos procedimentos de higiene durante a manipulação ou processamento do alimento. A ocorrência destes episódios, e ampliação das equipes dos serviços de Vigilância Sanitária dos sistemas locais de saúde para que, rotineiramente, promovam as

ações necessárias à proteção à saúde da população.

---

14º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida - Área de submissão: Nutrição e Saúde Pública

### **MONITORAMENTOS DE PRÁTICAS ALIMENTARES E ESTADO NUTRICIONAL EM CRIANÇAS MENORES DE 2 ANOS**

Garcia, L; Dantas, T; Oliveira, T; Viana, K.  
Universidade Potiguar – Natal/RN - Brasil  
Autor apresentador: Lígia Rejane Siqueira Garcia  
Forma de apresentação: Pôster

O acompanhamento da situação nutricional das crianças constitui um instrumento fundamental para a aferição das condições de saúde da população infantil e monitoramento da evolução da qualidade de vida da população em geral. A nutrição na primeira infância está intimamente relacionada ao aleitamento materno, que não só oferece nutrientes adaptados à fisiologia da criança como também oferece proteção imunológica, reduzindo mortes infantis por infecção e reforça o vínculo mãe e filho. Para que o aleitamento materno e a alimentação complementar sejam fatores intrínsecos na avaliação populacional o SISVAN - Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – tem como meta a detecção precoce de situações de risco nutricional para prescrição de ações que possibilitem prevenir agravos à saúde. Este trabalho teve como objetivo analisar a prática de aleitamento materno e o perfil antropométrico de crianças de 0 a 2 anos de idade, por meio de um estudo retrospectivo com informações obtidas no banco de dados do sistema oficial do Ministério da Saúde, SISVAN WEB, referente ao ano de 2011, no município de Barcelona/RN. Dados de 131 crianças foram analisados, tendo como resultados um percentual de 56,5% de crianças que foram amamentadas exclusivamente nos primeiros 6 meses de vida, refletindo na antropometria que revelou eutrofia (72,4%) de acordo com o IMC/idade, risco de sobrepeso de 17,2% e excesso de peso de 6,4%. Entre crianças de 6 meses a 1 ano observou-se aleitamento materno em 86,1%, a análise antropométrica evidenciou risco de sobrepeso em 22,2%, e excesso de peso em 18,5%. Entre crianças de 1 a 2 anos

de idade, recebiam leite materno 59%, apresentavam risco de sobrepeso 24,0%, e excesso de peso 13,3%. Os resultados apontam para uma prevalência de aleitamento materno exclusivo considerada boa pelos critérios da Organização Mundial de Saúde (50-80%) e destaca um aumento na prevalência de excesso de peso a partir dos 6 meses, fase caracterizada pelo início da alimentação complementar, reforçando a necessidade de intervenções nutricionais em fases iniciais do ciclo de vida com vista a promoção de hábitos saudáveis e melhor qualidade de vida.

---

14º Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição  
Food Service/Gastronomia

### **NUTRIÇÃO ESCOLAR: APROVEITAMENTO INTEGRAL DE ALIMENTOS E ACEITABILIDADE DE PREPARAÇÕES EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE JOÃO PESSOA- PB**

MARTINS, A. M. de A.<sup>1</sup>; ALBUQUERQUE, J. G. de <sup>1</sup>; MIRANDA NETO, M.<sup>1</sup>; DUARTE, A. A<sup>1</sup>; MAMEDE, L. de C. G. P <sup>2</sup>; MELO, E. M. P.B. <sup>3</sup>.

<sup>1</sup>Graduandos em Nutrição Universidade Federal da Paraíba; <sup>2</sup> Professora orientadora, Departamento de Nutrição, CCS, Universidade Federal da Paraíba; <sup>3</sup> Nutricionista da unidade escolar. João Pessoa-Paraíba, Brasil.

Apresentador: Aline Maria de Albuquerque Martins  
Pôster

A fome e o desperdício de alimentos são dois dos maiores problemas que o Brasil enfrenta. O homem pode obter uma alimentação sadia com partes de alimentos que normalmente são desprezadas. A utilização integral dos alimentos além de diminuir os gastos com alimentação e melhorar a qualidade nutricional do cardápio, reduz o desperdício de alimentos e torna possível a criação de novas receitas. O presente estudo teve como objetivo incorporar receitas utilizando o aproveitamento integral dos alimentos no cardápio da UAN e avaliar sua aceitação sensorial. A pesquisa foi realizada com 54 alunos com idade entre quatro e cinco anos e 111 funcionários de uma escola privada de João Pessoa-PB. Os escolares e funcionários participaram voluntariamente, mediante autorização prévia da

direção de nutrição da escola, pais e/ou responsáveis e após aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa do Centro de Ciências da Saúde/UFPB, sob o registro nº0248/11. Foram desenvolvidas três receitas: refrigerante caseiro, panqueca verde e molho de melancia, baseadas no Manual de aproveitamento integral dos alimentos do Mesa Brasil (SESC, 2003). Para verificação da aceitação sensorial foram utilizadas duas fichas sensoriais de testes afetivos com escala hedônica de acordo com a idade. Os alunos participaram do sensorial do refrigerante caseiro por meio de testes com escala hedônica facial, e os funcionários degustaram o molho de melancia e a panqueca verde. Das preparações analisadas, somente o molho de melancia obteve aceitação abaixo do mínimo estabelecido (61%), já a panqueca verde (79%) e o refrigerante caseiro (acima de 80%) conseguiram níveis de aceitação satisfatórios. A implantação em cardápios, de preparações usando integralmente os alimentos, é altamente viável por terem sido bem aceitos pela população participante do estudo e por suas vantagens socioeconômicas e nutricionais.

---

Congresso: Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida  
 Área: Nutrição e Saúde Pública

### NÍVEL DE CONHECIMENTO DOS HIPERTENSOS SOBRE O PROGRAMA SAÚDE DA FAMÍLIA E A ADESÃO AO TRATAMENTO DE CONTROLE À HIPERTENSÃO

ARAUJO, N.<sup>1</sup>; SANTOS, A.G.S.<sup>1\*</sup>; SPIER, A.<sup>2</sup>; SAITO, V.S.T.<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Curso de nutrição da Faculdade de Ilhéus - Ilhéus, BA;

<sup>2</sup>Docente da Faculdade de Ilhéus - Ilhéus, BA. \*Responsável pela apresentação do trabalho na forma de pôster.

**Introdução:** Em vista da crescente prevalência da Hipertensão Arterial em nosso país, o Ministério da Saúde propôs a readequação do modelo de atenção ao Hipertenso e Diabético, favorecendo a adesão o tratamento no âmbito da Estratégia de Saúde da Família (ESF).

**Objetivos:** Analisar possíveis causas da não adesão ao tratamento da Hipertensão Arterial Sistêmica em usuários cadastrados no Programa HIPERDIA, em uma unidade de Saúde da Família.

**Métodos:** Trata-se de um estudo descritivo-exploratório com abordagem qualitativa, realizado em uma equipe

da Estratégia Saúde da Família na zona sul do município de Ilhéus/BA, com 42 usuários cadastrados no Programa HIPERDIA com idade entre 40 e 70 anos. Como técnica de coleta de dados foi utilizada a entrevista semiestruturada e para análise e interpretação dos dados utilizou-se o método de análise de conteúdo optando-se pela modalidade de Análise Temática.

**Resultados e Discussões:** Constatou-se que a maioria dos usuários entrevistados ainda possuem a visão centrado no modelo de atenção biomédico, focado na assistência predominantemente individual/curativa em detrimento da assistência à família e educação em saúde; os usuários entrevistados também demonstraram considerar a ESF importante no tratamento da Hipertensão Arterial Sistêmica, frente às orientações passadas pelos profissionais, mas ainda citam a Unidade de Saúde da Família apenas como uma opção para acesso ao tratamento e em relação à mudança no estilo de vida a maioria relatou mudar seu comportamento por conta das orientações recebidas.

**Conclusão:** Os usuários do serviço não compreendem na sua integralidade a proposta da ESF, o vínculo com a equipe não era presente o que pode interferir na adesão ao tratamento da Hipertensão. Sugerem-se práticas de educação e promoção em saúde e fortalecimento do vínculo entre usuários e profissionais contribuindo assim para a qualidade de vida deste público em questão.

**Palavras-chave:** Hipertensão, adesão, conhecimento, PSF.

O estudo foi realizado de acordo com as normas de pesquisas em seres humanos baseado na Resolução 196/96 CNS – Brasil e aprovado pelo Comitê de Ética da Faculdade Assis Gurgacz – Paraná.

---

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

### NUTRIÇÃO E HALITOSE

Autor: <sup>\*</sup> De CASTRO, R. P.; <sup>\*\*</sup> CAMARGO; M.L.M.

<sup>\*</sup>Graduanda do Curso de Nutrição UBM; <sup>\*\*</sup>MSc. Em Gestão e Estratégia de Negócios

( professora e orientadora do Curso de Nutrição UBM).

UBM – CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BARRA MANSA,

BARRA MANSA, RJ, BRASIL.

APRESENTADOR DO TRABALHO: RENATA PEREIRA DE CASTRO ( PÔSTER.)

O objetivo deste trabalho foi realizar uma revisão da literatura sobre os alimentos e as doenças que estão relacionados à halitose, mostrando como a nutrição pode auxiliar na sua prevenção e tratamento. A halitose é um problema que acomete grande parte da população, prejudicando as interações sociais do indivíduo, podendo ser de origem fisiológica, que depende do alimento ingerido, jejum, idade e período do dia, ou patológica que envolve uma série de distúrbios do sistema digestivo, renal, respiratório, hepático, distúrbios metabólicos (diabetes mellitus) e desidratação. O hálito humano em condições normais apresenta um odor levemente adocicado. Quando o seu odor encontra-se modificado é sinal de que alguma coisa está errada, como a falta de higiene bucal, o consumo de alimentos como álcool, cebola, bebidas alcoólicas, queijos amarelos, ovos, condimentos, café, chocolate, salame, presunto, mortadela (embutidos em geral) e alho, podendo ser tratado com uma boa higiene bucal. Alguns alimentos como a couve, repolho, brócolis (vegetais crucíferos), são considerados flatulentos, podendo eliminar derivados voláteis quando não completamente metabolizados e assim, eliminados pelas vias pulmonares causando uma halitose algum tempo depois de sua ingestão. Dietas que fazem com que a pessoa fique muito tempo sem comer ou desprovidas de carboidrato e ricas em proteínas e lipídios; e estados hipoglicêmicos podem causar o hálito cetônico. É importante o acompanhamento dos pacientes por profissionais das diversas áreas da saúde (médicos, dentistas, nutricionistas) para definição do diagnóstico e conduta caso a caso, seja tratando a causa patológica ou instituindo medidas de reeducação alimentar e comportamental visando diminuir a ingestão de alimentos que causam halitose, estimular a ingestão de alimentos que previnem como chá verde, alimentos probióticos, vitamina c (diminui a xerostomia) higienização bucal correta, evitar períodos de jejum prolongado e estabelecer uma hidratação correta para que esse sintoma seja minimizado proporcionando ao indivíduo condições para uma vida saudável. Este trabalho tem uma relevância social por se tratar de um sintoma constrangedor, onde a alteração do hálito se torna desagradável tanto

para o indivíduo como para as pessoas com as quais ele se relaciona. Em todas essas condições, deve-se dar uma atenção especial à alimentação para prevenir a progressão e tratar a causa.

**Palavras chave:** halitose, odoríferos, educação alimentar

---

Congresso: Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida; Nutrição Esportiva ou Gastronomia e Nutrição.  
Área: Saúde Pública.

### **NUTRIÇÃO E TERAPIA OCUPACIONAL: PARCERIA NOS EQUIPAMENTOS DE SAÚDE MENTAL**

Santarosa, C. C.; Figueiredo, J. O.; Zaicaner, R. (co-autora).  
Taboão da Serra / SP – Brasil.

Autora apresentadora do trabalho: Juliana Oliveira Figueiredo.  
Formato do trabalho: Pôster.

Diante da escassa atuação do nutricionista em saúde mental, sendo este profissional lembrado nesta área somente quando se fala em transtornos alimentares como anorexia e bulimia, apresentamos neste trabalho o nutricionista em parceria com terapeuta ocupacional nos equipamentos de saúde mental atuando com diversos transtornos, como esquizofrenia, transtornos de humor, TOC, entre outros. O objetivo deste trabalho é, através da parceria destes profissionais, promover atividades de ação educativa, conscientizando os usuários dos equipamentos de saúde mental, seus familiares/cuidadores, com relação aos hábitos saudáveis de alimentação, aspectos nutricionais relacionados à saúde mental, estimulando a autonomia e a qualidade de vida. A importância deste trabalho se justifica pelas alterações na nutrição decorrentes de mudanças nos hábitos alimentares por diferentes motivos: uso de drogas, comportamentos compulsivos, ansiosos, alterações na absorção de nutrientes devido uso de medicações, entre outros. Para a realização desta pesquisa qualitativa, foram selecionados três equipamentos pertencentes ao setor de Saúde Mental da Secretaria de Saúde da Prefeitura Municipal de Taboão da Serra: Centro de Atenção Psicos-



social II(CAPS II), Centro de Atenção Psicossocial para Álcool e outras Drogas (CAPSad) e Centro de Convivência e Cultura(CECO). Aplicou-se um questionário sobre hábitos alimentares e comorbidades clínicas que serviu de base para a elaboração de um cronograma de atividades onde se abordavam temas relacionados à nutrição, através de aulas expositivas, discussões, dinâmicas e jogos. No final do período de março a julho de 2013, os usuários apresentaram mudanças no comportamento e hábitos alimentares, que se tornaram mais saudáveis, mostrando mais autonomia em suas escolhas.

**Palavras-chave:** nutrição, terapia ocupacional, saúde mental, saúde pública, hábitos alimentares, comportamento alimentar, autonomia.

14º Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição (Food Service/Gastronomia).

### **O CONHECIMENTO DOS PRINCIPAIS ASPECTOS, SOCIAIS E CULTURAIS DAS GASTRONOMIAS EM SEUS DIFERENTES CONTEXTOS NA PRODUÇÃO DA SAÚDE E DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL - UMA EXPERIÊNCIA DO CURSO DE NUTRIÇÃO DA FITS/AL**

Siqueira, T.C.A.; Nascimento, G.R.A.; Santos, R.C.A.; Machado, F.A.; Silva, L.K.A.T. Lima, G.M.M. Faculdade Integrada Tiradentes/Maceió-Alagoas, Brasil Apresentadora: Theresa C. de A. Siqueira – Pôster

Este trabalho tem como objetivo geral apresentar a experiência do curso de nutrição da Faculdade Integrada Tiradentes FITS, em Alagoas, que desenvolve no primeiro período da graduação, a disciplina história da gastronomia e seu encontro com a formação profissional do nutricionista. Os objetivos da disciplina consistem em propiciar o conhecimento dos principais aspectos históricos, sociais e culturais da gastronomia em seus diferentes contextos; e relacionar a gastronomia na promoção da saúde e da segurança alimentar e nutricional. A metodologia utilizada durante o semestre foi constituída por aulas expositivas e dialogadas; vivências integrativas; rodas de conversas com alguns representantes de comunidades

tradicionais, lista de discussão/fórum na internet; utilização de vídeos; grupos de trabalho com a sistematização de pesquisa bibliográfica, debate e exposição/degustação. A finalização da disciplina, construída coletivamente com os alunos, contou com a apresentação dos trabalhos produzidos pelos grupos cujo tema principal foi o conhecimento e a valorização dos alimentos e suas preparações tradicionais do estado de Alagoas. Esta experiência proporcionou, no início da formação do nutricionista, a compreensão da gastronomia no contexto da saúde e da segurança alimentar e nutricional, e a transversalidade do Direito Humano a Alimentação Adequada como conceito importante para esta formação. As relações da alimentação e cultura, bem como o conhecimento dos principais aspectos históricos da gastronomia e as principais tendências e movimentos gastronômicos foram aspectos fundamentais para esta prática na formação profissional. Vale destacar a importância no aprendizado do estudante, a realização das rodas de conversas com alguns representantes de comunidades tradicionais sobre o contexto da alimentação como exemplo: a roda sobre alimentação no contexto da cultura cigana. Esta prática contribui com a formação generalista do nutricionista capacitando-o a ser um agente de transformação social, profissionais da saúde que reconhece a diversidade de saberes e práticas presentes na vida cotidiana e que visa a promoção e a construção de ações relacionadas a garantia do Direito Humano a Alimentação Adequada.

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

### **O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NA CIDADE DE PANELAS-PE: UM ESTUDO SOB O OLHAR DOS BENEFICIÁRIOS DO PROGRAMA.**

Silva, J.M.; Souza, M.B.; Souza, N. P.; Fernandes, T.F.S. Faculdade do Vale do Ipojuca (FAVIP-DEVRY), Caruaru, Brasil.

Apresentador: Souza, N. P.

Modalidade: Tema Livre

**Objetivo:** A referida pesquisa teve como objetivo avaliar a adesão e aceitação da alimentação escolar e seus determinantes sob o ponto de vista dos beneficiários do

programa de alimentação escolar.

**Metodologia:** Estudo transversal realizado em uma escola municipal de Panelas-PE, com amostra de 205 alunos do oitavo e nono ano. A coleta de dados foi realizada através de aplicação de questionário semi-quantitativo, no qual as questões abertas foram categorizadas a partir do conceito central contido nas respostas e apresentadas na forma de frequência simples, assim como as perguntas fechadas.

**Resultados:** A maioria dos estudantes considerou a alimentação escolar importante (76,6%), porém apenas 25% referiram aderir ao programa. A importância da merenda foi atribuída por 29% (n=27) dos escolares ao fato de não comer em casa, para 16,1 % (n=15) quando bem alimentados estudam melhor, e para 10,7 % (n=10) nem todos têm condições de comprar e trazer alimentos todos os dias. Muitos (75,2%, n=155) tinham o hábito de consumir outros alimentos trazidos de casa, entre eles biscoito (81,9%), refrigerante (53,5 %), e frutas (49,7 %). Em relação a quantidade, variedade e temperatura das refeições 62%, 54,6% e 14,6%, consideraram adequadas, respectivamente. Dentre as sugestões para melhoria da alimentação escolar foi citada a inserção de frutas no cardápio (13,7%) e cuidados de higiene (13,2%).

**Conclusões:** Foi possível observar a percepção positiva quanto à importância do programa de alimentação escolar, entretanto a adesão ainda não é satisfatória, o que compromete a eficácia do mesmo. Sendo assim, torna-se importante a discussão contínua para aperfeiçoamento do serviço, incluindo treinamento com manipuladores, adaptações estruturais e reavaliação periódica do cardápio com pesquisa de satisfação pelos alunos. Mais importante ainda é proporcionar aos alunos momentos de reflexão quanto à importância da adoção de hábitos alimentares saudáveis, no contexto da promoção da saúde, através de recursos e meios que incentivem a adesão ao programa de forma autônoma.

Autor: \*SOUZA;N.I.O.; \*AMORIM;E.G.V.; \*\*CAMARGO;M. L.M.

\*Graduandas do Curso de Nutrição UBM; \*\*MSc. Em Gestão e Estratégia de Negócios ( professora e orientadora do Curso de Nutrição UBM).

