

Nutrição® **EM PAUTA**

ISSN 2236-1022 A REVISTA DOS MELHORES PROFISSIONAIS DE NUTRIÇÃO

R\$ 30,00 • Setembro 2014

Ano 4
Número 22
Edição Digital
São Paulo

Mega Evento NUTRIÇÃO 2014

O MAIOR DA AMÉRICA LATINA

9 a 11 de outubro, São Paulo SP
Centro de Convenções Frei Caneca
www.nutricaoempauta.com.br



ANAIS DO CONGRESSO

Desvendando mitos



theckis

Desvendamos os maiores mitos sobre as conservas. Veja quais!

1 – Os pescados Gomes da Costa têm conservantes?

NÃO! A Gomes da Costa garante segurança microbiológica sem o uso de conservantes. Após uma seleção criteriosa do pescado, o mesmo é cozido e esterilizado dentro da própria lata com os demais ingredientes e com a tampa hermeticamente fechada, excluindo a necessidade de adicionar qualquer tipo de conservante aos produtos.

2 – O óleo que vem nos produtos deve ser descartado?

NÃO! O pescado em óleo é rico em ácidos graxos poli-insaturados. E, como os produtos da Gomes da Costa são esterilizados dentro da própria lata, alguns dos nutrientes do pescado, como o Ômega 3, misturam-se com o óleo vegetal utilizado na cobertura. Por isso o líquido de cobertura presente nos produtos em lata da Gomes da Costa podem e devem ser utilizados nas receitas.

3 – Os produtos Gomes da Costa têm alto teor de Sódio?

NÃO! Ao contrário do que se imagina, não há necessidade de alta concentração de sódio para conservar nossos produtos, fato esse que pode ser comprovado com o lançamento dos Atuns com Baixo Teor de Sódio em óleo ou ao natural, especialmente desenvolvidos para pessoas que precisam reduzir ao máximo esse nutriente!



4 – A Gomes da Costa tem somente pescados?

NÃO! A Gomes da Costa tem também uma linha de vegetais em conserva isentos de conservantes. Conheça a linha completa em nosso site: www.gomesdacosta.com.br

5 – Existe interação do aço da lata com os produtos?

NÃO! As latas da empresa Gomes da Costa recebem um revestimento interno, próprio para alimentos, que não deixa com que o produto entre em contato direto com o aço.

6 – O que tem mais cálcio: uma lata de sardinha ou um copo de leite?

UMA LATA DE SARDINHA! Uma porção de sardinha (60g) contém mais cálcio que um copo de leite, sendo respectivamente de 330mg na sardinha e 220mg no leite, além disso, a absorção desse nutriente em ambos produtos é considerada igual.

 Curta nossa página

[Facebook.com/GomesdaCostaBrasil](https://www.facebook.com/GomesdaCostaBrasil)

www.gomesdacosta.com.br

Descubra que *mudanças*
certas fazem grandes

diferenças!

Visite nosso site e conheça a versão
demonstrativa!
tel: (31)3892-7700 | dietpro.com.br



Seja voluntário do
Programa Adotei um Sorriso.

E descubra que
não existe recompensa melhor
do que a alegria.

Adote um Sorriso. Seja voluntário da Fundação Abrinq.

Você que é dentista, psicólogo, fonoaudiólogo, pediatra, nutricionista, oftalmologista e apaixonado pelo que faz pode fazer parte da equipe de voluntários da Fundação Abrinq e se dedicar a crianças e adolescentes que precisam de auxílio. A recompensa, não tenha dúvida, vem em sorrisos.

Inscreva-se pelo www.fundabrinq.org.br/adotei

Atuando no seu consultório ou dentro de organizações sociais, você vai fazer a diferença.



Save the Children

Expediente

Publicação da Núcleo Consultoria - Atualização Científica em Nutrição

R. Republica do Iraque, 1329 - cj 11 - Campo Belo
CEP: 04611-002 - São Paulo - SP
Tel. 11 5041.9321
Email: nucleo@nutricaoempauta.com.br
Homepage: www.nutricaoempauta.com.br

PRESIDENTE CONGRESSO

Dra. Sibebe B. Agostini

COMISSÃO CIENTÍFICA

Profa Dra. Adriana Lúcia van-Erven Ávila
Profa. Dra. Ana Paula Bidutte Cortez
Profa. Dra. Daniela Fagioli-Masson
Profa. Dra. Daniela Caetano Gonçalves
Chef Fabiana Agostini
Profa Dra Fernanda L. Lazarim
Profa Dra. Karina Nunes de Simas
Profa Dra. Luciana Rossi
Profa. Dra. Luciana Setaro
Prof. Dr. Luiz Fernando Santos Escouto
Profa Dra. Márcia M.M. Paranaguá
Profa. Dra. Micheli Trindade
Profa. Dra. Mirtes Stancanelli
Profa. Dra. Rita de Cássia Ribeiro
Prof. Dr. Roberto Carlos Burini
Profa. Dra Sula de Camargo
Profa Dra. Tatiana Matuk

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.

Produzido em setembro de 2014 (edição especial digital para o Mega Evento Nutrição 2014)

Apresentação

MEGA EVENTO NUTRIÇÃO 2014

Nutrição, Saúde e Bem Estar

- 15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida

- 15º Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição
- 2º Congresso Multidisciplinar de Nutrição Esportiva
- 10º Fórum Nacional de Nutrição
- 9º Simpósio Internacional da American Academy of Nutrition and Dietetics (EUA)
- 7º Simpósio Internacional da Nutrition Society (Reino Unido)
- 7º Simpósio Internacional de Gastronomia Francesa (Le Cordon Bleu)
- 1º Fórum de Alimentação Orgânica (novidade)
- 1º Rodada de Negócios entre Produtores Orgânicos e Empresas de Alimentação
- 15º Exposição de Produtos e Serviços em Nutrição e Alimentação
- 2º Feira de Alimentação, Saúde e Bem-estar
- 1º Concurso de Gastronomia Orgânica e Funcional

09 À 11 DE OUTUBRO DE 2014

Centro de Convenções e Eventos Frei Caneca
Rua Frei Caneca, 569 - São Paulo - SP - Brasil

É o único congresso realizado no Brasil que conta com o apoio e presença das principais e mais importantes entidades internacionais da Nutrição e da Gastronomia”, destaca a Dra. Sibebe B. Agostini, Presidente do Congresso. Um dos diferenciais do evento é trazer não só estudos, mas também inovações e informações que tenham aplicação prática na rotina dos profissionais e estudantes de Nutrição.

CONGRESSOS INTERNACIONAIS

Serão realizados 5 eventos internacionais que contam com o apoio e a presença das maiores e principais entidades internacionais da nutrição e da gastronomia, com tradução simultânea para o português.

CONGRESSOS NACIONAIS

Serão realizados 4 eventos nacionais gerando discussões e trazendo novidades e inovações nos setores da Nutrição, Alimentação e Gastronomia Saudável.

LOCALIZAÇÃO

O Mega Evento de Nutrição está localizado dentro do Shopping Frei Caneca, que oferece diversas atividades como salas de cinema, tetro e praça de alimentação. Por estar localizado na valorizada região da Avenida Paulista, o Centro de Convenções e Eventos Frei Caneca garante um fácil acesso, próximo ao metrô Trianon Masp, reunindo num só lugar uma infra-estrutura moderna e completa de espaços e serviços.

Programa Científico

15º CONGRESSO INTERNACIONAL DE NUTRIÇÃO, LONGEVIDADE & QUALIDADE DE VIDA

10 E 11 DE OUTUBRO DE 2014 - SEXTA E SÁBADO

10 DE OUTUBRO DE 2014 SEXTA-FEIRA

8h30 às 9h30 - Nutrição Longevidade e Qualidade de Vida (Teatro)

Prof. Dr. Glenna McCollum, MPH, RDN - Presidente da “Academy of Nutrition and Dietetics”, a maior organização mundial de profissionais de alimentação e nutrição. Vice president de Saúde e Nutrição da Phyco-Biosciences, Inc. e membro do Conselho Diretor do Projeto CENTRL do Estado do Arizona, USA. Foi a 1ª Presidente da Universidade Chandler; assistente do Reitor e Diretora de Nutrição da Universidade Central do Arizona; e CEO da Fundação Educacional Chandler. McCollum publicou mais de 20 livros de nutrição e dirigiu a produção de vários vídeos educacionais infantis, promovendo a nutrição, atividade física e envolvimento dos pais na educação das crianças. Foi também Presidente da “Arizona Dietetic Association”. McCollum se graduou na Universidade Estadual do Arizona, obteve seu Mestrado na Universidade Loma Linda e Doutorado em Administração e Liderança Organizacional na Universidade de Phoenix.

9h30 às 10h15 - Intervalo e visita aos pôsteres e exposição

OBESIDADE

Presidente Mesa - Prof. Dr. Roberto Carlos Burini

10h15 às 11h15 - Fibras, Microbiologia do Intestino e Obesidade

Dr. Bernard Corfe BSc PhD - Professor da Universidade de Sheffield, especialista em Farmacologia Molecular e Biologia Molecular. Seu primeiro Pós-doutorado foi em Sheffield em Biologia Molecular e Biotecnologia. Dr. Corfe trabalhou em Manchester, estudando a regulação da apoptose em resposta à quimioterapia. Atualmente estuda a relação entre a dieta e o metabolismo nas células normais e neoplásicas no Departamento de Oncologia da

Escola Médica de Sheffield, UK. É Membro do Corpo Editorial do European Journal of Nutrition, Editor Associado do International Journal of Experimental Pathology, do Journal of Integrated OMICS e do Nutrition & Cancer.

11h15 às 12h15 - Hiperadiposidade: Doença ou Estágio Evolutivo Humano?

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.

12h15 às 14h - Intervalo para almoço e visita aos pôsteres e exposição

DOENÇAS CRÔNICAS DEGENERATIVAS

Presidente Mesa: Profa Dra. Ana Paula Bidutte Cortez

14h às 15h - Consumo de Carotenóides pode Proteger contra Doenças do Coração e Câncer?

Dr. Frank Thies BSc PhD - Graduado em Fisiologia na Universidade de Burgundy (França), obteve seu PhD em Fisiologia Nutricional na mesma Universidade. Dr. Thies completou seu Pós-doutorado no Instituto Nacional de Saúde em Bethesda, USA. Trabalhou no Departamento de Bioquímica da Universidade de Oxford estudando os efeitos dos ácidos graxos polinsaturados nas funções imunes em idosos e na Universidade de Southampton estudando os efeitos em pacientes com aterosclerose. Dr. Thies está atualmente no Instituto de Ciências Médicas da Universidade de Aberdeen, UK, sendo também membro do Instituto de Pesquisa Rowett em Nutrição e Saúde. Suas áreas de pesquisa atuais estão relacionadas com a influência dos vários componentes dietéticos na função e risco cardiovascular.

15h às 15h45 - Intervalo e visita aos pôsteres e exposição

15h45 às 16h45 - Intervenções Nutricionais Práticas para Doenças Crônicas em Idosos

Profa. Dra. Brenda Richardson, MA, RDN, LD, CD, FAND - Diretora de Desenvolvimento de Negócios na Dietary Consultants, Inc e na Food Service Management Solutions, Presidente da Brenda Richardson MA, RDN, LD, CD, LLC, com mais de 30 anos de atuação coordenando Nutrição de grandes empresas do setor. Foi Presidente

da Indiana Dietetic Association, autor do "Practitioner Pocket Guide for MDS 3.0 and Nutrition" publicado pela Dietetics in Health Care Communities, e vários outros livros. Premiada pela Academy of Nutrition and Dietetics com o "ADA Grassroots Excellence Award" e também pela Indiana Dietetic Association com o "Honored Dietitian". Atualmente preside na Academy of Nutrition and Dietetics o Academy Political Action Committee.

16h45 às 17h45 - Intervenções Nutricionais Práticas em Obesidade e Síndrome Metabólica

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

11 DE OUTUBRO DE 2014 **SÁBADO**

ASSUNTOS POLÊMICOS EM NUTRIÇÃO: LEGISLAÇÃO E EVIDÊNCIAS CIENTÍFICAS, UMA CONTRIBUIÇÃO DO CRN-3

Presidente da Mesa : Dra. Sonia Tucunduva Philippi

8h30 às 9h15 - Legislação e Evidências Científicas para o Glúten

Profa. Dra. Bárbara Rita Cardoso - Graduada em Nutrição pela Universidade Federal de Santa Catarina, pós-graduada em nutrição clínica funcional pela UNIC-SUL, Mestre em Nutrição Humana Aplicada pela USP e Doutor em Ciência dos Alimentos pela USP. Atua como docente convidada dos cursos de pós-graduação. Conselheira do CRN-3(2014-2017)

9h15 às 10h - Legislação e Evidências Científicas para Fitoterápicos

Profa. Dra. Fabiana Poltronieri - Graduada em Nutrição (Bacharelado e Licenciatura) pela Universidade Federal de Santa Catarina. Mestre e Doutora em Ciência dos Alimentos pela Faculdade de Ciências Farmacêuticas da USP. Docente dos cursos de graduação e de pós-graduação do Centro Universitário São Camilo. Conselheira do CRN-3 (2014-2017)

10h às 10h45 - Legislação e Evidências Científicas para Leite

Profa. Dra. Silvia Cozzolino - Formada pela Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo, Profa. Titular da Faculdade de Ciências Farmacêuticas da USP. Foi presidente e membro da diretoria da Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição -SBAN. Presidente do CRN-3 (2014-2017). Bolsista em produtividade a pesquisa do CNPq nível 1A.

10h45 às 11h30 - Intervalo e visita aos pôsteres e exposição

11h30 às 12h15 - Cuidados Nutricionais nas Doenças Coronarianas

Profa. Dra Adriana Lúcia van-Erven Ávila - Especialista em Nutrição em Cardiologia pelo InCor – HCFMUSP e pela Socesp, Especialista em Distúrbios Metabólicos e Risco Cardiovascular pelo CEU; Nutricionista dos consultórios: Prof. Protásio Lemos da Luz (Cardiologia), Christiane Sobral (Endocrinologia e Diabetologia) e Hashimoto& Toledo (Endocrinologia).

12h15 às 14h - Intervalo para almoço e visita aos pôsteres e exposição

SUPLEMENTAÇÃO NA PRÁTICA CLÍNICA

Profa. Dra. Sula de Camargo

14h às 14h45 - Suplementação Clínica: Benefícios e Riscos

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.

14h45 às 15h15 - Situações Clínicas Específicas e a Suplementação

Profa Dra Daniela Fagioli-Masson - Nutricionista, Mestre e Doutoranda em Ciências, Especialista em Nutrição Clínica, Especialista em Saúde Coletiva. Coordenadora e docente do curso de Nutrição - Universidade Paulista - UNIP; Docente em pós graduação; Membro e consultora da ASBRAN.

15h15 às 16h15 - Intervalo e visita aos pôsteres e

exposição

16h15 às 17h - Aspectos Práticos da Suplementação Clínica

Profa. Fernanda Magalhães - Farmacêutica, Especialista em Cosmetologia, em Homeopatia e em Farmácia Magistral. Consultora técnica de farmácias magistrais. Professora em cursos de educação continuada e em especializações para nutricionistas, médicos, farmacêuticos e técnicos na área de saúde. Membro convidada do Grupo Técnico de Trabalho de Fitoterapia do CFN.

15º CONGRESSO INTERNACIONAL DE GASTRONOMIA E NUTRIÇÃO

10 E 11 DE OUTUBRO DE 2014 - SEXTA E SÁBADO

10 DE OUTUBRO DE 2014 SEXTA-FEIRA

8h30 às 9h30 - Abertura do Mega Evento Nutrição 2014 (Teatro)

8h30 às 9h30 - Nutrição Longevidade e Qualidade de Vida (Teatro)

Prof. Dr. Glenna McCollum, MPH, RDN - Presidente da “Academy of Nutrition and Dietetics”, a maior organização mundial de profissionais de alimentação e nutrição. Vice president de Saúde e Nutrição da Phyco-Biosciences, Inc. e membro do Conselho Diretor do Projeto CENTRL do Estado do Arizona, USA. Foi a 1ª Presidente da Universidade Chandler; assistente do Reitor e Diretora de Nutrição da Universidade Central do Arizona; e CEO da Fundação Educacional Chandler. McCollum publicou mais de 20 livros de nutrição e dirigiu a produção de vários vídeos educacionais infantis, promovendo a nutrição, atividade física e envolvimento dos pais na educação das crianças. Foi também Presidente da “Arizona Dietetic Association”. McCollum se graduou na Universidade Estadual do Arizona, obteve seu Mestrado na Universidade Loma Linda e Doutorado em Administração e Liderança Organizacional na Universidade de Phoenix.

9h30 às 10h15 - Intervalo e visita pôsteres

ALIMENTAÇÃO DE COLETIVIDADE

Presidente Mesa: Profa. Rita de Cássia Ribeiro

10h15 às 11h - Proposta de Metodologia para o Planejamento de Cardápios para Coletividades

Profa. Rita de Cássia Ribeiro - Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal de Viçosa. Mestre em Ciência dos Alimentos pela Universidade Federal de Minas Gerais. Nutricionista pela Universidade Federal de Ouro Preto. Professora Adjunta do Curso de Nutrição da UFMG. Atua em projetos e disciplinas em que a Gastronomia é o eixo estruturante.

11h às 11h45 - O Planejamento de Cardápios no Ambiente Escolar sob a Óptica da Resolução n.38/2009

Profa. Dra. Tatiana Matuk - Nutricionista, Mestranda em Ambiente, Saúde e Sustentabilidade pela Faculdade de Saúde Pública (FSP-USP). Especialista em Nutrição Clínica (Grupo de Nutrição Humana) e Esportiva (UGF). Bacharel em Nutrição pelo Centro Universitário São Camilo. Docente de cursos de extensão/pós-graduação nas áreas: Saúde Pública, Alimentação Escolar, Educação Nutricional; Nutrição e Sustentabilidade. Experiência como Nutricionista de equipe multiprofissional no Programa SP Educação com Saúde (parceria entre a Secretaria do Estado da Educação, a Casa de Saúde Santa Marcelina e o IAMSPE). Atua em consultórios, academias e escolas desde 2003.

11h45 às 12h30 - Gestão do Atendimento ao Cliente: uma Atribuição a ser Compartilhada com o Nutricionista

Profa. Dra. Márcia M.M. 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.

12h30 às 14h - Almoço e visita aos pôsteres e exposição

SEGURANÇA ALIMENTAR

Presidente Mesa - Profa. Dra. Márcia M.M. Paranaguá

14h às 15h - Segurança Alimentar - Visão Susten-

tável

Dra. Flávia Zibordi Camargo - Graduada em Nutrição - Pontifícia Universidade Católica de Campinas - PUCCAMP, Pós-graduada em Gestão Estratégica em Meio Ambiente no Instituto Mauá de Tecnologia, Proprietária da Empresa Flávia Zibordi Camargo - ME (ZIBORDI CONSULTORIA EM ALIMENTOS), desde 2001, tendo como clientes os estabelecimentos hoteleiros e restaurantes comerciais. Docente convidada em cursos de pós-graduação em várias instituições pelo país. Auditora de qualidade e ambiental.

15h às 15h45 - Intervalo e visita aos pôsteres e exposição

GASTRONOMIA INFANTIL E SUAS INTERFACES

Presidente Mesa - Prof. Dr. Luiz Fernando Santos Escouto

15h45 às 16h15 - Interdisciplinaridade

Profa. Dra. Rosana Fernandez Medina Toledo - Coordenadora do CST em Gastronomia e do CST em Eventos da Universidade Cruzeiro do Sul. Mestre em Educação pela UNICID. Especialização em Docência em Gastronomia e Graduação em Gastronomia. Professor assistente I e Líder no CNPq do GEGASTRO (Grupo de Estudos em Gastronomia) na Universidade Cruzeiro do Sul.

16h15 às 16h45 - Gastronomia Brasileira e Literatura

Profa. Tamie Aguilera Watanabe - Possui graduação em Superior de Formação Específica em Gastronomia pela Universidade Anhembi Morumbi, graduação em Administração Hoteleira pelo Centro Universitário Anhanguera, especialização em Docência no Ensino Superior pela Universidade Cruzeiro do Sul e mestrado em Linguística pela Universidade Cruzeiro do Sul. Atualmente é Professora da Universidade Cruzeiro do Sul.

16h45 às 17h15 - Gastronomia e Infância - História e Produção do Livro "O homem que amava comidas"

Prof. Dr. Luiz Fernando Santos Escouto - Possui graduação em Nutrição pela Faculdade de Nutrição do Instituto Metodista de Educação e Cultura, Mestrado em Agronomia (Energia na Agricultura) pela Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho e doutorado em Agronomia (Energia na Agricultura) pela Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho. Trabalhou na Faculdade de Tecnologia em Hotelaria, Gastronomia e

Turismo de São Paulo ministrando na graduação tecnológica em Hotelaria e Gastronomia: Alimentos e Bebidas, Gestão da Qualidade e Higiene Alimentar. Em nível de pós-graduação em gastronomia as disciplinas: Educação para o Sabor, Gastronomia Avançada e Qualidade como Diferencial Gastronômico. A partir de 2007 assume a docência/pesquisa na FATEC no curso de Tecnologia em Alimentos é titular da disciplina Análise Sensorial e ministra a disciplina: Gastronomia. Atuação no Ensino Superior e Pesquisa nas áreas de Análise Sensorial de Alimentos, Gastronomia e participa do GEGASTRO na linha Educação do Gosto Alimentar e Autobiografia Alimentar vinculado ao CNPq.

TECNOLOGIA

17h15 às 18h - Cozinha 360 graus Intellikit - 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.

11 DE OUTUBRO DE 2014

SÁBADO

ALIMENTAÇÃO ORGÂNICA

Pres. Mesa - Profa Dra. Karina Nunes de Simas

8h30 às 9h15 - Importância do aproveitamento integral de alimentos

Profa Dra Gláucia Cristina Conzo - Nutricionista especialista em saúde coletiva pela ASBRAN pós graduanda em Nutrição Clínica e Pós graduada em segurança alimentar e qualidade dos alimentos pela universidade Estácio de Sá Aperfeiçoamento em gerontologia pela UNIFESP, Aprimoramento em gestão de UPR pelo SINESP

9h15 às 10h - Aspectos Nutricionais da Alimentação orgânica

Profa Dra. Karina Nunes de Simas - Nutricionista graduada pela Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Mestre em Ciência dos Alimentos pela UFSC,

Pós graduada em Nutrição Clínica Funcional pela UnicSul, Pós graduanda em Nutrição Esportiva Funcional pela UnicSul, Nutricionista responsável técnica pela Nutriorgânicos Refeições Funcionais, Nutricionista clínica do Espaço Ser Vivo de Saúde Transdisciplinar, Integrante do Projeto “Funcional Gastronomia Saudável”

10h às 10h45 - Desenvolvimento de uma refeição completa com a utilização desses dois conceitos alimentação orgânica e aproveitamento integral de alimentos.

Chef Leonardo Lo Bianco - Técnico em Nutrição e Dietética pela ETEC Dona Escolástica Rosa, Experiência na área de produção de refeições pelo SESC e outras instituições privadas, Cursos na área de consciência alimentar, manual de boas práticas e aproveitamento integral de alimentos, Técnicas gastronômicas no IGA Santos Escola de Gastronomia (IGA) e Mascarpone Escola de Sabores, Santos-SP, Integrante do Projeto Funcional Gastronomia Saudável Cozinheiro chefe da Nutriorgânicos Refeições Funcionais, Santos-SP

10h45 às 11h30 - Intervalo e visita aos pôsteres e exposição

GASTRONOMIA E NUTRIÇÃO

11h30 às 12h15 - A Parceria Chefs e Nutricionistas: dois ingredientes que se harmonizam

Chef Eiji Tomimatsu - Docente do Curso de Gastronomia do Senac e na Estácio e em diversas disciplinas envolvendo a prática das técnicas de preparo de alimentos, gestão de negócios em foodservice e elaboração de materiais didáticos. Experiência com Chefs Executivos de renome, em produção de cardápio internacional de categoria gastronômica em cozinhas de grande porte para atendimento em diversas modalidades de serviço. Sólida experiência em desenvolvimento de projetos de natureza e complexidade diversas envolvendo Planejamento Estratégico, Marketing, Recursos Humanos, Análise de Fluxos e Processos e Qualidade Total.

12h15 às 14h - Almoço e visita aos pôsteres e exposição

GASTRONOMIA FRANCESA

14h às 15h30 - Demonstração Le Cordon Bleu

Chef Arnaud Guerpillon - Diplomado pela Escola Superior de Culinária Francesa, Paris, começou sua car-

reira no renomado Restaurante Taillevent, 3 estrelas Michelin, Paris, passando pelo Le Buerehiesel, Strasbourg, Maison de L'Aubrac, Paris, e como Chef de Cozinha no Le Bistrot em Rouen (Normandy), 2 estrelas Michelin. Em 2002, foi para o México como Chef Executivo no Le Bouchon. Em 2005 entrou para o Le Cordon Bleu Mexico como Chef de Cozinha Instrutor e em 2009 se tornou Diretor Técnico. In 2011, Chef Guerpillon foi para o Le Cordon Bleu Madrid como Diretor Técnico para abrir a nova escola. Em maio de 2014 retornou ao México como Diretor de Artes Culinárias no le Cordon Bleu Mexico.

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

COZINHA MOLECULAR

Presidente de Mesa - Chef Fabiana Agostini

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.cozinhquatromaos.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.cozinhquatromaos.com.br, fazem eventos pelo Brasil e consultoria para restaurantes e bares.

2º CONGRESSO MULTIDISCIPLINAR DE NUTRIÇÃO ESPORTIVA

10 E 11 DE OUTUBRO DE 2014 - SEXTA E SÁBADO

10 DE OUTUBRO DE 2014
SEXTA-FEIRA

8h às 8h30 - Entrega de Material

8h30 às 9h30 - Abertura do Mega Evento Nutrição 2014 (Teatro)

8h30-9h30 - Nutrição Longevidade e Qualidade de Vida (Teatro)

Prof. Dr. Glenna McCollum, MPH, RDN - Presidente da “Academy of Nutrition and Dietetics”, a maior organização mundial de profissionais de alimentação e nutrição. Vice president de Saúde e Nutrição da Phyco-Biosciences, Inc. e membro do Conselho Diretor do Projeto CENTRL do Estado do Arizona, USA. Foi a 1ª Presidente da Universidade Chandler; assistente do Reitor e Diretora de Nutrição da Universidade Central do Arizona; e CEO da Fundação Educacional Chandler. McCollum publicou mais de 20 livros de nutrição e dirigiu a produção de vários vídeos educacionais infantis, promovendo a nutrição, atividade física e envolvimento dos pais na educação das crianças. Foi também Presidente da “Arizona Dietetic Association”. McCollum se graduou na Universidade Estadual do Arizona, obteve seu Mestrado na Universidade Loma Linda e Doutorado em Administração e Liderança Organizacional na Universidade de Phoenix.

9h30 às 10h15 - Intervalo e visita pôsteres e exposição

ATIVIDADE FÍSICA E NUTRIÇÃO CEREBRAL

Presidente - Mirtes Stancanelli

10h15 às 11h - Nutrição Cerebral - Pense Bem

Profa. Mirtes Stancanelli - Possui graduação em Nutrição pela Faculdade São Camilo. Mestre em Biologia Funcional e Molecular na área de Bioquímica do Exercício (UNICAMP). Coordenadora do Departamento de Nutrição da Associação Atlética Ponte Preta, Bradesco Esporte e Educação, Volei Amil de Campinas, Osasco Futebol Clube, Grêmio Osasco e Seleção Brasileira de Basquete. Coordenadora dos navios temáticos Fitness e Bem Estar da Costa Cruzeiros. Professora convidada em vários cursos de graduação e pós graduação. Atende em consultório na cidade de Campinas e São Paulo vários atletas de diversas modalidades esportivas há 16 anos.

11h às 11h45 - Atividade Física para o Cérebro

Profa Fernanda Lorenzi Lazarim - Formada em Educação Física pela UNICAMP. Doutora em Biologia Funcional e Molecular na área de Bioquímica do Exercício (UNICAMP). Profa. do departamento de Bioquímica IB-UNICAMP. Pesquisadora do Laboratório de Bioquímica do Exercício - LABEX, UNICAMP. Atua nas seguintes linhas de pesquisa: proteoma do exercício; overtraining; treinamento; biomarcadores sanguíneos e suplementação. Diretora do Grupo Minian: Educação e Qualidade de Vida. Professora convidada de diversos curso de graduação e pós graduação

11h45 às 12h30 - Os Vícios Alimentares no Cérebro

Prof. Dr. Thiago Fernando Lourenço - Doutor em Biodinâmica do Movimento e Esporte - UNICAMP, Professor do Curso de Especialização do Laboratório de Bioquímica do Exercício - LABEX - UNICAMP Membro do Grupo MINIAN - Educação e Qualidade de Vida Coordenador do curso de Educação Física - Anhanguera Educacional LTDA. - Campinas - Unidade 3

12h30 às 14h - almoço e visita aos pôsteres e exposição

MITOS E VERDADES DA NUTRIÇÃO ESPORTIVA - O QUE DIZEM AS EVIDÊNCIAS

Presidente Mesa - Michele Trindade

14h às 14h45 - Mitos e verdades no Ciclismo

Prof. Michele Trindade - Pós-doutorado em Metabolismo e Nutrição - Universidade Estadual de Londrina (UEL); Mestre e Doutora em Ciência dos Alimentos - Universidade de São Paulo (FCF/USP); Especialização em Treinamento Desportivo - Universidade Estadual de Londrina (UEL); Nutricionista 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.

15h às 15h45 - Intervalo e visita aos pôsteres e exposição

15h45 às 16h30 - Mitos e Verdades nas Lutas

Profa. Dra. Gláucia Figueiredo Braggion - Possui graduação em Nutrição pela Universidade Sao Judas Tadeu, Mestrado em Saúde Pública pela Faculdade de

Saúde Pública da Universidade de São Paulo e Doutorado em Educação Física pela Universidade São Judas Tadeu (USJT). É Pesquisadora em Ciências do Esporte pelo Centro de Estudos do Laboratório de Aptidão Física de São Caetano do Sul. Atualmente é professora responsável da Universidade São Judas Tadeu e professora titular do Curso de Nutrição da Universidade Municipal de São Caetano do Sul e das Faculdades Santa Marcelina.

16h30 às 17h15 - Mitos e Verdades em Corredores

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

11 DE OUTUBRO DE 2014

SÁBADO

NUTRIÇÃO EM ACADEMIAS DO FITNESS AO WELLNESS

Presidente Mesa - Dra Luciana Rossi

8h30 às 9h15 - Nutrição em Academias do Fitness ao Wellness

Profª Dra Luciana Rossi - Nutricionista pela FSP-USP. Mestre em Ciências dos Alimentos pela 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. Autora do livro: Nutrição em Academias do fitness ao wellness.

9h15 às 10h - Qualidade de Vida e Nutrição em Academias

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).

10h às 10h45: Insatisfação com a Imagem Corporal e Impacto na Qualidade de Vida

Profª. Dra Marle Alvarenga - Nutricionista, Mestre, Doutor e Pós-doutor pela Faculdade de Saúde Pública (FSP) da USP. Coordenador do Grupo Especializado em Nutrição, Transtornos Alimentares e Obesidade (GENTA) e do Movimento Nutrição Comportamental. Docente colaborador do curso Nutrição Esportiva e estética com Ênfase em Wellness da São Camilo.

10h45 às 11h30 - intervalo e visitação pôsteres

11h30 às 12h15: Coaching para o bem estar

Dra Lara Natacci Lara Cristiane Natacci - Graduada em nutrição pela Universidade São Camilo, especialista em Bases Fisiológicas da Nutrição no Esporte pela UNIFESP/SP e em Transtornos Alimentares pela Université de Paris 5 René Descartes, especialista em Nutrição Clínica Funcional (Unib) e Mestre em Ciências pela FMUSP. Formação em Coach de Bem Estar, pela Carevolution, Doutorado em Educação em Saúde na Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo. Diretora da Dietnet Assessoria Nutricional. Autora de 5 livros de orientação nutricional, implementadora e responsável técnica da homepage www.dietnet.com.br

12h15 às 14h - almoço e visita aos pôsteres e exposição

14h às 17h - Suplementação na Prática Esportiva

Profª. Dra Daniela Caetano Gonçalves

14h às 14h45 - Suplementação com Carboidratos e Hidratação

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.

14h45 às 15h30 - Suplementação de proteínas para o treinamento de força

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 gra-

duação da UGE, Coordenadora do Curso de Alimentos Funcionais e Nutrigenômica e Palestrante Convidada da IFBB (International Federation of Bodybuilding).

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

16h15 às 17h - Suplementação com Termogênicos para o Emagrecimento.

Profa. Dra. Gabriela Chamusca - Nutricionista formada na Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, Mestrado pela Escola de Educação Física e Esporte da USP, Professora convidada de Pós-Graduação nas áreas de Nutrição Esportiva, Fisiologia do Exercício, Nutrição no Envelhecimento, Nutrição na Gestação, Alimentos Funcionais e Nutrigenômica, Nutrição Clínica, Medicina Esportiva, Coordenadora de Pós-Graduação na área de Nutrição da Estácio e USCS, Coordenadora de Nutrição da Assessoria Esportiva Ztrack Esporte e Saúde, Consultoria e Assessoria Nutricional para Empresas, Coaching Profissional em Nutrição Esportiva

10º FÓRUM NACIONAL DE NUTRIÇÃO

9 DE OUTUBRO DE 2014

QUINTA-FEIRA

9h às 12h - Fórum Nutrição Esportiva: Estratégias Nutricionais para Atletas de MMA

Programa:

- Definição, caracterização e diferenciação das principais artes marciais, esportes de combate e lutas envolvidas no Mix de Artes Marciais.
- Estratégia de recomendação de macronutrientes para melhora do rendimento antes, durante e após treinamentos e competições.
- Estratégias de hidratação e reidratação: delimitando a zona de conforto para o trabalho nutricional.
- Suplementação ergogênica direcionada ao rendimento e saúde do atleta de alto nível.

Profª Dra Luciana Rossi - Nutricionista pela FSP-

-USP. Mestre em Ciências dos Alimentos pela 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. Autora do livro: Nutrição em Academias do fitness ao wellness.

13h30 às 16h30 - Fórum Nutrição Clínica: Curso de Suplementação Nutricional Oral na Prática Clínica

Programa:

- Conhecer a aplicação dos suplementos nutricionais orais em diferentes patologias
- Indicação de suplementação nutricional oral
- Modo de usar o suplemento nutricional oral
- Suplemento nutricional oral no idoso
- Suplemento nutricional no paciente oncológico
- Outras situações clínicas
- Discussão de casos clínicos

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 - Fórum Food Service: Não Conformidades nas operações de UPR's: identificação, descrição por grau de risco e recomendações com medidas de controle preventivas e corretivas.