UBM – CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BARRA MANSA, BARRA MANSA, RJ, BRASIL.

APRESENTADOR DO TRABALHO: ELENUZIA GARCIA VELOSO DE AMORIM ( PÔSTER.)

O envelhecimento é um processo natural, mas que implica em diversas alterações fisiológicas, físicas e psicológicas que necessitam de um acompanhamento multidisciplinar para a melhora da qualidade de vida do idoso. Ocorrem muitas modificações na composição corporal como o aumento de massa de gordura e a perda de água corporal, densidade mineral óssea e massa magra, o que afeta o estado nutricional do idoso. Essa faixa etária é acometida principalmente pelas Doenças Crônicas Não- Transmissíveis, merecendo um atendimento diferenciado, e dentre elas destaca-se a obesidade, que por via, é a causadora do aparecimento de outras doenças. A obesidade é causada por uma série de fatores combinados ou individuais como maus hábitos alimentares, sedentarismo ou distúrbios endócrinos, metabólicos, entre outros. O excesso de peso prejudica praticamente todo o organismo, desestrutura não só o metabolismo, como reduz também as capacidades funcionais do idoso como a autonomia, independência e cognição. Essa prevalência de idosos com excesso de peso evidencia a elaboração de medidas de intervenção nutricional, principalmente, devido à diminuição do metabolismo basal e a vulnerabilidade de carências nutricionais. A redução das capacidades físicas é causada principalmente pela carga de peso exercida sobre as articulações levando ao desgaste da cartilagem e fraturas e o desenvolvimento de doenças reumáticas. Muitas das incapacidades físicas do idoso são causadas pelas doenças articulares degenerativas, e nesse grupo de doenças está a osteoartrose, que afeta mais comumente esta clientela. A osteoartrose é classificada em primária quando não existe uma causa conhecida e secundária, quando é causada por algum fator conhecido, no caso, a obesidade. O objetivo geral do trabalho é destacar a relação entre a prevalência de osteoartrose e obesidade na terceira idade e a requerida alimentação para melhorar a qualidade de vida e preservar o estado nutricional do idoso,

---

Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida  
Nutrição e Saúde Pública

## OBESIDADE E OSTEOARTROSE NA TERCEIRA IDADE

tendo como objetivos específicos descrever a mudança corporal no envelhecimento, apontar a prevalência de doenças reumáticas degenerativas na população idosa relacionando envelhecimento com obesidade e osteoartrose e destacar a importância dos nutrientes necessários para minimizar o quadro de obesidade e osteoartrose. Trata-se de uma pesquisa de natureza descritiva e de revisão bibliográfica, tendo como base trabalhos, livros e artigos periódicos publicados em revistas científicas, com o levantamento de artigos que abordam o mesmo tema para obter um referencial de pesquisas realizadas por diferentes autores e abordagens. Com relação aos trabalhos e artigos publicados com o mesmo tema, foi destacado que existem associações entre a obesidade e osteoartrose. Sendo que idosos com osteoartrose têm maior tendência à obesidade, e idosos obesos são propensos a desenvolverem osteoartrose, principalmente nos joelhos. Essa relação explica-se pelas incapacidades funcionais causadas pela obesidade, pois acarreta dificuldades para a realização de atividades diárias somado a osteoartrose, causadas pela obesidade. Sendo assim, o acompanhamento nutricional torna-se importante à medida que preserva o estado nutricional do senil, prevenindo o aparecimento de prováveis doenças do envelhecimento e causadas pela má ingestão de nutrientes, problemas na absorção que levam a má nutrição do idoso. A orientação nutricional na terceira idade é importante à medida que retarda o aparecimento de patologias e de problemas associados à idade, tendo como objetivo proporcionar uma alimentação adequada em nutrientes, sem excessos, devido às precárias condições físicas e outros eventos que predispõem o idoso a risco nutricional. Nota-se que há ligação entre alimentação e o surgimento de Doenças Crônicas Não-Transmissíveis, tornando-se mais importante a realização de um acompanhamento nutricional para preservar o estado nutricional.

**Palavras-Chave:** envelhecimento; obesidade; osteoartrose; nutrição.

---

14º Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição  
 Food - Service/Gastronomia

### **PÃO SEM GLÚTEN ADICIONADO DE FARINHA DO MESOCARPO DE BABAÇU (ORBIGNYA SP.): CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS E SENSORIAIS**

**Apresentador:** Maria de Lourdes Reis Giada (Email: mlgiada@nutricao.ufrj.br)

**Forma de apresentação:** Pôster  
 Souza MHB\*, Giada MLR\*\*,&

\*Graduanda em Nutrição, UNIFESP- Campus Baixada Santista, Edifício Central, Santos (SP), 11015-020 Brasil

\*\*Professora, Departamento de Nutrição Básica e Experimental, UFRJ, Ilha do Fundão, Rio de Janeiro (RJ), 21941-590 Brasil

O tratamento da doença celíaca está fundamentado exclusivamente na restrição do consumo de alimentos que contenham glúten. Contudo, a adesão a uma alimentação sem glúten não é de fácil desempenho para a maioria dos celíacos, devido às mudanças na rotina alimentar e no convívio social destes indivíduos. Adicionalmente, a oferta frequente de preparações que exigem pouca manipulação pode levar à monotonia alimentar, resultando em intensa perda de peso e anorexia. Por outro lado, o potencial de aproveitamento da farinha do mesocarpo de babaçu ou pó do babaçu é enorme e vai desde o enriquecimento de alimentos e desenvolvimento de novos produtos alimentícios até o seu emprego como analgésico, anti-inflamatório e etc. O presente trabalho teve como objetivo avaliar física, química e sensorialmente um pão sem glúten adicionado de diferentes percentuais (F0 - controle, F1 - 5% e F2 - 10%) de farinha do mesocarpo de babaçu (FMB). **Na avaliação física, foram determinados os valores médios de massa e diâmetro antes e após o forneamento, além de altura, volume aparente, volume específico, fator de expansão e fator térmico. A determinação da composição química das amostras procedeu-se de acordo com os métodos oficiais.** O pH, acidez titulável e valor energético também foram determinados. Para a análise sensorial, **50 provadores** não treinados, **de ambos os sexos**, realizaram, em prova aberta, o teste sensorial afetivo de escala hedônica de 9 pontos. A aceitabilidade das amostras foi avaliada quanto ao aspecto geral e aos atributos cor, aroma, sabor e textura. Os resultados obtidos mostraram que a amostra F0 apresentou o maior valor de massa antes do forneamento e fator de expansão. Com a adição de FMB a 5% (F1), a amostra apresentou os valores mais elevados de altura, volume aparente e volume específico. Contudo, a 10% (F2), a FMB levou a amostra aos valores mais baixos de massa após o forneamento, diâmetro antes e após o forneamento, volume aparente, volu-

me específico e fator de expansão. O fato térmico de F1 foi igual ao de F2 (0,87) e maior do que o do controle (0,79). Na caracterização química, os resultados mostraram que a adição da FMB aumentou significativamente os teores de umidade, lipídeos, proteínas, resíduo mineral fixo e fibras solúveis das formulações. Foram também encontradas diferenças significativas no pH das formulações antes e após a cocção. Os resultados da determinação da acidez titulável confirmaram os resultados encontrados para o pH. Sensorialmente, os pães F1 e F2 obtiveram índice de aceitabilidade acima de 70% em todos os atributos avaliados, exceto textura. Apesar disto, a textura dos pães F1 e F2 apresentou índice de aceitabilidade (68% e 69%, respectivamente) superior ao da amostra controle (54%). Diante dos resultados obtidos, a FMB se mostrou uma alternativa promissora no desenvolvimento e enriquecimento de pães sem glúten.

---

Congresso: Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida  
Área: Nutrição e Saúde Pública

### PERFIL NUTRICIONAL DE GESTANTES DE UMA UNIDADE BÁSICA DE UMA CIDADE DO SUL DA BAHIA

França, F.<sup>1</sup>, Veloso, R.M.G.1\* Spier, A.<sup>2</sup>, Argolo, J.2

<sup>1</sup> Faculdade de Ilhéus, Curso de Nutrição - Ilhéus, BA. <sup>2</sup> Docente do curso de Nutrição da Faculdade de Ilhéus. Responsável pela apresentação do trabalho na forma de pôster. \*

**Introdução:** O excesso de ganho de peso na gravidez, nas últimas décadas, passou a ser considerado fator de risco para ganho ponderal excessivo. Estudos indicam que a causa deste evento esteja associado com hábitos de vida não saudáveis, aspectos demográficos e socioeconômicos.

**Objetivos:** Avaliar o estado nutricional de gestantes atendidas em Unidade Básica de Saúde (UBS) de Ilhéus/Ba e relacionar o Sobrepeso/Obesidade com os aspectos socioeconômicos.

**Metodologia:** Trata-se de um estudo descritivo observacional, no qual foram avaliadas 50 gestantes de uma UBS. Para avaliação do estado nutricional foi utilizado Índice de Massa Corporal de acordo com Atalah (1997). As informações de dados socioeconômicos foram coletadas

através de questionário no momento da consulta de pré-natal.

**Resultados e discussões:** A média de idade das gestantes foi de 24,6 (DP± 7,41), sendo que 48% apresentou sobrepeso/obesidade. A variável escolaridade baixa foi expressiva neste grupo podendo ocasionar ganho de peso excessivo. A renda familiar ficou entre 0,5-1,5 salários mínimos e 64% moravam em casa própria, o que pode comprometer os hábitos alimentares saudáveis. As gestantes que iniciaram o pré-natal no primeiro semestre foram a maioria (94%), sobre o tabagismo e estilismo fizeram uso (6%) e (2%) respectivamente.

**Conclusão:** A maioria das gestantes avaliadas foi classificada com sobrepeso/obesidade, não havendo associação estatística com aspectos socioeconômicos. Entretanto, o profissional de nutrição deve estar atento para identificação dos fatores de riscos como o estado nutricional e os aspectos socioeconômicos a fim de prevenir fatores de risco que possam levar ao excesso de peso durante a gestação.

**Palavras-chave:** Excesso de Peso; Gravidez; Estado Nutricional, UBS.

O projeto de pesquisa foi submetido ao Comitê de Ética e Pesquisa da Faculdade Assis Gurgacz na cidade de Cascavel/PR, conforme determina a Resolução N°196 (Ministério da Saúde, 1996) sobre pesquisa envolvendo seres humanos e autorizado pelo protocolo de n° 005/2012.

---

14º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida  
Área de submissão: Saúde Pública

### PERCEPÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PELOS PAIS DOS ESTUDANTES BENEFICIÁRIOS DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: FATOR CONDICIONANTE A ADESÃO

Garcia, L; Viana, K.

Universidade Potiguar de Natal, Natal-RN – Brasil.

Autor apresentador: Lígia Rejane Siqueira Garcia.

Forma de apresentação: Pôster

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), é considerado um eixo das políticas públicas

específicas destinadas a promover a segurança alimentar e nutricional. Visa contribuir para a redução dos índices de evasão escolar, formação de bons hábitos alimentares e para o aumento da capacidade de aprendizagem. Dentre os problemas atualmente enfrentados em relação à execução do PNAE está a questão da adesão dos escolares ao Programa, intimamente relacionada à da aceitação da alimentação oferecida. Ambas, adesão e aceitação, refletem as práticas alimentares na escola pública e estão, certamente, condicionadas por vários fatores. Objetivou-se avaliar uma possível associação entre a adesão à alimentação pelas crianças e adolescentes, e a satisfação dos responsáveis pelos beneficiários do Programa Nacional de Alimentação Escolar. A amostra foi composta por dois grupos de responsáveis: Satisfeitos com alimentação ofertada e insatisfeitos. Estudo transversal, com amostra probabilística de 473 escolares e 185 responsáveis, em município do Nordeste brasileiro. O estudo foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Potiguar de Natal, e foi aprovado em protocolo 081/2010. Com os alunos foi investigada a frequência de consumo semanal da alimentação escolar, o nível de satisfação e a origem do lanche consumido na escola. Os pais responderam um questionário para caracterização do poder de compra classificado de acordo com a Associação Brasileira de Estudos Populacionais (ABEP, 2012) em 8 categorias (A1, A2, B1, B2, C1, C2, D, E) e questões relacionadas ao nível de satisfação destes com a oferta da alimentação escolar. Para comparar a média do número de vezes que as crianças e adolescentes se alimentavam na escola entre os grupos de pais satisfeitos ou insatisfeitos foi utilizado o teste *t* para medidas independentes. Identificou-se que a maioria do público-alvo encontrava-se na classificação econômica D, sugerindo que os estudantes encontravam-se em situação de vulnerabilidade social. Quanto à origem do alimento consumido na escola: 7,61% levavam lanche de casa e 5,07% compravam na escola e os demais consumiam o que era ofertado na escola. De acordo com a análise evidenciou-se que o número de vezes que a criança lancha na escola foi semelhante tanto para os pais satisfeitos quanto para os insatisfeitos ( $p = 0,287$ ). No entanto, constatou-se que o número de vezes que os adolescentes lancham na escola foi menor para o grupo de pais insatisfeitos em comparação ao grupo de pais satisfeitos ( $p = 0,003$ ). Em análise constatou-se maior adesão à alimentação escolar pelas crianças do grupo dos responsáveis satisfeitos ( $4,63 \pm 0,94$ ).

A ausência da alimentação escolar não foi considerada fator determinante à frequência do aluno à escola, pois 96% dos responsáveis afirmaram que encaminhariam os seus filhos a escola mesmo na ausência desta refeição. Concluiu-se que o nível de satisfação dos responsáveis pelos adolescentes pode influenciar na adesão e consequentemente a efetividade do consumo da alimentação escolar, com possíveis implicações na segurança alimentar. Entendendo a susceptibilidade do grupo às influências de vários grupos sociais como família, amigos e a mídia, reforça-se a necessidade de estratégias de integração entre a comunidade estudantil e familiares objetivando a construção de hábitos alimentares que assegurem a saúde do adolescente.

---

Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida  
Área de submissão: Saúde Pública

### **PERCEPÇÃO DO MANIPULADORES DE ALIMENTOS DA REDE HOTELEIRA DO MUNICÍPIO DE PELotas/RS SOBRE BOAS PRÁTICAS**

Bairros, J. V.; Vargas, B. L.; Pacheco, D.; Bauer, L.; Bonow, F.; Damasceno, K.; Becerra, P.; Helbig, E.; Passos, L.; Borges, L.; Schumacher, B.; Gandra, E.;

Universidade Federal de Pelotas  
Pelotas/RS, Brasil

**Autor apresentador:** Jacqueline Valle de Bairros  
Tema livre

Pelotas, conhecida como a capital nacional do doce, dispõe de vários atrativos turísticos, entre eles: patrimônio cultural e arquitetônico, paisagens naturais e variada gastronomia com herança portuguesa. Diante disso, o mercado hoteleiro está se tornando cada vez mais exigente com relação aos serviços prestados. Uma das preocupações dos empresários do setor hoteleiro é oferecer com qualidade o serviço de alimentos e bebidas livres de contaminantes que possam colocar em risco a saúde do consumidor. Nesse sentido, existe enorme preocupação pela produção de refeições seguras do ponto de vista higiênico-sanitário. Assim, este estudo objetiva-se avaliar os aspectos higiênico-sanitários nos serviços de alimentos e bebidas da rede hoteleira de Pelotas/RS, bem como identificar os itens mais difíceis de serem cumpridos

com relação às boas práticas, e verificar se as estratégias recomendadas são aplicadas. O trabalho foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Medicina, tendo sido aprovado, sob OF.: 67/12. Para o estudo foram selecionados todos os hotéis com funcionamento anual (n=13) cadastrados no site da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e Turismo, do município de Pelotas/RS, sendo incluídos aqueles em que o responsável pelo estabelecimento autorizou a realização da pesquisa, totalizando 04 hotéis. Em cada hotel foi verificada as condições higiênico-sanitárias mediante a aplicação de *checklist* conforme Portaria nº. 78/2009 da Secretaria da Saúde do Estado do Rio Grande do Sul. Para a classificação dos estabelecimentos seguiu-se a proposta de Veiros e colaboradores (2009). Observou-se que 75% dos hotéis estudados encontraram-se classificados com nível bom de conformidades, acima de 75% das exigências, classificados no Grupo 2. A principal inadequação encontrada foi à falta de documentação e registro. A avaliação dos documentos abrange a implantação do Manual de Boas Práticas (MBP) e dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP). Neste item, foi constatado que nenhum dos hotéis tinha as Boas Práticas implantadas, sendo que o Hotel A obteve 100% de não conformidade para este item. Os resultados obtidos evidenciaram boas condições higiênico-sanitárias, porém quanto ao item relacionado a documentos e registros, o estudo apontou falhas. Ressalta-se aqui a importância da aplicação das boas práticas em serviços de alimentação como forma de garantir aos consumidores o direito constitucional de ter acesso a um alimento seguro.

#### REFERÊNCIAS:

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria da Saúde. **Portaria nº. 78, de 30 de janeiro de 2009.** Aprova a lista de verificação em Boas Práticas para serviços de alimentação e dá outras providências. Disponível em:

<[http://www.sinurgs.org.br/port\\_78.php](http://www.sinurgs.org.br/port_78.php)>. Acesso em: 13 jun. 2011.

VEIROS, M. B. et al. Food safety practices in a Portuguese canteen. **Food Control**, Manhattan, v. 20, p. 936-941, 2009.

---

Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida  
Área de submissão: Saúde Pública

## PERCEPÇÃO MATERNA SOBRE HÁBITO

## ALIMENTARES E ESTADO NUTRICIONAL DOS FILHOS

Ribeiro, E.R.; Cabral, H.S.; Souza, N. P.; Fernandes, T.F.S.  
Faculdade São Miguel, Recife, Brasil.

Apresentador: Souza, N. P.

Modalidade: Tema Livre

**Objetivo:** Este estudo teve como objetivo avaliar hábitos alimentares, estado nutricional e percepção materna sobre alimentação e estado nutricional de crianças acompanhadas por uma unidade de atenção básica de saúde.

**Metodologia:** A população estudada foi composta por 60 crianças de 2 a 5 anos acompanhadas por uma Unidade de Saúde da Família, no município do Recife, PE. As crianças foram submetidas à avaliação nutricional, a partir de parâmetros antropométricos de peso e altura, além da aplicação de questionários com os dados referentes à percepção materna do estado nutricional e hábitos alimentares das crianças.

**Resultados:** Em relação ao estado nutricional 12% (n=7) das crianças estavam com sobrepeso/obesidade segundo o índice P/A. Foi observado que as mães apresentam dificuldades para reconhecer o peso do seu filho, apesar de demonstrarem preocupação com o peso futuro da criança. Das mães entrevistadas, 22% consideravam que seus filhos apresentavam excesso de peso, enquanto que 28% achavam que as crianças tinham desnutrição. Quanto ao hábito alimentar, observou-se que as mães reconhecem os hábitos corretos, mas estes não são os praticados por seus filhos, visto que o consumo de alimentos com alta densidade energética como os doces e refrigerantes (36% > 1 vez ao dia) foi superior ao relatado por suas mães (20%). **Conclusões:** Percebe-se nesse estudo a urgência de uma intervenção nutricional visando reeducar os hábitos alimentares do público infantil. Portanto, torna-se importante que os programas de saúde incluam efetivamente ações de orientação sistemática às famílias quanto às práticas alimentares saudáveis e a prevenção de distúrbios nutricionais, visto que a percepção materna é evidenciada em estudos como um requisito para a procura de uma assistência especializada e a aderência ao tratamento proposto.

---

14º Congresso Internacional de Nutrição, Longevida-

de e Qualidade de Vida- Nutrição e Saúde Pública

## PERCEPÇÃO SOBRE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL DE BENEFICIÁRIOS DO PROGRAMA BANCO DE ALIMENTOS

Moura, A. \*  
 Masquio, D\*\*

Trabalho de Conclusão do Curso de especialização em: “Obesidade, Emagrecimento e Saúde: Abordagem Multidisciplinar” da Universidade Federal de São Paulo – UNIFESP, desenvolvido no programa Banco de Alimentos da prefeitura de Mauá – SP – Brasil.

Apresentação em **pôster** pela primeira autora: Andreia Ferreira de Moura

**Objetivo:** Analisar aspectos da percepção sobre alimentação saudável dos beneficiários do programa Banco de Alimentos da prefeitura do município de Mauá, SP.

**Métodos:** Trata-se de estudo transversal, descritivo, com coleta de dados primários, realizado em 5 instituições filantrópicas que recebem hortifrúti do programa Banco de Alimentos. A pesquisa consistiu de atividade dinâmica, na qual foram disponibilizados recortes de alimentos. Os voluntários foram orientados a colar em folha de sulfite os produtos que considerassem indispensáveis para uma alimentação saudável. Os participantes também responderam perguntas referentes ao conhecimento sobre alimentação saudável, dados sócio-econômicos e tempo destinado à televisão. Esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da Universidade Federal de São Paulo (UNIFESP) sob o número 103.461.

**Resultados:** Participaram do estudo 136 voluntários, sendo 101 adultos, 22 idosos e 13 crianças. O grupo das frutas, verduras e legumes foi considerado indispensável por 99% dos voluntários. Por outro lado, 48% consideraram indispensável o consumo de suco artificial, 30% o consumo de embutidos e 25% a adição de temperos prontos industrializados. Observou-se que a amostra estudada associa alimentação saudável ao processo saúde-doença e à força física. A maior parte dos voluntários apontou a televisão como maior fonte de conhecimento sobre alimentação.

**Conclusão:** A amostra do estudo demonstrou acre-

ditar que alimentação saudável é importante para a saúde e que esta é representada principalmente pelo consumo de hortifrutis. No entanto, produtos de baixo ou nenhum valor nutritivo também são considerados saudáveis, principalmente entre os idosos, as crianças e pessoas com menor nível de escolaridade. Sugere-se que tal percepção pode ser influenciada pela mídia televisiva.

\*Nutricionista pós graduanda no curso: “Obesidade Emagrecimento e Saúde” pela Universidade Federal de São Paulo: UNIFESP

\*\*Nutricionista mestre em Ciências da Saúde pela UNIFESP. Docente do curso “Obesidade Emagrecimento e Saúde” da UNIFESP

14º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida  
 Nutrição e Saúde Pública

## PERFIL ANTROPOMÉTRICO DE CRIANÇAS BENEFICIADAS PELO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA NO MUNICÍPIO DE PARNAMIRIM/RN

Azevedo, F; Vieira, K; Viana, K; Garcia, L.

Universidade Potiguar – Natal/RN - Brasil

Autor apresentador: Flávia Medeiros de Azevedo

Forma de apresentação: Pôster

No Brasil, há várias décadas, ações de políticas públicas são desenvolvidas visando à melhoria da Segurança Alimentar e Nutricional. Dentre elas, o Programa Bolsa Família, um programa que vincula o recebimento de benefício financeiro ao cumprimento, pelas famílias cadastradas, de um conjunto de contrapartidas nas áreas de Saúde e de Educação. A pesquisa teve como objetivo caracterizar o estado nutricional de crianças de 0 a 7 anos beneficiárias do programa bolsa família, acompanhadas nas unidades básicas de saúde, durante as vigências do quadriênio 2008-2011, no município de Parnamirim/RN, a partir da análise de dados antropométricos. Trata-se de um estudo retrospectivo, descritivo, elaborado com base em dados secundários oriundos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional. De acordo com o Índice de Massa Corporal/Idade, os valores apontam para um peso acima daquele recomendado para idade, em que o risco de sobrepeso (20,35% em 2011.2),

o sobrepeso (9,45% em 2011.2) e a obesidade (10,15% em 2011.2) tornaram-se mais frequentes ao longo do período analisado. Em relação ao índice Estatura/Idade, considerado pelo Ministério da Saúde, o indicador mais sensível para aferir a qualidade de vida de uma população, observou-se baixa estatura (7,4%), e muito baixa estatura de 7,1%. Os dados demonstram a coexistência de déficits concomitantes aos excessos nutricionais nas crianças em vulnerabilidade social. Tendo em vista que o estado nutricional exerce decisiva influência nos riscos de morbi-mortalidade e sobre o crescimento e desenvolvimento infantil, a análise do perfil antropométrico das crianças beneficiadas pelo Programa Bolsa Família deve ser incentivada por proporcionar uma melhor percepção da eficácia das ações realizadas além de disponibilizar elementos para o estabelecimento das prioridades em saúde e para definição de políticas e programas.

Palavras-chave: Programa Bolsa Família; Antropometria; SISVAN.

---

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

### **PERFIL DE ÁCIDOS GRAXOS E FITOSTERÓIS DA FRAÇÃO LIPÍDICA EXTRAÍDA DA AMÊNDOA DE INAJÁ (MAXIMILIANA MARIPIA)**

COSTA-SINGH, T.; JORGE N.

Instituto de Biociências, Letras e Ciências Exatas, Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho”, Departamento de Engenharia e Tecnologia de Alimentos, UNESP, Rua Cristóvão Colombo, 2265, Jardim Nazareth, São José do Rio Preto, São Paulo, Brasil, CEP: 15054-000. Email: tay\_costa@yahoo.com.br

Apresentador: Tainara Costa-Singh; Forma de apresentação: Pôster

O inajá (*Maximiliana maripa*) é uma palmeira típica da Amazônia que ocorre em abundância em terra firme, de solos pobres e arenosos, normalmente junto com outras palmeiras. Os frutos podem ser usados na alimentação do homem e de animais silvestres, pode ser retirado da polpa um óleo comestível de sabor picante e cor vermelho-ala-

ranjado semelhante ao óleo de dendê. Além disso, a composição química do óleo pode indicar seu aproveitamento para uso medicinal e consumo específico. Os óleos vegetais diferem no grau de instauração e composição em ácidos graxos, assim como na quantidade e qualidade de compostos presentes em sua matéria insaponificável. Estas diferenças influenciam a estabilidade oxidativa e as características sensoriais e tecnológicas de cada tipo de óleo. Além dos triacilgliceróis, numerosos componentes estão presentes nos lipídios, tais como mono e diacilgliceróis, ácidos graxos livres, fosfolipídios, pigmentos e ceras, além de inúmeros compostos bioativos. Os compostos bioativos são aqueles capazes de proporcionar benefícios à saúde, prevenindo doenças ou mesmo favorecendo o funcionamento do organismo. Nos óleos vegetais, os principais compostos bioativos são os tocoferóis, carotenoides, compostos fenólicos, ácidos graxos essenciais e, especialmente, os fitosteróis. Desta forma, o objetivo deste trabalho foi avaliar o perfil de ácidos graxos e fitosteróis de óleo extraído da amêndoa de inajá. Três lotes dos frutos foram adquiridos na região Norte do Brasil durante safra de 2011/2012 e homogeneizados para análises. Em seguida, o óleo foi obtido por extração com éter de petróleo a 40-60°C utilizando extrator Soxhlet por 6 horas. Após a extração, o solvente foi evaporado sob pressão reduzida a 40°C e o óleo extraído foi analisado quanto ao perfil de ácidos graxos, em cromatógrafo gasoso, marca Varian, modelo GC 3900, equipado com detector de ionização de chama, injetor *split* e amostrador automático. Os compostos foram separados em coluna capilar de sílica fundida CP-Sil 88 (60 m x 0,25, 0,20 mm) com temperaturas: injetor (230°C); coluna (50°C por 2 min, 4°C/min até 240°C, 240°C por 20,5 min); detector (250°C), e o hidrogênio foi utilizado como gás de arraste. Os teores de fitosteróis foram determinados em cromatógrafo gasoso equipado com detector de ionização de chama e coluna Restek RTX 5 (30 m, 0,25 mm x 0,25 µm) e temperaturas de injetor (280°C); coluna: (300°C em isoterma por 12 min); detector (320°C). A quantificação de cada isômero foi realizada por padronização interna (β-colesterol) com base nas áreas dos picos. A fração lipídica da amêndoa de inajá obteve rendimento de 45,85% e apresentou 82,42% de ácidos graxos saturados, tendo o ácido láurico (C12:0) como majoritário (41,35%) e 17,58% de ácidos graxos insaturados. Entre os ácidos graxos quantificados, observaram-se, ainda, maiores porcentagens dos ácidos mirístico (C14:0) e oleico (C18:1), com teores de 21,43 e 14,64%, respectivamente. Este óleo



apresenta estabilidade suficiente para ser usado na pulverização de *snacks*, biscoitos *crackers*, cereais, frutas secas e produtos de panificação para manter a qualidade e aumentar a palatabilidade do produto. Pesquisas indicam que, nos produtos onde a presença da gordura sólida é indispensável para a manutenção da textura e da consistência, a substituição da gordura vegetal hidrogenada, com elevados teores de ácidos graxos *trans*, pela gordura saturada, com elevados teores de ácido láurico, parece ser uma alternativa interessante, uma vez que este tipo de gordura resulta em um perfil lipídico sanguíneo mais favorável do que uma gordura sólida rica em ácidos graxos *trans*. Além disso, alguns óleos ricos em ácido láurico apresentam atividade bactericida, inibem protozoários, reduzem a produção de metano e a concentração de amônia, sendo, assim, empregados com sucesso no enriquecimento de rações ricas em grãos de milho. Esta fração lipídica apresentou, ainda, teor de fitosteróis totais 85,96 mg/100 g, com destaque para o  $\beta$ -sitosterol (67,59 mg/100 g). Tal fato favorece o uso dos mesmos para fins alimentícios e como matérias-primas para as indústrias farmacêutica e cosmética.

Palavras-chave: cromatografia gasosa, palmeiras amazônicas, óleos vegetais.

Gastronomia e Nutrição  
 Food Service/Gastronomia

## PERFIL DE COMPORTAMENTOS DE CONSUMIDORES DE IOGURTES COMERCIAIS

Borghini-Virgolin, L<sup>1</sup>, Souza-Borges, P<sup>1</sup>, Conti-Silva, A<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Universidade Estadual Paulista, Instituto de Biociências, Letras e Ciências Exatas, Departamento de Engenharia e Tecnologia de Alimentos - São José do Rio Preto - S. P. - Brasil

Apresentadora: Lara Borghini Virgolin - Pôster

**Objetivo:** Avaliar o perfil comportamental de consumidores de iogurte comerciais sabor morango.

**Metodologia:** Foi aplicado um questionário com cinquenta indivíduos a respeito do consumo de iogurte (frequência e motivo), da compra e motivo de compra, e das informações observadas nos rótulos.

**Resultados:** Dos cinquenta consumidores, 46% eram

do sexo masculino e 54 % do sexo feminino, sendo a faixa etária entre 18 e 56 anos. Em relação ao perfil comportamental, 68% dos consumidores apontaram “gostar muito” de iogurte, sendo que 30% dos mesmos evidenciaram “gostar moderadamente”, enquanto que apenas 2% demonstraram-se “indiferentes”. Quanto aos tipos de iogurte mais consumidos, destaca-se o “integral”, tendo sido a escolha de 82% dos consumidores. Para a frequência de consumo de iogurte, 34% dos consumidores demonstraram consumo de três vezes por semana. Em relação ao motivo do consumo, 72% relataram “gostar do sabor”, 34% relataram “por ser um hábito”, 30% consomem iogurte por este configurar-se como “alimentação natural” e a “preocupação com a saúde” é o que motiva o consumo de iogurte por apenas 18% dos consumidores. A embalagem de “bandeja” é a adquirida por 60% dos consumidores, sendo o iogurte de “morango” o mais consumido, evidenciado como a escolha de 92% dos consumidores. Quanto à leitura dos rótulos, 28% dos consumidores demonstraram que “sempre” e “frequentemente” lêem os rótulos. Dentre os que lêem os rótulos, o “prazo de validade” e a “informação nutricional” são os itens mais observados, tendo sido destacados por 92% e 62% dos consumidores, respectivamente. Além disso, 52% dos consumidores destacaram que observam as “informações sobre os ingredientes”, enquanto que 22% analisam o “peso”. O fator que mais interfere na decisão de compra dos iogurtes por parte dos consumidores é a “marca” (76%), seguida do “preço” (64%) e “prazo de validade” (54%).

**Conclusões:** Conclui-se que, em sua maioria, os consumidores gostam muito de iogurte e consomem 3 vezes por semana, sendo o integral e de sabor morango o mais apreciado, e preferem a embalagem tipo “bandeja”. Poucos consumidores têm hábito de ler os rótulos, sendo o prazo de validade e a informação nutricional os itens mais observados. E, por fim, a marca é o fator que mais interfere na decisão de compra.

**Aprovação do Comitê de Ética:** Este trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Instituto (parecer de nº. 275.048).

Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida  
 Nutrição Clínica

## PERFIL DE CONSUMO E CONHECIMENTO SOBRE EDULCORANTES DE UNIVERSITÁ-

## RIOS EM JOÃO PESSOA- PB

Oliveira, J. V. B.; Rodrigues, J. B. S.; Rodrigues, N. P. A. Foi realizado na Faculdade Maurício de Nassau, em João Pessoa, Brasil.

Autor apresentador: Jéssica Vicky Bernardo de Oliveira  
Apresentação em Pôster

**Objetivo:** O presente estudo tem por objetivo identificar o perfil de consumo de edulcorantes e o nível de conhecimento destas substâncias por estudantes de graduação em nutrição dos estágios iniciais de uma universidade privada do estado da Paraíba.

**Metodologia:** Como instrumento de pesquisa foi construído um questionário contendo perguntas referentes ao consumo de edulcorantes e aplicados individualmente. Quais os principais tipos consumidos, qual a frequência de utilização, e quais os conhecimentos em relação ao produto. O inquérito foi aplicado aos estudantes dos estágios iniciais do curso de graduação em nutrição de uma faculdade privada em João Pessoa - Paraíba - Brasil, no período compreendido de novembro a dezembro de 2012. A estatística descritiva foi realizada através de médias utilizando o programa Excel para Windows 2010. Todos os procedimentos foram realizados de acordo com a Resolução 196/96 do CNS respeitando a autonomia dos participantes da pesquisa, garantindo o anonimato e assegurando a privacidade dos envolvidos quanto aos dados confidenciais, desconfortos e possíveis riscos e benefícios esperados.

**Resultados:** De um total de 80 estudantes avaliados 85% eram do sexo feminino e 15% do sexo masculino. Estes alunos obtiveram conhecimento acerca de edulcorantes através da televisão (58,8%), internet (20%), livros (8,8%), universidade (5%) e outros (7,4%). Do total, 30% (n=24) utilizavam edulcorantes em sua alimentação e 70% (n=56) não utilizavam. Dos 24 estudantes que faziam uso de edulcorantes, 50% era sucralose, 33,4% aspartame, 8,3% sacarina/ciclato e 8,3% utilizavam outros tipos de edulcorantes. O motivo utilizado para explicar o uso de edulcorantes: porque era menos calórico (79,2%), utilizavam porque gostavam (12,5%) ou por motivos de saúde (8,3%). A maioria dos entrevistados utilizava edulcorantes duas vezes ao dia (66,7%), seguido de uma vez ao dia (25%) e mais que quatro vezes ao dia (8,3%). 87,5% utilizavam edulcorantes apenas em sucos ou cafés e 12,5% utilizavam em outras preparações.

**Conclusão:** Os estudantes avaliados utilizam edulco-

rantes indiscriminadamente e seu conhecimento é baseado em fontes, muitas vezes, não confiável como televisão e internet. Existem poucos estudos sobre a ingestão de adoçantes e os seus possíveis efeitos. Dessa forma, é imprescindível a orientação pelo profissional de saúde, médico ou nutricionista, para que se faça uso correto destes produtos a fim de se obterem resultados satisfatórios.

---

14º Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição - Food Service/Gastronomia

## PERFIL DE SAÚDE DE TRABALHADORES DOS RESTAURANTES POR PESO NO CENTRO DE CHAPECÓ (SC)

BORJES, LC; CHOYNOVSKI, D; SEMANSKI, F.  
Universidade Comunitária da Região de Chapecó – UNO-CHAPECÓ  
Chapecó – SC – Brasil  
Autor apresentador de Tema Livre ou Pôster – Lúcia Chaise Borjes

O perfil de saúde dos trabalhadores de Unidades Produtoras de Refeições (UPR) influencia diretamente na produção das refeições servidas e na qualidade de vida destes. Baseado nisso, o presente estudo teve como objetivo avaliar o perfil de saúde de trabalhadores dos restaurantes por peso no centro de Chapecó (SC). Foi aplicado um questionário contendo perguntas abertas e fechadas, composto de questões sobre dados pessoais, consumo alimentar e estado nutricional no mês de abril de 2012. Foram entrevistados todos os funcionários das UPR. O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UnoChapecó, de acordo com o parecer n. 027/2012. A amostra foi composta por 48 trabalhadores de cinco restaurantes. Todos os obesos consideram que estão com o peso acima do normal. Dos com sobrepeso, 58,8% também consideram seu peso acima do normal e o restante (41,2%) consideram normal. Dos trabalhadores eutróficos, 66,7% também se consideram com peso normal. Apesar da classificação do IMC não ter apresentado diferença significativa entre homens e mulheres, na autoavaliação do peso corporal a diferença foi estatisticamente significativa ( $p=0,029$ ), sendo que mulheres consideraram, em maior proporção,

seu peso acima do normal e os homens com peso normal. Constatou-se a prevalência de hipertensão em obesos (40%). Quando associado o consumo de bebida alcoólica, tabagismo, tipo de gordura utilizada em casa, uso do sal e técnicas de preparo com as doenças dos trabalhadores e familiares em geral, somente houve associação significativa entre o uso de sal no prato e a prevalência de derrame na família. Observou-se um baixo consumo de frutas; quanto aos vegetais, as mulheres afirmaram consumir significativamente maior número de vegetais/dia ( $md=3$ ), quando comparadas aos homens ( $md=2$ ). A preocupação com a saúde dos colaboradores do setor de produção de refeição ganha ênfase a partir das condições de trabalho e saúde, uma vez que estas estão ligadas diretamente com a produtividade e desempenho no trabalho. O trabalho em uma UPR é desgastante, principalmente por ser realizado prioritariamente em pé e estar constantemente sob a pressão temporal que a atividade exige. Desta forma, conclui-se que a presença de um profissional nutricionista em UPRs pode vir a proporcionar uma alimentação com qualidade higienicossanitária, orientar os colaboradores para a adoção de hábitos saudáveis, auxiliando para a promoção, prevenção e recuperação da sua saúde, melhorando, dessa forma, o rendimento e a qualidade do trabalho. Apesar de ter sido feito um estudo de caso, podem ser constatadas semelhanças com outros estudos realizados anteriormente em diferentes UPRs. Este fato permite supor que a saúde dos indivíduos que trabalham na produção de refeições apresenta aspectos que merecem atenção dos órgãos públicos e privados nas diferentes esferas, pois são eles os responsáveis pela alimentação de grande parte da população.