Programa:

- Aperfeiçoar a atuação profissional em prol da investigação da causa e efeito de desvios na qualidade, identificando e classificando não conformidades em produtos e em serviços por grau de risco, relacionando as recomendações técnicas
- Identificação e classificação das ocorrências por grau de risco: configurando em relatórios e em mapeamento de risco.
- Registro e documentação: ferramentas e procedimentos para o lançamento e a

computação das incidências relacionando causa e efeito.

- Recomendação técnicas operacionais e legais: relato e registro em fluxogramas, das medidas de controle (corretivas e preventivas).
- Definição de Padrões (benchmark): parâmetros de verificação da qualidade para alcance de níveis de desempenho.

Profa. Dra. Márcia M M 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. Autora e Coordenadora do PQSA - Programa Qualificação dos Serviços de Alimentação - ENASHOPP - Empresa Nacional de Administração de Shopping Center Ltda, Condomínio Barra - Salvador, Bahia.

9º SIMPÓSIO INTERNACIONAL DA AMERICAN ACADEMY OF NUTRITION AND DIETETICS (EUA)

9 DE OUTUBRO DE 2014
QUINTA-FEIRA DAS 09H00 ÀS 12H00

Formando Líderes em Nutrição e Dietética

Programa:

- Entender como a liderança em Nutrição e Dietética está evoluindo
- Descrever os componentes CLIMB (Colaboração, Liderança, Inovação, Direcionamento e Equilíbrio) e qual o impacto para os futuros líderes nacionais e internacionais
- Entender como inspiração e liderança podem possibilitar aos futuros líderes adotarem mudanças para ajudar a resolver a crise na Saúde e Nutrição no mundo
- Entender as ferramentas internacionais e recursos disponíveis para os futuros líderes que podem trazer soluções colaborativas a nível local e mundial

Prof. Dr. Glenna McCollum, MPH, RDN - Presidente da "Academy of Nutrition and Dietetics", a maior organização mundial de profissionais de alimentação e nutrição. Vice president de Saúde e Nutrição da Phycobiosciences, Inc. e membro do Conselho Diretor do Projeto CENTRL do Estado do Arizona, USA. Foi a 1ª Presidente da Universidade Chandler; assistente do Reitor e Diretora de Nutrição da Universidade Central do Arizona; e CEO da Fundação Educacional Chandler. McCollum publicou mais de 20 livros de nutrição e dirigiu a produção de vários vídeos educacionais infantis, promovendo a nutrição, atividade física e envolvimento dos pais na educação das crianças. Foi também Presidente da "Arizona Dietetic Association". McCollum se graduou na Universidade Estadual do Arizona, obteve seu Mestrado na Universidade Loma Linda e Doutorado em Administração e Liderança Organizacional na Universidade de Phoenix.

Prof. Dr. Brenda Richardson, MA, RDN, LD, CD, FAND - Diretora de Desenvolvimento de Negócios na Dietary Consultants, Inc e na Food Service Management Solutions, Presidente da Brenda Richardson MA, RDN, LD, CD, LLC, com mais de 30 anos de atuação coordenando as áreas de Nutrição de grandes empresas do setor. Foi Presidente da Indiana Dietetic Association, autor do "Practitioner Pocket Guide for MDS 3.0 and Nutrition" publicado pela Dietetics in Health Care Communities, e vários outros livros. Premiada pela Academy of Nutrition and Dietetics com o "ADA Grassroots Excellence Award" e também pela Indiana Dietetic Association com o "Honored Dietitian". Atualmente preside na Academy of Nutrition and Dietetics o "Academy Political Action Committee" (ANDPAC).

7º SIMPÓSIO INTERNACIONAL DA NUTRITION SOCIETY (REINO UNIDO)

9 DE OUTUBRO DE 2014
QUINTA-FEIRA DAS 09H00 ÀS 12H00

Fibras, Grãos Integrais e Saúde: Benefícios nas doenças Cardiovasculares e Câncer

Programa:

- Dieta rica em fibras e grãos integrais e os poten-

ciais benefícios para a saúde

- Desafios na definição e utilização desses nutrientes
- Modelo e processo de intervenção na Doença Cardiovascular e Câncer, incluindo o uso de biomarcadores
- Quais são os principais desafios para o profissional de nutrição

Prof. Dr. Bernard M Corfe BSc PhD - Professor da Universidade de Sheffield, especialista em Farmacologia Molecular e Biologia Molecular. Seu primeiro Pós-doutorado foi em Sheffield em Biologia Molecular e Biotecnologia. Dr Corfe trabalhou em Manchester, estudando a regulação da apoptose em resposta à quimioterapia. Atualmente estuda a relação entre a dieta e o metabolismo nas células normais e neoplásicas no Departamento de Oncologia da Escola Médica de Sheffield, UK. É Membro do Corpo Editorial do European Journal of Nutrition, Editor Associado do International Journal of Experimental Pathology, do Journal of Integrated OMICS e do Nutrition & Cancer.

Dr. Frank Thies BSc PhD - Graduado em Fisiologia na Universidade de Burgundy (França), obteve seu PhD em Fisiologia Nutricional na mesma Universidade. Dr Thies completou seu Pós-doutorado no Instituto Nacional de Saúde em Bethesda, USA. Trabalhou no Departamento de Bioquímica da Universidade de Oxford estudando os efeitos dos ácidos graxos polinsaturados nas funções imunes em idosos e na Universidade de Southampton estudando os efeitos em pacientes com aterosclerose. Dr Thies está atualmente no Instituto de Ciências Médicas da Universidade de Aberdeen, UK, sendo também membro do Instituto de Pesquisa Rowett em Nutrição e Saúde. Suas áreas de pesquisa atuais estão relacionadas com a influência dos vários componentes dietéticos na função e risco cardiovascular.

7º SIMPÓSIO INTERNACIONAL DE GASTRONOMIA FRANCESA (LE CORDON BLEU)

9 DE OUTUBRO DE 2014
QUINTA-FEIRA DAS 09H00 ÀS 12H00

Demonstração Prática Le Cordon Bleu - Paris

Programa:

- St Jacques Scallop tartar and leek terrine (Tartar de Vieiras com terrine de Alho Poró)
- Tuna “niçoise” flavors (Atum “Niçoise”)
- Poached pineapple with hibiscus, Chantilly cream, crunchy “arlette” (Abacaxi poche com hibiscos, creme chantilly e crocante “arlette”)

Chef Arnaud Guerpillon - Diplomado pela Escola Superior de Culinária Fancesa, Paris, começou sua carreira no renomado Restaurante Taillevent, 3 estrelas Michelin, Paris, passando pelo Le Buerehiesel, Strasbourg, Maison de L'Aubrac, Paris, e como Chef de Cozinha no Le Bistrot em Rouen (Normandy), 2 estrelas Michelin. Em 2002, foi para o México como Chef Executivo no Le Bouchon. Em 2005 entrou para o Le Cordon Bleu Mexico como Chef de Cozinha Instrutor e em 2009 se tornou Diretor Técnico. In 2011, Chef Guerpillon foi para o Le Cordon Bleu Madrid como Diretor Técnico para abrir a nova escola. Em maio de 2014 retornou ao México como Diretor de Artes Culinárias no le Cordon Bleu Mexico.

1º FÓRUM DE ALIMENTAÇÃO ORGÂNICA

9 DE OUTUBRO DE 2014

QUINTA-FEIRA DAS 14H00 ÀS 17H00

14h às 15h - Qualidade Nutricional dos Produtos Orgânicos

Profa Dra. Karina Nunes de Simas - Nutricionista graduada pela Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Mestre em Ciência dos Alimentos pela UFSC, Pós graduada em Nutrição Clínica Funcional pela UnicSul, Pós graduanda em Nutrição Esportiva Funcional pela UnicSul, Nutricionista responsável técnica pela Nutriorgânicos Refeições Funcionais, Nutricionista clínica do Espaço Ser Vivo de Saúde Transdisciplinar, Integrante do Projeto “Funcional Gastronomia Saudável”

15h às 16h - Contaminação nos Alimentos

Eng. Alexandre Harkaly - Diretor executivo da IBD certificação, Eng. Agrônomo, especialização em ciência de solos, agricultura orgânica e biodinâmica pela ESALQ-USP, Especialização em agricultura orgânica e biodinâmica no Emerson College (Inglaterra), Goetheanum (Suíça)

e Universidade de Wageningen (Holanda). Com uma ampla experiência em agricultura orgânica e biodinâmica, Membro fundador da ABD – Associação Brasileira de Agricultura Biodinâmica

16h às 16h30 - Coffee Break

16h30 às 17h30 - Palestra: Gastronomia Orgânica - Cardápio Orgânico e Funcional

Chef Reinhard Pfeiffer - 35 anos, publicitário que decidiu fazer um curso de Chef apenas para aprender a cozinhar melhor e descobriu o quanto a publicidade poderia agregar à cozinha. Em seus trabalhos de mais destaque, estão a passagem pelo melhor resort de praia do Brasil, o Costão do Santinho, em Florianópolis; a atuação no melhor Spa das Américas (Spa Awards), o Spa Lapiinha; a participação do livro “A Cozinha Vegetariana de Astrid Pfeiffer”, eleito o segundo melhor livro do mundo no Cookbook Awards 2012, a abertura de seu restaurante Expedito na Lapa/Paraná e o lançamento de um livro de receitas funcionais pela editora Alaúde no início de 2015.

1º CONCURSO DE GASTRONOMIA ORGÂNICA E FUNCIONAL

9, 10 E 11 DE OUTUBRO DE 2014

A Núcleo / Nutrição em Pauta, promoverá em conjunto com a APC Brasil o 1º Concurso de Gastronomia Orgânica e Funcional no 15º Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição, durante o Mega Evento Nutrição 2014, que acontecerá de 9 à 11/outubro/2014, no Centro de Convenções Frei Caneca, em São Paulo - SP.

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

Podem participar do concurso todos aqueles inscritos no 15º Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição, no Mega Evento Nutrição 2014.

O júri do Concurso de Gastronomia Orgânica e Funcional será composto por uma equipe de profissionais renomados formada por Chefs de Cozinha e Nutricionistas, coordenados pelo Chef Marcelo Pinheiro, Presidente da APC Brasil, e pela Dra. Sibebe B. Agostini, Editora da revista científica Nutrição em Pauta e Presidente do Mega

Evento Nutrição 2014.

Chefs e Nutricionistas vão trabalhar em conjunto neste concurso visando criar receitas realmente especiais, segundo os conceitos da gastronomia (sabor, aroma, textura, visual, etc), e os preceitos da Nutrição (segurança alimentar, aspectos sensoriais, uso adequado e equilibrado dos ingredientes visando fornecer os nutrientes necessários, etc). O tema deste Concurso é Gastronomia Orgânica e Funcional, devendo ser utilizado e justificado o uso de ingredientes orgânicos e também funcionais.

O Concurso de Gastronomia Orgânica e Funcional irá receber as inscrições até 10/set/2014, conforme regulamento abaixo, com a receita da entrada + prato principal que estarão sendo avaliados. Serão aceitas inscrições de profissionais e/ou estudantes, sempre em dupla Chef e Nutricionista.

Serão selecionadas as seis melhores receitas recebidas, de acordo com os critérios estabelecidos no regulamento do concurso, para apresentação aos jurados de 9 à 11/out/2014 no Mega Evento Nutrição 2014. Cada dupla de participantes terá uma manhã para preparar suas receitas que serão degustadas pelos seis membros do júri em seguida à apresentação.

O prêmio para a dupla vencedora será uma viagem para a França com Curso de 3 dias no Le Cordon Bleu Paris (avião, hotel e inscrição no curso).

As inscrições deverão ser enviadas à Núcleo / Nutrição em Pauta para o email nucleo@nutricaoempauta.com.br, junto com a ficha de inscrição no Mega Evento Nutrição 2014 (15º Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição ou VIP), com comprovante de pagamento, curriculum dos dois candidatos e receita a ser apresentada, composta de entrada + prato principal.

Datas e Locais:

10/set/2014 - data limite para envio das receitas (entrada + prato principal)

25/set/2014 - notificação dos seis finalistas

9 à 11/out/2014 - apresentação das receitas selecionadas para degustação pelo júri (na área de exposições do Mega Evento Nutrição 2014)

11/out/2014 - premiação da receita vencedora no 15º Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição no Mega Evento Nutrição 2014 - Centro de Convenções e Eventos Frei Caneca - São Paulo - SP

Regulamento:

Os candidatos inscritos aceitam todas as normas deste regulamento. O comitê organizador se reserva o direito de realizar eventuais mudanças neste regulamento, se necessárias, devendo neste caso informar a todos os

participantes do concurso.

Inscrições:

Poderão ser feitas por todos os inscritos no 15o Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição ou VIPs do Mega Evento Nutrição 2014.

As inscrições deverão ser enviadas à Núcleo / Nutrição em Pauta para o email nucleo@nutricaoempauta.com.br, junto com a ficha de inscrição no Mega 2014, com comprovante de pagto, curriculum dos dois candidatos e receitas a serem apresentadas.

Regras Gerais:

- Somente serão aceitas receitas até 10/set/2014, de duplas formadas por um Chef e um Nutricionista, formados ou estudantes, ambos inscritos no 15o Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição ou VIP do Mega Evento Nutrição 2014, com pelo menos a primeira parcela da inscrição já paga.
- Iniciar cada receita com o seu nome, nomes dos autores (Chef e Nutricionista), entidades/empresas a que pertencem, cidade e estado.
- No texto enviado deverá constar: uma breve descrição da receita, modo de preparo, ingredientes, composição nutricional por porção (quantidade, valor calórico, carboidratos, proteínas e lipídeos), justificativa nutricional e foto, além da relação dos ingredientes orgânicos utilizados e justificativa de propriedades funcionais.
- Eventuais ingredientes de patrocinadores, que deverão ser utilizados nas receitas, serão informados até 30/ago/2014.
- Os autores das seis receitas selecionadas (entrada + prato principal) serão notificados até 25/set/2015.
- Será emitido um certificado para cada receita selecionada e apresentada, onde constarão os nomes do Chef e da Nutricionista.
- As receitas selecionadas e apresentadas serão colocadas nos Anais do 15o Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição e estarão disponíveis no site www.nutricaoempauta.com.br.
- Os participantes cedem os direitos de divulgação de suas receitas e imagem
- Cada autor poderá apresentar no máximo duas receitas, compostas de entrada + prato principal cada uma.
- Os apresentadores das receitas selecionadas

deverão utilizar o seguinte uniforme: dólmã, calça e sapatos pretos, avental branco e chapéu do Chef.

- Os apresentadores deverão trazer os pratos, talheres, acessórios e todos os ingredientes que serão utilizados para a elaboração e degustação de seus pratos.
- Os apresentadores terão acesso à um ambiente completo para a elaboração da sua receita, incluindo: superfície de trabalho, pia com água, forno combinado, fogão e geladeira.
- O período da manhã estará disponível aos participantes para fazerem o pré-preparo das suas receitas.
- As duplas de candidatos apresentarão suas receitas para degustação pelo Juri às 12h.
- Os membros do júri supervisionarão as preparações dos pratos e degustarão. O critério de avaliação é o seguinte:

Aspectos Gastronômicos e Nutricionais

TRABALHO NA COZINHA

- organização do trabalho
- higiene e limpeza
- normas de segurança
- utilização racional dos ingredientes
- uso racional de energia
- domínio das técnicas culinárias
- domínio das técnicas dietéticas
- agilidade na realização das preparações
- entrega do prato no momento certo
- segurança microbiológica

PRATO

- apresentação e harmonia
- sabor
- textura
- temperatura
- cor
- odor

Resumo dos Trabalhos Científicos

EM ORDEM ALFABÉTICA

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

A CONTRIBUIÇÃO DA GASTRONOMIA PARA A ALIMENTAÇÃO DOS PORTADORES DE DOENÇA CELÍACA.

PADILHA, G; MOREIRA, F; LOBO, L.B.C. FANOR, FORTALEZA, BRASIL. PADILHA, G. PÔSTER.

Objetivo: Estabelecer uma elaboração gastronômica, tendo como base, insumos destinados para pessoas celiacas, valendo-se de ingredientes essenciais e regionais. **METODOLOGIA:** Foi utilizada pesquisa bibliográfica, que destaca a gastronomia e a doença celíaca e a relação existente entre elas, unido ao desenvolvimento de um produto para portadores de doença celíaca. Foi elaborado uma quiche de macaxeira com pesto de cheiro verde, resgatando os insumos cearenses, uma vez referenciado a cozinha regional. O produto foi desenvolvido no Laboratório de Gastronomia da Faculdade FANOR. A Quiche foi elaborada com macaxeira, ovos, azeite e sal, tendo como recheio, azeite, cebola roxa, alho, pimentões, peixe arraia, cebolinha e coentro, molho com azeite, leite de côco, amido de milho e corante espanhol e o pesto com a base de azeite, cebolinha, coentro, alho, gelo e castanha de caju. Utilizaram-se técnicas básicas de cocção para elaboração do produto. Resultaram em um produto de elaboração simples, prática e saudável, que foi apresentado em um evento de Gastronomia local (SENAC- CE) e degustado para um público de 30 pessoas. **RESULTADOS:** O avanço tecnológico nas indústrias de alimentos disponibiliza, hoje, uma gama maior de produtos para pessoas celiacas, mas estes ainda são muito caros, tornando-se inacessível. Por outro lado, considerando-se opções de restaurantes/produções gastronômicas/alimentos, a disponibilidade é ainda restrita e pouco segura para que esses consumidores tenham acesso à alimentação saudável quando não estiverem em suas residências. Sabe-se que a alimentação sem glúten no cardápio diário é uma tarefa difícil tendo em vista a extrema importância do prazer na hora da alimentação. Assim pretendeu-se apresentar um alimento sem glúten, saudável e acessível, com base em produtos regionais cearenses, com textura e sabor agradáveis e com

efeitos benéficos à saúde, que proporcionará um alimento rico em vitaminas, proteínas, minerais e fibras. Por meio da análise sensorial foi possível verificar que além de fornecer os nutrientes para atender às necessidades orgânicas, houve ótima aceitação. **CONCLUSÃO:** É relevante destacar que os profissionais da área considerem os aspectos da Gastronomia para pessoas portadoras de necessidades alimentícias especiais. Ofertar cardápios e produtos alimentícios convidativos que sejam considerados os aspectos sensoriais, bem como a apresentação do prato, será o fundamental para a aceitação e propagação para produtos com restrição ao glúten, à lactose e à soja.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

A GASTRONOMIA HOSPITALAR COMO INSTRUMENTO DE HUMANIZAÇÃO

Casseb M., Nakasato M., Costa H., Cardoso E.
Instituto do Coração do Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo - São Paulo - Brasil
Autor Apresentador: Mariana Otani Casseb
Forma de apresentação: Pôster

Resumo - Introdução: A alimentação hospitalar é reconhecida por sua importância no atendimento às necessidades físicas e nutricionais dos pacientes. Porém, existe uma vulnerabilidade da aceitação da dieta hospitalar quando esta é baseada apenas em conhecimentos técnico-científicos. Assim, o cuidado humanizado, no que tange à alimentação, envolve os aspectos nutricionais e higiênico-sanitários, mas também o cuidado, conforto, acolhimento e as dimensões simbólicas e sensoriais da alimentação. A dieta hospitalar, que antes era vista como monótona, insípida e de odor desagradável, hoje recebe o incremento da gastronomia e de técnicas culinárias adaptadas às restrições dietéticas dos pacientes internados, com a finalidade de tornar as refeições nutricionalmente equilibradas e ao mesmo tempo prazerosas. A humanização da alimentação hospitalar deve integrar aspectos éticos que visem o atendimento individualizado; a prestação de um serviço de qualidade através do atendimento às expectativas do paciente; as sensações despertadas pelo sabor, aroma, cor, temperatura e textura dos alimentos; e os aspectos simbólicos e afetivos representados pelo ato de se alimentar, que envolvem o convívio, a troca de experi-

ências, as comemorações e o respeito aos hábitos culturais e alimentares de cada indivíduo. Objetivo: Descrever as ações humanizadoras na área da alimentação e gastronomia de um Serviço de Nutrição e Dietética de um hospital público especializado em cardiopneumologia do Estado de São Paulo. Metodologia: Levantamento das ações humanizadoras implantadas na instituição nos últimos 10 anos. Resultados: Faz parte das ações de humanização, a elaboração de cardápios especiais para Natal e Ano Novo, utilizando preparações típicas e alimentos diferenciados, com decoração de temas natalinos nas bandejas, tornando a refeição um momento especial. O dia das crianças é outra data lembrada pelo serviço, com o intuito de levar um pouco de alegria às crianças internadas, oferecendo preparações como bolos, doces ou cachorro quente. Os aniversariantes do mês também são lembrados pelo SND, recebendo da nutricionista uma lembrança elaborada por funcionários do próprio serviço, como cupcakes funcionais e brigadeiro de colher. Além desses momentos especiais, o serviço preocupa-se em oferecer diariamente um cardápio variado, colorido, nutricionalmente adequado e priorizando o uso de temperos naturais. Há também, a aplicação do conceito de *comfort food*, atendendo as solicitações de pedidos especiais, uma vez que o nutricionista clínico presta atendimento nutricional ao paciente considerando os hábitos, as preferências e as aversões alimentares. Conclusões: A gastronomia é uma importante ferramenta na implantação de um serviço humanizado, contribuindo para o tratamento e conforto do paciente durante o período de internação, tornando-se uma importante aliada no processo de recuperação.

Palavras-chave: gastronomia, humanização, alimentação hospitalar.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

A INFLUÊNCIA DOS ALIMENTOS NA QUALIDADE DE VIDA DOS IDOSOS.

LANA SANTOS; B.M.* ; BRANDÃO, I. M. D. *, *
SOUSA JUNIOR; F.A.C. **

* Bárbara Magnelli Lana Santos e Iara Maria Diniz Brandão

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

**Fernando Antonio C. S. Junior, Mestre em Nutrição Humana Docente do Curso de Graduação em Nutrição

(UBM), Barra Mansa, RJ, Brasil.

E-mail: moleite2006@yahoo.com.br

CURSO DE NUTRIÇÃO – UBM, Rua Vereador Pinho de Carvalho, 267 – Barra Mansa, RJ, Brasil.

Apresentadora: Iara Maria Diniz Brandão - Poster

Apesar de ser um processo natural, o envelhecimento submete ao organismo várias alterações. Nutrição e saúde estão diretamente relacionadas e se remetem à noção de um estilo de vida saudável que inclua a possibilidade de manter-se ativo e independente, de forma a garantir uma alimentação satisfatória que contribua para a manutenção de uma qualidade de vida. Trata-se de uma pesquisa descritiva do tipo transversal, com característica qualitativa. A amostra foi selecionada de forma aleatória de livre demanda, constituída por 50 idosos atendidos em uma unidade de Programa de Saúde da Família. Os envolvidos na pesquisa participaram voluntariamente da pesquisa mediante a autorização e consentimento prévio e após aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário de Barra Mansa (CEP/UBM). CAAE de número: 28543014.9.0000.5236. Foi aplicado pelo pesquisador participante um questionário de índice de alimentação saudável para identificação dos hábitos alimentares dos idosos. Ainda, foi aplicado um questionário de qualidade de vida adaptado para avaliar a qualidade de vida dos idosos. Também, foi aplicado um questionário com perguntas abertas e fechadas para verificar a influência da alimentação na qualidade de vida. A aplicação se deu nos meses de abril e maio de 2014. Foi elaborado um material ilustrativo com informações sobre a importância da alimentação adequada e saudável que foi entregue a cada participante da pesquisa e também foi disponibilizado este material para à unidade de Programa da Família. Ainda, foi desenvolvido ações tais como: palestras e oficinas na unidade para sensibilizar os idosos sobre a importância de uma alimentação saudável. A pesquisa teve a participação de 50 idosos, sendo 58% (n = 29) do sexo feminino e 42% (n = 21) do sexo masculino. Em relação à faixa etária dos idosos, foi observado que 56% encontravam-se com 60 a 70 anos de idade, 40% com 71 a 80 anos e apenas 4% com mais de 81 anos. Sendo ainda, caracterizada a renda familiar dos idosos e verificou-se que 80% recebem de 1 a 3 salários mínimos, 18% recebem de 3 a 5 salários mínimos e apenas 2% recebem mais que 5 salários mínimos. Observou-se que idosos não possui bons hábitos de vida, pois foram detectados que 14% dos idosos consomem bebida alcoólica, 16% são fumantes e 32% praticam alguma atividade física. Em relação ao estado nutricional foi detectado que 52% dos idosos encontram-se com eutrofia,

38% com sobrepeso e 10% com magreza. Destes, 44% dos idosos preparam sua própria comida. Este também pode ser um fator que influencia negativamente na alimentação, pois devido a algumas doenças, eles não preparam direito e deixam de fazer muitas coisas devido a uma dor entre outros problemas. Conclui-se que os hábitos alimentares dos idosos não estão muito corretos, com isso se verificou que a qualidade de vida desses idosos não é muito boa. O presente estudo sugere que, programas de saúde e alimentação para idosos sejam implantados em Programas de Saúde da Família. Palavras-chave: idoso, nutrição, envelhecimento, qualidade.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

A IMPORTÂNCIA DA SUPLEMENTAÇÃO DA ARGININA NO PROCESSO DE CICATRIZAÇÃO DE FERIDAS.

ARANTES, M. A.D.*; CAMARGO, M.L.M. **; LEITE, M. O.**

*Mayara Aparecida Dias Arantes
Graduanda do Curso de Nutrição (UBM), Barra Mansa, RJ, Brasil.

** Maria de Lourdes Marques Camargo, Mestre em Gestão de Negócios

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

E-mail: moleite2006@yahoo.com.br

CURSO DE NUTRIÇÃO – UBM, Rua Vereador Pinho de Carvalho, 267 – Barra Mansa, RJ, Brasil.

Apresentadora: Marilene de Oliveira Leite - Poster

O processo de cicatrização de feridas exige um grande gasto energético, os carboidratos são de extrema importância, pois irá servir de energia para os leucócitos e fagócitos, para a proliferação celular. Há uma relação entre arginina e o estímulo da síntese proteica, o que aumenta assim a resistência imunológica no local da ferida, favorecendo a sua cicatrização. O presente estudo teve como objetivo estudar a importância da suplementação da arginina no processo de cicatrização de feridas em pacientes hospitalizados. Este trabalho consiste em uma revisão bibliográfica sobre a importância da arginina no processo de cicatrização de feridas, onde as buscas foram

realizadas através de revistas, periódicos, manuais, teses, livros e bases de dados eletrônicos como Lilacs e Scielo. O período correspondente a essa pesquisa restringiu-se aos últimos treze anos, entre 2000 a 2013, e foi realizada nos meses de janeiro a junho de 2014. A suplementação da arginina no processo de cicatrização de feridas é importante, pois acelera o processo de cicatrização, e inibe a perda de massa muscular após ferimentos ou cirurgias. Sua atuação contribui para diminuir complicações infecciosas em pacientes hospitalizados por estimular o hormônio de crescimento (HGH). As feridas são interrupções no tecido corpóreo, que podem ser causadas por traumas ou desencadeada por alguma doença. Em ambiente hospitalar são encontradas vários tipos de feridas e as mais comuns são as: cirúrgicas, contusas, laceradas, perfurantes. A prescrição da suplementação de arginina deve ser feita com cautela, por um profissional especialista em nutrição, analisando o perfil nutricional do paciente, realizando avaliação nutricional, testes laboratoriais e medidas antropométricas. Os dados devem ser registrados a toda semana, monitorando a resposta nutricional do paciente, verificando se houve ou não melhora na cicatrização das feridas, fazendo com que o profissional nutricionista assegure um suporte nutricional adequado. Apesar de contribuir positivamente para a cicatrização de feridas, o uso da arginina não é recomendado para pacientes com sepse por aumentar a resposta inflamatória sistêmica, o que pode elevar o risco de morte. Há necessidade de novos estudos sobre a arginina, pois muitos estudos ainda se contradizem quanto à sua utilização, não havendo ainda um consenso sobre a suplementação com arginina no tratamento de feridas.

Palavras-chave: arginina; cicatrização de feridas; nutrição.

15º Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição

A INTERFACE RELIGIOSIDADE E GASTRONOMIA

LOBO, L.B.C; LOBO, A.L. QUEIROZ, V.G.S. FAMETRO, FORTALEZA, BRASIL.
LOBO, L.B.C. PÔSTER.

Objetivo: Conhecer a relação da Gastronomia e Religião nos processos da construção do alimento. **METODOLOGIA:** Foi realizada uma revisão de literatura nacional, na base de dados da BVS (Biblioteca Virtual em

Saúde), utilizando como descritores: religiosidade e gastronomia. Estabelecidos critérios de inclusão e após leitura fluante de resumos, foram identificados seis artigos. RESULTADOS: É relevante destacar que o alimento tem um papel fundamental nas diversas religiões, e assim, influenciam diretamente normas e regras internas de uma cultura. A própria Gastronomia Brasileira valeu-se da sua formação, advinda da religiosidade africana e Da cultura alimentar dos índios. Muitos dos artigos encontrados abordavam o candomblé, como a religião que mais tratava a comida como uma divindade, pois o mesmo transcendia a ação biológica e agia de maneira renovadora para um vínculo com Deuses, tendo como exemplo, o acarajé, que é o alimento mais abordado nos artigos científicos, como a oferenda ofertada aos Deuses. A presença da comida em rituais é visto como um papel socializador. Assim, percebe-se que as festividades dedicadas aos santos têm enquanto elemento fundamental a comida, já que é durante estas festas que acontecem os rituais internos voltados a preparação das oferendas, ou seja, das comidas de santo e dos sacrifícios, que também estão relacionados a estes rituais. Sejam internos ou públicos, estes rituais expressam de maneira bastante significativa o papel importante que a comida exerce nestas religiões. Desta forma, o comer para a religião é tão amplo quanto o próprio significado da comida, pois a mesma está presente enquanto um importante elemento de troca. Nesse processo, o alimento pode ser percebido como um intermediário real – e não apenas metafórico ou simbólico – que permite incorporar as qualidades e os valores que seria materialmente capaz de transmitir. CONSIDERAÇÕES: No decorrer da pesquisa, constata-se que pensar em alimento segue toda uma complexidade e discutir juntamente com a religiosidade, a leitura ganha desdobramentos mais variados. É importante, profunda e eivada de simbolismo a relação entre Gastronomia e Religião.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA: LEVANTAMENTO DE PESQUISAS PUBLICADAS NOS ÚLTIMOS CINCO ANOS NO BRASIL

Autores: SODRE, L.; COSTA, M.; VELOSO, H.
Instituição: UNIVERSIDADE GAMA FILHO | Local:
São Luís, Maranhão, Brasil

Apresentador: Luiz Eduardo de Andrade Sodré (Poster)

Objetivo: O estudo tem como objetivo, relatar através de revisão bibliográfica, estudos atuais (2010-2014) envolvendo pacientes com alergia à proteína do leite de vaca. Metodologia: O estudo consiste em uma revisão bibliográfica, e o material consultado na pesquisa abrange referencial já tornado público em relação ao tema de estudo. Para as buscas foram utilizados o Google Acadêmico, Scielo, Medline e Lilacs com as seguintes palavras chaves: alergia à proteína do leite da vaca, Brasil e seus correlatos em inglês, publicados nos últimos cinco anos, reunindo um total de 14 artigos que se enquadravam no perfil acima relatado. Resultados: Já é de conhecimento científico que a alergia à proteína do leite de vaca está intrinsecamente ligada às reações imunológicas, podendo gerar náuseas, vômitos, dores abdominais e diarreia, entre outros. Os sintomas no lactente saudável possivelmente não representam doenças na maioria das situações e podem indicar apenas um problema de desenvolvimento funcional imaturo, aliado ao consumo de fórmula láctea. É natural que os pais associem a presença de sintomas na criança de baixa idade à ingestão de leite de vaca, pois, na maioria dos casos, é o único ou o principal alimento consumido em curtos intervalos de tempo. No estudo foi ressaltada a importância do conhecimento dos familiares sobre como lidar com a alergia à proteína do leite de vaca e também a importância da adesão ao tratamento por parte da criança, familiares e responsáveis. As orientações para o tratamento devem ser práticas, para auxiliar no planejamento das refeições e facilitar a adesão ao tratamento. Atualmente, a terapia mais utilizada para o controle dessa patologia é a terapia de exclusão do alimento suspeito, porém novos estudos sugerem a utilização de Teste de Provocação Oral para refutar de vez o diagnóstico mal-estabelecido precocemente apenas pelos sintomas. O diagnóstico habitualmente é estabelecido com base na história clínica, exame físico, exames subsidiários que avaliam a presença de IgE específica e melhora dos sinais e sintomas a partir da instituição de uma dieta de exclusão do alimento suspeito. Conclusão: Conclui-se que dietas de exclusão são onerosas e quando realizadas sem acompanhamento de especialistas podem comprometer a qualidade de vida e o estado nutricional da criança. Urge a necessidade de implantação do Teste de Provocação Oral nos serviços de saúde a fim de possibilitar auxílio no correto diagnóstico, reduzindo gastos e riscos desnecessários impostos pela dieta de exclusão. Espera-se que a presente revisão estimule maior reflexão por parte dos profissionais de saúde quanto à importância de atualização e disseminação do

conhecimento a respeito dessa patologia, com o intuito de evitar equívocos no diagnóstico e consequente tratamento, de maneira a possibilitar novos e amplos estudos sobre alergia à proteína do leite de vaca.

15° Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição

ANÁLISE DA ALIMENTAÇÃO DE ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS

Autores: Destefani SA, Corrêa LCP, Rodrigues NV, Veiga N, Nunes SM, Brisola VK.

Instituição: Universidade Paulista (UNIP), Bauru, Brasil.

Autor Apresentador: Destefani SA.

Trabalho: apresentação no formato de pôster.