---

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

### **PERFIL NUTRICIONAL DAS CRIANÇAS, COM FAIXA ETÁRIA DE 0 A 5 ANOS, BENEFICIÁRIAS DO PROGRAMS BOLSA FAMÍLIA DO MUNICÍPIO DE ILHÉUS - BA: UMA ANÁLISE COMPARATIVA**

Lemos, M.B.<sup>1</sup>; Saito, V.S.T.<sup>2</sup>; Pereira, M.S.<sup>2</sup>; Valverde, A.<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Graduanda do Curso de Nutrição da Faculdade de Ilhéus. Ilhéus, BA

<sup>2</sup>Nutricionista, professora da Faculdade de Ilhéus. Ilhéus, BA

\*Autora responsável pela apresentação na forma de pôster

O perfil Nutricional de uma população, muitas vezes está relacionado ao estado socioeconômico em que vive, acarretando dessa forma, situações como Desnutrição e Obesidade. Por Desnutrição, entende-se como sendo o resultado de uma má alimentação e carências de determinados nutrientes, o que pode causar outras infecções patológicas. A obesidade ocorre tanto pelo excesso do alimento quanto pela má qualidade do mesmo, e isso provoca o acúmulo e a má distribuição de gordura corporal. Considerando-se que os primeiros anos de vida são fundamentais para a saúde dos indivíduos quando adultos, é necessário especial atenção ao estado nutricional de crianças até cinco anos, pois essa faixa etária é considerada crítica no tocante à desnutrição e à obesidade. A implantação do programa Bolsa família, que visa distribuir recursos para famílias que vivem em situação de extrema pobreza pode ser considerado um fator de proteção para a desnutrição. Desta forma, esta pesquisa objetivou verificar o percentual de desnutrição e obesidade das crianças, com a faixa etária de 0 a 5 anos, beneficiárias do Programa na cidade de Ilhéus, Bahia. Para tanto, foram utilizados os indicadores Peso/idade (P/I); altura/idade (A/I); Peso/altura (P/A) e IMC/idade (IMC/I). Para direcionar o estudo, tivemos como parâmetros comparatórios os relatórios do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN, disponibilizados pelo Ministério da Saúde em sua página eletrônica). Pode-se observar que, diante do parâmetro P/A o índice do *risco de sobrepeso* no município Ilhéus e no Brasil apresenta exatamente o mesmo percentual que é de 17,3%. Com relação ao indicador IMC/I no que se refere ao *risco de sobrepeso e sobrepeso*, os percentuais do município de Ilhéus que é de 17,6% e 8,1%, respectivamente, estão relativamente equiparados ao nível Federal que é de 17,8% e 8,4%, respectivamente. Quanto a A/I nota-se que no município de Ilhéus, 4,1% da população estudada encontra-se muito baixa para idade, enquanto que em nível Estadual e Federal, observam-se, respectivamente, os percentuais de 6,1% e 6,7%, valores superiores do percentual encontrado no município. No que se refere ao indicador P/I houve valores muito similares para as *condições de peso muito baixo e peso baixo para idade*, nos três níveis estudados, com os seguintes valores: O município de Ilhéus apresentou os valores de 1,0% e 3,4%; O Estado da

Bahia, 1,1% e 3,4%; e o País, 1,2% e 3,5%, respectivamente. Os achados deste estudo sinalizam uma menor taxa de desnutrição e uma elevação da prevalência de sobrepeso e obesidade na infância. Este fato indica que a desnutrição infantil diminuiu nos últimos tempos, especialmente entre aqueles que, historicamente, eram mais afetados pelo problema, enquanto a obesidade prevalece, mesmo considerando as crianças beneficiárias do PBF, sendo desta forma, necessário o acompanhamento de um profissional nutricionista para a promoção de hábitos alimentares saudáveis nesta população.

**Palavras-chave:** Bolsa Família, Nutrição infantil, Desnutrição, Obesidade, Transição-Nutricional

A pesquisa foi submetida ao Comitê de Ética e Pesquisa da Faculdade Assis Gurgacz, na cidade Cascavel no Paraná, conforme determina a Resolução N° 196 (Ministério da Saúde, 1996) sobre a pesquisa envolvendo seres humanos, o qual foi aprovada com o parecer n°. 146/2012.

Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida  
Nutrição e Saúde Pública

## PERFIL NUTRICIONAL DE ESCOLARES DO ENSINO FUNDAMENTAL DE UMA ESCOLA PÚBLICA EM UM MUNICÍPIO NO SUL DA BAHIA

Santo, M.O.E.<sup>1</sup>; Kruschewsky, R.M.<sup>1\*</sup>; Valverde, A.<sup>2</sup>; Saito, V.S.T.<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Faculdade de Ilhéus, Curso de Nutrição - Ilhéus, BA. <sup>2</sup>Docente do Curso de Nutrição, Faculdade de Ilhéus - Ilhéus, BA. \* Responsável pela apresentação do trabalho na forma de pôster.

**Introdução:** A infância constitui um período fundamental para formação do comportamento alimentar saudável, pois é nessa fase que o hábito alimentar começa a ser forjado e a alimentação tem papel decisivo no crescimento e desenvolvimento da criança.

**Objetivo:** Avaliar o perfil nutricional de alunos do ensino fundamental de uma escola pública no Sul da Bahia.

**Metodologia:** Foi realizado um estudo transversal, com amostra representativa de 41 alunos de ambos os sexos, com idade de 6 a 10 anos de uma escola pública locali-

zada no Sul da Bahia, os quais foram submetidos à avaliação do estado nutrição a partir de parâmetros antropométricos, como peso e estatura, consumo alimentar e questionário socioeconômico.

**Resultados:** Dos 41 escolares avaliados, 22% apresentaram distúrbio nutricional. No indicador IMC/Idade houve prevalência de eutrofia 78% em ambos os gêneros, peso elevado 17% e baixo peso 5%. Ao avaliar o indicador Peso/Idade 90% dos escolares estavam com peso adequado para idade, enquanto que 10% apresentaram peso elevado. Todavia, a relação Altura/Idade demonstrou que os alunos estavam com altura adequada. Em relação à frequência alimentar, os escolares têm preferência por biscoitos recheados 27%, suco 17%, salgadinhos 15%, refrigerante, pastel e bolo 10%, apenas 7% preferem frutas como lanche. **Conclusão:** Os escolares que apresentaram peso elevado possuíam hábito alimentar inadequado e sedentarismo, fato que corrobora para que o âmbito escolar seja visto como local privilegiado, para forjar o hábito alimentar saudável nas crianças, visto que, é na infância que o comportamento alimentar do indivíduo começa a ser formado.

**Palavras-chave:** Crianças. Escola. Estado Nutricional. Hábitos Alimentares

O presente trabalho foi elaborado de acordo com as diretrizes e normas regulamentadas de pesquisa envolvendo seres humanos (RESOLUÇÃO 196/1996 DO CNS/MS - BRASIL, 1996), com aprovação do Comitê de Ética e Pesquisa da Faculdade Assis Gurgacz na cidade de Cascavel- PR com o parecer 001/2013 e protocolo 003/2013. A participação e seleção dos escolares foram de forma voluntária, mediante autorização dos pais ou responsáveis.

Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida  
Nutrição e Saúde Pública

## PERFIL NUTRICIONAL DE PACIENTES COM TUBERCULOSE PULMONAR ASSISTIDOS PELO PROGRAMA MUNICIPAL DE CONTROLE DA TUBERCULOSE DE UM MUNICÍPIO NO SUL DA BAHIA

Resende, R.<sup>1\*</sup>; Spier, A.<sup>2</sup>; Santos, A.G.S.<sup>1\*</sup>; Argolo, J.<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Curso de Nutrição, Faculdade de Ilhéus, Centro de Ensino Superior - Ilhéus, BA. <sup>2</sup>Docente, do Curso de Nutrição, Faculdade de Ilhéus - Ilhéus, BA. \*Responsável pela apresentação do trabalho na forma de pôster.

**Introdução:** A Tuberculose é uma doença de caráter infeccioso responsável por 4,5 mil óbitos por ano. Os hábitos e costumes, como o alcoolismo, as péssimas condições de vida e desnutrição são fatores que podem levar a propagação da tuberculose.

**Objetivo:** Essa pesquisa teve por objetivo verificar o perfil nutricional de pacientes com tuberculose pulmonar no município de Ilhéus, Bahia.

**Metodologia:** A população do estudo foi composta pelos pacientes assistidos pelo programa municipal de controle da tuberculose e avaliados através de dados antropométricos, Índice de Massa Corporal (IMC), Circunferência do Braço (CB), Circunferência Muscular do Braço (CMB) e Prega Cutânea Tricipital (PCT). Para verificação das condições socioeconômicas dos sujeitos do estudo e seus hábitos alimentares foi aplicado o questionário socioeconômico.

**Resultados:** Dos 26 indivíduos avaliados 80,8% (21/26) apresentaram desnutrição ou algum risco de desnutrição, 11,5% (3/26) estavam eutróficos e 7,7% (2/26) dos indivíduos apresentaram sobrepeso e/ou obesidade. Destes 21 pacientes com desnutrição ou risco de desnutrição, 14 (66,7%) apresentaram Desnutrição Energético Proteica (DEP), 5 (23,8%) apresentaram Desnutrição Proteica (DP) e 2 (9,5%) risco de Desnutrição Proteica.

**Conclusão:** A desnutrição é um fator presente nos indivíduos acometidos por tuberculose pulmonar avaliados neste estudo.

**Palavras-chave:** Perfil nutricional, *Mycobacterium tuberculosis*, Tuberculose.

O protocolo do estudo foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Faculdade Assis de Gurgacz (FAG) na cidade Cascavel no Paraná e teve sua aprovação sob o parecer 138/2012 conforme determina a Resolução N° 196 (Ministério da Saúde) sobre a pesquisa envolvendo seres humanos.

Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida  
 Nutrição e Saúde Pública

## PERFIL NUTRICIONAL DE PACIENTES IDOSOS, PORTADORES DE DIABÉTES, INTERNADOS EM UM HOSPITAL PÚBLICO DO SUL DA BAHIA

Novais, T.B.<sup>1</sup>; Saito, V.S.T.<sup>2\*</sup>; Pereira, M.S.<sup>2</sup>; Argolo, J.<sup>2</sup>; Spier, A.<sup>2</sup>;  
<sup>1</sup>Graduanda do Curso de Nutrição da Faculdade de Ilhéus. Ilhéus, BA

<sup>2</sup>Nutricionista, professora da Faculdade de Ilhéus. Ilhéus, BA

\*Autora responsável pela apresentação na forma de pôster

A população idosa está crescendo aceleradamente no Brasil e ainda que este crescimento não esteja correlacionado a doenças, ele pode acarretar aumento de deficiências nutricionais e problemas de saúde como a diabetes, caracterizada por causar distúrbios no metabolismo de gorduras, carboidratos e proteínas, resultante de defeitos na secreção de insulina, da ação da insulina ou ambos. Objetivando verificar fatores de risco e perfil nutricional de idosos, portadores de diabetes, internados em um hospital público na Bahia, estudou-se 39 pacientes (69,2% feminino e 30,8% masculino; acima de 60 anos), entre 25 de fevereiro a 05 de Abril de 2013. Analisou-se idade, gênero, peso, altura, etilismo, tabagismo, medicamentos hipoglicemiantes, insulina, tempo e motivos de internações, tempo da doença e complicações decorrentes. A média da idade foi de 69 anos e do tempo de internação 4 dias. Portadores de DM entre 1 a 10 anos representaram 87% dos casos. Tabagistas e não tabagistas representaram 15,3%, respectivamente. 53,7% dos pacientes relataram ser etilistas. A prevalência de obesidade foi de 53,8%, associando-se positivamente com o sexo feminino. Tanto a obesidade quanto o baixo peso foram associados com aumento da morbidade, sendo que este último evidencia maior hospitalização, decorrente principalmente da dificuldade de gestão da doença. A DM uma doença crônica que compromete de maneira peculiar a qualidade de vida dos idosos, desta forma, oferecer a estes um diagnóstico precoce, um controle metabólico rigoroso e orientações sobre gestão da doença, são ações que podem diminuir o agravamento da mesma e o número de internações derivadas.

**Palavras-chave:** Diabetes Mellitus, Idosos internados, Perfil nutricional, Custos hospitalares

A pesquisa foi submetida ao Comitê de Ética e Pesquisa da Faculdade Assis Gurgacz, na cidade Cascavel no Paraná, conforme determina a Resolução N° 196 (Ministério da Saúde, 1996) sobre a pesquisa envolvendo seres

humanos, o qual foi aprovada com o parecer nº. 002/2013.

Aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Faculdade Assis Gurgacz na cidade de Cascavel- PR, com o parecer 002/2013.

---

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

## PERFIL NUTRICIONAL E METABÓLICO DE PACIENTES SUBMETIDOS AO TRANSPLANTE RENAL

Marino LV, Romão EA, Chiarello PG

Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto, Ribeirão Preto (SP), Brasil

**Introdução:** O estado nutricional é um importante determinante na evolução clínica dos pacientes com Doença Renal Crônica. No caso dos pacientes submetidos ao transplante renal é comum se observar alterações no estado nutricional, que geralmente estão entre os extremos: desnutrição protéico-energética (DPE) ou sobrepeso/obesidade.

**Objetivos:** Caracterizar o estado nutricional, perfil bioquímico e clínico de transplantados renais, na alta hospitalar.

**Casuística e Métodos:** Participaram do estudo 39 indivíduos da Unidade de Transplante Renal do Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto (HCFMRP - USP), no momento da alta hospitalar. Este projeto foi aprovado no Comitê de Ética em Pesquisa do HCFMRP - USP, de acordo com o Processo nº 5439/2012. Foram considerados dados antropométricos como peso, altura e índice de massa corporal (IMC), além de dados clínicos registrados em prontuário e exames bioquímicos colhidos na rotina do hospital.

**Resultados:** O grupo de estudo foi formado por indivíduos com uma média de 47,48 anos (+ 12,92 anos), sendo que a maioria era do sexo masculino (56,42%). O tempo médio em diálise antes do transplante foi de 51 meses (+ 25,91 meses), sendo que 35,89% deles eram tabagistas previamente; 17,94% etilistas; 100% hipertensos; 48,71% dislipidêmicos; 17,94% diabéticos e 20,51% tinham doenças cardiovasculares. No que diz respeito aos dados antropométricos, o IMC revelou que a maior parte dos adultos

(51,72%) estavam eutróficos no momento da alta, mas 37,91% apresentavam sobrepeso ou obesidade. No caso dos idosos, 60% apresentavam-se eutróficos segundo o IMC, porém 30% estavam com baixo peso. No que diz respeito aos exames bioquímicos, 87,18% dos indivíduos apresentaram a ferritina alta (marcador inflamatório); 48,72% estavam com o colesterol total aumentado; 56,41% com triglicérides alto; 53,85% com ácido úrico aumentado; 71,79% com a uréia elevada e 64,10% com a creatinina acima dos valores de referência. Quanto às correlações, a idade associou-se negativamente com albumina sérica ( $r=-0,34$ ,  $p=0,03$ ), proteínas totais no sangue ( $r=-0,34$ ;  $p=0,02$ ) e LDL-colesterol ( $r=-0,32$ ,  $p=0,04$ ). O tempo prévio em diálise mostrou correlação positiva com ácido úrico ( $r=0,42$ ;  $p=0,007$ ) e uréia ( $r=0,41$ ;  $p=0,008$ ). **Conclusões:** Após o transplante renal, os pacientes adultos apresentam um perfil nutricional de excesso de peso e risco metabólico aumentado, enquanto os idosos tendem a apresentar um quadro de subnutrição mais acentuado. Grande parte dos indivíduos não obteve uma normalização da função renal após o transplante e a maioria revelou-se dislipidêmica, mantendo um estado inflamatório na alta hospitalar. Assim, o estado nutricional e as condições clínicas prévias têm forte influência no prognóstico desses pacientes.

**Autor apresentador:** Larissa Vieira Marino

**Categoria:** Pôster

---

14º Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição  
Nutrição e saúde pública

## PRÁTICA DE ATIVIDADE FÍSICA E ALIMENTARES SAUDÁVEL ENTRE ESTUDANTES DA SAÚDE

PARENTE, N. A.; SILVA, I. A.; SAMPAIO, H. A. C.; CA-  
RIOCA, A. A. F.; SABRY, M. O. D.; SOARES, N. T.; MAIA,  
F. M. M.; RODRÍGUEZ, D. J.; ALVES, P. C..

UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ  
FORTALEZA - BRASIL

Autor: Nara de Andrade Parente (Tema livre)

**Objetivo:** Avaliar a prática de atividade física e boa alimentação entre estudantes da área da saúde.

**Metodologia:** Foram entrevistados 185 estudantes, matriculados nos seguintes cursos: Ciências Biológicas,

Educação Física, Enfermagem, Medicina e Nutrição. Considerando que os estudantes abordados apresentam conhecimentos acerca da importância da prática regular de atividade física e de uma boa alimentação para a longevidade, qualidade de vida e promoção da saúde, investigamos se estas são praticadas por estes. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Instituição e os participantes assinaram um termo de consentimento livre e esclarecido aceitando participar do mesmo.

Resultados: Observou-se que apenas 97 (52,43%) estudantes praticam atividade física e 76 (41%) consideram ter uma boa alimentação.

Conclusões: A baixa prevalência encontrada das variáveis investigadas é bastante preocupante, visto que o grupo investigado tem conhecimento sobre a importância destas práticas e uma vez que as diretrizes voltadas ao controle e prevenção de doenças crônicas não transmissíveis citam tais variáveis como imprescindíveis. É recomendável a realização de intervenção junto a estes e estudantes, que como futuros profissionais devem reconhecer a importância destas práticas ao ponto de mudar seus próprios hábitos para aplicar de forma coesa e com efetividade, orientações de incentivo às mesmas em sua prática profissional.

---

14º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida  
 Nutrição e Saúde Pública

### **PRÁTICAS DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL BASEADAS NO CONHECIMENTO E NA VALORIZAÇÃO DO ALIMENTOS PRODUZIDOS PELA AGRICULTURA FAMILIAR EM ALAGOAS, BRAZIL**

Siqueira, T.C.A.; Nascimento, G.R.A.; Marques, J.A.; Verissimo, I.M.S; Amorim, L.M.F. Machado, F.A. Faculdade Integrada Tiradentes/Maceió-Alagoas, Brasil - Apresentadora: Theresa C. de A. Siqueira – Tema Livre.