Objetivo: Analisar a alimentação de estudantes, após o ingresso na Universidade. **Metodologia:** foi desenvolvido um trabalho piloto não experimental, com caráter exploratório/descritivo, a fim de conhecer os objetos de estudo e usá-los como base para pesquisa subsequente. Participaram do estudo, 30 indivíduos, alunos de graduação da Universidade Paulista, Campus de Bauru, com idades entre 18 e 35 anos e de ambos os gêneros. Foi aplicada uma lista com sete questões, as quais se referiam ao hábito e à autoavaliação alimentar após o ingresso na Universidade. A pesquisa foi realizada durante o mês de abril de 2014 e aplicada pelos autores participantes. **Resultados:** Os dados obtidos mostram que quanto ao número de refeições necessárias por dia, 2 (3%) informaram 2 refeições; 9 (30%) informaram 3 refeições; 8 (27%) informaram 4 refeições; 3 (10%) informaram 5 refeições; 7 (23%) informaram 6 refeições e 2 (7%) informaram 7 refeições. Para a quantidade de refeições que faz ao dia, os dados mostram que, 4 (13%) efetuam 2 refeições; 7 (23%) efetuam 3 refeições; 13 (44%) efetuam 4 refeições; 3 (10%) efetuam 5 refeições; 2 (7%) efetuam 6 refeições e 1 (3%) efetua 7 refeições. No que se refere à qualidade da alimentação, 8 (26,7%) avaliam como saudável; 19 (63,3%) como regular e 3 (10%) como ruim. Para a ingestão hídrica foi observado que, 11 (38%) ingerem de 1 a 4 copos; 10 (33%) ingerem 5 copos e 9 (29%) ingerem mais que 5 copos. Foi questionado também se os indivíduos se alimentam no período em que estão na faculdade e os dados obtidos foram que 17 (57%) se alimentam e 13 (43%) não. Ainda foi indagado se os hábitos alimentares mudaram após o ingresso na faculdade e o que se observou foi que 26 (87%) dos indivíduos avaliados informaram que sim. Por último

foi questionado se os indivíduos perceberam alguma alteração em relação à saúde e os que se constatou foi que, 17 (57%) responderam que sim, contra 13 (43%) que não. **Conclusão:** Os dados mostram que a maior frequência da população estudada apresenta consciência sobre o número necessário de refeições por dia e a maior quantidade consome mais que 4 refeições diárias, bem como reconhecem que a alimentação praticada é regular. Destaca-se o consumo inadequado de água, a alteração dos hábitos alimentares após o ingresso na graduação e a percepção de alteração em relação à saúde.

15° Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição

ANÁLISE SENSORIAL DAS DIETAS PADRÃO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DE UM HOSPITAL PÚBLICO ESPECIALIZADO EM CARDIOPNEUMOLOGIA DO ESTADO DE SÃO PAULO

Casseb M., Nakasato M., Scuro A., Alves, L.
Instituto do Coração do Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo
São Paulo - Brasil

Autor Apresentador: Mariana Otani Casseb
Forma de apresentação: Pôster

Resumo - Introdução: A desnutrição hospitalar é um problema de grande relevância para a saúde pública, elevando a morbimortalidade dos pacientes e o tempo de internação. A satisfação com a alimentação hospitalar é determinante para garantir o aporte nutricional do paciente internado. A alimentação possui quatro funções essenciais: nutricional, higiênica, hedônica e convival. A análise sensorial é um método utilizado para verificar e interpretar as reações a cada alimento ou preparação, obtidas pelos órgãos do sentido, e a escala hedônica é o critério mais utilizado entre os métodos afetivos de escala, podendo ser aplicada nas formas verbal e facial. **Objetivo:** Avaliar o sabor das dietas padrão produzidas no Serviço de Nutrição e Dietética (SND) de um hospital público, especializado em cardiopneumologia da cidade de São Paulo. **Metodologia:** Os dados utilizados para avaliação foram referentes aos meses maio e junho de 2014, totalizando 287 fichas de avaliação. Foi utilizada a análise sensorial afetiva, com escala hedônica de 5 pontos, mista, com represen-

tação facial e verbal. Os pontos foram: 1-Desgostei Muito, 2-Desgostei, 3-Indiferente, 4-Gostei e 5-Gostei Muito. As preparações das dietas geral, branda, pastosa e leve, com e sem sal, foram analisadas individualmente, e também foi estipulada uma pontuação para avaliação geral do cardápio. As preparações com pontuação maior ou igual a quatro foram consideradas de boa aceitação, e as pontuações inferiores a quatro de baixa aceitação. Os avaliadores eram funcionários do SND e foram classificados em fumantes e não-fumantes. Resultados: Na avaliação geral dos cardápios, 99,3% das refeições obtiveram boa aceitação, com 70% das pontuações igual a 4. Todas as preparações com sal obtiveram maior quantidade de pontuações igual a 5, quando comparadas às preparações sem sal. Na avaliação da carne da dieta geral com e sem sal, observamos que os avaliadores fumantes foram menos criteriosos na pontuação das preparações, dando somente notas 4 e 5, enquanto a análise dos não-fumantes obteve pontuações variando entre 2 e 5. Ainda com relação a avaliação das carnes da dieta geral, 95,1% das preparações sem sal avaliadas apresentaram boa aceitação com relação ao sabor. Os peixes foram o tipo de carne que apresentaram melhor aceitação (pontuação igual a 5), sendo 70,6% na com sal, e 64,7% na sem sal. A análise do feijão mostrou que em todas os tipos de dietas houve boa aceitação: 86% para feijão da dieta geral e branda com sal, contra 84,7% para o sem sal; na dieta pastosa o feijão obteve boa aceitação igual a 84,3% para o com sal, e 83,3% para o sem sal. As guarnições com e sem sal de todos os tipos de dietas obtiveram boa aceitação, correspondendo a 94,8% para guarnições da dieta geral, 93,2% na dieta branda, e 91,4% na dieta pastosa. As dietas leves com e sem sal obtiveram igualmente 88,8% de pontuação maior ou igual a 4. Conclusões: As dietas com sal são mais bem avaliadas quando comparadas às dietas hipossódicas, porém, as preparações das dietas sem sal de consistências geral, branda, leve e pastosa, apresentaram boa aceitação quando avaliadas por funcionários do SND. Sabe-se que o ambiente hospitalar interfere negativamente na aceitação alimentar de pacientes. Assim, ressalta-se a importância de realizar estudos de análise sensorial também com os pacientes internados. Para elevar o padrão de aceitação das dietas hospitalares, principalmente de consistência branda e pastosa, é imprescindível o treinamento dos cozinheiros, a utilização de fichas técnicas de preparo e de receituário padrão, e o aprimoramento contínuo dos degustadores.

Palavras-chave: Serviços de Alimentação, paladar, satisfação do paciente.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

A SAÚDE DE QUEM PROMOVE SAÚDE: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE SERVIDORES DE UNIDADES DE ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE

COSTA, L.S.

Instituição: Secretaria Municipal de Saúde de Patos de Minas – MG

Apresentação: Pôster

Objetivo: O presente trabalho teve como objetivo avaliar o estado nutricional de funcionários e profissionais de saúde de Unidades de Atenção Primária à Saúde (UAPS) do município de Patos de Minas-MG. Metodologia: Foram avaliados 62 servidores, de ambos os sexos, com idade entre 22 a 59 anos, que trabalham em três UAPS do município de Patos de Minas-MG. Para avaliação do estado nutricional foram coletados dados antropométricos (peso, altura, IMC e circunferência da cintura). Adotou-se como valor de referência para IMC o proposto pela Organização Mundial de Saúde (OMS) em 1997, que considera como eutróficos indivíduos com IMC entre 18,5 a 24,9 kg/m². Já para circunferência da cintura (CC), o valor de referência utilizado foi OMS (1998), que considera risco metabólico elevado a CC entre 80,0 e 88,0cm para mulheres, e 94,0 a 102,0cm para homens; e risco muito elevado um valor maior que 88,0cm e 102,0cm, para mulheres e homens, respectivamente. Resultados: Dos servidores avaliados, 98,4% eram do sexo feminino e a média de idade era de 37,8 anos. A avaliação do estado nutricional pelo IMC mostrou que 61,3% dos participantes apresentavam excesso de peso, sendo que destes, 32,3% eram considerados obesos (IMC >30 kg/m). Apenas 1,6% da amostra apresentou baixo peso. Pela circunferência da cintura foi verificado que 66,1% dos avaliados apresentavam risco de complicações metabólicas, sendo que em 40,3% destes o risco era considerado muito elevado e em 25,8%, elevado. Conclusões: Os resultados mostram a necessidade de implantação de ações de promoção da saúde nas UAPS, para melhora do estado nutricional e diminuição do risco de desenvolvimento de doenças, mesmo para aqueles que são responsáveis por promover saúde. Ressalta-se que o fato de trabalhar na área de saúde pode nem sempre ser sinônimo de hábitos de vida saudáveis.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

ASPECTOS DA PRÁTICA DE EXERCÍCIOS FÍSICOS QUE INFLUENCIAM NA SATISFAÇÃO DO PESO DE PRATICANTES DE ACADEMIA EM FORTALEZA CEARÁ

CRUZ, A. T. G. (Autora que irá apresentar. Modalidade Pôster)*

Graduada pela Universidade Estadual do Ceará. Fortaleza, Ceará. Brasil.

MARTINS, L. M. D. P.

Mestre em Ciências da Saúde. Universidade Estadual do Ceará. Fortaleza, Ceará. Brasil.

Resumo - Objetivo: O presente estudo teve como objetivo identificar os aspectos relacionados ao exercício físico que interferem na satisfação do peso corporal de praticantes de academia de Fortaleza, Ceará. A pesquisa foi integrante do projeto “Perfil de saúde e estilo de vida de frequentadores de academia da cidade de Fortaleza, Ceará”, com aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Estadual do Ceará. **METODOLOGIA:** A amostra foi composta por 211 pessoas de 19 a 53 anos, sendo 54% estudantes de ensino superior incompleto. Foi aplicado um instrumento de coleta de dados baseado no Manual de Orientação da Educação Alimentar (BRASIL, 1999) aos participantes maiores de idade que aceitassem participar. Os interessados foram instruídos acerca dos objetivos do estudo e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Foram questionados sobre a frequência, intensidade da atividade física e a satisfação com o peso corporal. **RESULTADOS E CONCLUSÕES:** Dos entrevistados, 53% eram do sexo feminino e 47% do sexo masculino. Sobre a frequência dos exercícios, 34,12% faziam atividade física diariamente, enquanto 65,88% realizavam atividades semanalmente. A intensidade da atividade era moderada para a maioria 52% dos homens e 68,81% das mulheres. Em relação à satisfação corporal, 63% achavam que o seu peso estava dentro da normalidade. Após análise estatística dos dados coletados, foi observado que 73,24% dos que realizavam exercícios físicos diários ($p=0,044$) e 76,56% de forma intensa, eram mais satisfeitos com o peso corpóreo ($p=0,026$). Quanto à variável sexo, 69,7% dos homens e 56,7% das mulheres referiram estar satisfeitos com o peso. Enquanto 24,4% dos homens e 39,6% das mulheres se encontravam insatisfeitos ($p=0,052$). De acordo com este estudo, a maior satisfação com o peso corporal pode estar relacionada com a prá-

tica diária de exercícios sendo estes realizados de forma intensa.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

ASSOCIAÇÃO ENTRE O ESTADO NUTRICIONAL E CONHECIMENTO EM NUTRIÇÃO DE ADOLESCENTES DE ESCOLAS PÚBLICAS DE ARRAIAL DO CABO (RJ)

Santos, L. A. S.¹; Oliveira, G. M. M.²; Rosa, G.³; Pumar, M.⁴; Freitas, M. C. J.³

¹ Doutorado do Programa de Pós Graduação da Faculdade de Medicina / Cardiologia, UFRJ; RJ, Brasil

² Faculdade de Medicina/PPG - Cardiologia, Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ); RJ, Brasil

³ Instituto de Nutrição Josué de Castro, Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ); RJ, Brasil

⁴ Instituto de Nutrição, Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ); RJ, Brasil

Apresentador: Maria Cristina Jesus Freitas (cristina.nutricao@ufrj.br)

Introdução: As doenças cardiovasculares (DCV) apresentam as maiores taxas de mortalidade no Brasil e no mundo. Estudos epidemiológicos mostraram aumento da prevalência das DCV, particularmente devido à predominância de atividades de lazer sedentárias e práticas alimentares inadequadas. A Organização Mundial da Saúde (OMS) considera a escola como um ambiente apropriado para a implementação de Programas de Promoção da Saúde, visando à prevenção de doenças. **Objetivo:** avaliar o estado nutricional e o conhecimento em nutrição de adolescentes de escolas públicas de Arraial do Cabo. **Metodologia:** Foi realizado um estudo transversal descritivo, desenvolvido entre março e dezembro de 2013. Selecionaram-se adolescentes, de ambos os sexos, com faixa etária de 10 a 19 anos, de sete escolas públicas do município de Arraial do Cabo (RJ). A avaliação antropométrica envolveu a medição da massa corporal e estatura, utilizadas para o cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC), por meio da fórmula: massa corporal [kg] / (estatura² [m]) (WHO, 1995). Utilizou-se balança eletrônica (WELMY®) com capacidade de 150Kg e precisão de 100g, posicionada sob superfície plana. A estatura foi aferida com estadiômetro acoplado a balança. No

momento da pesagem, os voluntários estavam descalços, com a cabeça na posição de Frankfurt (GIBSON, 1990). Para o diagnóstico nutricional foi utilizado o índice antropométrico para adolescentes IMC/Idade e o sexo do indivíduo, sendo considerado o escore-Z (WHO, 2007). A avaliação dos conhecimentos em nutrição foi de acordo com questionário de 12 pontos, sendo classificado como baixo (0-6), moderado (7-10) ou satisfatório (>10). O trabalho foi aprovado no CEP em seres humanos do HUCFF (04788112.4.0000.5257). Os voluntários e seus responsáveis preencheram os Termos de Assentimento e Consentimento Livre e Esclarecido (TACLE). Utilizou-se o programa *Statistical Package for the Social Sciences* (SPSS) versão 18.0 e os resultados são apresentados como média e desvio padrão. Considerou-se resultado estatisticamente significativo $p > 0,05$. Resultados: Participaram do estudo 1547 voluntários com média de idade de $12,85 \pm 2,11$ anos, sendo 750 (48,4%) do sexo masculino. A massa corporal e estatura média foram de $50,87 \pm 14,76$ kg e $1,54 \pm 0,12$ cm, respectivamente. O IMC médio foi de $21,06 \pm 4,48$ kg/m² e apesar da maioria (63,00%) apresentar diagnóstico nutricional de eutrofia, encontrou-se casos de magreza (2,0%), magreza acentuada (0,4%), sobrepeso (18,5%), obesidade (13,8%) e obesidade grave (2,3%). O conhecimento nutricional foi baixo (média de $6,33 \pm 2,28$ pontos). A correlação entre o diagnóstico nutricional e o conhecimento em nutrição foi de $p = -0,10$, demonstrando uma associação negativa entre sobrepeso e obesidade e o baixo conhecimento em nutrição. Conclusão: Embora a maioria dos adolescentes avaliados seja de eutrófico observa-se que, 34,6%, apresentam sobrepeso, obesidade e obesidade grave, além do baixo conhecimento em nutrição (6,33 pontos). Há necessidade de correção dos hábitos alimentares e estímulo para realização de exercício físico. O estudo terá continuidade mediante a intervenção com uso da farinha de semente abóbora associado às orientações nutricionais, além de ações educativas, visando redução do excesso de massa corporal e comorbidades associadas.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

ASSOCIAÇÃO DA INGESTÃO DIETÉTICA DE CÁLCIO E SOBREPESO DE DOCENTES UNIVERSITÁRIOS

Barreto, M; Eloy, S; Melo, D; Oliveira, L; Santos, B; Santos, H. UNIT – Universidade Tiradentes, Aracaju – Sergipe –

Brasil

Daniel Barreto de Melo – Pôster

Objetivo: Associar o baixo consumo de cálcio com o aumento de sobrepeso e circunferência da cintura de docentes universitários. Metodologia: O estudo foi realizado de forma quantitativa, semi qualitativa e observacional, de corte transversal. Os resultados foram expressos através de percentuais e das medidas estatísticas: média, desvio padrão e mediana. Para a comparação entre as categorias das variáveis independentes em relação às médias do cálcio em cada avaliação foram utilizados os testes estatísticos: Kruskal-Wallis para mais de duas categorias e Mann-Whitney para a comparação de duas categorias e o teste de Wilcoxon para dados pareados na comparação entre as avaliações. Destaca que a escolha dos testes não paramétricos foi devido à falta de normalidade dos dados e a verificação da hipótese de normalidade foi realizada através do teste de Shapiro-Wilk. A margem de erro utilizada nas decisões dos testes estatísticos foi de 5%. O programa utilizado para digitação dos dados e obtenção dos cálculos estatísticos foi o SPSS (Statistical Package for the Social Sciences) na versão 21, Excel e Nutwin. Os docentes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecimento. Esse trabalho foi aprovado pelo comitê de ética e pesquisa sob nº 26691914.6.0000.5371. Para os dados antropométricos foi feita a pesagem, a mensuração de altura e circunferência da cintura. Foi utilizada a balança digital com estadiômetro (Filizola) para pesagem e altura, para circunferências da cintura (CC) foi solicitado que o docente levantasse sua vestimenta e com fita métrica inelástica foi mensurada. Após apanhar os dados antropométricos, foi feita a relação entre peso e altura (índice de massa corpórea – IMC). Foi aplicado o recordatório alimentar de 24h, sendo um da semana e o outro de um dia do fim de semana. Resultados: Fez parte da amostra 87 docentes, sendo 33 do sexo masculino (37,9%) e 54 do sexo feminino (62,1%), variou de 25 a 66 anos, teve média de 41,90 anos, desvio padrão de 10,60 anos e mediana de 39,00 anos. Os maiores percentuais corresponderam aos pesquisados classificados com sobrepeso (46,0%), eutrofia (33,3%) e obesidade grau I (18,4%) e o restante classificados com magreza grau I (1,1%) ou obesidade grau II (1,1%); a maioria (59,8%) tinha circunferência alterada; a ingestão de cálcio foi considerada baixa, sendo 92,0% na avaliação durante a semana e 95,4% durante o final de semana. O IMC foi de $26,35 \pm 3,90$ kg/m² (com mediana 26,30; mínimo 18,45 e máximo 35,10) e a CC foi de $88,34 \pm 11,65$ cm (com mediana 89,50; mínimo 64,5 e máximo 112). Segundo a avaliação (durante a semana ou no final

de semana) a ingestão de cálcio foi mais elevada durante a semana do que nos finais de semana (536,02 x 398,10), diferença esta que se revela significativa entre as avaliações ($p < 0,001$). A variabilidade se mostrou bastante elevada nos finais de semana, desde que o valor do desvio padrão foi superior ao valor da média. Os docentes com Magreza de grau I/Eutrofia consomem uma média de $629,08 \pm 304,77$ mg na semana e $806,32 \pm 1769,47$ mg no fim de semana, com Sobrepeso $580,00 \pm 253,31$ mg na semana e $515,98 \pm 303,33$ mg no fim de semana e Obesidade $620,94 \pm 336,96$ mg na semana e $452,45 \pm 197,46$ mg no fim de semana. Conclusões: Observou-se que indivíduos com sobrepeso tem uma menor ingestão dietética de cálcio, que em geral o consumo é insuficiente para atingir as necessidades diárias e que a maioria tem circunferência da cintura maior que o recomendado. Essa população necessita de maior conscientização e reeducação alimentar para se fazer entender a importância deste mineral para o bom funcionamento do organismo como um todo e para a perda de peso e medidas, melhorando a qualidade de vida.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

ATIVIDADE DE NADO LIVRE MODIFICA PESO CORPORAL, GLICEMIA, LIPEMIA, INGESTÃO E PREFERENCIA ALIMENTAR EM RATOS ORIUNDOS DE MÃES COM ALIMENTAÇÃO RESTRITA EM ENERGIA NA VIDA PERINATAL

Instituição Realizadora: Departamento de Nutrição, Universidade Federal de Pernambuco, Recife, Brasil.

Autor que apresentará sob a forma de tema livre:

Elizabeth do Nascimento.

Nascimento E., Felix M., Cysneiros G., Feitosa MG, Silva M; Muniz G.

Objetivo. Dentre os benefícios da atividade física, advoga-se que este possa minimizar efeitos adversos de restrição energética/nutricional no início da vida. Diante disso, objetivou-se avaliar o efeito da atividade física de nado livre no início da vida sobre o crescimento, parâmetros bioquímicos e preferência alimentar da prole cujas mães receberam dieta reduzida em energia. Métodos. Ratas *Wistar* gestantes (237 ± 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 (2,4kcal/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 nascimento, ninhadas foram ajustadas para 8 filhotes cada na proporção de 3-4 machos:5-4fêmeas. Após desmame os machos foram agrupados em gaiolas com 2 animais cada. Os animais foram mantidos em ciclo escuro-claro de 12hs cada (8-20h), com umidade de $60 \pm 5\%$, com livre acesso a ração comercial e água por todo experimento. A partir do desmame os ratos oriundos das mães submetidas às dietas descritas, foram aleatoriamente divididos em grupos ativos e inativos. Os ativos submeteram-se à adaptação em água por 5 dias com períodos crescentes de permanência na água e esforço físico (15, 20, 25, 30 minutos/dia), descansando dois dias seguintes. Os controles permaneciam no mesmo ambiente em gaiolas com água para controle do estresse. Assim, formaram-se 4 grupos: Controle inativo (CA, n=10), Controle-ativo (CI, n=7), Hipocalórico-inativo (HA, n=8) e Hipocalórico-ativo (HI, n=9). Para fins estatísticos foi adotada significância de 5% e dados expressos em média e desvios-padrão. Teste ANOVA *one way* ou *two way* seguida do pós-teste de Bonferroni permitiram a determinação de diferenças estatísticas. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética (protocolo no. 02844/2012 - 73). Resultados. Ratos oriundos do grupo hipocalórico tinham menor peso ao desmame (CI= $50,7 \pm 4,2$; CA= $50,9 \pm 3,5$; HI= $39,5 \pm 3,3$; HA= $35,4 \pm 5,3$ g, $P < 0,001$), mas ganharam maior percentual de peso até o final da infância (CI= $395,8 \pm 51,7$; CA= $358,0 \pm 36,0$; HI= $522,0 \pm 44,6$; HA= $665,6 \pm 73,6\%$, $P < 0,001$). O grupo hipocalórico ativo mostrou maior consumo de ração que seu par inativo (CI= $25,4 \pm 1,6$; CA= $27,1 \pm 3,9$; HI = $23,6 \pm 2,9$; HA= $29,2 \pm 2,5$ g, $P < 0,001$). Contudo, exibiu menor triglicéride (CI= $68,6 \pm 22,6$; CA= $93,1 \pm 28,1$; HI= $120,9 \pm 35,1$; HA= $67,1 \pm 17,5$ mg/dL, $P < 0,001$), maior HDL-c (CI= $29,38 \pm 6,5$; CA= $32,9 \pm 4,4$; HI= $21,3 \pm 7,6$; HA= $31,3 \pm 4,3$ mg/dL, $P < 0,01$) e menor gordura visceral relativa (CI= $7,3 \pm 1,9$; CA= $8,8 \pm 1,9$; HI= $7,6 \pm 1,9$; HA= $4,9 \pm 1,4$ g/100g, $P < 0,001$). Igualmente, o exercício alterou a preferência por dieta elevada em carboidratos em ambos os grupos ativos comparados aos seus pares ($P < 0,001$). Conclusão. O protocolo de natação e o período utilizado promoveram resultados positivos em diversos parâmetros bioquímicos nos grupos que sofreram insulto nutricional no início da vida, corroborando a premissa que o exercício físico pode atuar como fator protetor ao risco de doença crônica. Ademais, influenciou a escolha por alimentos com maior teor de carboidrato em detrimento daqueles com maior teor de gordura em ambos os grupos o que também é um fator benéfico à saúde.

Apoio: PROPESQ e Programa de Pós-Graduação

em Nutrição/UFPE

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

ATUAÇÃO DO PROFISSIONAL NUTRICIONISTA NO BANCO DE LEITE HUMANO (BLH): UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

MARIN, M.A.; SIMONELLI, C.G.; MARQUES, V. C.; WENGRAT, J.; SILVA, T.C.; ROSA, R. M. C. Faculdade de Ciências da Saúde, Hospital Universitário, Universidade Federal da Grande Dourados – FCS/HU/ UFGD – Dourados/MS, Brasil. Michelly Andressa Marin- apresentadora do trabalho em forma de Pôster.

Objetivou-se descrever o processo de participação de profissionais nutricionistas enquanto residentes multiprofissionais, em um BLH do Hospital Universitário (HU). Foi realizado um relato de experiência fomentado na vivência do BLH por meio do Programa de Residência Multiprofissional do HU/UFGD, localizado no município de Dourados-MS. O período de prática no BLH ocorreu nos meses de março a junho de 2014. O grupo multiprofissional da residência prestou assistência na maternidade à gestante, puérpera, nutriz e lactente em favor do aleitamento materno (AM). Nas visitas a beira leito foram detectadas as mães com dificuldade de pega, posição, que necessitam de uma avaliação nas mamas (fissuras, rachaduras, ingurgitamento mamário), dificuldades do bebê com a sucção, e as mães que estão com seus filhos recebendo fórmulas lácteas. Nesse mesmo momento recebem auxílio e orientação sobre AM, produção e vantagens do leite materno (LM), alimentação saudável e desestímulo ao uso de bicos artificiais e bombas para ordenha. São realizadas ainda, ordenha manual, massagem de alívio e captação de doadoras. A assistência prestada aos recém-nascidos (RN) na unidade de cuidados intermediário neonatal (UCI NEO) e na unidade de terapia intensiva neonatal (UTI NEO) é outra atividade feita por nutricionistas, onde é realizado o acompanhamento diário do peso dos RN, necessidade de complementação do LM, volume prescrito, possibilidade de iniciar com seio materno, indicação de fórmulas nos casos onde a amamentação é contraindicada e/ou alergias e intolerâncias específicas. Na sala de ordenha (SO) as mães são orientadas quanto

à higienização pessoal, paramentação, ordenha manual, massagem de alívio, rotulagem e identificação dos vidros, deve-se monitorar e incentivar a frequência das mães na SO. As visitas domiciliares são realizadas as nutrizes que têm intenção de doar o leite. A coleta é feita em parceria com o corpo de bombeiros e o Serviço de Atendimento Móvel de Urgência (SAMU), onde a bombeira militar ou um funcionário do BLH treinado é responsável por orientar a doadora externa. O LM é transportado sobre um rigoroso controle de qualidade, sendo aferida a temperatura da caixa isotérmica em vários momentos da visita. Na chegada do LM deve ser feito o registro e armazenado em freezer exclusivo. Participou-se de cada etapa do processo de pasteurização, o processamento realizado tem um rigoroso controle de qualidade. Em relação à parte administrativa foi auxiliado na contabilização de dados estatísticos gerados mensalmente pelo serviço. Conclui-se que a participação no BLH mostra uma ótica diferenciada para a importância da promoção e incentivo ao AM. A vivência multiprofissional é enriquecedora, pois a troca de experiência e práticas profissionais contribui diretamente para a qualidade do serviço. O nutricionista deve possuir um olhar humano, crítico – reflexivo estando apto para lidar com as relações interpessoais, como a coordenação da equipe envolvida no serviço. O que sempre deve impulsionar o funcionamento do serviço é o cuidado e a busca da proteção, promoção e prevenção da saúde materno-infantil.

Referências: CONCEIÇÃO, C. S.; ALVES, V. H.; SILVA, L. R.; MARTINS, C. A.; MATTOS, D. V.; RODRIGUES, D. P. Qualidade assistencial do banco de leite humano: percepção de usuárias. Revista de Enfermagem UFPE Online. Recife, v. 7, n.5, maio, p.1271-1278, 2013.

NEVES, L. S.; SÁ, M. V. M.; MATTAR, M. J. G.; GALISA, M. S. Doação de leite humano: dificuldades e fatores limitantes. Revista O mundo da saúde. São Paulo, v.35, n.2. p.156-161, 2011.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

ATUAÇÃO DOS RESTAURANTES DE DUAS CIDADES TURÍSTICAS DA REGIÃO DA SERRA DA MANTIQUEIRA NA PERSPECTIVA SLOW FOOD.

BRANDÃO, I. M. D. *;CAMARGO, M.L.M. **
*Iara Iara Maria Diniz Brandão

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

** Maria de Lourdes Marques Camargo, Mestre em Gestão de Negócios e Docente do Curso de Graduação em Nutrição (UBM), Barra Mansa, RJ. Brasil.

E-mail: moleite2006@yahoo.com.br

CURSO DE NUTRIÇÃO – UBM, Rua Vereador Pinho de Carvalho, 267 – Barra Mansa, RJ, Brasil.

Apresentadora: Iara Maria Diniz Brandão
Poster

O movimento Slow Food é uma organização eco gastronômica internacional, sem fins lucrativos, apoiada pelos seus membros. É uma associação que visa tentar impedir o desaparecimento das tradições alimentares locais, alertar as pessoas para a origem dos produtos, assim como alertar para o impacto que as escolhas alimentares têm, inclusive sobre o planeta. Baseia-se no princípio da qualidade alimentar e do paladar, bem como da sustentabilidade ambiental e de justiça social, na sua essência é baseada num sistema alimentar “bom, limpo e justo”. O objetivo do presente trabalho foi caracterizar o movimento Slow Food, contrapondo-o ao Fast Food e buscando no sul do estado do Rio de Janeiro restaurantes que sigam seus princípios. A organização é contrária aos princípios do Fast Food, que se baseia no ritmo de vida acelerado, não levando em conta os efeitos destrutivos do sistema alimentar industrial e do ritmo de vida demasiado acelerado, que conduzem a uma degeneração cultural, social e econômica. O Slow Food defende um sistema alimentar sustentável, preservando as tradições alimentares locais e o prazer das refeições à mesa, criando um ritmo de vida mais calmo e harmonioso. Foi realizada uma pesquisa em restaurantes da região turística de duas cidades da Serra da Mantiqueira, onde se verificou que alguns desses restaurantes, mesmo não conhecendo o movimento, apresentam características do movimento Slow Food, tais como: utilizar alimentos cultivados localmente, livres de agrotóxicos e sazonais, praticar ações de sustentabilidade e utilizar agricultura familiar. Palavras-chave: slow food, qualidade de vida, fast food, agricultura regional.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

A UTILIZAÇÃO DO ÍNDICE DE MASSA CORPORAL COMO FATOR DE SATISFAÇÃO COM O PESO EM

PRATICANTES DE ATIVIDADE FÍSICA

CRUZ, A. T. G. (Autora que irá apresentar. Modalidade Pôster)*

Graduada pela Universidade Estadual do Ceará. Fortaleza, Ceará. Brasil.

MARTINS, L. M. D. P.

Mestre em Ciências da Saúde. Universidade Estadual do Ceará. Fortaleza, Ceará. Brasil.

Resumo - Objetivo: Esse estudo teve como objetivo relacionar o Índice de Massa Corporal com a satisfação com o peso corporal de praticantes de academia em Fortaleza, Ceará. A pesquisa foi integrante do projeto “Perfil de saúde e estilo de vida de frequentadores de academia da cidade de Fortaleza, Ceará”, com aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Estadual do Ceará. **METODOLOGIA:** A amostra foi composta por 211 pessoas de 19 a 53 anos. Os interessados foram instruídos acerca dos objetivos do estudo e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Os participantes informaram os dados de peso e estatura e realizaram uma auto-avaliação, escolhendo a opção que o enquadrasse com relação ao seu peso: acima do peso, abaixo do peso ou peso normal. Foi obtido o Índice de massa corporal ($IMC = P/A^2$) e associado o estado nutricional com o grau de satisfação com o peso. **RESULTADOS E CONCLUSÕES:** Dos entrevistados, 53% eram do sexo feminino e 47% do sexo masculino. A profissão de estudante foi a mais citada com 49% dos entrevistados, sendo 54% estudantes de ensino superior incompleto. Sobre o item de auto-avaliação do peso, 63% responderam que se enquadravam dentro do peso considerado normal (Eutrófico), 32% marcaram a opção acima do peso e 5% responderam que estavam abaixo do peso normal. Foi calculado o IMC dos participantes e obteve-se que 56,4% estavam dentro do peso, 43,1% estavam acima e 0,5% abaixo do peso normal. Após análise estatística dos dados, foi observado que a o IMC quando associado com o grau de satisfação com o peso possuía resultado significativo, utilizando-se o teste Qui Quadrado, com $p < 0,0001$. De acordo com este estudo, a maior satisfação com o peso corporal pode estar relacionada com o Estado Nutricional, pois indivíduos eutróficos estavam mais satisfeitos com o peso (78,15%) e já os indivíduos que se encontravam acima do peso eram mais insatisfeitos (56,67%). Pode-se sugerir a importância do IMC como um fator determinante na satisfação com o peso corpóreo de praticantes de academia em Fortaleza.

15º Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição

AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM RESTAURANTES DA CIDADE DE CARUARU - PE

Nascimento; J. I. G¹; Tôrres; Z. S. Silva; J. S. L; Galvão; G.K.C
Faculdade do Vale do Ipojuca – FAVIP, Caruaru, Brasil.
¹ Autora apresentadora do trabalho/ Pôster.

O crescente consumo da alimentação fora do domicílio desperta questionamentos acerca da qualidade higiênico-sanitária das refeições servidas, uma vez que, a ingestão de alimentos contaminados ocasiona doenças transmitidas por alimentos em consumidores e prejuízos econômicos para os locais produtores destas refeições. A garantia da segurança dos alimentos produzidos é alcançada por meio das Boas Práticas de Fabricação que devem existir em todas as etapas produtivas do alimento. O presente estudo avaliou as condições higiênico-sanitárias em restaurantes comerciais na cidade de Caruaru-PE, considerando às exigências contidas na Resolução RDC nº 216/04- ANVISA. O estudo descritivo foi realizado através da aplicação de um *check-list* das boas práticas de fabricação adaptado da legislação vigente e dividido em cinco blocos de questões referentes à: instalações físicas; higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios; controle integrado de pragas e vetores urbanos; higienização do reservatório e higiene e saúde dos manipuladores. A avaliação geral dos restaurantes demonstrou índice médio de adequação de 74% de todos os quesitos avaliados. Além disso, observou-se em média 75% de adequação em relação à edificação e as instalações físicas. No quesito referente à higienização de equipamentos, móveis e utensílios, os restaurantes apresentaram valor médio de 70% de atendimento às exigências legais. Paralelamente, encontrou-se adequação de 100% em relação ao controle integrado de pragas e vetores urbanos, como também, em relação à higienização dos reservatórios de água. O menor índice de atendimento encontrado foi referente à higiene e saúde dos manipuladores, com valor médio de 33% de adequação. Os resultados apresentados evidenciam a situação sanitária dos estabelecimentos comerciais, sendo possível concluir que, os restaurantes avaliados apresentaram de forma geral condições higiênico-sanitárias satisfatórias considerando as boas práticas estipuladas pela legislação vigente, entretanto há a necessidade de ajustes dos itens referentes à higiene e saúde dos manipuladores, uma vez que, oferece risco à segurança dos alimentos pro-

duzidos e, conseqüentemente, risco à saúde do consumidor.