Diante do elevado consumo de alimentos industrializados no Brasil, que consequentemente influencia no aumento na prevalência de obesidade e de doenças e agravos crônicos não transmissíveis, o presente trabalho

tem como objetivo descrever a experiência do Curso de Nutrição da Faculdade Integrada Tiradentes-FITS em Alagoas na inserção do estudante, já no primeiro período do curso de graduação, no conhecimento e na valorização dos produtos da agricultura familiar do Estado de Alagoas. A metodologia, realizada na disciplina curricular História da Gastronomia, durante os meses de fevereiro a junho de 2013, foi constituída, por uma introdução aos conceitos relacionados a Gastronomia, Segurança Alimentar e Nutricional - SAN, Direito Humano a Alimentação Adequada - DHAA, diálogos sobre os principais marcos históricos da alimentação e nutrição, formação de grupos de trabalho dos alunos, escolhas dos alimentos por meio da turma, pesquisa bibliográfica, sistematização dos dados, apresentação e exposição das preparações relacionadas aos alimentos locais escolhidos por cada grupo. Os principais alimentos escolhidos e pesquisados pelos alunos foram: a mandioca, o coco, o milho, a laranja lima, todos produzidos em Alagoas. Cada grupo escolheu uma preparação gastronômica derivada desses alimentos revelando diversas histórias relacionadas a cultura alagoana. Da mandioca, cultivada em todo estado de Alagoas, foi apresentada a sua produção, processamento nas tradicionais “casas de farinha” como também a forma de preparo da farinha de mandioca, da goma e da “massa puba” e suas diversas receitas como “beiju”, “pé de moleque” alagoano, os diversos tipos de tapiocas, e os diversos tipos de bolos. Do coco, produzido especialmente no litoral do estado, apresentou-se diversos tipos de cocadas enriquecidas com frutas da terra. Das preparações típicas do milho foram escolhidas a tradicional receita do mungunzá alagoano e a polenta, conhecida também como “angu”. Destacou-se a escolha de um grupo pela laranja lima, cuja produção em Alagoas é a maior do Brasil. Além das propriedades nutricionais da laranja lima e seus diversos tipos de utilização apresentaram a organização dos agricultores locais em Cooperativa dos Produtores da Laranja Lima do Estado de Alagoas, que possibilitou a produção e comercialização dos produtos da laranja lima para a merenda escolar. Esta experiência curricular tem contribuído, já no início da formação, para a construção de práticas relacionadas a educação nutricional baseadas nas experiências e potencialidades locais. Esta prática do Curso de Nutrição da Faculdade Integrada Tiradentes em Alagoas, exercida por meio do protagonismo estudantil, possibilita uma formação contextualizada e comprometida com o desenvolvi-

mento social do estado.

---

Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida - food service e gastronomia

## **PREPARAÇÃO CULINÁRIA DO TIPO BROWNIE ADAPTADA A NUTRIÇÃO FUNCIONAL A PARTIR DE SUA RECEITA ORIGINAL**

Autor:\*\* LEITE;M.O.;\*SANTOS;C.M.

\*Graduanda do Curso de Nutrição UBM;\*\*Professora Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos.(coordenadora e orientadora do Curso de Nutrição UBM)

UBM – CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BARRA MANSA, BARRA MANSA, RJ, BRASIL.

APRESENTADOR DO TRABALHO: MARILENE DE OLIVEIRA LEITE(PÔSTER.)

O período da adolescência vai dos 10 aos 19 anos, nessa fase acontecem mudanças puberais e o crescimento morfológico. A nutrição está fortemente ligada a essas mudanças. Preparações que agucem a curiosidade do adolescente a respeito de uma alimentação saudável podem torna-se aliadas. Trata-se de uma pesquisa de desenvolvimento de produto com âmbito afetivo, utilizando-se uma aplicação de teste de aceitação (teste qualitativo) com escala hedônica mista de 5 pontos. Objetivo deste trabalho foi avaliar a aceitação de uma receita de *brownie* adaptada à nutrição funcional com adolescentes de uma escola pública do município de Resende- RJ. Foram utilizadas duas receitas de *brownie*: um com a massa padrão e outro acrescido de linhaça dourada, cacau em pó, açúcar mascavo e farinha de trigo integral. O teste de aceitação foi realizado com 50 provadores não treinados com idades entre 12 e 17 anos de ambos os sexos e que apresentaram o TCLE assinado pelos pais ou responsáveis. A participação foi voluntária. Alunos foram convidados a participar da pesquisa por meio de divulgação em sala de aula. Foram excluídos os que estivessem em uso de medicamentos, e ou estivessem gripados, bem como aqueles que se recusaram a participar do teste ou que os pais não tenham autorizado sua participação. Foi feita análise estatística através do software Microsoft Excel,

partindo da avaliação pelo questionário (em anexo), com escala hedônica e depois utilizando gráfico de colunas para observação dos resultados, como em Silva (2009). O presente trabalho foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do UBM - Centro Universitário de Barra Mansa, sob o Protocolo de Pesquisa nº 083.03.2011 de 25/04/2012. Primeiramente foi realizada a pesagem de todo os ingredientes das preparações em uma balança digital com precisão de 0,1g de capacidade máxima de 4kg. Para a preparação da massa do *brownie* convencional utilizou-se os seguintes ingredientes: farinha de trigo refinada, nozes picadas, chocolate amargo, chocolate meio amargo, manteiga sem sal, açúcar refinado, ovos, essência de baunilha e sal, para a elaboração da massa de *brownie* em versão adaptada utilizou-se: açúcar mascavo, semente de linhaça dourada, farinha linhaça dourada, farinha de trigo integral, farinha de trigo refinada, ovos, margarina *light* sem sal e cacau em pó. As preparações foram assadas à 160° C, a versão convencional durante 30 minutos e a versão adaptada durante 20 minutos. Após, foram cortadas em pequenas amostras (porções), tanto a versão convencional quanto a versão adaptada a nutrição funcional. As amostras foram pesadas em balança digital. Estabeleceu-se um valor médio para as amostras dos *brownies*, de 22g. O cálculo do valor nutricional para confecção da tabela de informação nutricional das preparações foram baseadas em TACO (2011). A análise sensorial foi realizada pelo teste afetivo da aceitação com escala hedônica mista de cinco pontos. A esta escala foram atribuídos os seguintes valores: 1- detestei; 2- Não gostei; 3- Indiferente; 4- Gostei; 5- Adorei. Toda a etapa de preparo e elaboração das receitas foram desenvolvidas no laboratório de Técnica Dietética do UBM. Todos os ingredientes foram adquiridos no comércio da cidade de Resende- RJ. A aplicação do teste foi feita em uma sala reservada do colégio, onde os alunos eram chamados de 9 em 9 e orientados de como o teste seria realizado. Primeiramente, foi oferecida a amostra de *brownie* convencional; após observação e degustação os davam a nota de 1 a 5. Em seguida, foi oferecido 100ml de água mineral para a limpeza do palato e que a próxima prova não fosse influenciada. Após, os provadores analisavam a amostra de *brownie* adaptado, seguindo os mesmos passos da análise da primeira amostra. Comparando-se a composição a unidade do *brownie* adaptado apresentou 42 kcal e a unidade do *brownie* convencional apresentou 97,8 kcal, Tal diferença se explica



pela utilização do cacau em pó em substituição ao chocolate amargo e meio amargo. O *brownie* adaptado contribui com um valor maior em três nutrientes analisados, sendo eles o cálcio, fibras e ferro. A textura da amostra adaptada também foi influenciada pela adição do cacau e pela adição da linhaça triturada, ingredientes que somados a farinhas da preparação, deixando com uma textura mais pesada. Verificou-se uma menor aceitabilidade por parte dos adolescentes do *brownie* adaptado. Conclui-se que a introdução de novos alimentos/ingredientes entre os adolescentes não constitui uma abordagem tão simples assim. Mesmo trabalhando-se com a possibilidade de continuar oferecendo preparações normalmente apreciadas por essa faixa etária, modificar atributos da mesma pode levar a um maior grau de rejeição.

Palavras chave: adolescentes; alimentos funcionais; brownie

Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição  
 Food Service/Gastronomia

### PREPARAÇÕES DIETÉTICAS UTILIZANDO TEMPEROS NATURAIS PARA UM GRUPO DE HIPERTENSOS NA GRANDE VITÓRIA

Vianna C.; Amichi K.; Peruzzo C.; Viera P.; ; Faculdade Católica Salesiana do Espírito Santo – FCSES; Vitória-ES, Brasil. Apresentador(a): Carla Vianna. Pôster.

O presente estudo teve como objetivo desenvolver preparações hipossódicas com diferentes tipos de temperos naturais. Participaram do estudo 15 quinze pacientes com hipertensão, em tratamento na Clínica de Nutrição da Faculdade Salesiana de Vitória (FSV), voluntariamente. A seleção das preparações seguiu critérios de preferências, exequibilidade e custo, onde se fez um levantamento das receitas de preparações tradicionais. As preparações sugeridas pelos pacientes foram Arroz com Cenoura, Carne Cozida e Polenta à Bolonhesa. As preparações foram adaptadas, fazendo a substituição do sal por especiarias e reduzindo a quantidade de gordura. Para análise das diferenças das médias, foi utilizado o teste “t” de *Student*. Verificou-se que a utilização de ervas e especiarias como alternativa para melhorar o aspecto sensorial das preparações é pouco explorada. Na avaliação sensorial das preparações modificadas,

houve uma participação expressiva (53.57%) dos pacientes. Onde os resultados da aceitação mostram que 66,6% ficaram satisfeitos com a Polenta à Bolonhesa, 60% com o Arroz com Cenoura, e 53% a Carne Cozida, classificando as preparações como ótima e boa. O presente estudo demonstrou que houve uma redução expressiva do sódio, uma vez que não foi adicionado sal nas preparações modificadas. A utilização de ervas e especiarias obteve uma análise sensorial satisfatória.

Congresso Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida; Nutrição Esportiva ou Gastronomia e Nutrição Nutrição e Saúde Pública.

### PREVALÊNCIA DO BAIXO PESO, SO SOBREPESO E DA OBESIDADE ENTRE ESCOLARES NO ALTO VALE DO RIO ITAJAÍ/SC

GEHRKE, J.; MAGALHÃES, R.L.; BACK, R.H.; KUCHLER, M.; ZAGO, K.C.; CUCCO, D. - Instituto Naturhansa, Ibirama/SC, Brasil, GEHRKE, J. Pôster.

Entre 2011 e 2012, o Instituto Naturhansa, com apoio financeiro da Fundação de Apoio à Pesquisa Científica e Tecnológica do Estado de Santa Catarina (FAPESC), realizou um diagnóstico antropométrico junto às crianças matriculadas na rede de ensino público da região do Alto Vale do Itajaí (Santa Catarina). O diagnóstico tinha por objetivo mensurar as taxas de prevalência do baixo peso, do sobrepeso e da obesidade. **Materiais e Métodos:** O diagnóstico abrangeu 4.145 crianças de 7 a 12 anos de nove municípios do alto vale do Rio Itajaí: Apiúna, Dona Emma, Ibirama, José Boiteux, Lontras, Presidente Getúlio, Presidente Nereu, Vitor Meireles e Witmarsun. As mensurações antropométricas abrangeram medidas de peso, de altura e de perímetro abdominal. As crianças também passaram por avaliação da sua pressão arterial em repouso. As taxas de prevalência do baixo peso, do sobrepeso e da obesidade foram determinadas a partir do cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC), que corresponde ao quociente da divisão do peso (em quilogramas) pelo quadrado da altura (em metros) e é parâmetro internacionalmente aceito como critério de mensuração da obesidade. As medidas antropométricas (peso e estatura) foram tomadas de acordo com

os padrões preconizados pelo Ministério da Saúde, sendo o peso aferido em balança digital mecânica com graduação de 100 gramas e capacidade para 100 quilogramas. Para a estatura foi utilizado antropômetro portátil com graduação de um milímetro. Empregou-se, então, o índice de massa corporal e a tabela de pontos de corte propostas para cada sexo e faixa etária por Conde e Monteiro (2006) para determinar as taxas de baixo peso, sobrepeso e obesidade para as crianças e adolescentes brasileiros. **Resultados:** O diagnóstico identificou que 1,2% apresentam Baixo Peso, 19,9% Sobrepeso e 7,5% Obesidade Infantil. A incidência do sobrepeso é maior entre os meninos do que entre as meninas. Testes de comparação de significância de diferença entre as médias para as referidas taxas demonstram que as diferenças encontradas entre meninos e meninas são significativas no que se refere às taxas de prevalência de baixo peso e obesidade, mas não o são em relação à do sobrepeso. Constataram-se também diferenças de acordo com o turno de frequência escolar. As taxas de prevalência de sobrepeso e obesidade foram significativamente maiores entre os estudantes do turno matutino do que entre os do turno vespertino. Enfim, a comparação dos resultados por grupo etário aponta para: (a) uma queda brusca na taxa de prevalência de baixo peso logo após a entrada das crianças na escola, mas que se restabelece nos anos subsequentes; (b) um forte crescimento na taxa de prevalência de sobrepeso logo após a entrada das crianças na escola e que se mantém nos anos seguintes; e, (c) uma grande variação na taxa de obesidade. **Conclusão:** O baixo peso tornou-se uma condição irrelevante na região analisada. Por outro lado, o sobrepeso e a obesidade infantis agora constituem, também regionalmente, uma preocupação grave em termos de saúde pública. Mais de uma a cada quatro crianças (27,4%) apresentam excesso ponderal em relação à sua idade e altura. Esta situação alcança indiscriminadamente meninos e meninas, mas é mais frequente entre as crianças que frequentam a escola no período matutino do que no vespertino.

---

14º Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição – Food Service/Gastronomia.

### **PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DOS ALIMENTOS NO DISTRITO FEDERAL NA PERSPECTIVA DAS ENTIDADES ASSISTIDAS**

CARVALHO, B.S\*, MARTINEZ, L.P.G.

Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Distrito Federal, EMATER-DF, Brasília-DF.

\*Autora apresentadora do trabalho.

Pôster

O Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) promove o acesso a alimentos às populações em situação de insegurança alimentar, bem como a inclusão social e econômica no campo por meio do fortalecimento da agricultura familiar. Ele propicia a aquisição de alimentos, com isenção de licitação, a preços compatíveis aos praticados nos mercados regionais. No Distrito Federal o PAA funciona por meio da articulação entre a Secretaria de Agricultura e Desenvolvimento Rural, a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural e as Centrais de Abastecimento do Distrito Federal através do Banco de Alimentos. Os alimentos adquiridos são destinados às pessoas atendidas por programas sociais locais e demais cidadãos em situação de risco alimentar. Ante o exposto, o objetivo do trabalho foi conhecer como se dá o controle de qualidade, a higienização e o aproveitamento dos alimentos recebidos pelas instituições socioassistenciais via PAA-DF. Para tanto, foi aplicado o Questionário de Avaliação dos Produtos Entregues Via PAA em 2012 para 121 pessoas que representavam 73 instituições, entre os dias 08/11/2012 e 21/11/2012. Essas instituições atendiam em média 6207 pessoas. Os dados foram tabulados no Programa MS Office Excel e separados em quatro categorias: recebimento dos produtos, aproveitamento dos alimentos e avaliação geral do programa. A maioria dos entrevistados recebiam os produtos em caixas plásticas, realizavam o transporte em utilitários, e os produtos na maior parte das entregas estavam devidamente higienizados e com a aparência íntegra. Como sugestões para a melhoria do programa, foram citadas a melhor higienização, acomodação, seleção, distribuição, agilidade, variedade e regularidade dos produtos na entrega; o acondicionamento dos produtos em embalagens adequadas; e a aquisição de produtos minimamente processados e desidratados. Quanto ao aproveitamento, foi declarado que as sobras dos alimentos, quando existiram, foram doadas, destinadas aos animais, congeladas, reaproveitadas, descartadas ou utilizadas em adubo para horta. Por fim, em uma avaliação do programa onde deveriam atribuir notas de 0 a 10, a nota média dada pelas instituições foi de 8,8, com desvio padrão

de 1,1. Observa-se que os alimentos distribuídos pelo PAA são de boa qualidade. No entanto, ocorrem alterações na qualidade - provenientes da colheita, higienização, acondicionamento, transporte e distribuição - e na quantidade efetivamente aproveitada - resultantes da falta de capacitação dos envolvidos e dimensionamento inadequado do quantitativo de cada instituição - levando ao desperdício de produtos que poderiam ser redimensionados, acarretando em perdas nutricionais e aumentando a exposição aos agentes patogênicos. Sendo assim, é imprescindível o treinamento adequado dos produtores na etapa pós-colheita e dos responsáveis pela distribuição, tanto no banco de alimentos como na entidade beneficiado.

---

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

## PROGRAMA NUTRIDICAS: NUTRIÇÃO NO RÁDIO

FALCÃO, L.; SILVA, E.; FRANCO, T.  
 Universidade da Amazônia (UNAMA), Belém, Pará, Brasil  
 LORENA FURTADO FALCÃO  
 PÔSTER

**Objetivo:** Este trabalho tem como objetivo relatar as atividades de educação em saúde nas práticas dos estudantes de Nutrição da Universidade da Amazônia, através do estágio na Área de Saúde Coletiva, desenvolvidas no âmbito da Rádio Unama.

**Metodologia:** O projeto NUTRIDICAS surgiu em maio de 2012 através da parceria do curso de Nutrição e da Rádio Unama, como uma oportunidade de aproximar os ouvintes da Rádio Unama às informações relevantes sobre alimentação e nutrição. A Unama conta com o curso de graduação em Nutrição desde 2008, e como parte da disciplina de estágio supervisionado, encontra-se o âmbito da Saúde Coletiva. Neste campo, dentre outras modalidades, estende-se ao acadêmico o desenvolvimento de textos educativos relacionados à educação em saúde, principalmente a nutrição. O processo de produção dos textos começa com a seleção de temas pelos acadêmicos participantes do estágio. Cada aluno sugere 6 temas, que, juntamente com a professora supervisora, após criteriosa avaliação, elabora os textos. O segundo momento corresponde à ida à Rádio para gravação dos informativos.

**Resultados:** Em 2012, foram elaborados, gravados e veiculados 302 spots distintos. Até abril de 2013, já foram disponibilizados 96 textos. As NUTRIDICAS vão ao ar diariamente a cada 3 horas, ou seja, nos intervalos da programação da rádio, com tempo médio de duração de 1 minuto por spot. A vinheta de abertura “NUTRIDICAS: a boa nutrição em sintonia com você” faz a chamada inicial para a informação de será em seguida apresentada. Em 2012, os spots foram gravados como textos informativos. Em 2013, houve a reformulação do formato dos textos. Dessa maneira, os textos atualmente são gravados em dupla pelos estagiários em forma de diálogo, promovendo interação entre as personagens. Ao final, o aluno realiza sua assinatura “Eu sou (nome do acadêmico), estudante do curso de nutrição da Universidade da Amazônia”. **Conclusões:** As práticas educativas desenvolvidas neste âmbito do estágio de Saúde Coletiva proporcionam aos egressos de nutrição mais uma ferramenta de educação em saúde, uma vez que a rádio é um importante veículo de comunicação a alcance da população.

---

14º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida - Nutrição e saúde pública  
**QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DA ÁGUA UTILIZADA EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CARUARU-PE**  
 LAPENDA, J.C.L<sup>1</sup>; OLIVEIRA, F. G.P; SILVA, A.N; CORREIA, L.M.N  
 Faculdade do Vale do Ipojuca – FAVIP, Caruaru, Brasil.  
<sup>1</sup> Apresentadora do trabalho/ Pôster.