Palavras-chave: Boas práticas de fabricação; restaurantes; qualidade dos alimentos.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

AVALIAÇÃO DA ACEITABILIDADE DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DOS ALUNOS DE UMA INSTITUIÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL DE SÃO LUÍS - MA

Araújo, C. A.¹ Soares Filho, L. C.² Simões, P. A.³ Teixeira, E. F.⁴ Pinheiro, T. G. P.⁵
Nutricionista graduada pela Faculdade Santa Terezinha-CEST¹
Nutricionista da Secretaria de Estado da Saúde do Maranhão²
Nutricionista da Secretaria Municipal de Saúde de Rosário MA³
Nutricionista Especialista em Ciências da Saúde e Gestão da Saúde em Rotinas Hospitalares⁴
Nutricionista graduada pela Faculdade Santa Terezinha CEST⁵

Resumo - Objetivo: Verificar a aceitabilidade da alimentação escolar dos alunos de uma escola da rede municipal de São Luís – MA. **METODOLOGIA:** Estudo transversal, descritivo e observacional, com abordagem predominantemente quantitativa. A pesquisa foi realizada por meio de dados coletados em campo mediante a aplicação da ficha de escala hedônica sobre a aceitabilidade. A amostra foi escolhida por conveniência e composta por 94 alunos, com idades entre 6 a 15 anos. O Projeto deste estudo, foi submetido e posteriormente aprovado, pelo Comitê Científico (CoCi) da Faculdade Santa Terezinha (CEST). **RESULTADOS:** Houve a prevalência do sexo masculino (54,26%) sobre o feminino (45,74%). A faixa etária predominante (53,19%) foi entre 08 e 09 anos de idade. Com relação a análise da aceitabilidade do cardápio semanal, foram submetidas à opinião dos alunos as seguintes preparações: cachorro quente com suco de manga, vitamina de mamão com biscoito salgado, arroz de abóbora com carne cozida, arroz de abóbora com feijão e carne de soja e mingau de tapioca com biscoito doce. Destas preparações, a que apresentou maior índice de aceitação entre os pesquisados foi o cachorro quente com

o suco de manga com 84,04%, no entanto quando comparado com a preconização estabelecida pelo PNAE, que avalia a aceitabilidade das preparações, constatou-se que a preparação obteve aceitação inferior a 85%, o que não caracteriza uma “boa aceitação” de acordo com o PNAE, e a preparação que apresentou menor aceitabilidade foi o arroz de abóbora com carne cozida com (55,32%). CONCLUSÃO: Diante dos resultados entende-se que é de fundamental importância a análise dos cardápios visando uso e/ou a combinação adequada dos alimentos, e aplicação de testes de aceitabilidade para conhecer as preferências dos alunos. Portanto, a presença do nutricionista atuando na alimentação escolar torna-se imprescindível, pois o mesmo deve planejar e acompanhar o fornecimento da alimentação oferecida na escola.

Palavra-Chave: Alimentação escolar. Aceitabilidade.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

AVALIAÇÃO DA COBERTURA DO PROGRAMA NACIONAL DE SUPLEMENTAÇÃO DE VITAMINA A EM UMA UNIDADE DE SAÚDE DO SUL DA BAHIA

Silva, A.¹; Silva, J.²; Spier, A.²; Saito, V.²; Caires C. T.¹
1: Discente do Centro de Ensino Superior de Ilhéus, Ilhéus, BA, Brasil; 2: Docente do Centro de Ensino Superior de Ilhéus, Ilhéus, BA, Brasil;
Autor que apresentará : Caires C. T.
Tema Livre

A vitamina A é um nutriente essencial em diversos processos biológicos do corpo humano, e a sua deficiência é caracterizada como uma das carências nutricionais de grande interesse para saúde pública, visto que acomete no Brasil milhares de crianças menores de 5 anos. Na hipovitaminose A, o indivíduo torna-se suscetível ao desenvolvimento de problemas oculares que pode repercutir em cegueira noturna, além disso, a deficiência deste micronutriente se associa a elevadas taxas de morbimortalidade infantil por doenças infecciosas e diarreicas em todo território brasileiro, principalmente em regiões de baixo nível socioeconômico. Para erradicar essa deficiência nutricional, o Programa Nacional de Suplementação de Vitamina A (PNVITA), operacionaliza a distribuição da

suplementação profilática de doses maciças de vitamina A em áreas consideradas de risco, situadas no nordeste e sudeste brasileiro, abrangendo crianças menores de cinco anos de idade e puérperas no pós-parto imediato. Objetivo: conhecer a cobertura do Programa Nacional de Suplementação de Vitamina A e os fatores que a influenciam. Metodologia: trata-se de um estudo transversal analítico que envolveu 101 crianças adscritas em uma Unidade Básica de Saúde do Sul da Bahia, no qual foi possível avaliar por intermédio da aplicação de questionário aos seus responsáveis a regularidade da suplementação de vitamina A e se nos últimos seis meses o público infantil tinha sido alcançado pelo programa. Resultados: foi possível verificar a baixa cobertura do PNVITA, através da caderneta de vacinação da criança, onde 70,3% delas apresentaram irregularidade quanto à suplementação no último semestre, o que sugere o comprometimento da eficácia e eficiência da proposta devido à baixa cobertura do programa. A cobertura do programa não mostrou correlação de significância estatística com o sexo e faixa etária das crianças; escolaridade do responsável e renda familiar. O desconhecimento sobre a administração das cápsulas no público infantil mostrou significância estatística com a cobertura do programa ($X^2=13,05$ e $p < 0,000$) desse modo a falta de informações sobre o programa e de suas atribuições se estabelece como um fator de risco muito elevado para que a criança não receba a suplementação como prevê o programa. Outra variável que apresentou valor estatisticamente significativa com a baixa cobertura do programa se relaciona com a falta de cápsulas no serviço de saúde ($X^2=10,05$ e $p < 0,000$). Observou-se ainda que à medida que as crianças aumentam o ano de vida decai a regularidade da suplementação. Conclusão: foi possível verificar a baixa cobertura do PNVITA associada com o desconhecimento dos responsáveis acerca da administração da suplementação e falta de cápsulas na unidade de saúde. Os achados sugerem que as crianças não atendidas pelo programa apresentam maior risco de encontrar-se com reserva hepática diminuída de retinol comparada àquelas que estão suplementadas.

Palavras-chave: Deficiência de vitamina A; Crianças; Suplementação.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

AVALIAÇÃO DA HIPERTENSÃO ARTERIAL, DIABETES, SOBREPESO

E OBESIDADE EM SETE CIDADES DO INTERIOR DO ESTADO DE SÃO PAULO

CORREA, M.; VOLPINI-RAPINA, L.; SINGH, T.
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: O presente estudo teve como finalidade analisar a população de sete cidades do interior de São Paulo, em parceria com a UNIMED Catanduva, avaliando a prevalência de obesidade, sobrepeso, diabetes e hipertensão arterial em cidades do interior do Estado de São Paulo. Metodologia: Para a coleta dos dados foi necessário o participante preencher uma ficha com nome, idade e sexo e era questionado se a pessoa estava ou não em jejum. Em seguida ocorria a verificação da glicemia que foi realizada pela equipe de enfermagem. Após o participante verificava a pressão arterial e em seguida o peso e altura. Logo em seguida o participante era encaminhado a equipe de nutrição onde era orientado quando aos seus resultados e quando a necessidade ou não de mudanças na alimentação. Os dados eram anotados em duas vias, sendo uma arquivada pela empresa e outra entregue ao participante. Foram utilizados para verificação do IMC, balança marca Wiso modelo W-801 e estadiômetro marca Sanny. Para a verificação da glicemia foram utilizadas luvas, algodão, agulha, fita marca Breeze 2 e aparelho de verificação de glicemia marca Breeze da empresa Bayer. Para aferição da pressão arterial foi utilizado aparelho marca Bic. Os dados obtidos foram submetidos à análise de variância (ANOVA) e teste de diferença de médias (Teste de Tukey), sendo que as diferenças serão consideradas significativas para valores de $p \leq 0,05$. Será também realizada a análise de correlação entre os atributos para cada tipo de produto, sendo considerada correlação forte quando o coeficiente de correlação de Pearson estiver acima de 0,7 ou abaixo de -0,7 ($p \leq 0,05$). O programa utilizado será o PASW *Estatistics* 18 (SPSS Inc.). As médias para cada atributo serão representadas na forma de gráfico de colunas, utilizando-se o programa Microsoft Excel 2007. O presente projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Medicina de Catanduva com o parecer de número: 540.219 no dia 25/02/2014. Resultados: Os dados mostram que há realmente um aumento do número de pessoas com excesso de peso, sendo este superior a 50% assim como demonstra a pesquisa reali-

zada pelo Ministério da Saúde (Vigitel, 2012). Não houve correlação forte e positiva em relação ao aumento de peso e alteração de glicemia ou pressão arterial. Conclusão: Foi possível concluir que há sim um aumento do número de pessoas com excesso de peso, porém nem sempre esse excesso de peso esta relacionado com o aumento da pressão arterial e da glicemia, nos mostrando que pessoas com eutrofia também devem dar uma grande atenção a essas patologias pois as mesmas ocorrem em toda a população pois é fortemente relacionada com a hereditariedade e com a má alimentação.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

AVALIAÇÃO DA SATISFAÇÃO DE USUÁRIOS DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO EM UM HOSPITAL PÚBLICO DE CARUARU-PE

Nascimento; J. I. G¹; Silva; L. C. Lucena; M. P.
Faculdade do Vale do Ipojuca – FAVIP, Caruaru, Brasil.
¹ Autora apresentadora do trabalho/ Pôster.

Introdução: A qualidade no atendimento e a satisfação dos usuários de uma Unidade de Alimentação e Nutrição são fundamentais para o adequado funcionamento deste serviço. Objetivo: determinar os índices de satisfação dos comensais, em relação à organização e limpeza do refeitório, atendimento prestado pelos funcionários da UAN (Unidade de Alimentação e Nutrição) e cardápio. Métodos: Para desenvolver o estudo foi realizada uma pesquisa descritiva, utilizando o instrumento de coleta de dados disponibilizado pela própria UAN, sendo um questionário composto por perguntas abertas e perguntas fechadas, apresentando espaço para os comentários dos avaliados. A pesquisa foi realizada no período de 15 dias durante o horário de distribuição do almoço, sendo interrogados acompanhantes e colaboradores da unidade hospitalar. Resultados: Do total de 158 comensais que participaram da pesquisa, 28% dos participantes apresentaram sugestões para os itens questionados sobre o serviço, 57% dos participantes elogiaram o serviço prestado pelos funcionários, a qualidade dos alimentos e o sabor, enquanto que, 16% dos comensais realizaram reclamações relacionadas a limpeza do refeitório, diversidade do cardápio, porcionamento das refeições, e atendimento na rampa de distribuição. Após a realização da pesquisa os resul-

tados evidenciaram a importância da empresa conhecer a opinião dos comensais, e disponibilizar canal de comunicação para ouvir sugestões e possíveis reclamações. Os índices de satisfação encontrados demonstram o planejamento realizado pelo serviço de alimentação para oferecer alimentação de qualidade e inovar nas preparações. No final da pesquisa todas as sugestões e reclamações foram avaliadas pela coordenadora da nutrição e as alterações e mudanças necessárias foram realizadas, evidenciando o comprometimento com a satisfação dos comensais e com a qualidade dos serviços prestados.

Palavras-chaves: Serviços de alimentação, satisfação do consumidor, qualidade dos alimentos

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO NO MUNICÍPIO DE COARI-AM

Silva, TC; Eliana, KQS. Coari- AM, Brasil

As UPR (Unidade Produtora de Refeições) tem por objetivo fornecer refeições equilibradas nutricionalmente e com condições higiênico-sanitárias satisfatórias. Para isto, esta deve atender às exigências da legislação que vai desde o ambiente físico às condições de higiene do manipulador. Nesse contexto, este estudo objetivou avaliar segundo check-list baseado na Resolução RDC 275 e avaliação pelo método AQNS (Avaliação da Qualidade Nutricional e Sensorial) o nível de conformidades apresentadas pelo estabelecimento, segundo as normas propostas pelas Boas Práticas de Fabricação. Tratou-se de um estudo observacional descritivo, realizado numa UPR de um Restaurante Universitário localizado no município de Coari-Am. A unidade fornecia em média 650 refeições diárias, sendo distribuída entre jejum, almoço e jantar. Através do check-list baseado na Resolução RDC 275 avaliou-se as condições higiênico-sanitárias e pelo método AQNS avaliou-se a qualidade nutricional e sensorial da carne oferecida em um determinado dia da semana. Os resultados mostraram que através pelo método AQNS a unidade atendia adequada temperatura durante todo o processo produtivo e distribuição, apesar da mesma não realizar o controle segundo o binômio tempo/temperatura preconizado pela legislação. Em relação à RDC 275, o

restaurante classificou-se no Grupo II, atendendo 64% de itens em conformidade. Portanto, faz-se necessário a correção das falhas existentes tanto na estrutura física, quanto no controle de qualidade, para que assim as refeições produzidas ofereça mais qualidade aos seus comensais.

Referências:

1. Proença RPC, Sousa AA, Veiros BM, Hering B. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. Florianópolis: Ed. Da UFSC; 2008.

2. BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de alimentos e a Lista de Verificação de Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de alimentos. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 23 out. 2003. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br>>. Acesso em: 12 jan. 2012.

3. Evangelista EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimento. 2ª Edição, Rio de Janeiro: Atheneu, 1994.

4. Texeira S, Milet Z, Carvalho J, Biscontini TM. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição 2007. São Paulo: Editora Atheneu; 2007.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

AVALIAÇÃO DE TENDÊNCIA ALIMENTAR E APLICAÇÃO DE CAMPANHA EDUCATIVA EM CRIANÇAS EM IDADE ESCOLAR

SORRENTINO, E.; TOSCANO, R.

Centro Universitário São Camilo, São Paulo - Brasil
Apresentação Elizabeth Sorrentino. Tema Livre.

Objetivo: Avaliar a intenção de consumo de crianças do curso fundamental, frequentadoras de uma UAN escolar, em relação ao prato feijão e elaborar programa de intervenção a fim de promover bons hábitos alimentares em relação ao prato, observando os resultados pós-intervenção. **MÉTODOS:** Foi realizado, no período de agosto e setembro de 2013, um estudo observacional, transversal, com coleta de dados primários de caráter intervencionista envolvendo 191 crianças de ambos os sexos, com idades entre 8 e 10 anos, das 3ªs e 4ªs séries do curso fundamental frequentadoras de uma UAN escolar na cidade de São

Paulo. A primeira fase consistiu de diagnóstico a partir da observação durante 5 dias da aceitação do prato; na segunda fase idealizou-se os materiais para intervenção com conteúdo técnico-científico acessível a capacidade de assimilação da população escolhida, utilizando-se metodologias lúdicas e dinâmicas; a terceira fase compreendeu a intervenção propriamente dita, realizada em seis salas de aula separadamente, durante 5 dias; na quarta e última fase houve novo acompanhamento do almoço dos alunos com foco na escolha ou recusa do prato feijão e aferição dos resultados. Os dados coletados antes e pós-intervenção foram apresentados por meio de gráficos e a partir da análise destes avaliou-se a possível mudança de consumo em relação ao prato. **RESULTADOS:** Os percentuais de rejeição entre os alunos das 3^{as} séries ficaram entre 38,7% à 60%, numa média de 50% e entre 27% e 49,5% com média de 37% para os das 4^{as} séries. Após a intervenção em classe, com recursos audiovisuais e atividades práticas, apurou-se diminuição de rejeição ao prato feijão tanto pelos alunos das 3^{as} quanto das 4^{as}, com 29% a 44% (média de 40%) e 27 a 29% (média de 28%) respectivamente. **CONCLUSÃO:** o programa de intervenção elaborado, apesar de curta duração, pode promover bons hábitos alimentares em relação ao prato feijão, melhorando seu consumo entre as crianças das 3^{as} e 4^{as} séries de uma UAN escolar, comprovando sua eficácia e recomendando sua aplicação.

Palavras-chave: Escolar. Hábitos alimentares. Educação nutricional.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

AVALIAÇÃO DE MICRO-ORGANISMOS MESÓFILOS EM PLACAS DE CORTE APÓS DIFERENTES MÉTODOS DE HIGIENIZAÇÃO

Barros, C., Strasburg, V., Teixeira, L.
Unidade Produtora de Refeições, Porto Alegre -Brasil
Apresentador: Cintia Barros Meneses – Pôster

Objetivo: Avaliar, por meio de testes laboratoriais, os efeitos dos métodos de higienização sobre as bactérias Mesófilas Aeróbias (MA) em placas de polietileno utilizadas no processamento de alimentos que não passam por cocção em uma Unidade Produtora de Refeições (UPR) na cidade de Porto Alegre/RS. **METODOLOGIA:** Foram

utilizadas 6 placas de corte sendo três delas adquiridas novas (grupo 1) e outras três com mais de um ano de uso (grupo 2). As placas foram pareadas para a realização da avaliação dos três processos distintos de higienização, sendo que o procedimento de limpeza com água e detergente neutro foi comum a todas. O processo 1 ficou caracterizado pela etapa da lavagem manual mecânica com esponja dupla face com água e detergente neutro concentrado, com diluição de 5% a 10%. No processo 2 as placas tiveram o acréscimo de etapa que consistiu na imersão por 15 minutos em solução clorada, com teor de cloro ativo a 2% diluído a 200ppm. E no processo 3, após a lavagem manual as placas foram colocadas em máquina de lavar ocorrendo à lavagem à 60°C e o enxágue à 90°C por um minuto. Após a realização de cada um dos processos, as placas foram encaminhadas para laboratório para a realização dos testes de plaqueamento em superfície direta para verificar a contagem de colônias de bactérias mesófilas aeróbias. **RESULTADOS:** O procedimento de higienização com o hipoclorito de sódio foi o método que apresentou os melhores resultados sobre a contagem das mesófilas aeróbias sobre as placas de polietileno do grupo 1. Nas placas do grupo 2 nenhum dos processos realizados contribuiu para a diminuição da contagem das MA. **CONCLUSÕES:** Ficou evidenciado que o estado de conservação interferiu sobre os resultados da contagem de MA nos processos de higienização das superfícies das placas de polietileno.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

AVALIAÇÃO IN VITRO DA CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DE DIFERENTES PREPAROS COMERCIAIS DE ILEX PARAGUARIENSIS.

Silva, L. X.; Pradela, J. M.; Tirapeli, K. G.; Pereira, C. S.; Pereira, A. A. F.; Neto, A. H. C.; Nakamune, A. C. M. S.
Universidade Estadual Julio de Mesquita Filho – UNESP – Araçatuba/SP – Brasil.
Pôster. Apresentador: Lilian Xavier da Silva.

Resumo: Devido ao elevado consumo da erva mate (*Ilex paraguariensis*) e da sua importante ação antioxidante, e ao fato da forma de preparo interferir na disponibilização de bioativos, este trabalho teve por objetivo avaliar diferentes formas comerciais da erva tostada para o pre-

paro de chá e a possibilidade de seu uso para reduzir o estresse oxidativo *in vitro*. Foi utilizado o chá mate a granel, na forma solúvel, em sachê e retirada do sachê. Todas as formas foram obtidas em supermercado local (Leão Jr., Curitiba-PR, Brasil) e um único lote foi testado para cada forma de preparo. Para análise de polifenóis totais foi utilizado o método de Folin-Ciocalteu, como descrito por Tagaet *al.* (1984); para determinar a capacidade antioxidante total foi utilizado o método FRAP (*Ferric Reducing Antioxidant Power*) baseado na capacidade de redução do complexo férrico tripiridiltriázina (Fe^{3+} -TPTZ) à forma de Fe^{2+} , em meio ácido. A capacidade de neutralizar H_2O_2 (Yen, Chen, 1995) foi investigada em diferentes concentrações (5 mg/mL, 10 mg/mL, 20 mg/mL, 50 mg/mL, 100 mg/mL, 150 mg/mL, 200 mg/mL, 250 mg/mL, 300mg/mL). Os chás foram preparados com água deionizada na temperatura de 80°C e concentração inicial de 0,2 g/100mL de água. Todas as análises foram feitas em duplicata e repetidas ao menos uma vez. Os dados foram comparados através da média \pm erro padrão. Constatou-se que a quantidade de polifenóis totais em mg/g de chá foi maior no mate solúvel (erro padrão= 0,0310) sendo seguido pelo chá no sachê (erro padrão= 0,0057), chá a granel (erro padrão= 0,0150) e pelo chá fora do sachê (erro padrão= 0,0230). O chá solúvel tem uma maior capacidade antioxidante (método FRAP). O mate tem uma capacidade de neutralizar H_2O_2 que se mantém em todas as amostras mesmo com o aumento da concentração até os 300 μ g de mate testados, mas o chá solúvel (Absorbância: 1,176; % H_2O_2 : 204,17) e o no sachê (Absorbância: 1,356; % H_2O_2 : 235,42) na concentração de 50 μ g, apresentaram a capacidade antioxidante mais elevada. Pôde-se concluir que as formas comerciais do chá mate, solúvel e em sachê apresentam maior efeito antioxidante *in vitro* e que o chá mate em sachê apresenta maior biodisponibilidade para reduzir espécies reativas de oxigênio, embora sua quantidade de polifenóis total seja inferior a da forma solúvel.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

AVALIAÇÃO DO CONHECIMENTO DE CONSUMIDORES SOBRE OS RISCOS À SAÚDE RELACIONADOS AO AÇAÍ

TAVARES MARTINS, R.; FARIA DOS SANTOS, G.
Universidade Federal do Amazonas – UFAM. Instituto de Saúde e Biotecnologia – ISB Coari. Curso de Nutrição.

Coari, Amazonas, Brasil.

Apresentadora: FARIA DOS SANTOS, G. (pôster)

O açaí é muito manipulado ao longo da cadeia produtiva da polpa, o que propicia a presença de uma alta carga de micro-organismos, que é um dos fatores responsáveis pela sua deterioração. Estudos mostraram a contaminação do açaí por micro-organismos relacionados com intoxicações alimentares, como *Staphylococcus aureus*, coliformes totais e fecais, leveduras e bolores. Nos últimos anos, o açaí vem sendo apontado como uma forma de transmissão oral da Doença de Chagas Aguda. Diante do exposto, este trabalho objetivou analisar o conhecimento de consumidores do Município de Coari (AM) sobre os riscos à saúde provenientes do consumo de açaí. O estudo foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade Federal do Amazonas (Parecer: 46504 / CAAE: 02419312.8.0000.5020). Foram entrevistados consumidores adultos, com 18 anos ou mais, de ambos os sexos, na área urbana do Município de Coari-AM. Eles foram abordados aleatoriamente em locais com alta concentração populacional (feira livre e universidade). A amostra foi composta por 200 consumidores, sendo 100 do sexo feminino e 100 do sexo masculino com a finalidade de verificar eventuais diferenças no conhecimento entre os gêneros. O instrumento de avaliação foi um questionário, dividido em três partes: a primeira com questões abordando os níveis de riscos à saúde atribuídos pelo consumidor de açaí, a segunda contendo uma escala de conhecimento sobre os riscos à saúde relacionados ao consumo de açaí, a terceira parte, com questões referentes à caracterização socioeconômica e demográfica dos entrevistados. Para avaliação do nível de riscos à saúde relacionados ao consumo de açaí, os consumidores responderam uma questão: “Na sua opinião, quais os principais riscos à saúde relacionados ao consumo de açaí?” A pergunta era aberta e para melhor compreender as respostas, categorizou-se as respostas em cinco grupos: doenças, mal estar, contaminação, não sei, não tem risco. A escala de conhecimento foi composta por cinco perguntas: 1) Depois de batido, quanto tempo dura o açaí na geladeira para que garanta os benefícios à saúde e não cause riscos à saúde? 2) O que você acha que pode contaminar o açaí? 3) O açaí contaminado com bactérias do grupo coliformes teve contato com que tipo de material? 4) Nos últimos anos, o açaí tem sido considerado um veículo de transmissão da Doença de Chagas. Qual o causador dessa doença? 5) O que você acha que pode ser feito para que o açaí não cause riscos à saúde? Antes de iniciar a entrevista, os respondentes foram convidados a ler um termo de consentimento livre e

esclarecido e caso concordassem em participar, o termo era assinado e então se iniciava a aplicação do questionário, e uma via do termo de consentimento era entregue ao entrevistado com os dados da pesquisa e contato do pesquisador. Os dados coletados foram tabulados e analisados no programa Microsoft Excel 2007, por meio de estatística descritiva básica. Em relação aos resultados sociodemográficos dos entrevistados, cerca de 35,5% dos consumidores possuía ensino superior incompleto, 20,5% ensino médio completo e 16,5% ensino superior completo. A maioria (43,5%) dos entrevistados recebia de 5 a 10 salários mínimos. A idade média dos sujeitos foi de 30 anos. Aproximadamente 59% da população estudada possuía até 4 pessoas na residência. Como resultados da avaliação do nível de riscos do consumo de açaí atribuídos pelos consumidores, na sua maioria, foram relacionados com doenças, mal estar e contaminação. Mas, indivíduos também afirmaram que não haver riscos relacionados ao consumo do açaí. O presente estudo demonstrou que o sexo feminino possui maior conhecimento sobre os riscos à saúde relacionados ao consumo de açaí quando comparado ao sexo masculino na maioria das questões. Contudo, os resultados deste estudo causam certa preocupação, pois mais de 50% dos entrevistados possuía nível superior completo ou incompleto. Cerca de 43,5% dos entrevistados dizia não saber que a contaminação de um alimento pelo grupo de bactérias coliformes teve contato com fezes humanas ou de animais. Quase metade dos entrevistados (49,5%) dizia desconhecer o causador da Doença de Chagas. Assim, recomenda-se realizar ações educativas direcionadas aos consumidores acerca de boas práticas de manipulação e fabricação do açaí, além de esclarecer sobre as doenças transmitidas por alimentos (DTA), inclusive aquelas relacionadas ao açaí.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE IDOSOS PARTICIPANTES DE UM GRUPO DE TERCEIRA IDADE, NO MUNICÍPIO DE BELÉM/PA

FREITAS, R.; MESQUITA, S.; QUARESMA, S.; SOUZA, T.; NASCIMENTO, V.; LIMA, W¹; OLIVEIRA, I².
ESCOLA SUPERIOR DA AMAZÔNIA-ESAMAZ
(BELEM/PA/BRASIL)

¹ Discentes do Curso de Graduação em Nutrição da

ESAMAZ

² Docente da Escola Superior da Amazônia - ESAMAZ, Universidade Federal do Pará - UFPA e Faculdade Maurício de Nassau.

AUTORA: Susana Pinheiro Mesquita

Com o aumento da expectativa de vida do idoso, alguns fatores importantes devem ser avaliados, a adoção de hábitos alimentares saudáveis e a prática de atividade física. Para este público, esses fatores são determinantes para a qualidade de vida. OBJETIVO: Avaliar o estado nutricional dos idosos através de dados antropométricos, buscando relacionar a atividade física com a qualidade de vida para assim promover à saúde. METODOLOGIA: estudo descritivo transversal realizado com 31 idosos na faixa etária de 60 a 79 anos, de ambos os sexos, que aceitaram participar da pesquisa e assinaram o TCLE segundo as normas da Resolução 196/96 do CNS, através da avaliação antropométrica (Peso, Altura, Índice de Massa Corporal - IMC e Circunferência de Cintura-CC) e para incentivo a realização de uma caminhada com os idosos no Parque do Utinga no município de Belém/PA. RESULTADOS: Dos 31 idosos avaliados, 90,3% é do sexo feminino ($n=28$) e 9,7% do sexo masculino ($n=3$). Em relação ao IMC, todos os homens 9,7% ($n=3$) estavam obesos; já as mulheres 9,7% ($n=3$) estavam desnutridas, 19,3% ($n=6$) estavam eutróficas e 61,3% ($n=19$) estavam obesas. Quanto aos riscos de doenças cardiovasculares, todos os homens 9,6% ($n=3$) apresentaram riscos elevados; já em relação às mulheres 32,3% ($n=10$) apresentavam risco elevado e 32,3% ($n=10$) moderado para doenças cardiovasculares e 25,8% ($n=8$) não apresentavam riscos cardiovasculares. CONCLUSÃO: O estudo sobre a qualidade de vida da população idosa vem crescendo e, mediante esse fator, o trabalho realizado é de extrema importância, pois o bem estar e a qualidade de vida do idoso está relacionado, entre vários fatores, com a adoção de hábitos alimentares saudáveis e a prática de atividade física, pois através deles pode-se obter a melhora do estado nutricional, podendo retardar o surgimento de patologias relacionadas ao excesso de peso. Logo, é de extrema importância o papel do profissional nutricionista no que diz respeito à alimentação saudável, pois é ele que pode colaborar para uma alimentação de qualidade.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

AVALIAÇÃO DO GRAU DE ACEITAÇÃO DE DIETAS LIVRES HOSPITALARES

VIEIRA, P.M.; CONSOLATI, L.D.; UEB, F.V.; LUZ, S.A.B.; ALVES, L.; TREVISAN, M.C.
Universidade Federal do Triângulo Mineiro (UFTM), Uberaba, Brasil.

Apresentador: VIEIRA, P.M.

Forma de apresentação: pôster.

Objetivo: Avaliar a aceitação de dietas livres em hospital público o município de Sertãozinho/ SP. Metodologia: Estudo com 31 pacientes, de ambos os sexos, maiores de 18 anos, provenientes do Sistema Único de Saúde, com tempo de internação superior a sete dias e prescrição de dieta livre. Foram verificadas as informações socioeconômicas e de saúde dos pacientes, alguns fatores responsáveis por interferir na aceitação das refeições e avaliada as características sensoriais das dietas livres através de escala hedônica de cinco pontos. Resultados: Do total de pacientes, 51,6% eram mulheres e 48,4% homens, com média de idade de $47,2 \pm 13,4$ anos. Destes, 25,8% encontravam-se internados na enfermaria de Clínica Médica, 32,2% na Cirúrgica, 12,9% na Maternidade e 29,0% na Ortopedia. A aceitação da dieta livre foi considerada de boa a ótima em relação a todas as características sensoriais avaliadas. O sabor e a temperatura apresentaram o maior grau de aceitação entre os pacientes, 93,54% e 90,32%, respectivamente, em contrapartida a aparência e o aroma foram os fatores que mais contribuíram negativamente para a aceitação das dietas livres avaliadas, com 3,22% de avaliação ruim para aroma, e 9,67% e 6,45% de avaliação regular, para aparência e aroma, respectivamente. O ambiente hospitalar e a quantidade de alimentos foram os fatores que apresentaram o menor grau de satisfação pelos pacientes, sendo que 22,58% dos indivíduos encontravam-se insatisfeitos com o ambiente hospitalar e 16,12% mais ou menos satisfeitos com a quantidade de alimentos, já que os mesmos a consideraram exagerada. A partir da análise dos dados, pode-se observar que as características socioeconômicas e de saúde, e os fatores ambientais e de planejamento de cardápios não foram responsáveis por interferir na aceitação das dietas ($p > 0,05$). Conclusões: Os pacientes avaliaram de forma positiva as dietas livres hospitalares, pois as refeições foram bem aceitas e estavam satisfeitos com os fatores ambientais e de planejamento de cardápios, provavelmente devido à presença da hotelaria hospitalar.

Palavras-chave: Internação. Dieta Livre. Aceitação. Pesquisa aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa

da UFTM (protocolo nº 2436).

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

AVALIAÇÃO DO RISCO NUTRICIONAL PELA TRIAGEM NRS 2002 DOS PACIENTES INTERNADOS NO HOSPITAL UNIVERSITÁRIO (HU) DA UFGD/ DOURADOS-MS

VICENTINI, A.P.; MARIN, M.A.; MARQUES, V.C.; SIMONELLI, C.G.; ROSA, R.M.C.; SOUZA, MCC.
Faculdade de Ciências da Saúde, Hospital Universitário, Universidade Federal da Grande Dourados – FCS/HU/ UFGD – Dourados/MS.

Michelly Andressa Marin – apresentadora do trabalho em forma de tema livre

Objetivou-se relacionar a classificação do índice de massa corporal (IMC) com o risco nutricional pela NRS-2002 dos pacientes internados no HU/UFGD, o trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UFGD com nº parecer 613.361, os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Os dados foram coletados da triagem nutricional NRS 2002 realizada em todos os pacientes no máximo 72 horas da internação, a qual compreende os parâmetros antropométricos: peso, estatura, IMC. O peso e a altura foram aferidos conforme técnica descrita pelo SISVAN, (2011). Pacientes acamados foi utilizado o método indireto de estimativa para o peso (fórmula Chumlea, 1988) e altura (recumbente, hemienvergadura do braço ou fórmula de Chumlea, 1985), conforme técnicas descritas por Rosa, (2008) e Tirapegui, (2009). Para a classificação do IMC (kg/m^2): baixo peso $\leq 18,4$ e $\leq 22,9$, eutrófico 18,5 a 24,5 e 23 a 27,9, sobrepeso/obesidade ≥ 25 e ≥ 28 para adultos (OMS, 2004) e idosos (OPAS, 2002,2003). Para a determinação do risco nutricional, a gravidade da doença associada à baixa ingestão alimentar e/ou perda de peso acentuada, classificou-se em escore 0 (sem risco), escore 1 risco leve, 2 moderado e ≥ 3 grave (com risco). Para a análise estatística foi aplicado o qui-quadrado ou teste exato de Fischer adotou-se como nível de significância 5%. Foram avaliados 454 pacientes do HU/UFGD no período de janeiro a julho de 2014 com idade média de $52,9 \pm 17,8$ anos, internados nos postos 2, 3 e 4 que compreende pacientes cirúrgicos, clínica médica e psiquiátricos/doenças infectocontagiosas, a maioria de

adultos (62,11%) e do gênero feminino (65,24%). Na análise do risco nutricional dos 454 pacientes avaliados 28,2% apresentavam risco grave (escore ≥ 3), 22% adultos e 38,4% idosos. Foi observado que nos postos 3 e 4 a maioria dos pacientes apresentava-se com risco nutricional, sendo que os idosos apresentavam maior percentual 65,4% que os adultos 47,5% ($p < 0,001$). Em relação ao IMC cerca de 1/3 dos idosos apresentavam baixo peso e a maioria dos adultos sobrepeso/obesidade ($p < 0,001$). Na relação entre risco nutricional e a classificação pelo IMC foi observado diferença entre os pacientes que apresentavam risco nutricional com percentual maior de baixo peso 31,3% e sem risco nutricional com percentual maior 57,7% de sobrepeso/obesidade ($p < 0,001$). No entanto, ressalta-se que quase 1/3 dos pacientes com risco nutricional apresentavam sobrepeso/obesidade. Resultados semelhantes a este estudo foram observados por Prieto *et al.*, (2006) dos 136 pacientes adultos avaliados 47% encontraram-se com excesso de peso. Em relação ao risco nutricional, Jansen *et al.*, (2013) avaliaram 495 pacientes destes 46,6% dos adultos e 54,2% dos idosos apresentaram risco nutricional. Ao relacionarmos o risco nutricional com o IMC Pinto e Leandro-Merhi (2013) verificaram prevalência de risco nutricional entre idosos, no entanto, ao analisarem a população geral apenas 6,25% apresentou baixo peso. Concluiu-se que cerca de um terço dos pacientes apresentavam risco nutricional grave e a maioria era de mulheres e adultos. O maior percentual de risco nutricional foi observado principalmente em idosos e nos pacientes internados nos postos de clínica médica e psiquiátricos/doenças infectocontagiosas. A maior parte dos adultos apresentavam sobrepeso/obesidade e um terço dos idosos baixo peso. Houve prevalência tanto de baixo peso quanto de sobrepeso/obesidade ao associarmos o risco nutricional com o IMC. A avaliação nutricional individualizada aos pacientes em risco nutricional auxilia para na intervenção nutricional satisfatória melhorando a qualidade de vida, previne a instalação da desnutrição e melhora o prognóstico do paciente hospitalizado.