A água é um composto inorgânico essencial a vida. Esta representa o principal componente da menor unidade formadora de vida, a célula, ocupando cerca de 85% do citoplasma celular e portanto, sendo encontrada em maior abundância nos organismos. A água é empregada para diversos fins como o consumo e nas preparações alimentares. Logo, monitorar a qualidade físico-química, bem como microbiológica da água é essencial para que esta não se torne um veículo de contaminação causador de riscos iminentes à saúde da população. **Objetivo:** Analisar a qualidade microbiológica da água utilizada nas unidades de alimentação (UNAs) do município de Caruaru PE. **Metodologia:** As coletas foram realizadas no período de Junho e Agosto, abrangendo vinte unidades de alimentação localizadas na cidade de Caruaru-PE e em seguida, encaminhadas para análise no Laboratório de Microbiologia da Faculdade Vale do

Ipojuca FAVIP-Devry. As amostras foram submetidas a um ensaio presuntivo utilizando-se o teste presença-ausência (PA) para detecção de Coliformes totais e Termotolerantes. Uma alíquota de 10 mL da amostra foi transferida para tubos contendo 5 mL de caldo PA triplo com seus respectivos tubos de Durhan invertidos e em seguida, incubados a 35 °C por 24 horas. Foram consideradas positivas as amostras que apresentaram mudança de coloração do meio (de púrpura para amarelo), bem como pela produção de gás. Em seguida, as amostras positivas para o teste PA foram submetidas a teste confirmatório em caldo lactose verde brilhante bile 2% (CLVBB), segundo o método descrito pelo *Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater* para pesquisa de coliformes termotolerantes. Estas foram inoculadas em tubos de ensaio contendo 10 mL de caldo seletivo para *Escherichia coli* (EC), e em seguida incubadas em banho-maria a 44,5 °C por 48 horas. Os dados obtidos foram processados no programa Excel 2007 (Microsoft Office®) aplicando-se uma análise descritiva para obtenção de percentual de positividade das amostras de *C. totais e termotolerantes*. **Resultados:** Do total de vinte amostras de água coletadas, 30% apresentaram resultados confirmatórios para coliformes totais e 15% para coliformes termotolerantes estando estas últimas em não conformidade com a legislação vigente. **Conclusão:** As amostras de água coletadas em estabelecimentos de alimentação (UAN'S) da cidade de Caruarau-PE apresentaram resultados confirmatórios para presença de coliformes totais como também, apresentaram resultados confirmatórios para coliformes termotolerantes demonstrando, neste último caso, relevante preocupação quanto ao grau de contaminação da água empregada nas preparações alimentares. A partir destes dados, sugere-se visitas técnicas rotineiras para fins de orientação quanto aos métodos higienização e segurança alimentar, bem como estudos futuros para avaliação dos focos de contaminação a partir das redes de distribuição de água do município de Caruaru PE.

**Palavras-chaves:** Contaminação hídrica, higiene e segurança alimentar.

---

Longevidade e Qualidade de Vida, Nutrição Clínica

## RECUPERAÇÃO NUTRICIONAL EM UM PACIENTE COM FIBROSE CÍSTICA EM UM HOSPITAL NO MUNICÍPIO DE BAURU-SP

SILVA, P.B.<sup>1</sup>  
GAINO, R.A.<sup>2</sup>  
CINTRA, R.M.G.C.<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Graduanda do curso de Nutrição o Instituto de Biociências da Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho” – UNESP – Campus de Botucatu.

<sup>2</sup> Nutricionista do Hospital Estadual de Bauru

<sup>3</sup> Professora Doutora do Departamento de Educação do Instituto de Biociências da Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho” – UNESP – Campus de Botucatu. Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho”- UNESP, Botucatu, Brasil

Autor que irá apresentar: Pamela Bernardes da Silva  
Pôster

Objetivo: realizar a recuperação nutricional de um paciente portador de fibrose cística internado em um hospital do município de Bauru-SP. Metodologia: O paciente do estudo era do sexo masculino, com 18 anos, solteiro, proveniente de um município Bauru-SP, foram realizadas, semanalmente, avaliações antropométricas, no qual foram aferido peso, altura, circunferência do braço e prega cutânea tricipital, avaliações bioquímicas, avaliações dos hábitos alimentares, além das adequação alimentares, que consistia da observação de aceitação dos alimentos e suplementos alimentares, enquanto permanecia internado. Resultados: O paciente apresentava um caso de desnutrição grave, pois, de acordo com o IMC do adolescente, encontrava-se abaixo do percentil cinco, além de relatar perda de peso intensa nos últimos seis meses. Durante o período de acompanhamento, que foram de três semanas, o paciente teve uma ótima ingestão alimentar que culminou em um relativo ganho de peso de 10,95%, assim como a melhora da circunferência do braço de 8,42%, prega cutânea tricipital de 11,11%, além de mudanças positivas nos exames bioquímicos. Conclusão: O paciente teve boa aderência, no hospital, das propostas oferecidas, porém sua recuperação não foi melhor pelo fato de não fazer uso da suplementação enzimática, com isso tornando mais difíceis a obtenção de resultados positivos na intervenção nutricional. Diante disso é notável que é necessário um acompanhamento multidisciplinar dos pacientes, para que assim eles tenham todos os tratamentos necessários.

---

14º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida

Área: Nutrição Clínica

## RELAÇÃO DA CIRCUNFERÊNCIA DO PESCOÇO COM O EXCESSO DE PESO EM PACIENTES HOSPITALIZADOS

Nunes-Silva J., Sakamoto M., Fernandes E., Yagasaki C., Moulatlet E., Souza F., Salimon C., Evazian D.

Divisão de Nutrição e Dietética do Instituto Central do Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo, São Paulo, Brasil.

Pôster – Apresentadora: Fernanda Bordini de Souza

**Objetivo:** Devido alguns estudos sugerirem que a medida da circunferência do pescoço seja uma alternativa aos métodos tradicionais de avaliação nutricional em razão de suas vantagens, tais como ser um método simples, de fácil aferição, que não depende da remoção das roupas e não variar entre o período pré e pós-prandial, o presente estudo teve o objetivo de relacionar a circunferência do pescoço com o excesso de peso em pacientes hospitalizados.

**Metodologia:** Estudo prospectivo e transversal com 207 pacientes hospitalizados no Instituto Central do Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo, no período entre Dezembro de 2012 e Fevereiro de 2013, após aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa do mesmo hospital, segundo o protocolo CAAE:05555912.2.0000.0068, e assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido pelos voluntários. A amostra incluiu indivíduos adultos (20 a 59 anos de idade) e idosos (idade  $\geq 60$  anos), eutróficos ou com excesso de peso e deambulantes. Foram excluídas crianças e adolescentes, indivíduos desnutridos, com obesidade mórbida, acamados, edemaciados, amputados ou impossibilitados de avaliação antropométrica, gestantes, indivíduos com doenças que interfeririam no aumento da circunferência do pescoço, hospitalizados nas unidades de terapia intensiva e pronto socorro, bem como com déficit de crescimento ou acromegalia. Os participantes foram distribuídos em quatro grupos conforme o estado nutricional e idade (grupo A: indivíduos adultos eutróficos (n=58); grupo B: indivíduos adultos com excesso de peso (n=94); grupo C: indivíduos idosos eutróficos (n=37); Grupo D: indivíduos idosos com excesso de peso (n=18)). Foram realizadas análises descritivas com idade, sexo, peso, altura, índice de massa corporal (IMC), circunferência do pescoço (CP) e circunferência da cintura (CC). A CP foi considerada elevada quando  $> 34$  cm em mulheres e  $> 37$  cm em homens. As vari-

áveis idade, peso, sexo, IMC, CC e CP foram comparadas por teste *t* de Student ( $p < 0,05$ ) entre os grupos, bem como correlacionadas à CP pelo coeficiente de Pearson ( $r=1$ ). **Resultados:** A idade média da população estudada foi de  $48,7 \pm 15,7$  anos, predominando adultos (73,4%), mulheres (58,5%) e indivíduos com excesso de peso (53,6%). Os adultos apresentaram maior porcentagem de excesso de peso (61,2%) quando comparados com os idosos (32,7%). A diferença de idade, peso, CC e CP entre homens e mulheres foi estatisticamente significativa ( $p < 0,05$ ). A diferença das variáveis idade, peso, IMC, CC e CP foi estatisticamente significativa ( $p < 0,05$ ) entre os adultos eutróficos (grupo A) e com excesso de peso (grupo B). Entre os idosos eutróficos (grupo C) e com excesso de peso (grupo D), a diferença da idade não foi estatisticamente significativa. O peso, IMC, CC e CP apresentaram diferença estatisticamente significativa ( $p < 0,05$ ), assim como nos adultos. Diferentemente do que ocorre com os adultos, o aumento da idade não significou aumento de peso entre os idosos. Quanto à CC, 70,9% dos homens e 83,5% das mulheres apresentaram resultados compatíveis com CC elevada ou muito elevada. Entre os homens, a CP variou de 31,5 a 47,5 cm e foi considerada elevada em 86,05% dos casos, sendo que variou de 37 a 47,5 cm entre aqueles com excesso de peso. Entre as mulheres, variou de 28,9 cm a 43 cm e foi considerada elevada em 57,85% dos casos. Nas mulheres com excesso de peso a variação foi entre 31,9 e 43 cm. A CP se correlacionou positivamente com a CC ( $r=0,644$ ) e peso ( $r=0,658$ ) em todos os grupos. **Conclusão:** O presente estudo concluiu que a CP apresenta correlação positiva com o excesso de peso e com a CC.

**Palavras-chave:** Circunferência do Pescoço; Circunferência da Cintura; Avaliação Nutricional

14º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida  
 Nutrição e Saúde Pública

**RELATO DE EXPERIÊNCIA: ANÁLISE DE DADOS DO SISVAN DE UMA UNIDADE DE SAÚDE DA FAMÍLIA PARA IDENTIFICAÇÕES DAS TENDÊNCIAS TEMPORAIS DE EVOLUÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DA POPULAÇÃO**

OLIVEIRA, L. C.; GOMES E. S.

Residência Multiprofissional em Saúde da Família e Comunidade- UFSCar/ São Carlos – SP; Brasil.

**Objetivo:** Identificar a tendência da evolução do estado nutricional ao longo dos ciclos de vida da população adscrita a uma Unidade de Saúde da Família. **Metodologia:** Utilizou-se o SIS (Sistema de Informação em Saúde) para coleta de dados. Foram gerados relatórios atualizados em 2012, referentes ao estado nutricional por fases do ciclo de vida. Para avaliação das crianças de 0 a 5 anos foi utilizado peso para altura (OMS; 2006); para as de 5 a 9 anos, e adolescentes de 10 à 19, foi usado IMC para idade (OMS; 2007); adultos e idosos foram avaliados segundo o IMC. **Resultados:** Analisando as crianças foi encontrada prevalência de magreza em 4,9%, e sobrepeso em 23,53%, nas 102 crianças de 0 a 9 anos avaliadas. Dentre os 20 adolescentes, notou-se queda no percentual de desnutrição chegando a 0%, e aumento de sobrepeso, diagnosticado em 35% dos avaliados. Os 95 adultos mostram um aumento em quase 200% de sobrepeso em relação aos adolescentes, sendo visto 65,26% com sobrepeso e 4,21% desnutridos. A evolução para a terceira idade elevou a taxa de baixo peso, presente em 22,2%, e queda do sobrepeso, evidenciado em 39% dos 20 idosos avaliados (10% da população). Estes dados mostram que, ao contrário do apresentado no artigo de revisão de NASCIMENTO C. M. (2011) os idosos do presente estudo apresentaram tendência ao baixo peso, quando comparado com os adultos. O aumento da prevalência da obesidade observada na transição nutricional brasileira de uma maneira geral permaneceu. **Conclusões:** A análise dos dados da vigilância nutricional possibilitou identificar as tendências em relação ao estado nutricional da população adscrita a Unidade de Saúde da Família, sinalizando desnutrição nas fases da infância, adulto e senescência, sendo mais significativa nesta última; e uma tendência progressiva de sobrepeso que se estende da infância até a fase adulta, declinando na terceira idade. Dado a significativa influência do meio nos hábitos alimentares e conseqüente estado nutricional, destaca-se a importância da estimulação da prática de realização de cadastro e atualização de dados referentes à vigilância nutricional a fim de prover indicadores coerentes com a realidade local que permitirão posteriores ações de intervenção mais eficazes.

14º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida - Área Temática: Nutrição e

Saúde Pública

### RELATO DE EXPERIÊNCIA: UTILIZAÇÃO DE FERRAMENTAS DO SISVAN PARA TRIAGEM DE RISCO PARA OSTEOPOROSE EM IDOSOS USUÁRIOS DE UMA UNIDADE DE SAÚDE DA FAMÍLIA; SÃO CARLOS-SP

OLIVEIRA, L. C.; GOMES E. S.

Residência Multiprofissional em Saúde da Família e Comunidade- UFSCar/ São Carlos – SP; Brasil.

**Objetivo:** Identificar hábitos alimentares e estado nutricional de risco para desenvolvimento e/ou agravamento da osteoporose em idosos usuários de uma Unidade de Saúde da Família.

**Metodologia:** A coleta de dados foi realizada em junho de dois mil e treze, em uma Unidade de Saúde da Família (USF), durante uma campanha de vacinação voltada para a terceira idade. A ferramenta utilizada para registrar a frequência de consumo de alguns alimentos pelo indivíduo sob vigilância, foi o questionário de Marcador do Consumo Alimentar, padronizado pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN), através do qual é feita análise qualitativa da alimentação. Foi feita ainda aferição do peso e altura com cálculo do IMC. Os idosos adscritos na área de abrangência da USF foram abordados por profissional capacitado que aplicou a ferramenta e realizou a antropometria. Os dados foram analisados e posteriormente, enviados para cadastro no Sistema de Informação em Saúde (SIS) do município.

**Resultados:** Foram avaliados dezoito indivíduos, sendo 44,5% do sexo masculino. Para avaliação do estado nutricional foi utilizado como referência para eutrofia, IMC 22Kg/m<sup>2</sup> a 27Kg/m<sup>2</sup> (LIPSCHITZ; 1994). Dado que há uma correlação entre osteoporose e desnutrição (VILAÇA K. H. L; 2011), e um papel protetor quando IMC > 30Kg/ (MARTINI L. A; 2009), os dados mostraram 22,2% dos idosos em estado nutricional com relação positiva para desenvolvimento da doença (baixo peso), e 33,3% com fator de proteção (sobrepeso com IMC>30Kg/m<sup>2</sup>), sendo identificado eutrofia em 38,8% dos pacientes. Em relação aos hábitos alimentares, sabe-se que o consumo adequado de frutas, verduras e leite estão relacionados positivamente com a saúde óssea (PETERS E. S. B; 2010). Apenas 16,7% ingeriram verduras todos os dias nos últimos 7 dias, e 27,7% relataram não ter consumido nestes dias. Somente 50% haviam ingerido leite ou derivados todos os dias. A ingestão diária de frutas foi verificada em 38,9% dos participantes, sendo que 11,1% disseram não ter consumido na última semana.

Vale ressaltar que todos os participantes já apresentam o fator de risco; idade maior que 60 anos. A partir da análise dos resultados foram realizadas discussão e capacitação da equipe sobre o assunto, e, ainda, intervenções em sala de espera com caráter multiprofissional com enfoque em promoção da saúde óssea e prevenção do risco de quedas. **Conclusões:** A ferramenta do SISVAN possibilitou identificar hábitos alimentares e estados nutricionais que se relacionam com o desenvolvimento e/ou agravo da osteoporose em uma população já vulnerável que necessita, portanto, de maior precaução. Tais dados podem ser utilizados como indicadores nutricionais a fim de direcionar ações de prevenção específicas para população. A partir de um indicador de uma dada profissão, pode ser feita discussão de equipe e prover ações multiprofissionais associadas, aproximando o cuidado ao paciente à atenção integral preconizada pelo Ministério da Saúde.

Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida  
 Nutrição esportiva

### **RISCO DE INFARTO AGUDO DO MIO-CÁRDIO EM PRATICANTES DE MUSCULAÇÃO DE UMA ACADEMIA DA CIDADE DE ITATIAIA-RJ.**

Autor: ROSA; T.S.; \*\*SOUZA; E.B.

\*Graduanda do Curso de Nutrição UBM; \*\*MSc. Em Nutrição Humana ( professor e orientador do Curso de Nutrição UBM).

UBM – CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BARRA MANSA, BARRA MANSA, RJ, BRASIL.

APRESENTADOR DO TRABALHO: THAÍS DE SOUZA ROSA ( PÔSTER.)