Referências:

JANSEN, A. K.; SILVEIRA, A. L. M.; OLIVEIRA, M. A. B.; PIMENTA, A. M. Desfecho terapêutico de pacientes em risco nutricional admitidos em um Hospital Universitário. Revista Mineira de Enfermagem. Belo Horizonte MG, v.17, n.3, jul./set., p.651-657, 2013.

PRIETO, D. B.; LEANDRO-MERHI, V. A.; MÔNACO, D. V.; LAZARINI, A. L. G. Intervenção nutricional de rotina em pacientes de um hospital privado. Revista Brasileira de Nutrição Clínica. Campinas-SP, v.21, n.3, jul./set., p.181-187, 2006.

Palavras-chave: rastreamento nutricional, IMC, desnutrição.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE SALGADOS COM RECHEIO DE FRANGO COMERCIALIZADOS EM ILHÉUS-BAHIA

Assis, D¹; Pinheiro, B²; Saito, V. Magnavita, A. Simas, L.C. 1: Discente do Centro de Ensino Superior de Ilhéus, Ilhéus, BA, Brasil; 2: Docente do Centro de Ensino Superior de Ilhéus, Ilhéus, BA, Brasil; Autora que apresentará: Luciana Simas

Introdução: Nos últimos anos o comércio de lanchonetes vem aumentando progressivamente em razão das mudanças sócio econômicas que levam as pessoas a optar por uma alimentação mais rápida, prática e de baixo custo. Entretanto, esse tipo de comércio favorece o risco à saúde da população devido às condições inadequadas no preparo dos alimentos nesses estabelecimentos, uma vez que a maior parte destes se encontra em precárias instalações, já que no local de preparo há carência de conhecimento das técnicas de boas práticas de manipulação por parte dos comerciantes. Objetivo: O presente trabalho visou analisar a incidência de contaminação microbiológica em salgados com recheio de frango comercializados na Região Centro e Sul do Município de Ilhéus-Ba, Metodologia: Foram coletadas, nos períodos de janeiro à março de 2014, em quatro lanchonetes diferentes, amostras de dois tipos de salgados, sendo quatro de coxinha e quatro de bauru. As amostras foram analisadas, segundo metodologia descrita no Bacteriological Analytical Manual (BAM) da Food na Drug Administration (FDA), quanto à presença de coliformes totais e termotolerantes, pelo método do número mais provável, além da contagem de bolores e leveduras. Os valores obtidos foram comparados com aqueles estabelecidos pela legislação. Resultados: A contagem de coliformes termotolerantes nos estabelecimentos do centro variou entre < 3 NMP/g e 9,3 NMP/g, de forma que 100% das amostras estavam dentro dos valores exigidos pela RDC n°12 de 02 de janeiro de 2001 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Com relação às amostras coletadas na região Sul, em todas houve ausência de coliformes termotolerantes, de forma que também se encontravam dentro dos valores exigidos pela

legislação. O resultado demonstra que foram satisfatórias as condições higiênicas sanitárias na produção e manipulação dos salgados em ambas as regiões. Com relação à contagem de bolores e leveduras, observou-se que 75% das amostras coletadas em lanchonetes da região central apresentavam valores acima de 10^3 (valor adotado como referência), enquanto que, na região Sul, o percentual de não conformidade foi igual a 25%. Os percentuais de contaminação por bolores e leveduras podem refletir alta contaminação das matérias-primas utilizadas na produção dos salgados ou deficiência no processo de estocagem e armazenamento, de forma que, talvez as estufas nas quais os salgados se encontravam não oferecessem temperatura adequada para sua conservação. Conclusão: Apesar da taxa de crescimento de bolores e leveduras observadas nas amostras, conclui-se que 100% das amostras estão dentro dos valores preconizados pela legislação, uma vez que a contagem de bolores e leveduras não é exigida pela RDC nº12 de 02 de janeiro de 2001 da ANVISA. Ressalta-se, no entanto, que tais resultados apontam para necessidade de otimização principalmente no processo de armazenamento dos alimentos em tais estabelecimentos.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE SUCO DE LARANJA COMERCIALIZADOS NA REGIÃO SUL DE ILHÉUS-BA

Lima, R.¹; Pinheiro, B²; Magnavita², A.; Saito², V.; Santos, J.¹
1: Discente do Centro de Ensino Superior de Ilhéus, Ilhéus, BA, Brasil; 2: Docente do Centro de Ensino Superior de Ilhéus, Ilhéus, BA, Brasil;
Tema livre
Autor que apresentará: Juliana Santos Reis

Introdução: Por conta das mudanças socioeconômicas ocorridas ao longo do tempo, vem crescendo consideravelmente a prática de alimentação em vias públicas, atendendo uma grande parte da população que necessita de refeições rápidas e de baixo custo. Sucos de laranja são exemplos de alimentos amplamente consumidos em vias públicas, devido ao sabor agradável, além de suas propriedades nutritivas. No entanto esse tipo de comércio pode trazer riscos à saúde da população em razão da falta de conhecimento dos comerciantes quanto à correta manipulação e armazenamento desses alimentos, o que pode levar

a uma contaminação microbiológica. Objetivo: O objetivo do trabalho foi avaliar a qualidade microbiológica de sucos de laranja comercializados em pequenas lanchonetes localizadas na região Sul do município de Ilhéus. Metodologia: Foram coletadas, em duplicatas, amostras provenientes de oito lanchonetes, as quais foram analisadas quanto à contagem de coliformes totais e termotolerantes, além da contagem de bolores e leveduras. As análises foram realizadas segundo metodologia descrita no Bacteriological Analytical Manual (BAM) da Food and Drug Administration (FDA). Em cada ponto de coleta foram realizadas observações segundo a RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004, com o intuito de verificar a utilização das boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos. Foram observados aspectos relacionados à limpeza do ambiente, utensílios e comportamento dos manipuladores. Resultados: Verificou-se a presença de coliformes totais em 50% das amostras com valores variando entre 4NMP/g e >1100NMP/g. A RDC nº12 de 02 de janeiro de 2001 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) não estabelece um valor de referência para esse tipo de contaminação, ainda que esse tipo de bactéria seja um indicador utilizado por diversos autores na avaliação da qualidade na produção de diversos alimentos. Com relação aos coliformes termotolerantes, observou-se que 37,5% das amostras analisadas apresentaram contagem de coliformes termotolerantes acima do valor permitido pela legislação (10^2 NMP/ml), sugerindo condições higiênicas-sanitárias insatisfatórias e classificando tais amostras como impróprias para o consumo. Quanto à contagem de bolores e leveduras, constatou-se que 75% das amostras apresentaram altas contagens (acima de 10^4 UFC/mL), sugerindo más condições de higienização dos equipamentos e armazenamento da matéria prima. Vale ressaltar que o fato de as amostras de suco de laranja apresentarem maior contaminação por bolores e leveduras, em comparação com o grupo dos coliformes, pode ser devido ao fato de tais microrganismos (fungos) apresentarem maior resistência ao meio ácido encontrado no suco em comparação com as bactérias. Com relação às observações do ambiente, embora o lixo estivesse adequadamente acondicionado (lixeiras com tampa e pedal) e as bancadas de trabalho, aparentemente limpas em 100% dos locais de coleta, outros fatores observados nos locais de coleta, como a não lavagem das frutas e utensílios utilizados no preparo do suco e a lavagem das mãos dos manipuladores realizada apenas com água corrente, podem ter contribuído para o índice de contaminação detectado. Conclusão: Diante de tais resultados, conclui-se que é de extrema importância que haja uma maior fiscalização em relação à produção e

manipulação desses alimentos, bem como a realização de treinamentos que capacitem os manipuladores no uso das boas práticas com objetivo de melhorar a qualidade do suco de laranja comercializado, evitando assim, consequências que trarão riscos à saúde do consumidor.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

AValiação Nutricional de Pacientes Vivendo Com HIV/AIDS

Simonelli C.G; Silva R. C; Marin M.A; Wengrat J; Marques V. C.

Faculdade Integrado de Campo Mourão. Campo Mourão, Pr, Brasil.

Pôster. Apresentador: Caio Gustavo Simonelli

Objetivo: traçar um paralelo entre o consumo alimentar de macro, micronutrientes e energia e a composição corpórea de pacientes vivendo com HIV/AIDS sob TARV. Metodologia: A realização do trabalho de campo ocorreu de julho a setembro de 2013. A população foi atendida no Ambulatório de Infectologia da Secretária Municipal de Saúde, de Campo Mourão, localizado na região noroeste do estado do Paraná. A pesquisa foi conduzida após avaliação e aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisa envolvendo Humanos da Faculdade Integrado de Campo Mourão sob o número de 327.396/2013 segundo o que rege a resolução 196/96 do Conselho Nacional de Saúde. Foi aplicada uma anamnese nutricional estruturada, avaliação antropométrica (peso, altura, pregas cutâneas e circunferências) e recordatório 24 horas. O consumo alimentar apurado foi comparado com as necessidades nutritivas dos pacientes. Para a classificação das variáveis antropométricas foram utilizados Índice Massa Corporal (IMC), Adequação da Circunferência do Braço (CB), prega Cutânea Tricipital (PCT) e Razão Cintura Quadril (RCQ). As variáveis contínuas foram apresentadas em n e % e as categóricas em número absoluto e comparado com os padrões de referência. Resultados: Foram avaliados 19 pacientes, 42,10% homens e 57,90% mulheres. Houve maior prevalência de eutrofia, de acordo com o IMC 50% dos homens, já as mulheres 36% estavam em sobrepeso e 36% obesidade. Relacionado a PCT, 75% dos pacientes do gênero masculino tiveram depleção moderada a severa de tecido adiposo, as mulheres apresentaram prevalência ao mesmo diagnóstico. De acordo com a RCQ 50% dos pacientes do sexo masculino e 28% do sexo feminino apre-

sentaram risco muito aumentado para o desenvolvimento de doença cardiovascular, evidenciando assim a possibilidade da síndrome da lipodistrofia. O balanço energético foi negativo para ambos os sexos, os macronutrientes consumidos ficaram abaixo da média recomendada, exceto a proteína para os homens e os micronutrientes consumidos estavam desbalanceados de acordo com a recomendação. O consumo médio de vitamina C foi de 39 mg/d, para os homens, os valores encontrados de ácido fólico, cálcio e magnésio foram de 99mcg/d, 456mg/d e 154mg/d (sexo feminino) e 172mcg/d, 620mg/d e 161mg/d, respectivamente (sexo masculino). Os consumos de lipídeos não estavam associados à lipodistrofia podendo este estar relacionado à TARV. Conclusão: Os resultados da pesquisa sugerem que o consumo de lipídeos não estão associados à lipodistrofia podendo este estar relacionado a TARV. Existe a necessidade maiores investigações a cerca do consumo alimentar nessa população tão peculiar, visto que é pouco frequente e de fundamental importância conhecermos o perfil nutricional e alimentar de pessoas vivendo com HIV/AIDS para que sejam elaboradas programas e intervenções específicas para corrigir e prevenir hábitos alimentares negativos.

Referências:

DURAN, A. C. F. L. Qualidade da dieta de adultos vivendo com HIV/Aids e seus fatores associados. 2008. 114 f. Dissertação (Mestrado em Nutrição e Saúde Pública) – Programa de Pós Graduação em Nutrição e Saúde Pública, Universidade de São Paulo, São Paulo.

DUTRA, C. D. T. et al. Avaliação do consumo alimentar em pacientes HIV positivos com lipodistrofia. Revista Ciência e Saúde, Porto Alegre, jul./dez. 2011, 4 (2): 59-65.

JAIME, P. C. et al. Obesidade abdominal e consumo alimentar em portadores de HIV/Aids. Rev Saúde Pública, São Paulo, 2006,40 (4): 634-640.

Palavras chaves: HIV/AIDS, terapia antirretroviral (TARV), consumo alimentar, composição corporal.

15º Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição

AValiação Sensorial de Cereal Matinal Enriquecido com Pupunha (BACTRIS GASIPAES, KUNTH)

Santos, IL^{2*}; Souza, FCA¹; Ferreira, JCS²; Aguiar, JPL¹.

¹ Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia – INPA (Coordenação Sociedade Ambiente e Saúde (CSAS) e

Laboratório de Físico-Química de Alimentos (LFQA).
Manaus-AM - CEP 69067-375, Brasil.

* Autor para correspondência – ivonesantos_nutri@
hotmail.com (pôster)

² Programa de Pós-graduação em Ciência de Alimentos,
Universidade Federal do Amazonas, Manaus, Amazonas,
Brasil.

A análise sensorial enfoca as características sensoriais de um produto e determina qual é o preferido e/ou melhor, aceitável por um determinado público alvo, em função de suas características organolépticas. O presente trabalho teve o objetivo de estudar as características sensoriais de cereais matinais enriquecido com farinha integral de pupunha (*Bactris gasipaes*, Kunth). A avaliação sensorial foi realizada após o aceite do comitê de ética (26884014.9.0000.5020) e das assinaturas do termo de consentimento esclarecido - TCLE. A avaliação sensorial foi realizada no laboratório do Instituto Nacional de Pesquisa da Amazônia – INPA, com condições adequadas para tal procedimento, com iluminação própria, cabines individuais e ausência de interferências, tais como, odores e ruídos que possam influenciar no bem estar do sujeito e no resultado da pesquisa. A abordagem foi feita através de comunicação oral entre a pesquisadora e o provador, mas sem influenciar na decisão do indivíduo. Foram recrutados 70 provadores de ambos os sexos na faixa etária de 18 a 60 anos com condições adequadas de saúde. As amostras foram servidas de forma balanceada em recipientes descartáveis da cor branca, codificados cada um com números de três dígitos aleatórios e para analisar a aceitação do cereal matinal foi utilizado os testes afetivos da escala hedônica, da escala de atitude ou de intenção e o teste pareado - preferência. Os resultados mostraram que o cereal matinal com 25% de farinha integral de pupunha obteve as maiores notas nas escalas, hedônica, intenção de compra, preferência e de atitude ou de consumo do que os demais. A substituição parcial pela farinha de pupunha é uma alternativa para a elaboração de cereal matinal, obtendo-se um produto final com boas características sensoriais indicando que o produto apresenta potencial de mercado.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

AValiação Sensorial e Instrumental de Bolo de Laranja

COMERCIAL EM DIFERENTES PRAZOS DE VALIDADE

FERNANDES, L.; VOLPINI-RAPINA, L.; SINGH, T;
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 sensorialmente e instrumentalmente bolo de laranja comercial ao início da sua data de fabricação e ao final da mesma. Metodologia: A análise sensorial utilizará de teste de aceitabilidade com escala hedônica estruturada de nove pontos (DA SILVA; MINIM; RIBEIRO, 2005), que varia de 1 – “desgostei extremamente” a 9 – “gostei extremamente”, com mediana de 5 – “não gostei nem desgostei”, avaliando-se os atributos aroma, sabor, cor, textura e avaliação global global (figura 1). Será avaliada ainda, a intenção de compra do produto, através de escala estruturada em cinco pontos, que varia de “certamente compraria” a “certamente não compraria” com mediana de “tenho dúvidas se compraria esta amostra” (BATTOCHIO; CARDOSO; KIKUCHI; *et al.*, 2006). A análise sensorial será realizada no laboratório multidisciplinar do Instituto Municipal de Ensino Superior (IMES – Catanduva), utilizando-se de bancadas individuais e iluminação branca. As amostras serão apresentadas de forma monádica e servidas em pratos descartáveis, codificados com números aleatórios de três dígitos. Cada bandeja irá conter a amostra, a ficha de avaliação do teste sensorial, guardanapo de papel e um copo descartável com água mineral em temperatura ambiente. Os dados obtidos serão submetidos à análise de variância (ANOVA) e teste de diferença de médias (Teste de Tukey), sendo que as diferenças serão consideradas significativas para valores de $p \leq 0,05$. Será também realizada a análise de correlação entre os atributos para cada tipo de produto, sendo considerada correlação forte quando o coeficiente de correlação de Pearson estiver acima de 0,7 ou abaixo de -0,7 ($p \leq 0,05$). O programa utilizado será o PASW Statistics 18 (SPSS Inc.). Resultados: Não houve diferença estatística para os atributos aparência, aroma, textura e sabor, havendo diferença estatística para a avaliação global, sendo que o bolo ao início da data de validade apresentou média superior ao bolo com data de validade no final. Não houve também diferença estatística para a intenção de compras. Conclusão: Depois desta avaliação conclui-se que ao paladar do Brasileiro não há diferenças em relação a uma amostra

próxima da data de validade de outra amostra com sua data de fabricação no início. Isso nos mostra que a vida de prateleira de bolos industrializados esta sensorialmente apropriadas para a comercialização.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

BACABÁ E PATAUÁ: COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DOS FRUTOS E TEOR DE COMPOSTOS FENÓLICOS E ESTABILIDADE OXIDATIVA DAS FRAÇÕES LIPÍDICAS

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 Cristovão 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. Desta forma, o presente trabalho teve como objetivo caracterizar as polpas dos frutos amazônicos bacabá (*Oenocarpus bacaba*) e patauá (*Oenocarpus batauá*), por meio de sua composição centesimal e mineral, além de teor de compostos fenólicos totais e estabilidade oxidativa 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, proteínas e fibras solúvel e insolúvel foram determinados segundo métodos oficiais 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 compostos fenólicos totais, em espectrofotometria, utilizando reagente Folin-Ciocalteu e os valores foram expressos como mg de equivalentes de ácido gálico por grama de óleo e os índices de estabilidade oxidativa em Rancimat, a 100°C e fluxo de ar de 20 L/h. A curva de condutividade elétrica versus tempo foi automaticamente registrada e os resultados expressos em horas. 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 25% desse macronutriente, tendo destaque a polpa de bacaba, que obteve o maior teor de matéria graxa (37%). Além disso, as polpas apresentaram alto teor de fibras insolúveis (69,7-72,8%), seguidos por fibras solúveis (3,2-9,3%) e proteínas (4,6-6,3%). Quanto aos minerais, as polpas revelaram elevadas concentrações de P, K, Mg, Ca e Na. Notavelmente, a polpa de bacabá apresentou maiores teores de P, K e Ca, com 45,9; 21,2 e 20 mg/100 g, respectivamente. Para o Mg e Na, as maiores concentrações encontradas foi no patauá, 40,9 e 143,5 mg/100 g, o que a torna fonte desses minerais. Os minerais como B, Cu, Fe, Mn e Zn foram quantificados em todas as polpas estudadas com concentrações que variaram de 0,5-0,6 mg/100 g para o B, 0,4-0,5 mg/100 g para o Cu, 0,8-1,5 para o Fe, 0,3-0,7 mg/100 para o Mn e 0,6-0,8 mg/100g para o Zn. Já o Se foi detectado apenas no patauá (0,06 mg/100 g). Considerando a importância nutricional destes minerais, como antioxidantes e os seus conteúdos limitados em alimentos vegetais, os frutos podem ser considerados como boa fonte Zn. Quanto aos compostos fenólicos, ambas frações lipídicas demonstraram-se fontes deste bioativo, com 249,5 e 383,9 mg EAG/g para bacabá e patauá, respectivamente. Os valores dos índices de estabilidade oxidativa foram significativos para bacabá(20,19 h) e patauá (20,18 h). A partir dos dados obtidos neste trabalho, verificou-se 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 e que as frações lipídicas das polpas apresentaram teores consideráveis de compostos fenólicos e relevante estabilidade oxidativa, no entanto, estudos adicionais são necessários para

avaliar essa propriedade e sua aplicação em alimentos.

Palavras-chave: Oenocarpus bacaba, Oenocarpus batauí, palmeiras amazônicas, óleos vegetais.

15º Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição

CANA DE AÇÚCAR E RAPADURA: INSUMOS REGIONAIS PRESENTES NA ALTA GASTRONOMIA

LOBO, L.B.C; LOBO, A.L. QUEIROZ, V.G.S. SILVA, D.A.
FAMETRO, FORTALEZA, BRASIL.
LOBO, L.B.C. PÔSTER.

Objetivo: Apresentar a cana de açúcar e a rapadura como insumos de extrema valorização para a alta gastronomia. **METODOLOGIA:** Foi realizada uma revisão de literatura nacional, por meio de leituras de artigos científicos, encontrados em base de dados e consubstanciada por livros. **RESULTADOS:** A cana-de-açúcar foi domesticada em Java, Indonésia, no século XVIII e passou a ser manipulada geneticamente pelo homem obedecendo a regras científicas, adequando-a às finalidades desejadas, quase sempre de resultado econômico. A rapadura é um doce obtido do caldo da cana-de-açúcar concentrado. Processada em pequenas propriedades rurais, utilizando tecnologia tradicional. Economicamente, a rapadura é o quarto produto do complexo canavieiro, sendo o açúcar, o álcool e a cachaça os produtos mais representativos. A rapadura é produzida em mais de 30 países, sendo que a Índia é responsável por 67% de toda a produção mundial. O Brasil é o sétimo produtor mundial e a Região Nordeste é responsável por 60% da produção de rapadura, sendo o Ceará o principal produtor. Estes insumos serviram de referência para uma produção apresentada ao Mesa ao Vivo São Paulo, onde o Chef as utilizou juntamente com a arraia, camarão de cativo, caranguejo, carne de sol, queijo coalho e a tilápia. Assim foi possível apresentar pratos sensorialmente bem aprovados em produções de alta gastronomia, utilizando-se de técnicas corretas para um aproveitamento eficiente. A produção resultante valorizou os insumos regionais e proporcionou uma excelência na produção dos mesmos, diagnosticando como estes poderão ser inseridos harmoniosamente e com um alto controle de qualidade na gastronomia cearense e mundial, criando assim uma identidade própria para o nosso estado e para a nossa culinária local. **CONSIDERAÇÕES:** Relevante destacar que os insumos regionais apresentados

vêm ganhando notoriedade dentro das cozinhas de grandes restaurantes, como exemplo a rapadura inserida nos mais inusitados pratos e combinações, verificando excelente sabor e perfeita apresentação e harmonização na alta gastronomia mundial e cearense.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

CARACTERIZAÇÃO E PREVALÊNCIA DA INADEQUAÇÃO DIETÉTICA E DESVIOS DE COMPOSIÇÃO CORPORAL DE DESPORTISTAS ATENDIDOS EM AMBULATÓRIO DE NUTRIÇÃO ESPORTIVA NA CIDADE DE BOTUCATU

Bernardino C¹, Manda RM¹, Burini¹ RC.

¹ Centro de Metabolismo em Exercício e Nutrição (CeMENutri), Departamento de Saúde Pública, Faculdade de Medicina de Botucatu (UNESP), Botucatu, Brasil

Introdução: A prática de exercício físico é caracterizada por necessidades de atenção aos possíveis comportamentos que possam resultar em prejuízos à saúde e à redução do desempenho esportivo. Nesse contexto, o ajuste do padrão nutricional consiste de ferramenta fundamental para otimização de resultados. **Objetivo:** Identificar os principais desvios na ingestão alimentar e composição corporal de desportistas, atendidos em ambulatório de nutrição esportiva, na Faculdade de Medicina de Botucatu (UNESP). **Metodologia:** Em demanda espontânea, 123 indivíduos, praticantes de exercício físico (pelo menos 3 vezes/sem), buscaram atendimento em ambulatório de nutrição esportiva, supervisionado pelo Centro de Metabolismo em Exercício e Nutrição (CeMENutri), com objetivo de adequação nutricional focado na melhoria da composição corporal. Inicialmente foram submetidos à análise do gasto energético de repouso (GER), calculado por meio da equação de Owen (1987), com intuito de ajustar quantitativamente a ingestão calórica total. A ingestão alimentar foi avaliada por meio de inquérito alimentar (Recordatório de 24 horas), com posterior cálculo de macronutrientes, pelo software Nutwin, bem como o consumo de suplementos alimentares. As diretrizes de adequação da ingestão alimentar foram de acordo com as recomendações do *American College of Sports Medicine* (1999). Para avaliação da composição corporal foi rea-

lizada impedância biolétrica (gordura corporal e massa muscular). Os dados são expressos em valores médios e prevalência (%). Resultados: A amostra foi composta de 51,6% homens, com valores médios de GER de $1335,9 \pm 220,2$ kcal e ingestão alimentar média de $2620,2 \pm 600,7$ kcal. A partir da análise qualitativa da dieta, verificou-se que 68,3% dos indivíduos apresentavam baixo consumo de carboidrato (3,32 g/kg peso corporal), 42,28 % consumo elevado de proteína (2,60 g/kg peso corporal), 43,1% consumo inadequado de gordura (1,47 g/kg peso corporal). Em relação ao consumo de suplementos nutricionais, 69,1% consumia pelo menos 1 tipo de suplemento nutricional (40,7% suplemento protéico). Em relação à composição corporal, 51,9% homens e 45,6% mulheres estavam com %GC elevado. Conclusão: de acordo com os resultados, verifica-se que mesmo com a veiculação de informações sobre dieta e alimentação saudável pelas mídias, bem como a auto-suplementação por parte dos desportistas, os hábitos dietéticos encontram-se fora do adequado, enfatizando a abordagem especializada e individualizada na melhoria da saúde e desempenho esportivo.

15º Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição

CARACTERIZAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA E SENSORIAL DE BISCOITOS CONFECCIONADOS COM FARINHA DE SEMENTE DE ABÓBORA (FSA) FARINHA DE SEMENTE DE BARU (FSB) PARA CELÍACOS

FREITAS, M.C.J; VALENTE, D.R; CRUZ, S.P
Universidade Federal do Rio de Janeiro-UFRJ, Rio de Janeiro, Brasil.

Apresentadora do trabalho: Maria Cristina Jesus Freitas
– Pôster

Objetivo: Elaborar e avaliar as características físicas, químicas, físico-químicas e sensoriais de biscoitos elaborados com FSA e FSB para celíacos. Metodologia: As farinhas foram obtidas a partir de sementes de abóbora desidratadas e sementes de baru descascadas, ambas torrefadas, até obtenção da coloração dourada. Confeccionaram-se 3 tipos de biscoitos por modificação da formulação padrão (P), com substituição parcial do polvilho doce pela FSA e FSB em 10%, sendo estes denominados respectivamente de biscoitos A e B. As análises físicas dos biscoitos foram determinadas de acordo com os procedimentos

descritos no método 10-50D da AACC para determinação do peso, espessura, comprimento e largura antes após o forneamento, índice de expansão, rendimento, fator térmico e volume específico, sendo este último determinado pelo método de deslocamento de sementes de painço. Estas análises foram realizadas em amostras aleatórias constituídas de biscoitos provenientes de uma mesma fornada. As características químicas e físico-químicas foram determinadas por meio dos seguintes procedimentos: umidade em estufa a 105 °C até peso constante, cinzas por incineração a 550 °C, lipídios pelo método de extração por solvente (Método de Soxhlet), o nitrogênio determinado pelo método de Kjeldahl e convertido em proteína bruta pelo fator 6,25, fibra solúvel e insolúvel método gravimétrico, carboidratos, acidez titulável e determinação eletrométrica do pH, conforme metodologias propostas pelo Instituto Adolfo Lutz. Os biscoitos foram submetidos à avaliação sensorial por dois testes: um de aceitabilidade (teste afetivo) com escala hedônica de 9 pontos, variando de gostei muitíssimo (pontuação máxima) a desgostei muitíssimo (pontuação mínima) e outro de comparação múltipla (teste discriminativo) aplicados em blocos completos balanceados casualizados. A equipe foi composta por 62 provadores não treinados, selecionados de forma aleatória, pertencentes ao quadro da UFRJ com seu consentimento e aprovado pelo comitê de ética em Pesquisa da UFRJ sob o número 164/07. Os dados foram submetidos à análise de variância e testes de média de Tukey e de Dunnett a 5% de significância. Resultados: Constatou-se que o biscoito B diferiu ($p < 0,05$) da fórmula padrão, para as determinações de peso antes e pós-cocção, espessura, comprimento e largura pós-cocção enquanto que o biscoito A não diferiu nestes aspectos. Os biscoitos A e B não diferiram entre si quanto ao rendimento, volume e índice de expansão, porém diferiram ($p < 0,05$) da formulação padrão. A variação nessas determinações pode indicar uma maior capacidade de retenção de água pelos componentes da massa dos biscoitos incorporados com as FSA e FSB. Os biscoitos A e B apresentaram maior valor para umidade, cinzas, lipídios e fibras. O teor de umidade está de acordo com o padrão estipulado pela CNNPA e ambos os biscoitos são considerados alimentos fontes de fibra alimentar, segundo a legislação brasileira. Ambos não apresentaram diferença para acidez titulável, porém o biscoito A apresentou maior valor para o pH ($p < 0,05$), quando comparados ao padrão. O biscoito B teve boa aceitação em todos os atributos analisados (cor, aroma, textura e sabor), já o biscoito A não atingiu o índice de aceitabilidade mínima (70%) para os atributos textura e sabor. No teste discriminativo o biscoito B obteve as melhores notas, sendo

classificado como melhor que o padrão. Conclusão: A adição de FSA e FSB, em substituição parcial ao polvilho doce, melhoram o valor nutricional dos biscoitos para celíacos, pois aumenta o teor de fibra alimentar, proteínas, minerais e lipídios, porém, sensorialmente, o biscoito B contendo FSB apresentou melhores resultados, mostrando que esta farinha pode ser utilizada na confecção de biscoitos para celíacos tanto a nível doméstico quanto industrial propiciando qualidade sensorial, nutricional e tecnológica ao produto.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

CONDUTA DIETOTERÁPICA E ESTRATÉGIAS NUTRICIONAIS NA DOENÇA PULMONAR OBSTRUTIVA CRÔNICA ASSOCIADA A DESNUTRIÇÃO ENERGÉTICO-PROTÉICA

GALVÃO G. K. C.; ALMEIDA, A.M.R.; SILVA, J.S.L.; MELO, L.M.N

Georgia Karoline Cavalcante Galvão (RESPONSÁVEL PELA APRESENTAÇÃO DO POSTER)

Universidade do Vale do Ipojuca (UNIFAVIP\DEVRY), Caruaru, Pernambuco – Brasil.

Objetivo: Analisar as estratégias alimentares que devem ser instituídas em pacientes com doença pulmonar obstrutiva crônica (DPOC) como forma de reverter a desnutrição energético-protéica. Metodologia: Realizou-se busca em literatura científica e nas bases de dados eletrônicas SciELO e LILACS nos últimos oito anos, utilizando as seguintes palavras-chave: doença pulmonar obstrutiva crônica, desnutrição e terapia nutricional. Resultados: A DPOC é caracterizada pela obstrução das vias aéreas de forma progressiva, devido à bronquite crônica ou enfisema pulmonar, sendo considerada uma das maiores causas de morbimortalidade a nível mundial. Dentre os vários fatores que influenciam no surgimento da desnutrição energético-protéica e na diminuição da capacidade funcional, destacam-se: a depleção do músculo esquelético, o aumento do gasto energético basal, a diminuição do consumo alimentar, alterações metabólicas, fadiga, saciedade precoce, hipoxemia e dispnéia. A terapia nutricional é de fundamental importância e deve ser implantada de forma subsequente ao diagnóstico da DPOC, isso porque a desnutrição quando presente está associada ao aumento

da mortalidade. A oferta de calorias da dieta visa manter ou recuperar o estado nutricional do paciente. Em relação aos carboidratos a quantidade ofertada deve ser de 50 – 60% do valor energético total (VET), 15 – 20% do VET de proteínas e 25 – 30% de lipídios. Algumas estratégias podem ser adotadas para auxiliar a terapia nutricional e evitar a diminuição do consumo alimentar, de acordo com a sintomatologia do paciente. Para indivíduos com dispnéia o ideal é descansar antes das refeições, se alimentar devagar, usar estratégias para liberação das secreções antes das refeições se indicado, fazer uso dos broncodilatadores antes das refeições e ter alimentos preparados para momentos de aumento da dispnéia. Já para aqueles indivíduos com anorexia e saciedade precoce é recomendado ingerir primeiro os alimentos mais calóricos, fracionar as refeições ao longo do dia, optar pelos alimentos preferidos, aumentar o valor energético das preparações através da adição de margarina, creme de leite, entre outros, limitar o consumo de líquido para uma hora após as refeições e optar por alimentos frios. Conclusão: Se faz necessário um acompanhamento multidisciplinar e nutricional individualizado com implantação da terapia nutricional que é de fundamental importância na recuperação do quadro clínico do paciente devendo ser instituída precocemente para proporcionar a restauração da função muscular respiratória, da função imunocelular e do estado nutricional e conseqüentemente uma melhor qualidade de vida.

Referências:

FERNANDES, A. C.; BEZERRA, O. M. P. Terapia nutricional na doença pulmonar obstrutiva crônica e suas complicações nutricionais. *Jornal Brasileiro de Pneumologia*. Brasília, v. 32, n. 5, p. 461-471, 2006. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/jbpneu/v32n5/14.pdf>>. Acessos em: 29 de ago. 2014

LERARIO, M. C.; VILLAÇA, D. S. Terapia nutricional em pneumologia. In: SILVA, S. M. C. S; MURA, J. D. P. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. 2ª ed. São Paulo: Roca, 2010, p. 963-971.

SACHS, A.; LERARIO, M. C. Doenças pulmonares. In: CUPPARI, L. Nutrição nas doenças crônicas não-transmissíveis. 1ª ed. Barueri: Manole, 2009, p. 273-286

SILVA, C. S. et al. Abordagem nutricional em pacientes com doença renal obstrutiva crônica. *Revista pulmão RJ*. Rio de Janeiro, v. 19, n. 1-2, p. 40-44, 2010. Disponível em: < http://www.sopterj.com.br/revista/2010_19_1_2/08.pdf >

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

CONHECIMENTO NUTRICIONAL DE ESTUDANTES DO CURSO DE FARMÁCIA-BIOQUÍMICA

Ferin GG, Spexoto MCB, Campos JADB.
Faculdade de Ciências Farmacêuticas
Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho”
- UNESP, Araraquara-SP, Brasil

Objetivo: Identificar o conhecimento nutricional de estudantes de um curso de graduação em Farmácia-Bioquímica e verificar sua associação com variáveis de interesse. **Métodos:** Trata-se de estudo transversal. Participaram 381 estudantes matriculados nos anos de 2013 e 2014 no curso de graduação em Farmácia-Bioquímica da Faculdade de Ciências Farmacêuticas-UNESP. Foram levantadas informações como sexo, idade, presença de atividade laboral, número de pessoas na residência, nível econômico, escolaridade do chefe da família, prática de atividade física, consumo de bebidas alcoólicas, ano do curso, período do curso e antecedentes familiares para doenças crônicas. Utilizou-se a Escala de Conhecimento Nutricional. Os indivíduos foram classificados em: “baixo conhecimento nutricional (número de acertos \leq 6)”, “moderado conhecimento nutricional (número de acertos de 7 a 10)” e “alto conhecimento nutricional (número de acertos $>$ 10)”. Foi realizada estatística descritiva e para verificar a associação do conhecimento nutricional com as variáveis de interesse foram utilizados os testes de qui-quadrado (χ^2) e Exato de Fisher. Adotou-se nível de significância de 5%. A realização deste estudo foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos da Faculdade de Ciências Farmacêuticas - UNESP, Araraquara (SP) (protocolo 456.751). **Resultados:** A média de idade dos estudantes foi de 20,63 (DP=2,66) anos, 78,2% eram do sexo feminino, 60,8% pertenciam à classe econômica B, o índice de massa corporal (IMC) médio foi de 22,61 (DP=3,69) kg/m² e 73,5% apresentavam-se com adequado estado nutricional. A maioria (79,7%) dos estudantes avaliados encontrava-se na categoria “moderado conhecimento nutricional”, 17,6% “baixo conhecimento nutricional” e 2,6% “alto conhecimento nutricional”. Foi observada associação significativa entre o conhecimento nutricional e o ano do curso ($p<0,001$) sendo que os alunos do primeiro ano apresentaram maior prevalência de baixo conhecimento nutricional e os alunos do quarto ano apresentaram maior prevalência de alto conhecimen-

to nutricional do que os demais anos do curso. **Conclusão:** O conhecimento nutricional dos estudantes encontra-se deficiente.

Apoio financeiro: FAPESP #2013/14288-6

Palavras-chave: Comportamentos Saudáveis; Estudantes de Farmácia; Psicometria.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

COMO A SOJA PODE AUXILIAR NAS DIETAS SAUDÁVEIS

ALMEIDA, R. F. ;* ;SOUSA JUNIOR; F.A.C. **

BRAGA;M.A.B.R. G. *

*Rosiane F. Almeida e Mizzy de Almeida Braga da R. Gil Graduanda do Curso de Nutrição (UBM), Barra Mansa , RJ, Brasil.

**Fernando Antonio C. S. Junior, Mestre em Nutrição Humana Docente do Curso de Graduação em Nutrição (UBM), Barra Mansa, RJ. Brasil.

E-mail: nutrição@ubm.br

CURSO DE NUTRIÇÃO – UBM, Rua Vereador Pinho de Carvalho, 267 – Barra Mansa, RJ, Brasil.

Apresentadora: Mizzy de Almeida Braga da R. Gil
Poster

Atualmente, dentre os assuntos que despertam interesses entre pesquisadores, nas agências e departamentos de saúde e nas populações ao redor do mundo, destaca-se a utilização e o consumo da soja. Sendo assim, o presente estudo teve como objetivo verificar o consumo de soja e seus derivados por mulheres assistidas pela Estratégia de Saúde da Família-ESF, em um município de Minas Gerais. Trata-se de uma pesquisa de campo com característica descritiva qualitativa e quantitativa. Foi aplicado um questionário estruturado com perguntas abertas e fechadas com 104 mulheres assistidas por uma unidade Estratégia de Saúde da Família para identificação das crenças, tabus, opiniões, nível de conhecimento sobre a soja e seus derivados, frequência de consumo alimentar e também os principais alimentos consumidos a base de soja e os hábitos alimentares. Os envolvidos na pesquisa participaram voluntariamente mediante a autorização e consentimento prévio e após aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário de Barra Mansa (CEP/UBM). O estudo foi aprovado sob o CAAE nº. 28528414.5.0000.5236. De

acordo com resultados encontrados, verificou-se que 75% das relataram conhecer os alimentos a base de soja, sendo o óleo de soja com 98,7% como principal produto utilizado. Ainda, foi verificado que 72% das mulheres não souberam informar quais são os benefícios da soja. Para as mulheres que consomem soja e/ou seus derivados, foi observado que 35% utilizam óleo de soja na cocção, 23% por motivos de doenças, 22% por causa espontânea, 16% em substituição a banha de porco e 4% por busca de uma melhor saúde. Desta forma, conclui-se que é grande o consumo do óleo de soja pelas mulheres, no entanto os produtos á base de soja é pouco consumido, principalmente pela falta de conhecimento dos benefícios e das propriedades nutricionais que a soja desempenha no organismo humano.

Palavras chave: soja, saúde, benefícios.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

CONTRIBUIÇÃO DA RESIDÊNCIA MULTIPROFISSIONAL PARA A FORMAÇÃO DO NUTRICIONISTA: RELATO DE EXPERIÊNCIA

Marques V. C.; Wengrat J; Marin M.A; Simonelli C.G;
Rosa R.M.C;
Hospital Universitário da Universidade federal da Grande Dourados. Dourados, Brasil.
Vaneska Câmara Marques- Apresentadora do Trabalho em forma de Pôster

Objetivo: Este estudo tem por objetivo relatar a contribuição do Programa de Residência Multiprofissional em Saúde (RMS) para a formação pós acadêmica do Nutricionista. Metodologia: Foi realizado um estudo descritivo, baseado na experiência de Nutricionistas Residentes entre março a junho de 2014, em um Hospital Universitário localizado em Dourados, Mato Grosso do Sul. Discussão: A Residência Multiprofissional em Saúde é uma modalidade de Pós Graduação *latu sensu*, destinada à formação continuada de profissionais da área da saúde orientadas pelos Princípios e Diretrizes do Sistema Único de Saúde (SUS), com características de ensino teórico prático. O mesmo é regido pela dedicação exclusiva por um período de dois anos com carga horaria semanal de sessenta horas, destas 20 são destinadas a aulas teóricas. A Resolução CNS nº 287, de 1998, definiu as categorias de

profissões para a área de saúde: Medicina, Enfermagem, Odontologia, Nutrição, Psicologia, Fisioterapia, Farmácia, Fonoaudiologia, Educação Física, Medicina Veterinária, Assistência Social, Terapia Ocupacional, Biomedicina e Biologia. A Residência em Saúde do Hospital Universitário de Dourados possui duas áreas de concentração: Atenção à Saúde Cardiovascular e Atenção à Saúde Indígena, ambos destinam vagas á Nutricionistas, Psicólogos e Enfermeiros sendo seis profissionais em cada área de atuação. O trabalho multiprofissional é caracterizado como uma modalidade de trabalho coletivo, articulado entre intervenções teórico-técnicas, cooperação e interação entre os membros, sendo esta uma estratégia para organização e promoção da qualidade do serviço (PEDUZZI, 2007). A multiprofissionalidade é uma modalidade de articulação entre as três profissões, que se integram para formar uma equipe destinada a mesma ênfase, que contribui para o aperfeiçoamento e capacitação dos profissionais de saúde para o trabalho em equipe, evitando a fragmentação da assistência ao paciente, e estimulando reflexões sobre a promoção de saúde. O trabalho em equipe exige uma construção coletiva, em que as dificuldades necessitem de reflexão e superação, permitindo assim a troca de saberes em busca da melhor terapêutica (FERREIRA, *et al.*, 2009). A contribuição deste modo de abordagem, destinada ao cuidado integral do paciente, está relacionada a expectativa de compreender a pluralidade, as divergências e negociações que envolvem o processo de saúde/doença, visando respeitar a singularidade do sujeito enquanto paciente hospitalizado. Segundo Duarte (*et al.*, 2012) o trabalho em equipe, de modo geral, não ocorre como desejado, mas possibilita, enquanto processo formativo, experienciar novas propostas na maneira de trabalhar. Este diferente enfoque no sistema de cuidado integral, gerou nos residentes uma autocrítica sobre as ações interdisciplinares que integram o processo de promover saúde e doença no paciente, e de como a união dos diversos profissionais da área da saúde podem promover com maior eficácia e rapidez a melhora do paciente. Estar vinculado a um Programa de Atuação Multiprofissional de formação em Serviço de Saúde influenciou a atuação dos Nutricionistas residentes em desenvolver práticas inter e transdisciplinares proporcionando formação e aprendizado, e experimentação de autonomia na realização das ações em saúde. Conclusão: O trabalho em equipe dos RMS é potencializado pelos processos de reflexão e formação que acabam por subsidiar uma nova prática cuidadora. Vale ressaltar que o programa têm contribuído para o aprimoramento do processo de trabalho e formação dos profissionais da saúde que atuam na assistência aos usuários do

SUS. O programa de Residência Multiprofissional está se consolidando como uma ferramenta que contribui para o aprendizado teórico-prático e principalmente a formação de profissionais da saúde que tem a oportunidade de atuar na rede de atenção em saúde resguardando, ao usuário, os princípios e diretrizes do SUS.

Referencias:

BRASIL, Ministério da Educação. Ministério da Saúde. Portaria Interministerial MEC/MS nº 1.224, de 03 outubro de 2012.

DUARTE, E.D.; DITZ, E.S.; MADEIRA, L.M. *et al.* O trabalho em equipe expresso na prática dos profissionais de saúde. Revista Eletrônica de Enfermagem, jan./mar., v.14, n.1, p.86-94, 2012.

FERREIRA, R.C.; VARGA, C.R.R.; SILVA, R.F.; Trabalho em equipe multiprofissional: a perspectiva dos residentes médicos em saúde da família. **Revista** Ciência e Saúde Coletiva, v.4, n.1, p.1421-1428, 2009.

Palavras-chave: Nutrição, Multiprofissionalidade, Atenção hospitalar.

2º Congresso Multidisciplinar de Nutrição Esportiva

COMPARAÇÃO DO RISCO PARA O DESENVOLVIMENTO DE TRANSTORNOS ALIMENTARES ENTRE ATLETAS DE DIFERENTES MODALIDADES DE ESPORTES COLETIVOS

TREVISAN, M.C.; FERREIRA, G.C.; VIEIRA, P.M.; FERREIRA, J. E.S.
Universidade Federal do Triângulo Mineiro, Uberaba, MG.

Será apresentado por Mara Cléia Trevisan (pôster)

Objetivo: Comparar o risco para o desenvolvimento de transtornos alimentares (TA) entre atletas de diferentes modalidades de esportes coletivos. Métodos: Foram avaliados 55 atletas (voleibol, handebol e basquetebol), adultos (≥ 19 anos), de ambos os gêneros. Para avaliar o risco de TA foi utilizado o questionário *Eating Attitudes Test* (EAT-26) e adotado o escore >20 (EAT+). Para comparação entre as modalidades foi utilizada análise de variância - ANOVA para a comparação entre as médias de pontuação, e o teste Qui-Quadrado para comparação entre as frequências de risco para transtornos alimentares, ambos utilizando o *software* SPSS 19.0 e p-Valor $<0,05$. Resultados: Dos 55 atletas (56,4% homens), com idade média de

25,3 ($\pm 5,8$) anos, 12,7% apresentaram risco de transtorno alimentar, com maior prevalência entre os praticantes de voleibol, porém sem diferença significativa entre as modalidades (p-Valor 0,065). Conclusão: Atletas apresentam risco para o desenvolvimento de transtornos alimentares, sem diferença entre as modalidades de esportes coletivos. Entretanto, atenção especial deve ser direcionada aos atletas de voleibol.

Protocolo 2025 do Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Federal do Triângulo Mineiro (UFTM).

Palavras-chave: Transtornos da Alimentação; Transtornos Alimentares; Atletas.

15º Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição

COMPOSTOS BIOATIVOS EM TEMPEROS: É VIÁVEL O CONSUMO?

ALVES, L.; SOARES, R. C. N.; TREVISAN, M.C.; LUZ, S.A.B.; VIEIRA, P.M.

Universidade Federal do Triângulo Mineiro, Uberaba, MG.

Autor apresentador: Luciene Alves - Pôster

Objetivo: Avaliar sensorialmente a viabilidade de ingestão de temperos, em proporções que possuem concentrações significativas de compostos bioativos. Metodologia: Para as análises utilizou-se o feijão carioca como base alimentícia e os temperos *in natura* (cebola comum, cebolinha, salsa e o coentro). Com o feijão já padronizado, quanto ao preparo e a adição de sal e óleo, realizou-se o teste no qual acrescentou-se separadamente os temperos (8,0 g de cebola, 1,6 g de salsa, 3,4 g cebolinha e 0,43 g de coentro), para cada 70g de feijão. A análise sensorial foi realizada com 31 degustadores não treinados. Os mesmos ficaram dispostos em cabines de degustação separadas e foram oferecidas quatro amostras, sendo uma por vez. Após o teste sensorial, os degustadores responderam um questionário para confirmação de suas preferências. Os dados foram analisados através de estatísticas descritiva e teste ANOVA, utilizando-se o *Software* BioEstat 5.3. Resultados: Verificou-se que, quanto ao aroma, o tempero com maior índice de rejeição foi a cebolinha (24,9%), enquanto a salsinha foi a mais aceita (67,9%). Quanto ao sabor a cebolinha apresentou o maior índice de rejeição (40,6%), enquanto a cebola e o coentro empataram com as maiores aceitaçãoes (59,3%). Na análise da textura com 21,8% o coentro foi o mais rejeitado, enquanto a cebola e

a salsinha apresentaram maior índice de aceitação, 65,5% e 65,6%, respectivamente. Ao analisar as diferenças entre as médias de aceitabilidade dos temperos, os resultados se confirmaram nos quesitos aroma ($p=0,003$), sabor ($p=0,003$) e textura ($p=0,008$). Quando analisado o questionário, os resultados apenas comprovaram os resultados já relatados, em que 50% dos degustadores optaram pelo feijão com salsinha como o que mais gostaram, e 42,8% consideraram o feijão com cebolinha o que menos gostaram. Conclusão: Com os resultados, foi possível verificar que houve uma boa aceitação dos temperos em proporções significativas e adequados para o fornecimento de compostos bioativos. Destaca-se a importância da avaliação da viabilidade ou não da implementação de alimentos com fins nutracêuticos em proporções que realmente exerçam algum efeito benéfico ao organismo e que sejam palatáveis.

Protocolo 1473, do Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Federal do Triângulo Mineiro.

Palavras-chave: Análise Sensorial, Compostos Bioativos, Feijão.

15º Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição

CONSUMO ALIMENTAR DE FERRO, VITAMINA B12 E ÁCIDO FÓLICO ENTRE CRIANÇAS E ADOLESCENTES OBESOS COM E SEM DOENÇA HEPÁTICA GORDUROSA NÃO ALCOÓLICA

Autores: UED, F. V.; LUZ, S.A.B.; VIEIRA, P.M.; ALVES, L. Universidade Federal do Triângulo Mineiro, Uberaba-MG, Brasil

Pôster. Apresentador: Sylvana de Araújo Barros Luz

Objetivo: Comparar o consumo alimentar de ferro, vitamina B12 e ácido fólico entre crianças e adolescentes obesos com e sem doença hepática gordurosa não alcoólica. Metodologia: Estudo transversal composto por 37 crianças e adolescentes obesos, com idade entre 7 e 14 anos, atendidos em um Ambulatório de Pediatria de um Hospital Universitário. Os indivíduos foram divididos em dois grupos após exame de ultrassonografia, sendo um grupo composto por crianças obesas com esteatose, e outro por crianças obesas sem a doença. O consumo alimentar foi avaliado após aplicação de Registro Alimentar de 3 dias, e calculado pelo *software* Avanutri. A adequação do consumo dos nutrientes foi verificada segundo

as recomendações (RDA) das DRIs para sexo e idade. O presente trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da referida universidade. Resultados: O grupo de obesos com esteatose apresentou menores médias de ingestão dietética de ferro ($7,54\text{mg} \pm 1,9$), vitamina B12 ($2,46\text{mcg} \pm 1,8$) e ácido fólico ($241,71\text{mcg} \pm 18,1$), quando comparadas ao grupo de crianças obesas sem esteatose ($8,42\text{mg} \pm 3,3$, $2,74\text{mcg} \pm 1,6$ e $258,73\text{mcg} \pm 32,1$, respectivamente), contudo, não houve diferença estatística entre os grupos. Quanto ao percentual de inadequação do consumo alimentar do grupo de obesos com esteatose, 57,1%, 28,6% e 100% apresentaram consumo deficiente de ferro, vitamina B12 e ácido fólico, respectivamente. Em relação ao grupo de obesos sem a doença, 40%, 30% e 90% também apresentaram consumo deficiente de ferro, vitamina B12 e ácido fólico, respectivamente. Conclusão: Hábitos alimentares de crianças e adolescentes obesos com e sem esteatose evidenciam um consumo deficiente de nutrientes essenciais relacionados ao surgimento de anemias carenciais (ferropriva e megaloblástica). O grupo de obesos com esteatose necessita de maior atenção, apesar das alterações ainda não serem consideradas fatores de risco para desenvolvimento da doença hepática gordurosa não alcoólica. Ressalta-se que a intervenção no estilo de vida se faz necessária, visando a prevenção de comorbidades hematológicas associadas à obesidade infantil.

Palavras-chave: Obesidade, criança, fígado gorduroso, consumo alimentar, micronutrientes, anemia

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

CONSUMO EXAGERADO DE SÓDIO EM LANCHES ESCOLARES

ALEXANDRE, E. R. A.*; SOUSA JUNIOR; F.A.C.; ** SOARES; M.V.C. *

*Elis Regina A. Alexandre e Mariana Vieira da Costa Soares

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

**Fernando Antonio C. S. Junior, Mestre em Nutrição Humana Docente do Curso de Graduação em Nutrição (UBM), Barra Mansa, RJ, Brasil.

E-mail: nutrição@ubm.br

CURSO DE NUTRIÇÃO – UBM, Rua Vereador Pinho de Carvalho, 267 – Barra Mansa, RJ, Brasil.

Apresentadora: Mariana Vieira da Costa Soares - Poster

O consumo exagerado de sódio em alimentos industrializados e gorduras saturadas é os grandes vilões para saúde de adolescentes na atualidade causando varias doenças precocemente como: hipertensão, doenças renais, excesso de peso entre outras. Sendo assim, o presente estudo tem como objetivo a qualidade nutricional dos lanches consumidos pelos escolares de uma escola privada no município de Barra Mansa, RJ. Trata-se de uma pesquisa de campo com característica descritiva qualitativa e quantitativa, com todos os escolares do ensino fundamental do 8º e 9º ano de uma escola privada de Barra Mansa, RJ. Foi aplicado um questionário com perguntas abertas e fechadas para identificação das opiniões e nível de conhecimento dos escolares sobre riscos e perigos de consumir os lanches com alto teor de sódio. Ainda, foi aplicado um questionário de frequência de consumo alimentar adaptado para identificação dos principais alimentos consumidos nas cantinas. De acordo com os resultados foram identificados que 69% dos alunos são meninos, a faixa de idade dos alunos é de 12 a 15 anos, sendo que 57% dos meninos possuem renda familiar superior a 5 salários mínimos, enquanto que as meninas possuem entre 3 e 5 salários mínimos. Contudo, foi verificado que 60% das meninas relatam ter conhecimento sobre riscos e/ou perigo de consumir alimentos com alto teor de sódio, enquanto que 55% dos meninos relatam não conhecer os riscos e perigos. Ainda, verificou-se que as meninas relataram em 75% e 25% respectivamente que o consumo de alimentos com alto teor de sódio podem causar hipertensão arterial e doenças renais, já os meninos, 55% não responderam saber sobre as causa do alto teor de sódio no organismo. Desta forma, conclui-se que os lanches consumidos pelos alunos desta escola são alimentos com alto teor de sódio e que meninas apresentam maior conhecimento sobre os riscos e perigos do sódio no organismo. Palavras-chave: lanche, sódio, alunos

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

CONSUMO ALIMENTAR DE DOCES POR CRIANÇAS DO ENSINO FUNDAMENTAL DE UMA ESCOLA PARTICULAR DE SÃO LUÍS – MA

ARAÚJO, C. S. ¹, SOARES FILHO, L. C. ², SIMÕES, P. A. ³, SOUSA, R. M. L. ⁴, PINHEIRO, T. G. P. ⁵. FACULDADE SANTA TEREZINHA – CEST

SÃO LUÍS – MA. BRASIL

Resumo - Objetivo: verificar a frequência de consumo alimentar de doces por crianças do ensino fundamental de uma escola particular de São Luís – MA. **METODOLOGIA:** Estudo descritivo e transversal com abordagem quantitativa, composto por 88 alunos entre 7 e 10 anos de idade e realizado no período de 03 a 10 de junho de 2013 no Instituto Farina do Brasil sediada em São Luís – MA. O projeto desta pesquisa foi submetido e, posteriormente, aprovado pelo Comitê Científico (CoCi) da Faculdade Santa Terezinha – CEST. A coleta de dados ocorreu após a autorização dos pais ou responsáveis através do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). Para esta coleta foi utilizado um Questionário Sócio-demográfico e de Consumo Alimentar proposto por Murguero (2009), adaptado para este estudo. Os dados foram tabulados no Office Excel 2007. **RESULTADOS:** Verificou-se que 30,7% eram meninos e 69,3% meninas. Quanto às classes econômicas das famílias do alunado, observou-se que 54,5% e 33,0% pertencem às classes D e E, respectivamente. Em relação ao grau de instrução do chefe da família, observou-se a predominância do colegial completo / superior incompleto (52,3%) e do superior completo (30,7%). Percebeu-se, que a constância do consumo alimentar de 1 a 2 vezes na semana foi superior às demais apresentadas, ressaltando que o bolo de chocolate (11,4%); brigadeiro / casadinho (9,0%); salada de frutas (7,9%) e frutas (6,8%) foram os mais consumidos nesta particularidade. **CONCLUSÕES:** A partir deste estudo sugere-se a promoção de atividades associadas à educação nutricional no ambiente escolar com a participação dos alunos e da comunidade em geral, visando conhecimentos e habilidades para a auto-escolha de alimentos saudáveis, para que essas ações se propagarem para além dos muros da escola.

¹ Nutricionista graduada pela Faculdade Santa Terezinha – CEST.

² Nutricionista da Secretaria de Estado de Saúde do Maranhão.

³ Nutricionista da Secretaria Municipal de Saúde de Rosário – MA.

⁴ Mestra em Saúde Materno-Infantil pelo Programa de Pós-Graduação da Universidade Federal do Maranhão – UFMA.

⁵ Nutricionista graduada pela Faculdade Santa Terezinha – CEST.

E-mail: pasnutricionista@gmail.com

Palavras-chave: Crianças. Consumo. Doces. Alimentos industrializados.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

CONSUMO DE FIBRAS ALIMENTARES E SEUS FATORES ASSOCIADOS EM PACIENTES COM DOENÇA RENAL CRÔNICA EM HEMODIÁLISE

MACHADO, A. D.; MOREIRA, P. V. P.; PESCI, J. P. C.; OLIVON, E. V.; BAZANELLI, A. P.; SIMONY, R. F.
Universidade Presbiteriana Mackenzie, São Paulo-SP, Brasil

Apresentador: MACHADO, A. D.

Forma de apresentação: Pôster

Objetivo: Avaliar o consumo de fibras alimentares e seus fatores associados em pacientes com doença renal crônica em hemodiálise. **Metodologia:** Foi realizado um estudo transversal com 108 pacientes com doença renal crônica em hemodiálise (sessões de quatro horas, realizadas três vezes por semana), atendidos por uma clínica de nefrologia localizada no município de Guarulhos-SP. Por meio de entrevista, durante a sessão de diálise, foi aplicado um questionário para a identificação do perfil dos pacientes, com perguntas referentes à idade, sexo, peso, estatura, nível de escolaridade, renda, estado civil, turno e tempo de tratamento. Em seguida, para a avaliação do consumo de fibras alimentares, aplicou-se um recordatório de 24 horas, preenchido com todos os alimentos e bebidas consumidos no dia anterior. A ingestão foi calculada utilizando-se o software Avanutri Online®. Foi aplicado o teste de *Kolmogorov-Smirnov* para a verificação da normalidade do consumo. Uma vez que a distribuição não foi normal, a diferença entre a ingestão de fibras alimentares e as variáveis foi avaliada pelo teste de *Mann-Whitney* e de *Kruskal-Wallis*, com nível de significância de 5%. Foram estimados modelos de regressão linear, com intervalos de confiança de 95%. As análises estatísticas foram realizadas com utilização do software SPSS versão 20.0. O projeto foi aprovado pelo processo N011/04/13. **Resultados:** A média de idade da amostra em estudo correspondeu a $54,8 \pm 12,2$ anos, sendo 55,5% do sexo masculino e 44,5% do sexo feminino. A mediana do consumo de fibras alimentares correspondeu a $9,4 \pm 4,9$ g/dia. Houve diferença estatística entre o consumo apenas para as variáveis estado civil e tempo de tratamento, sendo que os pacientes casados apresentaram ingestão estatisticamente superior em relação aos pacientes sem cônjuge ($9,7 \pm 4,9$ x $8,0 \pm 4,7$ g, respectivamente, $p < 0,05$; RP 0,91, IC95% 0,83;1,00), assim como aqueles em tratamento entre 6 e 30 meses em

relação aos pacientes que realizavam tratamento há mais de 42 meses ($9,8 \pm 4,8$ x $7,3 \pm 4,6$, respectivamente, $p < 0,05$; RP 0,87; IC95% 0,21;3,54). **Conclusões:** Os fatores que se associaram ao consumo de fibras alimentares na amostra em estudo foram o estado civil e o tempo de tratamento, sendo que pacientes casados e com menor tempo em hemodiálise apresentaram ingestão superior.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

CARACTERÍSTICAS DEMOGRÁFICAS, SOCIOECONÔMICAS, ALIMENTAR E NUTRICIONAL DE PESSOAS VIVENDO COM HIV-1/AIDS EM TRATAMENTO AMBULATORIAL NUM HOSPITAL PÚBLICO EM BELÉM-PA

GUTERRES, A; TORRES, R; MOTA, E; COSTA, L; PEREIRA, L; REIS, F; SANTOS, C; DIAS, M; NEGREIROS, R; SOARES, E; MACHADO, C; ROCHA, J; LOPES, M; SALDANHA, N; PINHEIRO, L; MAGALHÃES, L; CAMPOS, M; PINTO, A; MIRANDA, N; SILVA, S; DONZA, F; MENDES, KAUFFMANN, L; ALMEIDA, R; FERREIRA, C; CORDEIRO, A; MACIEL, A; SILVA, T; CARVALHO, E.

Hospital Universitário João de Barros Barreto/
Universidade Federal do Pará (HUIBB/UFP), Belém-PA-Brasil.

Autor apresentador: Rosali da Rocha Negreiros
Tema livre.

Objetivo: descrever as características demográficas, sociais, econômicas, alimentar e nutricional de pessoas vivendo com HIV-1/AIDS em tratamento ambulatorial em Belém-PA. **METODOLOGIA:** tratou-se de um estudo descritivo, prospectivo de corte transversal no período de janeiro a dezembro de 2013, no Serviço de Atendimento Especializado (SAE), um centro de referência para doenças infecciosas e parasitárias em Belém-PA no Hospital Universitário João de Barros Barreto/Universidade Federal do Pará (HUIBB/UFP). A amostra foi composta por 150 pacientes adultos, na faixa etária entre 20 e 59 anos de idade, de ambos os sexos, que se enquadraram nos critérios de inclusão e exclusão da pesquisa e que assinaram os termos de consentimento livre esclarecido (TCLE). Esta pesquisa seguiu as diretrizes e normas que regulamentam pesquisas com seres humanos, a Resolução 466/2012 do CNS/MS,

sob o protocolo nº 186.128 de 15 de janeiro de 2013. Para a coleta de dados foram utilizados formulários próprios contendo variáveis demográficas (sexo e idade), socioeconômicas (renda familiar, escolaridade e situação conjugal), antropométricas para avaliação do estado nutricional: Índice de Massa Corporal (IMC), Pregna Cutânea Tricipital (PCT) e Circunferência do Braço (CB) e o Questionário de Frequência Alimentar (QFA) por grupos de alimentos que foi usado para identificar o consumo de alimentos. Foram utilizados testes estatísticos (qui-quadrado), através do software Bio Estat 5.0 utilizando o nível de significância $<0,05$. RESULTADOS: a partir das características demográficas o estudo mostrou que 60% pertenciam ao sexo masculino e 40% sexo feminino. A maioria não tinha situação conjugal estável. Em relação aos aspectos socioeconômicos o estudo encontrou um nível socioeconômico baixo entre os indivíduos. A maioria tinha baixa escolaridade (44%), pois tinham apenas o ensino fundamental incompleto. A maioria (55%) apresentou situação conjugal instável, sem companheiro (a). A maioria (52%) apresentou baixa condição econômica vivendo com uma renda familiar mensal entre 1 a 2 salários mínimos. O uso do QFA mostrou que esta população tinha elevado consumo de alimentos energéticos (85%), consumo significativo de alimentos construtores (80%) e baixo consumo de alimentos reguladores (20%). O uso da antropometria através do IMC mostrou que houve prevalência de eutrofia em ambos os sexos (54,4%, no masculino e 51,7% no feminino). Através da PCT houve prevalência de desnutrição em ambos os sexos (68,9% no masculino e 81,9% no feminino). O uso da CB mostrou prevalência de desnutrição nos homens (54,4%) e eutrofia nas mulheres (46,7%). A correlação entre as variáveis mostrou que houve significância estatística entre o sexo e IMC (p -valor=0,0197) e sexo e CB (p -valor=0,001) teste qui-quadrado. CONCLUSÕES: foi possível concluir que a condição social e econômica desfavoráveis em que vivem os portadores de HIV-1/AIDS, influencia diretamente na qualidade da alimentação por eles consumida e que análises da antropometria e do consumo alimentar favorecem ao profissional dispor de terapias nutricionais que corrijam possíveis distúrbios que estes pacientes adquirem devido a dificuldades socioeconômicas. São necessárias estratégias por parte dos governantes, a fim de melhorar a condição socioeconômica desta parcela da população e proporcionar condições de melhoria no seu perfil alimentar e consequentemente no estado nutricional e na qualidade de vida.

Palavras-Chave: HIV-1/AIDS; avaliação nutricional; IMC; consumo alimentar.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

CARACTERIZAÇÃO ANTROPOMÉTRICA DE ADOLESCENTES DE UMA ESCOLA PÚBLICA EM GOIÂNIA-GO

MORAIS, C. C.; ALVES, M. C.; HORST, M. A.; COMINETTI, C.

Faculdade de Nutrição, Universidade Federal de Goiás, Goiânia, Brasil

Apresentadora: Carla Cristina de Moraes (carla.nut.ufg@gmail.com)

Pôster

Objetivo: realizar avaliação antropométrica (peso, estatura, circunferência da cintura e do abdômen) e caracterização socioeconômica de todos os adolescentes matriculados no Centro de Ensino e Pesquisa Aplicada à Educação (CEPAE/UFG). METODOLOGIA: tratou-se de um estudo observacional, do tipo transversal com os adolescentes matriculados em uma escola pública do município de Goiânia, Goiás (CEPAE/UFG). Segundo a Organização Mundial de Saúde (WHO, 2002), a adolescência contempla indivíduos entre 10 a 19 anos de idade. O primeiro momento da entrevista com os adolescentes consistiu na aplicação de um questionário sobre dados socioeconômicos (núcleo familiar, renda per capita, escolaridade), hábitos de vida e do consumo alimentar (recordatório habitual) por profissional nutricionista. No segundo momento, houve a aferição de peso (balança marca Líder P150 M, capacidade de 200 kg, com o paciente em posição ereta e descalço), de estatura (estadiômetro com haste móvel, marca Welmy, 2,20 m, com o paciente em posição ereta, descalço, com os pés juntos e alinhados, cabeça ereta e olhando para frente), circunferência da cintura e abdominal segundo os protocolos estabelecidos por Gibson (2005). As curvas de crescimento estabelecidas pela Organização Mundial de Saúde (WHO, 2006) foram utilizadas para a classificação do IMC dos adolescentes. Já a classificação da circunferência da cintura baseou-se nas curvas de Fernandez (2011). Este projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Goiás (protocolo nº 422.329). RESULTADOS E CONCLUSÕES: do total de 454 adolescentes avaliados, 237 (52,2%) eram do gênero feminino, com média e desvio padrão de idade de $13,8 \pm 2,5$ anos; escolaridade de $8,5 \pm 2,3$ anos; renda per capita de $R\$ 772,87 \pm 474,00$; peso de $54,3 \pm 14,9$ kg; estatura de $1,62 \pm 0,11$ m; IMC $20,6 \pm 4,2$ kg/m²; circunferência da cintura de $69,5 \pm 11$ cm

e circunferência abdominal de $74,8 \pm 10,7$ cm. Entre os meninos houve prevalência de 2,3% (n=5) de baixo peso, 67,7% (n=147) de eutrofia, 17,5% de (n=38) sobrepeso e 12,5% (n=27) de obesidade (30,0% de excesso de peso). Já entre as meninas houve 1,6% (n=4) de baixo peso, 75,2% (n=178) de eutrofia, 10,7% (n=26) de sobrepeso e 12,5% (n=29) de obesidade (23,2% de excesso de peso). Com relação a amostra total, 2,4% (n=11) apresentavam baixo peso, 70,9% (n=322) estavam eutróficos, 14,1% (n=64) sobrepeso e 12,6% (n=57) obesidade. Desta forma, 26,7% (n=121) dos alunos apresentavam algum grau de excesso de peso. Do total, 66% (n=300) estavam abaixo do percentil 90 para circunferência da cintura, 15% (n=67) entre o percentil 90 e 97, limítrofe e 19% (n= 87) acima do percentil 97, com uma circunferência da cintura aumentada. Só houve diferença estatisticamente significativa entre adolescentes do gênero masculino e feminino para estatura, IMC e escolaridade ($p < 0,05$). A realidade deste colégio não difere do panorama nacional em que os adolescentes estão expostos a uma alimentação desequilibrada e a um baixo nível de atividade física, reflexo de uma alimentação predominantemente fora do domicílio, muitas horas de atividades sedentárias (TV, videogame, celular, computador) e menor tempo de atividade física no lazer. Assim, chama-se a atenção para a necessidade de atividades de educação alimentar e nutricional no âmbito escolar bem como o acompanhamento rigoroso da alimentação escolar pelo PNAE (Programa Nacional de Alimentação do Escolar).