As doenças cardiovasculares, como o acidente vascular encefálico e o infarto agudo do miocárdio, representam um grupo de desordens que acometem o coração e vasos sanguíneos, exercendo forte impacto no estado de saúde, podendo levar à incapacidade física e a prejuízos no sistema de saúde e na sociedade. As DC geram cada vez mais, buscas incessantes para a redução de fatores de riscos relacionados ao seu surgimento. Estudos demonstram que as DC podem ser reduzidas em até 30% com modificações na alimentação, cuja composição pode

constituir um fator de risco ou de proteção. Os alimentos ou preparações que contêm colesterol, ácidos graxos saturados, ácidos graxos trans e sódio aumentam o risco de DV quando consumidos em periodicidade e quantidades inadequadas. De fato, pesquisadores do mundo todo têm se voltado cada vez mais para a possível relação da nutrição com as DC, e os estudos têm demonstrado a estreita relação entre a causalidade das DANT e os fatores da alimentação. Visando medidas de intervenção clínico-educativas, não se pode prescindir de informações sobre a dieta, na medida em que o comportamento alimentar deverá sofrer eventuais mudanças, tanto para prevenção, quanto no controle das morbidades em questão. Isto pode ser comprovado por estudos baseados em intervenção, que indicaram redução de 10 a 15% do colesterol plasmático obtidas por modificações dietéticas. Portanto, existe a necessidade da realização de estudos para, além de identificar fatores de risco considerados clássicos relacionados a doenças coronarianas, identificar possíveis pessoas com risco deste agravo para que sejam propostas medidas de intervenção que reduzam as consequências. Com o surgimento dos estudos populacionais de grande amostragem como o estudo Framingham, pode-se determinar, com mais segurança, alguns fatores de risco e, a partir desses conhecimentos, reconhecidos como verdade científica, proporcionar um enfoque epidemiológico tendo como meta a prevenção primária e/ou a prevenção secundária das cardiopatias. Portanto este estudo tem como objetivo avaliar o risco de acidentes cardiovasculares em praticantes de musculação. O presente estudo realizou uma pesquisa quantitativa, através da aplicação de um questionário, que investigou questões relativas ao perfil sociodemográfico e de questões relativas à saúde dos participantes. Trata-se de um estudo transversal, realizado durante os meses de Abril e Maio de 2013, em uma academia de musculação situada na cidade de Itatiaia - RJ. A academia possuía em seu quadro cerca de 200 alunos de musculação, e todos foram convidados a participar do estudo. Os participantes deveriam atender aos seguintes critérios de inclusão: aceite em participar de forma livre e espontânea, assinatura do TCLE, possuir 19 anos ou mais e, ter realizado exames bioquímicos de lipidograma e glicose em até seis meses anteriores a data de coleta dos dados. Ao final, 60 praticantes de musculação atenderam aos critérios de elegibilidade. Foram realizados o diagnóstico do estado nutricional dos participantes do estudo foi aplicado o escore de Framingham, este instrumento classifica o indivíduo de acordo com o risco atribuível aos valores da idade (anos), pressão arterial (mmHg), colesterol total (mg/dL), HDL-colesterol (mg/dL), LDL-colesterol (mg/dL), tabagismo e

diabetes. Como pontos de corte, os alunos foram classificados em baixo risco (< 10%), risco médio (10% a < 20%) e alto risco (20%) para ocorrência de infarto agudo do miocárdio, morte súbita ou angina nos próximos 10 anos. Foram avaliados exames de glicose, triglicérides, colesterol total, HDL-colesterol e LDL-colesterol, também como método de avaliação foi utilizado a Avaliação antropométrica e pressão arterial. De acordo com o diagnóstico nutricional os resultados foram satisfatórios, pois 95% dos participantes entrevistados se apresentavam eutróficos, possuindo baixo risco de desenvolver doenças cardiovasculares. Em relação ao escore os resultados também foram satisfatórios, pois baseado nos resultados produzidos por este estudo, pode-se concluir que a maioria dos participantes atendidos possui baixo risco de desenvolver doenças cardiovasculares nos próximos dez anos. Porém em relação aos participantes entrevistados, foram observados alguns dos principais fatores de risco, como por exemplo, histórico familiar, sedentarismo e sobrepeso, o qual, uma pequena parcela, apresentou níveis pressóricos compatíveis com hipertensão arterial. Portanto foi concluído que o uso do Escore de Framingham deve ser estimulado no contexto de atenção primária, como recomendam as diretrizes do SUS, já que a possibilidade de se estimar o risco absoluto em dez anos permite ações preventivas, no entanto, mesmo participantes com baixo risco apresentam fatores de risco para eventos cardiovasculares, tais como sobrepeso ou obesidade, dislipidemias, hipertensão, histórico familiar. Cabe ressaltar que a melhor forma de quantificar a doença cardiovascular é considerar todos os fatores envolvidos além dos contidos no escore. Onde também ainda é necessário uma maior conscientização da sociedade em geral sobre hábitos de vida, com o propósito de se evitar o desenvolvimento dos fatores de risco das doenças cardiovasculares.

**Palavras-chave:** doenças cardiovasculares, escore de Framingham, fatores de Risco.

---

Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida  
Nutrição e Saúde Pública

## SAÚDE MASCULINA EM UNIDADES DE POLICLÍNICA E PSF EM UMA CIDADE DO SUL FLUMINENSE

Autor: LEITE;M.O.; MATSUYAMA, A.S.

\*Graduanda do Curso de Nutrição UBM;\*\*Professora Dou-

tora em Ciência e Tecnologia de Alimentos.(coordenadora e orientadora do Curso de Nutrição UBM)

UBM – CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BARRA MANSA, BARRA MANSA, RJ, BRASIL.

APRESENTADOR DO TRABALHO: MARILENE DE OLIVEIRA LEITE ( PÔSTER.)

O comportamento masculino em relação a atenção primária de saúde é bastante diferente do comportamento feminino dado a cultura machista de que o homem é o sexo forte e dominador, mas na verdade deve visto como o sexo fraco, pelo menos em vários aspectos de suas vulnerabilidades físicas e psíquicas. Trata-se de uma pesquisa investigativa descritiva, realizada entre os meses de fevereiro a maio de 2012, em seis unidades de Programa de Saúde da Família e três unidades de policlínicas O objetivo desta pesquisa foi realizar um levantamento de atendimentos masculinos nas unidades de Programa de Saúde da Família e Policlínicas de uma cidade do Sul Fluminense para destacar a importância da saúde masculina no contexto da sociedade atual, verificar a faixa etária.e quais os motivos que o levaram a procurar os PSFs ou Policlínicas, esclarecer a importância da atenção primária de saúde ao público masculino. Para tal realizou-se uma busca através de fichas cadastro nas unidades de saúde dos agendamentos de consultas do sexo masculino, para extração dos dados necessários ao instrumento investigativo com perguntas fechadas, que foram preenchidas por estagiários do curso de Nutrição do UBM. Os dados coletados foram analisados e expressos em figuras e porcentagens com a utilização da planilha Excel Windows 2007. A amostra contou com 32 participantes sendo 19 dos PSFs e 13 das policlínicas.A análise dos dados mostrou que um numero muito maior de homens adultos c9m idade entre 20 a 60 anos e com famílias, fazem o uso da atenção primária de saúde. As policlínicas são mais procuradas pelos homens do que os PSFs e as patologias mais recorrentes foram Hipertensão, Hipercolesterolemia e Diabetes mellitus. As barreiras que impossibilitam o homem de pensar no cuidado de sua própria saúde, na procura do serviço básico de saúde, principalmente, no tratamento de prevenção e não de cura ou tratamento crônico para uma doença de nível elevado é algo culturalmente enraizado na visão de “ser homem” em nossa sociedade. Para haver uma mudança real é necessário tempo e esforço de todas os profissionais desta área, toda a equipe multidisciplinar, para quebrar as barreiras que impedem os homens de se cuidar e diminuir



seu índice de Anos Potenciais de Vidas Perdidas.

Palavras - Chave: saúde do homem; unidades de programa de saúde da família; policlínicas.

1º Congresso Multidisciplinar de Nutrição Esportiva.

### SUPLEMENTAÇÃO COM LEUCINA NÃO POTENCIALIZA OS EFEITOS ANTI-REMODELAMENTO CARDÍACO DO TREINAMENTO FÍSICO AERÓBICO EM CAMUNDONGOS COM INSUFICIÊNCIA CARDÍACA.

MORAES, W.; MELARA, T.; SOUZA, P.; GUIMARÃES, F.; BOZI, L.; BRUM, P.; MEDEIROS, A.

AUTOR APRESENTADOR: MORAES, W. (PÔSTER).

ESCOLA DE EDUCAÇÃO FÍSICA E ESPORTES DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, SÃO PAULO-SP, BRASIL; DEPARTAMENTO DE BIOCÊNCIAS DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO, SANTOS-SP, BRASIL.

Autor apresentador: Moraes, W.

Apresentação na forma de pôster

**Objetivo:** O Treinamento físico aeróbico (TFA) é uma terapia coadjuvante na Insuficiência Cardíaca (IC). A Suplementação com leucina potencializa os efeitos do TFA no músculo esquelético, no entanto os seus potenciais efeitos associados com TFA em músculos cardíacos ainda não foram esclarecidos. Dessa forma, testamos se a suplementação com leucina associada ao TFA potencializa o efeito anti-remodelamento cardíaco do TFA em um modelo genético de IC induzida por hiperatividade simpática.

**Metodologia:** Foram estudados camundongos machos de 6-7 meses de idade do tipo selvagem (WT) e camundongos *knockout* para receptores alfa adrenérgicos subtipos 2A e 2C ( $\alpha_{2A}/\alpha_{2C}$ -ARKO) divididos aleatoriamente em 5 grupos: controle (WT) e  $\alpha_{2A}/\alpha_{2C}$ -ARKO placebo (KO) ou leucina (KOL);  $\alpha_{2A}/\alpha_{2C}$ -ARKO submetidos ao TFA placebo (KOT) ou leucina (KOLT). O TFA consistiu de 4 semanas em esteira rolante com sessões de 60 min (6 dias/semana) e administração por gavagem de l-leucina (1,35g/kg) ou placebo (água destilada). Foram avaliados: a tolerância ao esforço, morfometria cardíaca e o conteúdo de colágeno por histologia, fração de encurtamento por ecocardiografia, atividade do proteossoma 26S no sítio da quimiotripsina e expressão de proteínas por Western

blot (HSPs e proteínas ubiquitinadas) e slot blot (proteínas mal-enoveladas). ANOVA com post-hoc de Student-Newman-Keuls foi utilizada ( $p \leq 0,05$ ).

**Resultados:** O TFA melhorou a capacidade de exercício, a fração de encurtamento em 30%, re-estabeleceu o diâmetro dos cardiomiócitos e a fração de volume de colágeno. Além disso, o TFA impediu a hiperatividade do proteossoma 26S, reduziu a quantidade de proteínas mal-enoveladas e a expressão proteica de HSP27 e tendência a reduzir proteínas ubiquitinadas. A Suplementação com leucina isoladamente não exibiu efeito algum sobre a função e estrutura cardíaca, no entanto, quando associada ao TFA, aumentou a tolerância ao exercício de forma mais acentuada (47% vs pré) que o TFA isolado (28% vs pré), apesar de nenhum efeito adicional sobre o remodelamento cardíaco.

**Conclusões:** A suplementação com leucina potencializa os efeitos do TFA sobre a tolerância ao exercício, provavelmente pelos seus reconhecidos efeitos tróficos na musculatura esquelética, uma vez que não impacta no remodelamento cardíaco em modelo de IC induzida por hiperatividade simpática.

Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida  
 Área: Nutrição e Saúde Pública

### TESTE SENSORIAL PARA AVALIAÇÃO DE DIETA HIPOSSÓDICA COM INSERÇÃO DE ERVAS E ESPECIARIAS COMO PROPOSTA DE INTERVENÇÃO NO CARDÁPIO DOS PACIENTES HIPERTENSOS INTERNADOS NA CLÍNICA DE CARDIOLOGIA DO HOSPITAL SANTA CASA DE MISERICÓRDIA DE BELO HORIZONTE/MINAS GERAIS.

Autores: Oliveira C (Apresentadora); Cândido L; Nogueira M; Alves M.

Hospital Santa Casa de Misericórdia - Belo Horizonte - Brasil

Tema Livre ou pôster

**Objetivos:** Elaborar fichas técnicas de preparo de receitas hipossódicas com inclusão de ervas e especiarias e realizar teste sensorial de aceitabilidade com a comunidade acadêmica da Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais para posteriormente propor a viabilidade de inserção na

dieta hipossódica padrão oferecida aos pacientes hipertensos internados no hospital Santa Casa de Misericórdia. **Metodologia:** Foi realizado teste afetivo de aceitabilidade no laboratório de técnica dietética, com uma amostra de 103 provadores da comunidade acadêmica, recrutados aleatoriamente e não treinados. Para avaliação das características organolépticas e comprovação da aceitabilidade das receitas foi utilizada uma escala hedônica variando de um a nove. Para tal, selecionou-se aleatoriamente preparações que compunham o cardápio padrão da dieta hipossódica da cozinha dietética do hospital, dessa forma, os provadores receberam na bancada uma amostra (01 colher de sopa) de cada preparação hipossódica, que correspondem a aproximadamente 31g de arroz, 25g de feijão, 25g de isca de frango grelhado e 50g de batata e cenoura sauté. Para as preparações propostas no teste sensorial foram utilizadas, orégano, salsa desidratada; tomilho, alecrim, açafrão, louro, além de cebola e alho comum a todas as preparações. O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais e do Comitê de Ética e pesquisa da Santa Casa de Misericórdia (parecer consubstanciado 184650).

**Resultados:** Observou-se que 7% dos avaliadores atribuíram nota 9 (gostei extremamente) da escala hedônica, 20% atribuíram nota 8 (gostei muito), 50% atribuíram nota 7 (gostei moderadamente), 14% atribuíram nota 6 (gostei ligeiramente), em menor proporção, 2% atribuíram nota 5 (não gostei/nem desgostei), 3% atribuíram nota 4 (desgostei ligeiramente), 4% atribuíram nota 3 (desgostei moderadamente) e nenhum dos provadores atribuíram nota 2 e 1 da escala hedônica (desgostei muito e desgostei extremamente respectivamente). Optou-se por classificar como “aceitas” as preparações com média de aceitação superior a nota 5 (não gostei/nem desgostei) e como “rejeitadas” aquelas com médias inferiores a 5. Através desses percentuais foi possível constatar uma aceitação favorável para a preparação proposta pela comunidade acadêmica, sendo que 91% dos provadores atribuíram nota maior que cinco pontos. Em relação à inserção de ervas e especiarias em substituição ao sal de cozinha, os resultados obtidos demonstraram que 82% dos provadores realizariam a substituição e apenas 18% não realizariam.

**Conclusão:** Foi possível comprovar que a preparação foi bem aceita e temperos naturais, ervas e especiarias podem ser utilizadas como substitutos do sal de cozinha em dietas para pacientes que necessitam de restrição de sódio, resgatando a palatabilidade e a possibilidade de refeições prazerosas adaptadas a patologia no ambiente hospitalar para a melhora da acei-

tabilidade, redução do resto-ingestão diário, melhora do estado nutricional e uma conseqüente redução do tempo de internação do paciente.

---

Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida  
Nutrição esportiva

## TRANSIÇÃO NUTRICIONAL: O CONSUMO DE SANDUÍCHE NATURAL NA BUSCA PELA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL.

Autor: \*SILVA;A.P; CASTRO, R.P.\*\*SANTOS; J. M.

\*Graduanda do Curso de Nutrição UBM;\*\*MSc. Em Gestão e Estratégia de Negócios ( professora e orientadora do Curso de Nutrição UBM).

UBM – CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BARRA MANSA, BARRA MANSA, RJ, BRASIL.

APRESENTADOR DO TRABALHO: RENATA PEREIRA DE CASTRO ( PÔSTER.)

Uma alimentação saudável envolve o consumo de todos os grupos alimentares, o qual disponibilizará carboidrato, proteína, lipídio, minerais, vitaminas e fibras dietéticas, sendo indispensável à presença diária do consumo de água. Assim, garante-se o bom funcionamento do organismo e a qualidade de vida do indivíduo, além de todos os nutrientes essenciais a uma dieta equilibrada, atuando na prevenção, promoção e proteção à saúde. Por imposição da praticidade observa-se o hábito de substituição de uma grande refeição, o almoço, por sanduíche natural, que se tornou o mais característico por estar dentro dos padrões financeiros, garantindo uma refeição rápida. O estudo teve como objetivo avaliar se a composição nutricional de rótulos de sanduíches naturais atende à necessidade nutricional de um adulto numa grande refeição. Trata-se de um estudo contemporâneo no período de agosto a dezembro de 2012 na cidade de Barra Mansa e Volta Redonda. Realizou-se uma comparação quantitativa dos rótulos de sanduíches naturais de três marcas distintas e seus respectivos sabores comercializados; através da análise do valor calórico de macronutrientes e micronutrientes contidos nos mesmos e na refeição do almoço. Partindo dos componentes obrigatórios em um rótulo nutricional, sendo eles: carboidrato, proteína, gordura total, gordura saturada, gordura trans, fibra alimentar e sódio. Incorporando junto à análise outros nutrientes, tiamina, vitamina B12, ácido

fólico, cálcio e ferro. Nos resultados observa-se que na avaliação comparativa dos sanduíches com o almoço, em relação ao valor calórico, carboidrato, proteína, fibra alimentar, sódio, ferro, tiamina, vitamina B12 não ofertam os valores preconizados para o almoço. Com relação à gordura total, gordura saturada e cálcio nas marcas analisadas, em sua maioria ultrapassaram os valores recomendados para o almoço, variando de acordo com os sabores. Somente o ácido fólico em todas as marcas e sabores atingiu aos valores padrões estabelecidos. Segundo Santos et al (2010), o sanduíche mesmo contendo macro e micronutrientes e sendo proveitosos à saúde humana, não deve ser substituído de uma grande refeição, pois não oferece todo valor calórico e nutricional contido em uma grande refeição, podendo causar deficiências ao organismo humano, se usado frequentemente para essa substituição. Conclui-se que o sanduíche natural não substitui uma grande refeição do almoço, mesmo para adultos, pois não oferece o aporte nutricional necessário em macronutrientes e micronutrientes e conseqüentemente seu valor calórico. Este fato pode acarretar prejuízo nutricional, elevando o risco de doenças crônicas não transmissíveis. Porém mesmo não sendo apropriado para substituir um almoço, pode ser considerado como uma preparação saudável, pois contém macro e micronutrientes beneficiários ao bom funcionamento do organismo podendo ser incorporado em outras refeições diárias como o lanche.

Congresso internacional de gastronomia e nutrição  
 Food service/gastronomia

### **USO DA GOMA DE LINHAÇA COMO HIDROCOLÓIDE NO DESENVOLVIMENTO DE MINI BOLOS PARA PORTADORES DE INTOLERÂNCIAS ALIMENTARES**

**ESCOUTO, L.F.S – Faculdade de Tecnologia em Alimentos/FATEC - Marília – SP/Brasil**

HATJE, L. – Faculdade de Tecnologia em Alimentos/FA-TEC - Marília – SP / Brasil

NASCIMENTO, K. – Faculdade de Tecnologia em Alimentos/FATEC - Marília – SP /Brasil

O objetivo do trabalho foi desenvolver mini bolo isento de glúten, lactose e ovos e ainda avaliar o efeito da goma de linhaça sobre as características físicas, químicas e de aceitabilidade,

de, como substituto do ovo. Cinco formulações foram testadas, sendo uma controle (100% clara) e outras quatro com introdução de goma (25%, 50%, 75% e 100% respectivamente). Foram indicadores de análise física, índice de conversão, índice de evaporação, volume (cm<sup>3</sup>), volume específico (cm<sup>3</sup>/g), densidade (g/cm<sup>3</sup>) e altura (cm), análises químicas e nutricional foram realizadas a fim de se obter a composição centesimal. A caracterização sensorial foi realizada com 108 provadores não treinados de ambos os sexos com idade entre 15 e 57 anos que avaliaram o produto de acordo com escala hedônica de 9 pontos variando de desgostei muitíssimo a gostei muitíssimo. A substituição total do ovo por goma de linhaça no produto resultou em um índice de aceitabilidade de 73% e um mini bolo com alto teor de fibras, chegando a 26,15% m/m. Conclui-se que a goma de linhaça pode ser utilizada de maneira satisfatória como substituto de ovo em formulações isentas de glúten, lactose e ovo incrementando o produto com elevado teor de fibras.

Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida  
 Nutrição esportiva

### **UTILIZAÇÃO DE RECURSOS ERGOGÊNICOS NUTRICIONAIS E/OU FARMACOLÓGICOS EM ACADEMIA DA CIDADE DE BARRA DO PIRAI, RJ.**

Autor: \*PEREIRA;L.P; \*\*SOUZA;E.B.

\*Graduanda do Curso de Nutrição UBM; \*\*MSc. em Nutrição Humana (professor e orientador do Curso de Nutrição UBM).

UBM – CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BARRA MANSA, BARRA MANSA, RJ, BRASIL.

APRESENTADOR DO TRABALHO: LUANA PALMEIRA PEREIRA (PÔSTER.)