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

CONSUMO ALIMENTAR DE CÁLCIO, FÓSFORO, MAGNÉSIO, PROTEÍNAS E ESTADO NUTRICIONAL EM MULHERES HOSPITALIZADAS POR FRATURAS OSTEOPORÓTICAS EM UM HOSPITAL UNIVERSITÁRIO

Brondani, JE*; Premaor, MO**; Comim, FV**
Apresentador: Juliana Ebling Brondani Forma de apresentação: Pôster
Universidade Federal de Santa Maria (UFSM), Santa Maria, RS, Brasil

*Aluna Mestrado Profissional em Ciências da Saúde

**Professores do Departamento de Clínica Médica da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM)

Objetivo: O aumento da expectativa de vida da população reflete a atual mudança no perfil epidemiológico brasileiro e, uma das maiores consequências enfrentadas devido a esse contexto é a elevação no número de doenças crônicas não transmissíveis, com destaque para a osteoporose no grupo de mulheres na pós-menopausa. Alimentação adequada é um importante fator que contribui para o estado de saúde nessa fase da vida, pois o excesso e/ou a falta de nutrientes necessários para a saúde óssea podem agravar a condição de saúde e levar ao surgimento desta patologia. Tendo em vista que no Brasil existem poucos dados na literatura que descrevem sobre a ingestão de nutrientes relacionada às fraturas osteoporóticas, o objetivo do presente trabalho é descrever o consumo alimentar de fontes de cálcio, fósforo, magnésio, proteínas e o estado nutricional em mulheres hospitalizadas por fraturas osteoporóticas em um Hospital Universitário.

Metodologia: Estudo do tipo transversal, conduzido nas unidades de internação clínica e cirúrgica de um Hospital Universitário com mulheres, com idade ≥ 55 anos. Para os critérios de inclusão considerou-se a presença de fraturas osteoporóticas, condições de expressão oral e aceitar participar de forma voluntária. Excluíram-se aquelas com comprometimento neurológico. Os dados foram coletados por meio de dois questionários: um semiestruturado contendo identificação, dados clínicos, história social e avaliação antropométrica e outro, para avaliar o consumo das fontes dos nutrientes estudados, sendo o questionário de frequência do consumo alimentar (QFCA), adaptado. A pesquisa obteve aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM) sob o CAAE 23046613.0.0000.5346. A coleta dos dados iniciou em dezembro de 2013 até 31 de julho de 2014.

Resultados prévios: Foram entrevistadas vinte e oito (28) mulheres com idade média de 73,17 anos. Em relação aos dados antropométricos, a média do peso corporal foi de 74,10kg, para altura 1,57m e IMC 29,63kg/m², sendo a maioria classificada com obesidade (n=15), seguido de eutrofia (n=11) e apenas duas (n=2) com desnutrição/baixo peso. Na avaliação do QFCA, a média de ingestão de alimentos fontes de cálcio foi de 335,86mg/d. Os demais nutrientes, fósforo, magnésio e proteínas, apresentaram média de ingestão de 534,63mg/d, 110,17mg/d e 46,90g/d, respectivamente.

Conclusão: Observa-se que a média de ingestão de cálcio, fósforo e magnésio mostrou-se muito abaixo da atual recomendação da *Dietary Reference Intakes* (DRIs)/ Ingestão Dietética de Referência (IDRs) para gênero e faixa etária. Em relação às proteínas, a média de consumo

encontra-se adequada conforme a recomendação para mulheres acima de 51 anos que é de 46g/d.

Palavras-chave: fraturas ósseas, osteoporose pós-menopausa, micronutrientes.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

DECISÃO ALIMENTAR EM ESTUDANTES DO ENSINO FUNDAMENTAL CONFORME SEU CONHECIMENTO E MATURIDADE CIENTÍFICA

Padoin, M.J., Rauber, R.G., Ceolin, M.J., Popik, B.
Universidade Estadual do Oeste do Paraná, UNIOESTE,
Cascavel, PR/Brasil

Autor responsável pela apresentação: Maristela Jorge

Padoin

Poster

Este estudo teve por objetivo analisar o conhecimento dos alunos de uma escola pública em 3 momentos de maturidade científica diferentes, e correlacionar ao comportamento alimentar dos mesmos. A metodologia consistiu da aplicação de 2 questionários de Recordatório de 24h para cada aluno, sendo o primeiro retratando a sua alimentação nas últimas 24 horas (R1) e o segundo com aquilo que ele consideraria saudável ter se alimentado no mesmo período (R2), após a coleta, os dados foram lançados no AVANUTRI, e as variáveis de macronutrientes (g), proteínas (PTN), carboidratos (CHO) e lipídios (LIP) analisadas entre as turmas (7º, 8º e 9ºano) por meio de Análise de Variância (ANOVA) com nível de significância aceito de $p < 0,05$. A pesquisa foi aprovada pelo CEP da UNIOESTE (677.742/2014). O conteúdo sobre alimentação saudável é ministrado pela disciplina de Ciências no 8º ano. Os resultados (média \pm EPM) de R1 mostraram que os alunos do 8º ano ingerem a menor quantidade de PTN, CHO e LIP quando comparados ao 7º e 9º anos. PTN 8º (65,4 \pm 6,5), 7º (85,6 \pm 6,8, $p < 0,05$) e 9º (86,7 \pm 7,2, $p < 0,02$), CHO 8º (220,1 \pm 17,7) 7º (302,1 \pm 16,6, $p < 0,01$) e 9º (350,3 \pm 24, $p < 0,01$), também houve diferença entre o 7º e 9º ano ($p < 0,04$); LIP 8º (60,9 \pm 7), 7º (94,3 \pm 6,5, $p < 0,01$) e 9º (93,8 \pm 7,1, $p < 0,01$). Na mesma comparação no R2 os alunos do 9º anos mostraram o maior consumo, sendo PTN 9º (86,83 \pm 7,2), 7º (68,4 \pm 6,2, $p < 0,05$) e 8º (62,5 \pm 6,1, $p < 0,05$); CHO do 9º (319,6 \pm 19,5), 7º (256,5 \pm 17,4, $p < 0,05$) e 8º (249,2 \pm 16,2, $p < 0,05$) e LIP do 9º (78,6 \pm 7), 7º (51,7 \pm 5,3, $p < 0,01$) e 8º (53,4 \pm 5,4, $p < 0,05$). Comparando

R1 e R2, entre os alunos do mesmo ano somente os do 7º ano mostraram uma diminuição da ingestão em R2 em relação a R1 (PTN= $p < 0,05$, CHO= $p < 0,05$ e LIP= $p < 0,01$). Comparando os resultados ao preconizado como adequado verifica-se que em R1 a PTN e CHO estão abaixo do adequado nos alunos do 8º ano, e acima do adequado estão o CHO e LIP nos 7º e 9º anos. Na análise de R2 comparado ao preconizado verifica-se que a PTN e LIP estão mais baixos nos 7º e 8º anos, mas os alunos do 9º ano consideraram adequado um maior consumo de CHO e LIP. Conclui-se que o conhecimento sobre uma alimentação saudável, nesta faixa etária, não está diretamente relacionado com as decisões alimentares dos alunos, pois os alunos dos 3 anos avaliados mostraram um consumo (R1) e um conhecimento(R2) do que seria adequado fora do preconizado pela OMS.

15º Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição

DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO DE REQUEIJÃO À BASE DE PUPUNHA (*BACTRIS GASIPAES*, KUNTH)

Ferreira, JCS^{2*}; Souza, FCA¹; Aguiar, JPL¹; Santos, IL²; Lima, MAV¹.

¹ Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia – INPA (Coordenação Sociedade Ambiente e Saúde (CSAS) e Laboratório de Físico-Química de Alimentos (LFQA). Manaus-AM - CEP 69067-375, Brasil.

*Autor que irá apresentar o trabalho – pôster

² Programa de Pós-graduação em Ciência de Alimentos, Universidade Federal do Amazonas, Manaus, Amazonas, Brasil.

O fruto da pupunheira representa uma fonte alimentar em energia com teores significativos de fibra alimentar. A pupunha é consumida, após cocção com água e sal. Dessa forma o trabalho teve como objetivo o desenvolvimento e caracterização de requeijão à base de pupunha. Os materiais utilizados foram ingredientes adquiridos em supermercados locais que consistiram em requeijão e principalmente pupunha. A análise centesimal consistiu em umidade, proteínas, lipídeos, cinzas e carboidratos. Para a avaliação físico-química, a umidade foi determinada por perda de peso com a utilização de estufa (ORION/515-Fanep) com circulação de ar; Cinzas foram realizadas por incineração em mufla (EDGCON

3P equipamentos) a 550°C; O teor de lipídeos das amostras foi determinado em extrator Soxhlet utilizando o solvente éter; A proteínas foi determinada por digestão pelo método de kjeldahl; O teor de fibra alimentar insolúvel e solúvel foi determinado pelo método enzimático-gravimétrico e o teor de carboidratos das amostras foi determinado por diferença subtraindo-se de 100 a somatória dos demais teores conforme metodologia descrita pelo Instituto Adolfo Lutz (2008). As análises foram realizadas em triplicatas com a finalidade de se obter resultados confiáveis. O requeijão de pupunha apresentou características organolépticas agradáveis, com cor e sabor característico de pupunha com aparência e textura semelhantes ao do mercado apresentando 68,63% para umidade, 1,82% de cinzas, 4,46% de proteínas, 0,59% de lipídeos e 24,5% de carboidratos. Assim, o requeijão de pupunha tem grande potencial econômico por possuir perfil nutricional interessante, tendo em vista seu alto valor nutritivo podendo ser utilizado como fonte de carboidratos, lipídios, cinzas, oferecendo ao consumidor produtos diferenciados do ponto de vista nutricional e tecnológico.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

DETERMINAÇÃO DO ÍNDICE DE ACIDEZ DE ÓLEOS UTILIZADOS PARA FRITURAS NO MUNICÍPIO DE COARI-AMAZONAS

FERREIRA, ATB; MAGALHÃES, RC; MATA, MM.
Instituição: Universidade Federal do Amazonas – UFAM
- Coari – Amazonas
Autor apresentador: Raiza Colares Magalhães
Tema: Pôster

Objetivos: Determinar o índice de acidez em óleos utilizados em frituras. **Metodologia:** Para determinação do índice de acidez inicialmente, para o preparo do titulado, foi pesada 2,5g de hidróxido de sódio (NaOH) e dissolvido em 250ml de água destilada, para a obtenção da concentração de 0,25mol/L. Pesou-se 2g de óleo de cada amostra, em frasco béquer 125mL, sendo elas utilizadas para fritura de salgados, peixe, batata e banana, em seguida foi adicionado 21ml de etanol. A amostra foi agitada para dissolução e em seguida adicionado 2 gotas de fenolftaleína 1%, esta age como indicador do índice de acidez. A titulação foi iniciada com a solução de NaOH 0,25mol/L até atingir uma coloração levemente

rósea, por no mínimo, 15 segundos. Resultados A partir das amostras de óleos das frituras de salgado, peixe, batata e banana, foram feito os cálculos de índice de acidez, que é obtido a partir da EQ.1: $EQ.1 - \% = V \times N \times f \times 28,2$. Na amostra A o volume gasto de NaOH foi igual a 0,8ml tendo como índice de acidez 5,58%; a amostra B o volume gasto de NaOH foi igual a 0,77ml e índice de acidez igual a 5,37%; a amostra C o volume gasto 0,93ml e índice de acidez foi de 6,49%; a amostra D o volume gasto de NaOH foi de 0,71ml e o índice de acidez foi de 4,95%. O índice de acidez revela o estado de conservação, sendo possível observar quanto maior a porcentagem desse índice pior o estado de conservação. **Conclusões:** Diversos fatores contribuem para a diminuição da qualidade do óleo no processo de fritura, alterando sua estrutura. Tais fatores dependem da temperatura do óleo, tempo de fritura, tipo de óleo, características do alimento frito, reposição de óleo, tipo de fritadeira e a relação superfície/volume, consequentemente a degradação será maior, pois quanto mais prolongado for o período de utilização do óleo maior será sua instauração.

Palavras-chave: Acidez. Segurança alimentar e nutricional. Óleos vegetais.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

DISLIPIDEMIA EM PACIENTES PORTADORES DO HIV ATENDIDOS EM UM SISTEMA DE ATENDIMENTO ESPECIALIZADO EM UM HOSPITAL DE REFERÊNCIA NA CIDADE DE BELÉM – PA

GUTERRES, A; TORRES, R; MOTA, E; COSTA, L; PEREIRA, L; REIS, F; SANTOS, C; DIAS, M; NEGREIROS, R; SOARES, E; MACHADO, C; ROCHA, J; LOPES, M; SALDANHA, N; PINHEIRO, L; MAGALHÃES, L; CAMPOS, M; PINTO, A; MIRANDA, N; SILVA, S; DONZA, F; MENDES, KAUFFMANN, L; ALMEIDA, R; FERREIRA, C; CORDEIRO, A; MACIEL, A; SILVA, T; CARVALHO, E.
Hospital Universitário João de Barros Barreto/
Universidade Federal do Pará (HUIBB/UFGPA), Belém-PA-Brasil.
Autor apresentador: Rosali da Rocha Negreiros
Tema livre.

Objetivo: Avaliar o impacto da adesão à dietote-

rapia após a realização da avaliação do estado nutricional, segundo a orientação nutricional oferecida aos pacientes portadores do HIV-1/AIDS atendidos em um Sistema de Atendimento Especializado (SAE) em um Hospital de Referência na cidade de Belém - PA. Metodologia: A amostra foi composta por 63 pacientes adultos portadores do HIV-1/AIDS, atendidos no Hospital Universitário João de Barros Barreto/Universidade Federal do Pará (HUJBB/UFPa). Tratou-se de um estudo de intervenção nutricional com atendimentos sequenciais utilizando-se um protocolo padronizado seguido da coleta de dados, a qual foi feita dos prontuários. Em seguida foi realizado um estudo comparativo entre a primeira e última consulta nutricional. O acompanhamento dos pacientes teve duração de quatro meses, com consultas mensais, todos realizados pela nutricionista do ambulatório. Os pacientes foram submetidos à avaliação antropométrica: Índice de Massa Corporal (IMC), Circunferência do Braço (CB), percentual de gordura (%G através das quatro pregas cutâneas), dietética (consumo alimentar pela frequência de alimentos) e bioquímica (colesterol total-CT, triglicerídeos-TG e glicemia-GL). Esta pesquisa seguiu as diretrizes e normas que regulamentam pesquisas com seres humanos, a Resolução 466/2012 do CNS/MS, sob o protocolo nº 186.128 de 15 de janeiro de 2013. Resultados: Foi encontrada uma prevalência do sexo masculino (55,6%) na primeira e última consulta nutricional. A média do IMC encontrado foi respectivamente de 23,28 (DP±3,82 kg/m²) e 23,91 (DP±3,79 kg/m²). Entre a primeira e a última consulta a adequação da CB apresentou um aumento de 86,30 (DP±13,66%) para 89,10 (DP±12,67%) e o %G antes e após a orientação foi respectivamente 24,27 (DP±7,69%) e 24,43 (DP±7,46%), segundo o IMC a maioria foram classificados como eutróficos na primeira e última consulta nutricional e em relação %CB em ambas as consultas apresentaram-se com desnutrição. Os níveis de TG encontravam-se elevados na primeira e última consulta, porém houve redução. O nível de CT encontravam-se dentro dos padrões de normalidade (≤ 200 mg/dL) em ambas consultas, após a intervenção houve redução desses valores e os níveis de glicemia manteve-se estável (≤ 100 mg/dL). O consumo de alimentos saudáveis foi observado na última consulta, porém não atingiu as recomendações da pirâmide alimentar ficando abaixo do recomendado. Conclusões: Os resultados levam a concluir que a adesão de hábitos alimentares saudáveis é de fundamental importância na busca da adequação e melhora nos parâmetros antropométricos, bioquímicos e dietéticos. Desta forma o acompanhamento nutricional contribui positivamente para melhorar a saúde e o estilo de vida dos pacientes estudados.

Palavras chave: Antropometria; Consumo de Alimentos; Avaliação Nutricional.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

DIAGNÓSTICO CLÍNICO E ESTADO NUTRICIONAL DOS PACIENTES INTERNADOS NO HOSPITAL UNIVERSITÁRIO (HU) DA UFGD/ DOURADOS-MS

VICENTINI, A.P.; SIMONELLI, C.G.; MARIN, M.A.; MARQUES, V.C.; ROSA, RMC; SOUZA, MCC. Faculdade de Ciências da Saúde, Hospital Universitário, Universidade Federal da Grande Dourados – FCS/HU/ UFGD – Dourados/MS. Caio Gustavo Simonelli – apresentador do trabalho em forma de tema livre

Objetivou-se relacionar o diagnóstico clínico com estado nutricional avaliado pelo índice de massa corporal (IMC) dos pacientes adultos e idosos internados no HU/UFGD, este trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UFGD com nº parecer 613.361, os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Os dados foram coletados da triagem nutricional NRS 2002 realizada em todos os pacientes no máximo 72 horas da internação, a qual compreende os parâmetros antropométricos peso e estatura. O peso e a altura foram aferidos conforme técnica descrita SISVAN, (2011). Pacientes acamados foi utilizado o método indireto de estimativa para o peso (fórmula Chumlea, 1988) e altura (recumbente, hemienvergadura do braço ou fórmula de Chumlea, 1985), conforme técnicas descritas por ROSA, (2008) e TIRAPEGUI, (2009). Para a classificação do IMC (kg/m²): baixo peso $\leq 18,4$ e $\leq 22,9$, eutrófico 18,5 a 24,5 e 23 a 27,9, sobrepeso/obesidade ≥ 25 e ≥ 28 para adultos (OMS, 2004) e idosos (OPAS, 2002,2003). Para a análise estatística foi aplicado o qui-quadrado ou teste exato de Fischer adotou-se como nível de significância 5%. Foram avaliados 454 pacientes do HU/UFGD no período de janeiro a julho de 2014, sendo a maioria 62,1% de adultos, com média de idade de 52,9 ±17,8 anos e do IMC de 25,54 ±5,51 kg/m² e pela sua classificação 19,2% baixo peso, 39,2% eutrófico, 41,6% de sobrepeso/obesidade. Os pacientes foram analisados conforme o diagnóstico clínico: cirúrgicos (49,8%), neoplasias (7,7%), pulmona-

res (6,1%), doenças cardiovasculares – DCV (5,1%), Hipertensão Arterial Sistêmica – HAS (4,4%), hepatológicas (4,0%), hematológicas (3,5%), infectocontagiosas (3,1%), Diabetes Mellitus – DM (3,1%) e outras (13,2%). A maioria dos pacientes cirúrgicos (53,1%) apresentava sobrepeso/obesidade. Ressalta-se que um pouco mais de um terço dos pacientes com neoplasias, hepatopatias e infectocontagiosas apresentavam baixo peso e a maioria dos pacientes adultos com DM, HAS e DCV apresentava sobrepeso/obesidade. Foi observada diferença significativa entre adultos e idosos cirúrgicos ($p < 0,001$), hepatológicos ($p = 0,005$) e HAS ($p = 0,050$), sendo que idosos apresentaram maior percentual de baixo peso e os adultos de sobrepeso/obesidade. Dados semelhantes a este trabalho foram encontrados por Azevedo *et al.*, (2006) e Garcia, Tavares e Pastore, (2004) para pacientes com neoplasias que tiveram maior percentual de desnutrição. Igualmente foi observado por Bosco *et al.*, (2013) e Garcia *et al.*, (2004) maior percentual de excesso de peso para pacientes com DCV. Conclui-se que a maior parte dos pacientes apresentavam sobrepeso/obesidade principalmente os adultos com DM, HAS e DCV. No entanto, nos pacientes com neoplasias foram observados maiores percentuais de baixo peso. Houve prevalência de sobrepeso/obesidade entre os adultos e a preponderância entre os idosos foi de baixo peso. Isto talvez se deva a transição nutricional vivida em nosso país. Mesmo que os estudos evidenciem um aumento de sobrepeso/obesidade tanto em adultos quanto em idosos hospitalizados, ressalta-se que a desnutrição ainda é uma realidade nos hospitais públicos o que denota a necessidade de acompanhamento nutricional direcionado para esta realidade.

Referências:

AZEVEDO, L. C.; MEDINA, F.; SILVA, A. A.; CAMPANELLA, E. L. S. Prevalência de desnutrição em um hospital geral de grande porte de Santa Catarina/Brasil. Arquivos Catarinenses de Medicina. Blumenau, SC. v. 35, n.4, p.89-96, 2006.

GARCIA, R. S.; TAVARES, L. R. C.; PASTORE, C. A. Rastreamento nutricional em pacientes cirúrgicos de um hospital universitário do sul do Brasil: o impacto do risco nutricional em desfechos clínicos. Revista Einstein. v.11, n.2, p.147-152, 2013.

Palavras-chave: patologia, hospitalizado, IMC.

DOENÇA CELÍACA: DIFICULDADES E ALTERNATIVAS DE PREPARAÇÕES ALIMENTARES NA AMAZÔNIA

CAMPOS D¹; SOUZA B²

Faculdade Estácio-Seama/ Macapá-AP

Discente do Curso de Nutrição da Faculdade Estácio Seama

Docente do Curso de Nutrição da Faculdade Estácio Seama

Apresentadora: Débora Silva Campos

Forma de Apresentação: Pôster

Resumo: A doença Celíaca (DC) é uma intolerância permanente ao glúten, fração peptídica específica de proteína presente no trigo, centeio, cevada e aveia. Esses peptídeos são mais resistentes à digestão completa pelas enzimas e podem atingir o intestino delgado de forma intacta. Em intestinos saudáveis o glúten é inofensivo. Objetivo: A pesquisa propôs investigar as dificuldades alimentares vivenciadas pelos Celíacos bem como alternativas de solução que possam melhorar sua qualidade de vida. Metodologia: A metodologia utilizada para essa pesquisa foi de revisão bibliográfica em livros, artigos e sites científicos acerca da temática. Resultados: Em indivíduos geneticamente pré-dispostos esses peptídeos desencadeiam resposta inflamatória que resulta em achatamento das vilosidades intestinais, causando prejuízo na absorção dos macronutrientes e micronutrientes. As microvilosidades são dobras da camada interna do intestino delgado que serve para aumentar a superfície de absorção dos nutrientes e sediar células com funções específicas na digestão. Quando a doença não é tratada adequadamente, a resposta imunológica e inflamatória eventualmente resulta no processo de atrofia total ou subtotal da mucosa do intestino delgado. Para prevenção dos sintomas e melhora do quadro clínico e epidemiológico dos Celíacos é necessário fazer a eliminação dos peptídeos do glúten da dieta, com a restrição de todo o trigo, centeio e cevada da alimentação, que constituem as principais fontes das frações prolaminas. Nesse contexto, a população de Celíacos da Amazônia substitui os alimentos com glúten nas preparações diárias com produtos da região, entre eles a farinha de milho, usada na preparação de cuscuz, canjicas, pratos principais, bolos, biscoitos e pães. Outra alternativa de substituição, é o uso da *Manihot Esculenta Crantz*, conhecida como mandioca, que tem como subprodutos a goma, da qual é feita a tapiquinha, o tacacá, beiju, polvilho, farinha de tapioca, amplamente usada para fazer mingaus. Verificou-se ainda o uso de produtos regionais in natura,

como a *Ipomoea Batatas*, conhecida como batata-doce, rocha e branca e a macaxeira, que podem ser consumidas cozidas ou assadas de forno, em substituição ao pão de trigo. Conclusões: A adesão rigorosa a uma dieta sem glúten ao longo da vida é o único tratamento conhecido para a DC. A dieta sem glúten diminui significativamente o processo autoimune, e a mucosa intestinal geralmente volta ao normal ou perto do normal. Fato que denota a necessidade de orientações técnicas nutricionais e culinárias, para garantir um bom estado nutricional ao celíaco, bem como episódios de novas crises e que proporcione uma boa aceitação por entre os portadores de Doença Celíaca.

15º Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição

EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL, UMA ATIVIDADE PRODUTIVA COM ESCOLARES DO PERÍODO INTEGRAL DA REDE PÚBLICA

SILVA, T. A.; TREVISAN, M.C.; ALVES, L.;
Universidade Federal do Triângulo Mineiro, Uberaba,
MG.

Autor apresentador: Luciene Alves - Pôster

Objetivo: Desenvolver ações educativas em nutrição com escolares do período integral de alunos da rede pública de ensino, visando a promoção da saúde, por meio de discussões sobre alimentação saudável e higienização de mãos e alimentos. Metodologia: Este estudo trata-se de um relato de caso referente a um Projeto de Extensão (Registro Extensão UFTM 115/14) desenvolvido no período de Fevereiro a Julho de 2014, em uma Escola Estadual no município de Uberaba-MG, com 30 crianças matriculadas no período integral. As atividades foram desenvolvidas durante uma hora por semana, com atividades de socialização, apresentação de alimentos, higienização de mãos e alimentos, e discussões sobre alimentação saudável. Para estas atividades, foram utilizados músicas, brincadeiras e jogos, e rodas de discussão. Como método avaliativo, ao final de cada atividade, sempre era proposto que as crianças fizessem relatos ou registro (desenhos) do que foi assimilado. Resultados: Foram realizados dez encontros durante o período estabelecido, com bastante produtividade e participação dos alunos. Pôde-se perceber que dentre os alimentos que as crianças mais relataram como os que gostavam de comer, destacaram-se os sorvetes e as frutas. Na atividade de reconhecimento dos

alimentos a maioria dos acertos (50%) foi pelo grupo dos meninos, já o grupo das meninas acertaram menos (30%), e tiveram 2 erros (berinjela e vagem). Quanto à escrita de nomes de frutas, a maioria apresentou um número de acertos próximo ao número de tentativas. Na atividade de classificar os alimentos no Grupo 1 (verduras e legumes) e Grupo 2 (frutas), os participantes obtiveram mais de 70% de acertos. Conclusão: Pode-se notar que a educação alimentar no ambiente escolar se mostra necessária e útil como forma de complementação das atividades de alunos que permanecem período integral na escola pública, pois trata-se de um espaço de convivência onde a criança passa boa parte de seu dia, proporcionando inúmeras possibilidades para a construção de hábitos que levará para o ambiente extraescolar, sendo que o conhecimento sobre uma alimentação saudável pode contribuir para sua saúde e qualidade de vida.

Palavras-chave: Educação. Nutrição. Escolares.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

ESTADO NUTRICIONAL DE PRÉ-ESCOLARES DE ITAPIRANGA-AMAZONAS

LOPES, MS; MÉZA, MS; MAGALHÃES, RC; SILVA, IM; MATA, MM.

Instituição: Universidade Federal do Amazonas – UFAM
- Coari – Amazonas

Autor apresentador: Meiry de Souza Lopes Tema:
Pôster

Objetivos: Determinar o estado nutricional de pré-escolares da rede municipal de ensino de Itapiranga-AM. Metodologia: Trata-se de um estudo transversal, realizado com pré-escolares da rede municipal de ensino de Itapiranga-Amazonas, no período de agosto a setembro de 2013, a amostra constitui-se de 50 alunos, sendo 33 (66%) meninos e 18 (34%) meninas, na faixa etária de 4 anos de idade. Para avaliação do estado nutricional utilizou-se a antropometria que constou de pesagem e de aferição da altura. A pesagem foi realizada através de balança do tipo plataforma, com capacidade de 150 kg, intervalo de 100 g, o traje utilizado pelos participantes foram roupas leves, sem sapato, os pés foram colocados no centro da plataforma da balança. O indicador altura foi feito com fita métrica inelástica, também foi recomendado estar descalço (a) e com a cabeça livre de adereços, colocado (a) de pé

com pernas em paralelo e braços estendidos ao longo do corpo. Para classificar o estado nutricional utilizou-se a referência dos parâmetros do SISVAN segundo os índices (P/I), (E/I), (P/E) e IMC/I. A análise dos dados foi realizada pelo programa SPSS For Windows Versão 16.0. Resultados: Verificou-se que 72% apresentavam estatura adequada para idade, 16% baixa estatura para idade e 12% muito baixa para idade. Em relação ao Peso/Estatura 74% encontravam-se em eutrofia, 14% risco de sobrepeso, 10% sobrepeso e 2% obesos este panorama de acordo com os dados do SISVAN, 10,81% das crianças menores de 7 anos apresentam risco de sobrepeso, sendo que as maiores prevalências foram nas regiões Sul (11,5%) e Nordeste (11,43%). Neste contexto a região norte em especial o município de Itapiranga não se difere das outras regiões do país uma vez que foi diagnosticado aumento da prevalência de peso excessivo para estatura 68% apresentaram peso elevado para idade, enquanto que 32% apresentaram peso adequado para a idade. Segundo o IMC/Idade/crianças 5 anos 80% mostravam-se eutróficos, 10% risco de sobrepeso, 8% sobrepeso e 2% obesidade. Conclusões: Percebeu-se elevada prevalência de desvios nutricionais presentes nos pré-escolares do município de Itapiranga-AM, neste sentido faz necessário o desenvolvimento de estratégias alimentares que visem à promoção de um estado nutricional adequado por meio da alimentação saudável e equilibrada. Sendo a escola um ambiente favorável para a adoção de hábitos saudáveis uma vez que os mesmos permanecem importante parte do dia.

Palavras-chave: Estado nutricional. Pré-escolares. Alimentação saudável.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

ESTADO NUTRICIONAL E CONSUMO ALIMENTAR DE MOTOTAXISTAS DO MUNICÍPIO DE COARI-AM

Silva, TC; Eliana, QS; Vieira. Coari- AM, Brasil

A pesquisa trata-se de um estudo observacional prospectivo com abordagem quantitativa que teve como objetivo comparar o estado nutricional e investigar o consumo alimentar de mototaxistas cadastrados em uma associação do município de Coari-AM e confrontar os resultados após orientação e educação nutricional. A coleta de dados foi realizada através de abordagem direta ao

público alvo no município de Coari-AM que contou com a participação dos mototaxistas onde os mesmos responderam a um questionário semi-estruturado que continha questões acerca da situação socioeconômica, adaptado do Critério de Classificação Econômica da ABEP (2012) e de perguntas relacionadas ao consumo alimentar. Os primeiros resultados revelaram a prevalência de indivíduos em risco de desenvolver obesidade e conseqüentemente, o risco aumentado de desenvolver algum tipo de Doença cardiovascular (DCV). O estudo evidencia o estado nutricional dos mototaxistas do município de Coari-AM, Antes da intervenção a prevalência de obesidade era 26,7% (n=4) e depois houve redução para 20,0% (n=3), além disso, a prevalência de eutrofia passou de 20,0% para 26,7%. Após os mototaxistas terem recebido uma orientação por meio de educação nutricional, houve mudança no peso dos participantes, embora estatisticamente não significativa, e estes ainda assim permanecem na mesma classificação segundo o IMC. Após a intervenção nutricional verificou-se o aumento do consumo no grupo das verduras e nos demais grupos de alimentos. Este quadro reflete que os mototaxistas puderam se conscientizar em relação as conseqüências das escolhas alimentares erradas. A maioria reconhece que a profissão influencia de forma negativa na alimentação devido à carga horária extenuante, que faz com que não haja exatidão no horário das refeições.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

ESTADO NUTRICIONAL, CONHECIMENTO SOBRE ALIMENTOS *DIET E LIGHT* E RISCO PARA TRANSTORNOS ALIMENTARES EM ADOLESCENTES DE UMA ESCOLA PÚBLICA

MATOS, P.E.M.B; CORNÉLIO, M.P.M.; SANTOS, V. S. Universidade Federal de Viçosa- UFV, Campus Rio Paranaíba – MG, Brasil.

Apresentação em pôster por Matos, P. E. M. B.

Objetivo: O objetivo deste trabalho foi avaliar o consumo de alimentos diet e light, assim como o estado nutricional e risco para transtornos alimentares; formar grupos para promoção de ações de educação nutricional sobre o consumo de alimentos diet e light e prevenção de transtornos alimentares em adolescentes de uma escola pública do município de Rio Paranaíba-MG. Metodologia: Após esclarecimento

da metodologia à escola e pais/responsáveis, foram assinados os Termos de Consentimento Livre e Esclarecido – TCLE. A avaliação antropométrica dos adolescentes foi realizada com a aferição do peso e a altura, com balança digital com capacidade para 150 kg e um antropômetro portátil, com capacidade de 200 cm. Para avaliação da predisposição a transtornos alimentares, aplicou-se o teste *Eating Attitudes Test* (EAT-26) e para avaliar o consumo de alimentos *diet e light* aplicou-se questionários avaliativos sobre consumos alimentares. Resultados: Participaram do estudo 170 adolescentes de 10 a 18 anos, sendo 68,2% (n= 116) do sexo feminino e 31,8% (n=54) do sexo masculino. Em relação ao conhecimento sobre alimentos *diet e light*, 80,6% (n=137) relataram saber o que é um alimento light, e 63,5% (n=108) afirmam o que é um alimento diet; todavia, 25,3% (n=43) relataram que alimentos *diet e light* são a mesma coisa. Percebeu-se que 70,6% (n=120) eram eutróficos, seguidos por 24,7% (n=42) com sobrepeso e 4,7% (n=8) com baixo peso. Na análise de risco para transtornos alimentares, observou-se que 35,9% (n=61) dos adolescentes apresentaram risco para transtornos, sendo que destes, 67,18% (n=25) também faziam parte do grupo com sobrepeso. Conclusão: Percebe-se níveis de alta relevância de sobrepeso e de risco para transtornos alimentares. Apontando para necessidades de estratégias de intervenção e educação nutricional que deverão ser adotadas nas escolas e no meio social com trabalhos que promovam educação nutricional entre estes, para redução dos agravos encontrados.