O hábito de praticar exercício físico aliado a utilização de ergogênicos nutricionais ou farmacológicos vem crescendo consideravelmente nos últimos anos. Seja por motivos estéticos ou visando a melhora de algum aspecto da *performance*, esportistas consomem em grande quantidade estes produtos. Neste sentido, o objetivo do presente trabalho é realizar um levantamento do perfil dos consumidores de recursos ergogênicos nutricionais em uma academiada cidade de Barra do Piraí, RJ,

quantificar a prevalência de usuários destes produtos na academia pesquisada; verificar a fonte de indicação dos produtos aos participantes da pesquisa; averiguar se os participantes obtiveram os resultados esperados com a utilização dos produtos, e se os mesmos ocasionaram algum efeito colateral. Trata-se de um estudo com desenho do tipo transversal, que foi realizado durante os meses de Abril a Maio de 2013. Os participantes foram captados em uma academia localizada na cidade de Barra do Pirai – interior do estado do Rio de Janeiro. Para realização do estudo, foi obrigatória uma autorização formal da academia para realização da pesquisa em suas dependências. A amostra foi composta por 101 alunos da academia (51% de matriculados), com entrada aleatória. Participaram da pesquisa alunos de ambos os sexos que atenderam aos seguintes critérios de inclusão: os participantes maiores de 18 anos e, que assinaram o termo de consentimento livre e esclarecido – TCLE. O presente estudo realizou uma pesquisa quantitativa, através da aplicação de um questionário, que investigou questões relativas ao perfil sócio-demográfico, tempo de prática e a finalidade da prática do exercício, além de questões relativas à saúde dos participantes, como existência de doenças e histórico de agravos não transmissíveis na família. O instrumento também investigou a utilização de recursos ergogênicos nutricionais e farmacêuticos, bem como a finalidade da utilização, a forma de aquisição do produto, quem indicou e/ou prescreveu o mesmo. Por fim, o avaliado foi questionado se obteve algum resultado com a utilização do(s) produto(s), e se este(s) lhe causou algum efeito colateral. Foram realizadas análises de procedimentos clássicos. Para a descrição do perfil da amostra, e tabulação de alguns dados de relevância ao entendimento do estudo, foram utilizados procedimentos de estatística descritiva (média e desvio padrão). O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário de Barra Mansa (CAAE nº 14214513.0.000.5236). Conclui-se que apesar da maioria dos usuários afirmarem que obtiveram os resultados esperados com a utilização dos ergogênicos nutricionais e/ou farmacológicos, a literatura descreve que ainda são controversos os estudos que apontam a eficácia dos ergogênicos. Portanto, faz-se necessário a realização de mais trabalhos para identificar, com maior exatidão, o uso de ergogênicos nutricionais e farmacológicos por praticantes de exercícios em academias, e ainda, é importante que haja regulamentação sobre o presente assunto.

**Palavras-chave:** ergogênicos nutricionais e farmacológicos, suplementos, exercício físico.

Congresso: Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida  
Área: Nutrição e Saúde Pública

## CHECK-LIST DE AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM UM MUNICÍPIO DO SUL DA BAHIA

Matos, E<sup>1</sup>; Veloso, R.M.G.<sup>1</sup>; Magnavita, A<sup>2</sup>; Saito, V.S.T.<sup>2</sup>  
<sup>1</sup>Faculdade de Ilhéus, Curso de Nutrição - Ilhéus, BA. <sup>2</sup>Docente do Curso de Nutrição da Faculdade de Ilhéus. \*Responsável pela apresentação do trabalho na forma de pôster.

**Introdução.** Uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é o setor responsável pela produção e distribuição de refeições para coletividades, visando uma alimentação saudável e segura do ponto de vista higiênico-sanitário. **Objetivo.** Este trabalho objetivou avaliar as boas práticas de fabricação em unidades de alimentação escolar.

**Metodologia.** Observação direta e aplicação da lista de verificação das boas práticas baseada na legislação vigente.

**Resultados e Discussão.** Em relação à edificação e instalações observou-se que em média 50% dos itens avaliados estavam inadequados. Com relação aos equipamentos, móveis e utensílios dos itens avaliados em média 68, 1% estavam em não conformidade com a legislação vigente. No caso dos manipuladores em média 44% dos itens avaliados encontravam-se inadequados. No bloco produção e transporte de alimentos em média 47% dos itens analisados não atendiam à legislação. No item documentação foi encontrado em média 50% de inadequação.

**Conclusão.** Pode-se reconhecer que algumas mudanças já ocorreram pelo fato do município possuir um nutricionista atuando no PENAE, porém, é evidente a necessidade de mais profissionais atuando no campo, já que, a rede atende a 51 escolas entre a zona rural e urbana.

**Palavras-chave:** Unidades de alimentação e nutrição. Boas práticas de fabricação. Merenda escolar.

O projeto de pesquisa foi submetido ao Comitê de Ética e Pesquisa da Faculdade Assis Gurgacz na cidade de Cascavel/PR, conforme determina a Resolução Nº196 (Ministério da Saúde, 1996) sobre pesquisa envolvendo seres humanos e autorizado pelo protocolo de nº 016/2013.

# PÓS-GRADUAÇÃO SÃO CAMILO

Seja referência profissional  
na área de nutrição.



Para você que é nutricionista, o **Centro Universitário São Camilo** oferece o **Mestrado Profissional em Nutrição** e quatro cursos de pós-graduação lato sensu na área de Nutrição e Gastronomia: **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição**, **Nutrição Clínica**, **Nutrição Esportiva e Estética com Ênfase em Wellness** e, como uma das novidades de 2013, o curso de **Gestão da Gastronomia Profissional**. Aprimore seus conhecimentos na instituição que é referência nacional e seja **MUITO MAIS** valorizado no mercado de trabalho.

Outro lançamento da São Camilo é o curso de **Prevenção de Estresse e Proteção à Saúde e Bem-Estar**, que também pode ser feito por nutricionistas. **Formação Docente em Saúde e Farmacologia Clínica** são outras opções para profissionais dessa área.

Veja abaixo os demais cursos de pós-graduação oferecidos pela São Camilo.

## LATO SENSU | ESPECIALIZAÇÃO

### BIOÉTICA

- Bioética e Pastoral da Saúde

### EDUCAÇÃO

- Psicopedagogia Clínica e Institucional

### ENFERMAGEM

- Auditoria em Enfermagem
- Enfermagem do Trabalho
- Enfermagem em Cardiologia
- Enfermagem em Centro Cirúrgico
- Enfermagem em Centro Diagnóstico
- Enfermagem em Emergência
- Enfermagem em Emergência e Cuidados Intensivos Pediátricos
- Enfermagem em Neonatologia
- Enfermagem em Terapia Intensiva Adulto
- Enfermagem Obstétrica e Ginecológica
- Gerenciamento em Enfermagem

### GERONTOLOGIA

- Gerontologia

### GESTÃO EM SAÚDE

- Administração Hospitalar

### IMAGEM E TECNOLOGIA

- Anatomia Macroscópica e por Imagens
- Ressonância Magnética e Tomografia Computadorizada em Saúde

### SAÚDE E BEM-ESTAR

- Medicina Paliativa

### SAÚDE PÚBLICA

- Saúde Pública com Ênfase na Estratégia de Saúde da Família (ESF)

## STRICTO SENSU

- Mestrado, Doutorado e Pós-Doutorado em Bioética
- Mestrado Profissional em Enfermagem



**SEJAMUITOMAIIS.com.br**

Conheça também: Educação Básica | Cursos Técnicos | Graduação  
0300 017 8585



CENTRO UNIVERSITÁRIO  
**SÃO CAMILO**

# EAD Nutrição

*Inovando a Nutrição*

Agora também em **3x sem juros no cartão.**

**Descontos especiais para assinantes da Nutrição em Pauta.**

Utilize o código promocional 'nep'.

## O melhor Ensino à Distância em Nutrição

Conheça nossos diferenciais:

- ✓ Temas abordando todas as áreas da Nutrição: **NUTRIÇÃO CLÍNICA, NUTRIÇÃO ESPORTIVA, FOODSERVICE, GASTRONOMIA, ALIMENTOS FUNCIONAIS, NUTRIÇÃO E PEDIATRIA**, e muito mais.
- ✓ **Aulas ao vivo** por meio de transmissão on-line (teleconferência).
- ✓ Fórum de Mensagens com **interação direta entre o professor e aluno.**
- ✓ Controle completo da sua conta através do **Perfil do Usuário** (meu cadastro, minhas provas e testes, meus cursos, pagamentos realizados, certificados).
- ✓ **Formas de pagamento flexíveis** (cartões, boletos, etc).

REALIZAÇÃO:



DIVULGAÇÃO:



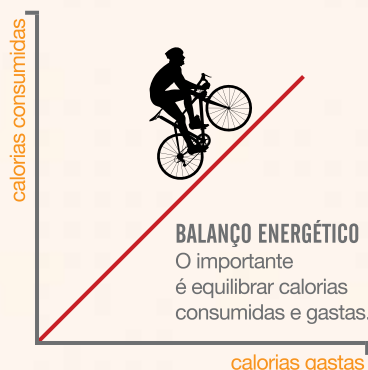
[www.eadnutricao.com.br](http://www.eadnutricao.com.br) [contato@eadnutricao.com.br](mailto:contato@eadnutricao.com.br) 11 5041.9321

# PARA UMA VIDA SAUDÁVEL, EQUILIBRE UMA BOA ALIMENTAÇÃO COM UMA VIDA MAIS ATIVA.

## SOBREPESO E CALORIA

No ser humano, toda a energia do alimento é transformada em glicose para que o corpo realize todas as suas funções. Os nutrientes consumidos em excesso também são transformados em glicose, mas ficam estocados na forma de gordura de reserva.

**PARA MANTER O PESO IDEAL, O BALANÇO ENERGÉTICO DEVE ESTAR EM EQUILÍBRIO!**



## CALCULE SEU IMC

(Índice de Massa Corporal)

**Peso**

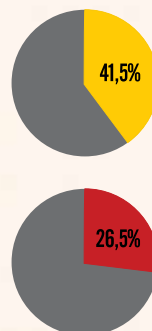
**Altura x Altura**

ex: 80 kg / 1,80 m x 1,80 m = **24,69**

Categoria	IMC
Abaixo do peso	Abaixo de 18,5
Peso normal	18,5 - 24,9
Sobrepeso	25,0 - 29,9
Obesidade I	30,0 - 34,9
Obesidade II	35,0 - 39,9
Obesidade III	40,0 e acima

## O SOBREPESO NO BRASIL

Dados do Ministério da Saúde revelam que, pela primeira vez, o percentual de pessoas com excesso de peso supera mais da metade da população brasileira.



## HOMENS SÃO MAIS ATIVOS

- 41,5% dos homens** declaram praticar atividades físicas no tempo livre.
- 26,5% das mulheres** praticam exercícios físicos no tempo livre.

Fonte: Pesquisa VIGITEL 2012 - Ministério da Saúde. Portal G1

## ALIMENTAÇÃO

Concilie uma dieta equilibrada com atividades físicas regulares.



Fonte: livro Pirâmide dos Alimentos - Prof. Sônia Tucunduva Philippi - Ed. Manole.

## CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, GORDURAS E ÁLCOOL

fornece calorias

1 g de proteína	4 kcal/g
1 g de carboidrato/açúcar	4 kcal/g
1 g de álcool	7 kcal/g
1 g de gordura	9 kcal/g

**Todos os alimentos podem fazer parte de uma dieta equilibrada e todas as calorias contam!**

## | DICAS |



- Substitua o elevador pelas escadas.
- Ao pegar um ônibus, salte um ponto antes e vá andando.
- Ao limpar sua casa, você também está se exercitando.

Mude seus hábitos.

www.abir.org.br





# NUTRIESCULTURA

*A beleza de dentro para fora*

NUTRIESCULTURA MIDWAY® é um processo natural que provém da combinação de suplementos eficientes com atividade física e alimentação balanceada na busca da harmonia Corpo/Mente.



## RECONHECIMENTO MUNDIAL EM PESQUISA E DESENVOLVIMENTO NA ÁREA DE NUTRIÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SUPLEMENTOS ALIMENTARES

• LIPOWAY: 1. O Ministério da Saúde adverte: Não existem evidências científicas comprovadas de que este alimento previna, trate ou cure doenças; 2. Não contém glúten. • DIETWAY: 1. Ao consumir este produto aumentar a ingestão diária de água; 2. Consumir preferencialmente sob orientação de nutricionista ou médico; 3. Este produto não deve ser usado na gestação, amamentação e por lactantes, crianças, adolescentes e idosos, exceto sob indicação de médico ou nutricionista. • L-CARNITINE ENDOGEN: 1. O Ministério da Saúde adverte: Não existem evidências científicas comprovadas de que este alimento previna, trate ou cure doenças; 2. Não contém glúten; 3. Não contém açúcares. • REDUX WAY: 1. Seu consumo deve estar associado a uma dieta equilibrada e hábitos de vida saudáveis; 2. Pessoas hipersensíveis a peixe e produtos de pesca devem evitar o consumo deste produto; 3. O consumo deste produto deve ser acompanhado da ingestão de líquidos; 5. Não Contém Glúten. • RIPPED WAY: 1. Ao consumir este produto aumentar a ingestão diária de água; 2. Não contém glúten.

### ELIMINAÇÃO DA GORDURA INGERIDA E DIMINUIÇÃO DO COLESTEROL



### ANTES DO ALMOÇO:

REDUX WAY® elimina o excesso de gordura consumida por meio do trato intestinal e reduz os níveis de colesterol. LIPOWAY® é rico em ômega-3, que estão diretamente relacionados a diminuição de gordura localizada. O consumo equilibrado desses ácidos graxos é essencial para a saúde, beleza da pele e perda de peso corporal.

### QUEIMA DE GORDURA



### ANTES DO EXERCÍCIO:

L-CARNITINE ENDOGEN® transporta a célula de gordura para dentro da mitocôndria e gera energia. Dessa maneira, o organismo produz energia a partir da queima de gordura em excesso no organismo. RIPPED WAY® gera mais energia e disposição ao seu dia, garantindo maior circulação e nutrição celular.

### SUBSTITUTO DE REFEIÇÃO

Expansão da fibra no estômago (sensação de saciedade)



### NOITE:

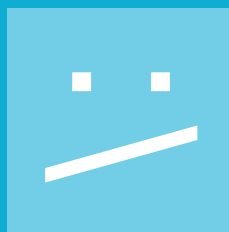
DIETWAY® é o shake para redução de peso mais vendido do Brasil, substitui até duas refeições por dia e devido a exclusiva fibra Konjac, que tem a capacidade de expansão de 200 vezes no estômago, causa sensação de saciedade por mais tempo e diminui a fome.



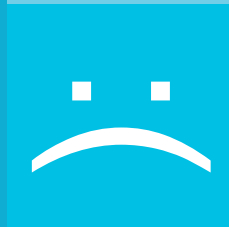
midwaylabs.com.br  
facebook.com/midwaylabs  
youtube.com/canalmidway







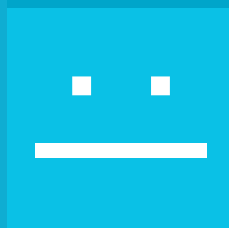
COMO INOVAR?



FORNECEDORES?



CONCORRÊNCIA?



CALMA.



ACESSE O PORTAL  
DE EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA  
DO SEBRAE.



E O MELHOR DE TUDO: É GRÁTIS.

O portal de educação a distância do Sebrae inovou. Agora com cursos durante o ano inteiro, vagas ilimitadas e início imediato. E ainda oferece tutores para esclarecer suas dúvidas. Tudo prático, interativo e o melhor: gratuito. Clique, aprenda e empreenda.



# Salada com Atum



O melhor do mar para você.

Praticidade e Sabor com menos de 170kcal por latinha!



Sem conservantes

## Você sabia que nenhum produto Gomes da Costa contém conservantes?

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

✍ São 3 deliciosos sabores: salada com atum e batata; salada com atum, batata, ervilha e cenoura; salada com atum, batata, maionese, azeitonas e salsinha.

👍 Curta nossa página

[Facebook.com/Gomesdacostabrasil](https://www.facebook.com/Gomesdacostabrasil)

[www.gomesdacosta.com.br](http://www.gomesdacosta.com.br)

SAC: 0800 704 1954

# Você conhece o gosto Umami?

Conheça tudo sobre o quinto gosto básico do paladar humano

Muitos pensam que o paladar humano reconhece apenas quatro gostos básicos: doce, salgado, azedo e amargo. O que poucos sabem é que, no início do século 20, um pesquisador japonês chamado Kikunae Ikeda descobriu um quinto gosto, algo peculiar, diferente dos conhecidos até então.

Batizado de Umami, que em português pode ser traduzido como "saboroso" ou "delicioso", o Umami é representado por algumas substâncias: a principal delas, o ácido glutâmico, está presente naturalmente, sobretudo, em alimentos de origem animal, como queijos e carnes. Mas outras substâncias, como os nucleotídeos inosinato e guanilato, presentes em alimentos de

diversas origens, principalmente carnes, vegetais e cogumelos, também reproduzem o quinto gosto.

Duas características principais diferenciam o Umami dos demais: o aumento da salivação e o prolongamento do gosto por cerca de alguns minutos após a ingestão do alimento. Uma forma simples de identificar o gosto é através do queijo parmesão, alimento com maior concentração de substância Umami. Após a ingestão do queijo parmesão, sentimos um gosto que permanece na superfície da língua por alguns minutos, após a eliminação do gosto salgado. De uma maneira genérica, este é o gosto Umami.

## Você Sabia?

- Umami é uma palavra de origem japonesa, que pode ser traduzida como "saboroso" ou "delicioso".
- Dentre todos os alimentos que proporcionam esse gosto, o queijo parmesão é o que possui o Umami de forma mais acentuada. Entre os vegetais, o tomate é campeão!
- O tradicional macarrão à bolonhesa é extremamente rico no quinto gosto básico do paladar humano. Isso porque o molho de tomate, a carne moída e o parmesão são alimentos Umami.

## ACOMPANHE A SEGUIR ALGUNS ALIMENTOS RICOS NO GOSTO UMAMI:

### Carnes

Por serem alimentos proteicos, com grande concentração de glutamato, carnes vermelhas e brancas são alimentos onde é possível encontrar o Umami.



### Queijos

Os queijos curados são alimentos ricos no gosto Umami, cuja intensidade varia de acordo com o tipo de queijo.



### Frutos do mar

Crustáceos e peixes de água doce ou salgada, também proporcionam o quinto gosto.



### Cogumelos

O champignon, o shitake e o shimeji, além de outros cogumelos, são grandes fontes do quinto gosto básico.





Coma  
**OVO**  
SÓ FAZ BEM!

“O ovo está sendo reconhecido como um alimento completo, saudável e adequado para diversas dietas e idades.

Consuma e Recomende o  
**OVO - SÓ FAZ BEM!**

Para maiores informações visite os sites



[www.ovosbrasil.com.br](http://www.ovosbrasil.com.br)



[www.ovosbrasilteen.com.br](http://www.ovosbrasilteen.com.br)

**127 CRIANÇAS COM  
MENOS DE 5 ANOS  
MORREM POR DIA  
NO BRASIL.**

**MUDE ESSA  
HISTÓRIA.**

**DOE AGORA.**

**Ligue para 0300 10 12345**

Faça uma doação para que a Fundação Abrinq – Save the Children ajude mais crianças.

Em 23 anos de atuação a Fundação Abrinq – Save the Children já beneficiou mais de 7,4 milhões de crianças.



Save the Children