15º Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição

ESTUDO COMPARATIVO DO TEOR NUTRICIONAL DO BISCOITO CREAM CRACKER À BASE DE PUPUNHA E O BISCOITO CREAM CRACKER COMERCIAL

Santos, IL^{2*}; Souza, FCA¹; Ferreira, JCS²; Aguiar, JPL¹; Lima, MAV¹.

¹ Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia – INPA (Coordenação Sociedade Ambiente e Saúde (CSAS) e Laboratório de Físico-Química de Alimentos (LFQA)). Manaus-AM - CEP 69067-375, Brasil.

* Autor para correspondência – ivonesantos_nutri@hotmail.com (pôster)

² Programa de Pós-graduação em Ciência de Alimentos, Universidade Federal do Amazonas, Manaus, Amazonas, Brasil.

A pupunha (*Bactris gasipaes*, kunth) possui um grande mercado potencial devido às qualidades nutritivas,

organolépticas e visuais que podem ser explorados para elaboração de novos produtos e mercados principalmente na panificação. Dessa forma o objetivo desse trabalho teve como objetivo o estudo comparativo teor nutricional do biscoito cream cracker à base de pupunha com o aproveitamento integral do fruto e o biscoito cream cracker comercial. Os materiais utilizados foram ingredientes adquiridos em supermercados que consistiram principalmente em farinha de trigo e fermento biológico onde foi feita a adição à massa da farinha de pupunha em concentrações de 10%, 15% e 20% para a elaboração do biscoito tipo cream cracker; A análise centesimal consistiu em umidade, proteínas, lipídeos, cinzas e carboidratos. Para a avaliação físico-química, a umidade foi determinada por perda de peso com a utilização de estufa com circulação de ar; Cinzas foi realizado por incineração em mufla a 550°C; O teor de lipídeos das amostras foi determinado em extrator Soxhlet utilizando o solvente éter; A proteínas foi determinada por digestão pelo método de kjeldahl e o teor de carboidratos das amostras foi determinado por diferença subtraindo-se de 100 a somatória dos demais teores. As análises foram realizadas em triplicatas com a finalidade de se obter resultados confiáveis. Após a obtenção dos resultados, os mesmos foram comparados com os biscoitos cream cracker comercial da região a fim de verificar a melhor qualidade do ponto de vista nutricional. Os biscoitos cream cracker à base de pupunha apresentaram aparência e características semelhantes ao comercial, porém com o odor característico da pupunha, apresentando 7,12, 7,21 e 12,83% para umidade, 2,07, 3,26 e 2,68% de cinzas, 16,02, 14,95 e 14,00% de proteínas, 2,47, 2,12 e 1,22% de lipídeos e 72,32, 72,44 e 69,24% de carboidratos respectivamente e as marcas comerciais apresentaram, onde, a marca (A) apresentou 22g de carboidratos, 3,1g de proteína e 3,6g de lipídeos, a marca (B) 20g de carboidratos, 3,4g de proteína e 3,9g de lipídeos, a marca (C) 20g de carboidratos, 3,3g de proteína e 5,6g de lipídeos e a marca (D) 21g de carboidratos, 3,3g de proteína e 3,2g de lipídeos. Dessa forma o cream cracker à base de farinha de pupunha possui grande perfil nutricional, tendo em vista que a farinha de pupunha apresenta alto valor nutritivo podendo ser utilizada como fonte de carboidratos, cinzas e principalmente pelo antioxidante betacaroteno presente, apresentando baixo teor de lipídeos comparado com as marcas comerciais oferecendo ao consumidor produtos diferenciados do ponto de vista nutricional e tecnológico sobressaindo sobre os produtos existentes no mercado, podendo o mesmo ser implementado na merenda para agregar valor nutricional.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

EVOLUÇÃO NUTRICIONAL DE MULHERES COM EXCESSO DE PESO ATENDIDAS EM CLÍNICA ESCOLA DA GRANDE SÃO PAULO

SILVA, JC; MORIMOTO, JM; SALVO, VLMA
Universidade Metodista de São Paulo – São Bernardo do Campo - Brasil
Autor apresentador: Vera Lúcia Morais Antonio de Salvo – Pôster

Objetivo: descrever a evolução nutricional de mulheres com excesso de peso atendidas em clínica escola da grande São Paulo. **Metodologia:** A amostra foi constituída por 50 mulheres; destas 16 desistiram do acompanhamento, totalizando 34 pacientes adultas e idosas com índice de massa corporal igual ou superior a 25kg/m². Os atendimentos nutricionais ocorreram de forma individualizada, respeitando a rotina de atendimento da clínica escola. As medidas antropométricas peso, estatura, índice de massa corporal e circunferência de cintura foram avaliadas no início e término dos acompanhamentos. A evolução do tratamento dietoterápico foi verificada por meio do recordatório de 24 horas aplicado no primeiro e no último atendimento. Todas as análises estatísticas foram feitas com o uso do programa SPSS versão 19; foram utilizados o teste t de *Student*, teste do Qui-quadrado e análise de variância para medidas repetidas. **Resultados:** A idade média das mulheres foi de 41,6 anos (13,6). O número de retornos realizados pelas pacientes foi em média, de 3,3 retornos (2,3). A prescrição dietética foi em média, de 1501,1kcal (170,7), enquanto o consumo médio foi de 1650,7 (418,2) e 1613kcal (494,1) para o primeiro e o último retorno respectivamente. Em relação à avaliação antropométrica, observou-se que 76% (n=26) da amostra encontrava-se em obesidade. O risco muito elevado para doenças metabólicas associadas à obesidade foi identificado em 79,4% (n=27) da amostra. Após análise da diferença de médias das variáveis antropométricas, segundo alteração ou não do índice de massa corporal, constatou-se de forma estatisticamente significativa, que o grupo que apresentou maior redução de cintura foi aquele que apresentou redução do IMC, em relação ao grupo que manteve este parâmetro (100,8 vs 84,1). Na análise da diferença entre as médias das variáveis antropométricas e de consumo alimentar da primeira consulta e do último retorno, apresentadas de forma estatisticamente significativa

(p=0,0), as variáveis peso (82,8 vs 81,5kg), IMC (32,5 vs 31,9Kg/m²) e circunferência da cintura (100,2 vs 97,1cm), foram maiores no início do tratamento quando comparadas ao último retorno. Já para as variáveis de consumo alimentar, houve melhora estatisticamente significativa (p=0,0) para o consumo de fibras (16,8 vs 25,6g), do início para o final do acompanhamento. Para as demais variáveis do consumo alimentar não foram observadas diferenças estatisticamente significantes entre os grupos. As variáveis antropométricas, peso, circunferência da cintura e IMC apresentaram-se, em média, e de forma estatisticamente significativa, menores ao final do tratamento comparativamente ao início do mesmo, tanto nos indivíduos com sobrepeso como nos com obesidade. **Conclusão:** No presente trabalho tanto mulheres em sobrepeso como em obesidade apresentaram redução de medidas antropométricas, bem como aumento da ingestão de fibras ao final do acompanhamento. Acredita-se que mais estudos que proponham novas estratégias de atendimento nutricional, possam auxiliar na adesão aos acompanhamentos, principalmente em clínicas escola, onde a rotatividade de alunos é alta.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

EXCESSO DE PESO E FATORES DE RISCO EM ESCOLARES ADOLESCENTES

SILVA, P.; NOLL, M.
Instituto Federal Goiano, Ceres, Brasil
Autor apresentador: Priscilla Rayanne e Silva
Apresentação: Tema Livre

Objetivo: Verificar a prevalência de excesso de peso em escolares do Ensino Médio integrado ao Técnico do Instituto Federal Goiano - Campus Ceres, a partir de um estudo epidemiológico, bem como conhecer quais os fatores de risco associados. **METODOLOGIA:** A amostra constituiu-se de 246 escolares adolescentes, de 14 a 17 anos, sendo 141 (57,3%) do sexo masculino e 105 (42,7%) do sexo feminino, que frequentavam do 1º ao 3º ano do Ensino Médio Integrado ao Técnico do Instituto Federal Goiano – Campus Ceres, Goiás. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Instituto Federal Goiano, por meio do protocolo 032/2013. As medidas antropométricas foram coletadas por entrevistadores treinados, sendo o peso aferido por meio de balança (Tanita

BF542*), aonde o escolar posicionou-se no centro, com roupa leve e descalço, de forma ereta e a estatura foi aferida por meio do estadiômetro (WCS*), após o participante ser orientado a se posicionar de forma ereta, com os calcanhares e ombros encostados na parede, com a cabeça erguida formando um ângulo de 90°. Calculou-se o Índice de Massa Corporal (IMC) e classificou-se o estado nutricional conforme o parâmetro de IMC para idade (IMC/I), segundo a curva de crescimento e classificação por escore-z. Os dados demográficos, socioeconômicos, comportamentais e alimentares foram avaliados por meio de 29 perguntas do questionário aplicado na Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar, relacionadas às informações gerais, alimentação e aspectos comportamentais. Os dados foram analisados no *Statistical Package for the Social Sciences (SPSS)* versão 19.0, a partir de estatística descritiva e do teste de associação Qui-quadrado (análise bivariada), a partir das Razões de Prevalência (RP) e seus respectivos Intervalos de Confiança de 95% (IC95%). **RESULTADOS:** A prevalência de excesso de peso foi de 24,4% (n=60), sendo mais frequente no sexo masculino (26,2%) do que no feminino (21,9%). A análise estatística demonstrou que o grupo etário entre os 16 e 17 anos apresentou menor prevalência de excesso de peso ($p=0,038$). Em relação às variáveis comportamentais, o tempo gasto assistindo televisão e utilizando o computador foi de 0 a 1 hora para 64,9% e 39,2% dos escolares, respectivamente, e 69,3% dos escolares relataram dormir de 0 a 7 horas por noite. No que concerne às variáveis alimentares, o consumo de feijão foi diário em 71,5% dos escolares, sendo seu consumo considerado um fator protetor para o excesso de peso ($p=0,001$). O consumo diário de vegetais foi mencionado por 42,7% (verdura cozida) e 41,9% (salada crua) dos escolares e o consumo de frutas e leite foi de 0 a 3 vezes por semana para 55% e 53,8% dos escolares, respectivamente.

A batata frita não foi ingerida por 64,6 dos escolares em uma semana e os salgadinhos fritos foram consumidos de 1 a 2 vezes por semana, por 43,1% dos escolares. As guloseimas, bolachas doces e refrigerantes foram consumidos 3 ou mais vezes por semana por 65,1%, 51,7% e 53,1% dos escolares, respectivamente. O estudo reflete uma realidade mundial, a qual deve ser modificada por meio de ações articuladas e efetivas entre educação e políticas públicas de saúde, com vistas à promoção de saúde por meio do controle dos fatores de risco, prevenção e tratamento do excesso de peso. **CONCLUSÃO:** Os escolares apresentaram alta prevalência de excesso de peso, sendo maior no sexo masculino. Além disso, o grupo etário entre 16 e 17 anos demonstrou menor prevalência de excesso de peso, estatisticamente significativa, assim como o consumo de

feijão demonstrou efeito protetor para o excesso de peso.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

EXISTÊNCIA DE COMPORTAMENTO INDICATIVO DE TRANSTORNOS ALIMENTARES EM GRADUANDOS DE NUTRIÇÃO DE UMA INSTITUIÇÃO PARTICULAR DE ENSINO DA CIDADE DE JUAZEIRO DO NORTE-CE

BARROS, C.; CAVALCANTE, A.; AGOSTINHO, E.; MELO, E.; PINTO, L.; MORI, E.; OLIVEIRA, H FJN - FACULDADE DE JUAZEIRO DO NORTE, Juazeiro do Norte, Brasil
Apresentadora: Halsia Stefane Oliveira

As doenças conhecidas como transtornos ou distúrbios alimentares estão agrupadas como enfermidades psiquiátricas debilitantes que são caracterizadas por terem seus hábitos e comportamentos alimentares afetados por distúrbios persistentes, comprometendo assim o controle de massa corporal que por sua vez resulta em danos à saúde física. O presente estudo objetivou verificar a existência de comportamento indicativo de transtornos alimentares em graduandos de nutrição de uma instituição particular de ensino da cidade de Juazeiro do Norte-CE. Foi aplicado o teste de atitudes alimentares EAT-26, desenvolvido por Garner e Garfinkel. O cálculo do escore foi realizado por meio de uma escala para cada questão. De acordo com o teste, escore igual ou superior a 20 indica susceptibilidade ao desenvolvimento de transtornos de origem alimentar. A amostra consistiu em 179 alunos, matriculados nos quatro primeiros semestres do curso de graduação em nutrição, presentes no dia da pesquisa, e que concordaram em participar do estudo através do preenchimento do termo de consentimento livre e esclarecido - TCLE. Destes, 34 (19%) apresentaram escore igual ou superior a 20, indicando uma susceptibilidade ao desenvolvimento de transtornos de origem alimentar ao longo da vida. O resultado é preocupante por sugerir que, aproximadamente, 20% dos estudantes são susceptíveis ao desenvolvimento de transtornos alimentares. Uma vez que os estudantes são graduandos de nutrição, o estudo revela um comportamento oposto ao esperado de um futuro profissional da saúde, cuja atuação fundamental consiste em orientar e promover a alimentação saudável como condição para a

manutenção da saúde.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

FATORES DESMOTIVADORES NA REEDUCAÇÃO ALIMENTAR PARA PERDA DE PESO

Wengrat, J; Regina Angst Guedes, M.; Pereira Vicentini, A.; Lacerda Pires Soares, F.

Universidade Federal da Grande Dourados (UFGD), Dourados, Brasil

Juliana Wengrat – Apresentadora do trabalho em forma de Pôster

Objetivo: Caracterizar os aspectos de maior obstáculo para o sucesso da reeducação alimentar e relacioná-las com dados antropométricos durante o acompanhamento nutricional, em pacientes com sobrepeso e obesidade atendidos no ambulatório de Síndrome Metabólica do Hospital Universitário da UFGD (HU/UFGD), Mato Grosso do Sul. O interesse principal é aumentar a efetividade das intervenções nutricionais e alcançar modificações positivas no comportamento alimentar. Métodos: O estudo foi previamente aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UFGD (Parecer 393.471/2013) em acordo com a Resolução número 466, de 12 de dezembro de 2012 do Conselho de Saúde do Ministério da Saúde. Foram avaliados 18 pacientes com sobrepeso e obesidade atendidos no ambulatório de Síndrome Metabólica do HU/UFGD, Mato Grosso do Sul. Foram coletados dados antropométricos (na primeira consulta e duas semanas após a entrega do plano alimentar) e sócio-demográficos, os quais foram relacionados aos fatores declarados como de maior desmotivação no tratamento, avaliados por meio de um questionário estruturado. Esse questionário foi aplicado no encontro que ocorreu duas semanas após a entrega do plano, e apresentava 15 questões de múltipla escolha, incluindo pontos sobre o objetivo do paciente, os fatores estimuladores, experiências de tratamentos anteriores, opinião sobre as modificações dos hábitos alimentares e sua manutenção. Resultados: A maioria dos pacientes declarou ter motivação própria e o estímulo de preocupação com a saúde para a procura do atendimento nutricional, e relatou que a mudança drástica dos hábitos alimentares e trabalho/falta de tempo são os motivos que mais dificultam a realização da dieta. Não houve associa-

ção de variação de peso com renda, estado civil e escolaridade, mas esta esteve relacionada à presença de doenças associadas à obesidade, como diabetes, hipertensão e dislipidemia. Tal fato pode estar relacionado ao fator que motivou a procura pelo atendimento, já que 77,8% dos pacientes possui alguma doença crônica não transmissível. Grande parte dos pacientes (61,1%) apresentou perda significativa de peso ($-1,65 \pm 1,58$ kg). O ganho de peso esteve presente em 5 (27,8%) dos pacientes, com média de $1,82 \pm 1,81$ kg, e 2 (11,1%) não apresentaram variação de peso durante o acompanhamento de duas semanas. Entre os fatores que dificultaram a manutenção da dieta se destacou a mudança drástica nos hábitos alimentares, e como fatores desmotivadores a ansiedade (52,9%) e os resultados lentos (29,4%). Esses fatores comprometem a adesão do paciente ao tratamento, uma vez que os pacientes ficam mais susceptíveis a episódios de compulsão alimentar, como mecanismo compensatório em situações de depressão, tristeza, nervosismo e raiva, conferindo a esses fatores de ordem emocional efeito desinibidor da restrição alimentar proposta. Conclusões: A maioria dos pacientes apresentou perda significativa de peso, e tal variação está associada à presença de comorbidades. Os principais fatores que dificultaram a adesão ao plano alimentar foram a mudança drástica nos hábitos alimentares, a ansiedade e os resultados lentos. Dessa forma, a educação nutricional deve ser realizada de forma efetiva, para que o indivíduo saiba realizar escolhas adequadas através do conhecimento, pois são as informações e experiências prévias que geram a motivação para as mudanças. Neste sentido, o cuidado nutricional deveria estar integrado ao cuidado psicológico, pois este é de grande impacto no momento de decisão dos indivíduos.

Koehnlein EA, Salado GA, Yamada NA. Adesão à reeducação alimentar para perda de peso: determinantes, resultados e a percepção do paciente. *Rev Bras Nutr Clínica*. 2008;23(1):56-65.

Viana V. Psicologia, saúde e nutrição: Contributo para o estudo do comportamento alimentar. *Análise Psicológica*. 2002;20(4):611-624.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

FATORES DE RISCO PARA DESNUTRIÇÃO NA DOENÇA PULMONAR OBSTRUTIVA CRÔNICA

GALVÃO G. K. C; ALMEIDA, A.M.R; SILVA, J.;
BEZERRA, M.; SILVA, N.; BEZERRA, R. SILVA, D.;
VIEIRA, E.

Georgia Karoline Cavalcante Galvão (RESPONSÁVEL
PELA APRESENTAÇÃO DO POSTER)
Universidade do Vale do Ipojuca (UNIFAVIP\DEVRY),
Caruaru, Pernambuco – Brasil.

Objetivo: Mostrar os fatores de risco que levam a presença de desnutrição em pacientes com a doença pulmonar obstrutiva crônica e suas consequências à saúde destes indivíduos. Metodologia: Realizada através do levantamento bibliográfico de artigos publicados nos últimos dezoito anos, utilizando as bases de dados LILACS, MEDLINE e SCIELO. Resultados: Foi evidenciado a partir dos estudos que a maioria dos casos de pacientes com doença pulmonar obstrutiva crônica (DPOC) que apresentam uma baixa ingestão de alimentos está associada a outros fatores que podem levar à desnutrição energético proteica, do tipo marasmática. Os estudos sugerem que a principal etiologia da desnutrição na DPOC é a ingestão insuficiente de alimentos somada a outros mecanismos envolvidos em sua gênese, como o aumento da produção de leptina, dificuldades na mastigação e deglutição, dispnéia e a fadiga. Esse estado nutricional leva a diminuição do desempenho respiratório devido a depleção das proteínas musculares, e então, sendo associada à desnutrição crônica. Um importante fator que agrava a desnutrição, vindo a propor uma melhora do sistema imunológico é o aumento da produção de leptina, conseqüente do aumento de mediadores inflamatórios, levando o paciente à diminuição de apetite, que está diretamente ligado à diminuição da ingestão de alimentos. O tratamento dietoterápico para melhora do quadro de desnutrição deve ser iniciado com a avaliação completa do estado nutricional e seguido do planejamento do cardápio que terá um aporte adequado de calorias, micronutrientes, macronutrientes, imunonutrientes e hidratação, uma vez que esses são capazes de recuperar e/ou manter o estado nutricional e sua função imunológica do paciente. Conclusão: Sendo a desnutrição uma das principais características clínicas dos pacientes portadores da doença pulmonar obstrutiva crônica e esta estar associada ao mau prognóstico da DPOC devido a uma maior predisposição a infecções, a desnutrição deve ser diagnosticada o quanto antes e tratada através da dietoterapia. Uma vez executada, a terapia nutricional individualizada se torna importante para a evolução do quadro clínico do paciente, mas em contrapartida, quando não tratada, a desnutrição leva à uma depleção progressiva de proteínas musculares, ao do agra-

vamento de infecções decorrentes da DPOC e também a possíveis úlceras pépticas, e outras complicações clínicas que vão agravar mais ainda a saúde do paciente, podendo levar o mesmo à morte.

Referências:

ELLI, B.R; MACNEE, W; ATS/ERS Task Force. Standards for the diagnosis and treatment of patients with COPD: a summary of the ATS/ERS position paper. Eur Respir J. 2004;23(6):932-46. Erratum in: Eur Respir J. 2006;27(1):242. Erratum in: Eur Respir J. 2006;27(1):242

HUGLI, O; FITTING, J.W. Alterations in metabolism and body composition in chronic respiratory diseases. In: Wouters EFM. Nutrition and metabolism in chronic respiratory diseases. European Respiratory Monography. N.24 p. 11-22. Londres. 2003.

CREUTZBERG E. Leptin in relation to systemic inflammation and regulation of the energy metabolism in chronic obstructive pulmonary disease. In: Wouters EFM. Nutrition and metabolism in chronic respiratory diseases. European Respiratory Monography. N.24 p. 11-22. Londres. 2003.

BARROS, S.E.B. Correlação das pressões respiratórias máximas com o estado nutricional de doentes pulmonares. Rev Bras Nutr Clin. n.18. v.03 p.123-129. São Paulo, 2003.

DOURADO, V.Z; ANTUNES, L.C.O; CARVALHO, L.R; GODOY, I. Influência de características gerais na qualidade de vida de pacientes com doença pulmonar obstrutiva crônica. J Pneumol. n.30 v.3 p. 207-214. Brasília, 2004.

15º Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição

FATORES QUE INTERFEREM NA ACEITAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

Casseb M., Habiro R., Nakasato M., Novaes L., Isosaki M.

Instituto do Coração do Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo São Paulo - Brasil

Autor Apresentador: Renata Sayuri Habiro

Forma de apresentação: Pôster

Resumo - Introdução: Alimentar-se é um ato nutricional; comer é um ato social e cognitivo. Dessa forma, o homem transforma essa necessidade biológica em neces-

cidade cultural. O gosto, no sentido do sabor, é formado por um conjunto de elementos que permite identificar um alimento pelas suas qualidades organolépticas, pelas dimensões afetivas e pelo seu valor simbólico. Objetivo: Identificar e descrever os principais fatores que interferem na percepção dos pacientes em relação ao sabor das refeições e à aceitação da alimentação durante a internação hospitalar. Metodologia: Realizou-se uma revisão bibliográfica em livros e artigos científicos, utilizando as bases de dados Public Medical (PUBMED), Literatura Internacional em Ciências da Saúde (MEDLINE), Literatura Latino-Americana e do Caribe em Ciências da Saúde (LILACS) e Scientific Electronic Library Online (SciELO). As palavras-chave utilizadas foram: sabor, alimentação hospitalar, satisfação, paladar, medicamento. Foram incluídos artigos escritos na língua inglesa, espanhola e portuguesa, publicados a partir do ano de 1994. Resultados: Sabor e temperatura são fatores que influenciam na satisfação da refeição hospitalar. A ausência do vapor, liberado pelo alimento aquecido, torna o sabor incompleto devido à falta de aroma. Entre as principais queixas estão dietas hipossódicas e a consistência das dietas, sendo as dietas branda e pastosa as mais citadas, devido à aparência e textura. O próprio ambiente hospitalar não favorece o momento da refeição, pois é um local em que os pacientes não estão habituados; são realizados procedimentos médicos e de cuidados no próprio leito e, muitas vezes, dividem a enfermaria com outros pacientes. Com frequência é observada também a presença de inapetência pelo gasto energético reduzido e excesso de medicação. O uso de diversos fármacos em idosos é a principal causa da redução do consumo alimentar. Na cardiologia, os medicamentos que podem alterar o paladar e odor são: antiarrítmicos, agentes anticolinérgicos, fibratos, antibióticos. Diuréticos podem provocar paladar metálico. E há fármacos que podem causar náuseas como os cardiotônicos, antiarrítmicos, vasodilatadores, agentes anticolinérgicos, estatinas, resinas de troca (colestiramina), ácido nicotínico, diuréticos, bloqueadores alfa e beta adrenérgicos, antiagregantes plaquetários, bloqueadores de canais de cálcio, nitratos, agente antimuscarínico, aminas simpaticomiméticas, imunossuppressores, analgésicos, antibióticos (vancomicina) e protetores da mucosa gástrica. Conclusões: As dietas que mais interferem na aceitação alimentar são as hipossódicas e as de consistência branda e pastosa. O papel do nutricionista é importante tanto na identificação dos fatores intervenientes na aceitação da dieta, bem como na atuação junto à equipe médica, de enfermagem e da farmácia no ajuste dos horários da medicação com os das refeições do paciente inapetente visando a melhora de seu

estado nutricional.

Palavras-chave: paladar, Serviço Hospitalar de Nutrição, satisfação do paciente, interações alimento-droga.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

FREQUENTADORES DE RESTAURANTE JAPONÊS: PERFIL SÓCIO-DEMOGRÁFICO, DE SAÚDE E NUTRIÇÃO

ACETO, TH; CARRATTI, CG; PORTESCHELLER, IDM; SALVO, VLMA

Universidade Metodista de São Paulo – São Bernardo do Campo - Brasil

Autor apresentador: Vera Lúcia Morais Antonio de Salvo – Poster

Objetivo: avaliar o perfil sócio demográfico, de saúde e nutrição de frequentadores de restaurante japonês. Metodologia: Participaram deste estudo transversal 100 indivíduos adultos e idosos, de ambos os sexos, clientes de um restaurante japonês localizado na cidade de São Bernardo do Campo, que autorizaram a realização deste trabalho. Foram excluídas crianças e adolescentes e todos aqueles que não quiseram participar do estudo. Para traçar o perfil sócio demográfico e de nutrição do público do restaurante, foi entregue aos participantes um questionário, de auto preenchimento, com dados pessoais e questões relacionadas às preferências e escolhas da alimentação oriental e com uma questão para cada participante relatar, em quantidades, todas as preparações que consumiu no dia da coleta. A partir das preparações e quantidades que os indivíduos relataram consumir, foi calculada a quantidade de calorias, macronutrientes (proteína, lipídeo e carboidrato), fibra alimentar, potássio, cálcio e sódio da refeição com base na tabela TACO, Tabela de composição química dos alimentos – UNIFESP (2009) e Manual “Relação de Medidas Caseiras, Composição Química e Receitas de Alimentos Nipo-brasileiros” (TOMITA; CARDOSO, 2002) e comparada ao Guia Alimentar para População Brasileira. As medidas caseiras de cada ingrediente foram fornecidas pelo responsável e então foram pesadas com a balança Hoyle SK-36 máximo de 5kg/d=1g para obtenção dos valores em gramas e, posteriormente, os cálculos dos valores nutricionais. No caso das frituras, foi utilizado para o cálculo a referência de Philippi (2006), sendo o óleo inicial utilizado e o final pesados, além dos

utensílios para estabelecer a absorção de óleo das preparações. Dado: óleo absorvido: óleo total – óleo final – óleo nos utensílios. A ingestão de energia proveniente do jantar foi classificada em adequada e inadequada a partir da preconização de Assis (1997), sendo adequada: 15 a 25% do VET. Além dos alimentos referidos, o sódio foi subdividido em intrínseco e extrínseco. O sódio extrínseco foi calculado a partir da quantidade de sal adicionada às preparações e da quantidade de shoyu que cada indivíduo consumiu, com uma estimativa fornecida por cada participante, relatando a quantidade utilizada de shoyu no recipiente, se light ou tradicional. As variáveis categóricas foram analisadas segundo Teste do Qui-quadrado e as numéricas, segundo o teste *T-student.*, adotando-se o nível de 5% para ambos os testes. Este trabalho foi submetido e aprovado pelo CEP da Universidade Metodista de São Paulo. Resultados: Ainda que sem significância estatística, em ambos os sexos os frequentadores eram mais jovens (≤ 30 anos), apresentaram maior escolaridade (86,3% dos homens e 89,2% das mulheres apresentou ensino superior) e não apresentavam doença crônica (84% dos homens e 76,7% das mulheres). Entre os homens o excesso de peso foi o estado nutricional mais prevalente (68,1%); já no sexo feminino a eutrofia representou 73,2% ($p = 0,000$). A maioria dos homens (90,9%), bem como as mulheres (76,7%) frequentavam o rodízio/festival, em vez de a la carte. O shoyu tradicional foi o mais consumido e, de forma significativa, a quantidade de mulheres que optaram pelo shoyu light foi maior (39,2%) que os homens (18,1%). O consumo de sobremesa em restaurante oriental foi, de forma estatisticamente significativa ($p=0,031$), maior entre as mulheres (32,1%) do que entre os homens (13,6%). A ingestão calórica apresentou diferença significativa entre homens e mulheres (média de 1614,9 e 1247,5 calorias respectivamente). Com relação ao consumo proteico, em porcentagem, os homens apresentaram maior consumo (31,8%) que as mulheres (27,9%). Em contrapartida, as mulheres consumiram mais gordura que os homens (45,9% vs 39,5%). Conclusão: Neste estudo, os frequentadores de restaurante japonês eram mais jovens, de maior escolaridade e a maioria não apresentou doenças. O consumo alimentar em calorias, proteína, gordura e sódio estiveram acima do recomendado para uma alimentação saudável, em uma refeição.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

FREQUÊNCIA DO CONSUMO DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS POR ESCOLARES DO MUNICÍPIO DE COARI-AM

MOREIRA, FMB; VASCONCELOS, KMM; MATA, MM.
Instituição: Universidade Federal do Amazonas – UFAM
- Coari – Amazonas

Autor apresentador: Francisca Márcia B.L. Moreira
Tema: Pôster

Objetivos: Analisar a frequência do consumo de alimentos industrializados por escolares do município de Coari-Am. Métodos: Trata-se de um estudo transversal, realizado com 98 crianças da rede estadual de ensino nas séries iniciais do 4º e 5º ano (faixa etária entre 08 a 12 anos), e da rede particular nas séries 3º e 4º ano (faixa etária entre 8 a 11 anos) de ambos os sexos, para este estudo foi aplicado um questionário de frequência alimentar (QFA). A análise dos dados foi realizada pelo programa SPSS For Windows Versão 16.0. Resultados: Os alimentos mais consumidos por escolares da rede pública de ensino foram a bolacha recheada (21,80%), salgadinho de milho (19,68%), iogurte (18,08), refrigerante (17,02%), macarrão instantâneo (11,71%) e o achocolatado (11,71%) e da rede particular foram iogurte (21,37%), bolacha recheada (18,32%), salgadinho de milho (15,26%), refrigerante (15,26%), achocolatado (15,25%), macarrão instantâneo (14,50%) excedendo o consumo diário desses alimentos. Os alimentos industrializados mais consumidos entre os escolares foram a bolacha recheada, iogurte, salgadinho de milho com exceção do iogurte são considerados alimentos que contém altos teores de aditivos alimentares, além da elevada quantidade de açúcar simples e sódio. O consumo desses alimentos podem acarretar vários riscos à saúde, como desenvolvimento precoce das DCNT e também obesidade. Conclusão: Portanto foi possível observar elevado consumo de alimentos industrializados com alto teor de aditivos alimentares em sua composição nutricional, sódio e açúres. Neste sentido faz-se necessário o desenvolvimento de estratégias para o monitoramento alimentar e nutricional da população infantil, envolvendo as escolas, crianças e os pais, que são os principais responsáveis na aquisição dos alimentos, com a finalidade de reduzir o consumo desses alimentos e promover hábitos alimentares saudáveis.

Palavras-chave: Alimentos industrializados. Aditivos alimentares. Escolares. Consumo alimentar.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

FREQUÊNCIA DO CONSUMO DE ALIMENTOS DE UM GRUPO DE IDOSOS DO BAIRRO BELA VISTA DE SÃO JOSÉ / SC

Autora: SILVA, C.

Coautoras: GALEGO, C.; DE SÁ, R.

UNISUL – Universidade do Sul de Santa Catarina
Palhoça, SC, Brasil.

Autora que irá apresentar o trabalho: Carla Juliana
Chassot da Silva

Pôster: A população idosa vem crescendo a cada dia em nosso país; e são diversos os fatores que podem influenciar o consumo alimentar. Durante o Estágio Supervisionado em Nutrição Social, que ocorreu no período de agosto a novembro de 2012, realizou-se uma pesquisa com o objetivo de avaliar a frequência do consumo de alimentos de um grupo de idosos do bairro Bela Vista de São José / SC. A pesquisa caracterizou-se como qualitativa, quantitativa, estudo de caso e pesquisa-ação. A amostra foi composta por 39 idosos com idade entre 63 e 87 anos; sendo 89,7% (n=35) do sexo feminino e 10,3% (n=4) do sexo masculino. O instrumento utilizado para a coleta dos dados inicialmente foi o Questionário sobre hábitos de vida e doenças e posteriormente o Questionário de Frequência do Consumo de Alimentos. Todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido autorizando informações e imagens coletadas. Por se tratar de um Projeto de Conclusão de Estágio, não foi necessária a aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UNISUL. Os resultados demonstraram um elevado consumo de frutas (92,3%) e leites e derivados integrais (53,8%). Identificou-se também de forma positiva o baixo consumo de refrigerantes e bebidas alcoólicas; alimentos embutidos e enlatados. Porém, salienta-se o baixo consumo de cereais integrais e ingestão hídrica. Quanto ao questionário sobre hábitos de vida e doenças, 87% (n=34) não possuem o hábito de fumar; porém quanto à prática regular de atividade física (5 dias na semana por 30 minutos diários) 54% (n=21) não pratica atividade física. Destacando-se ainda que a Hipertensão Arterial Sistêmica (HAS) está presente em 69% (n=27) da amostra estudada. A partir dos resultados obtidos foi possível traçar uma estratégia de ação, direcionando as atividades de educação nutricional, que se consistiu em duas palestras com orientações nutricionais. Percebe-se uma necessida-

de da atuação do nutricionista junto a este público, uma vez que é crescente o número de idosos em nosso país e é dever dos profissionais de saúde possibilitar condições adequadas para este envelhecimento saudável, em todos os âmbitos.

Palavras chave: Hábitos alimentares. Longevidade. Educação Nutricional.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

FRUTAS MAIS CONSUMIDAS PELOS BRASILEIROS E SEUS BENEFÍCIOS SOB A ÓTICA DE UMA COMUNIDADE DO SUL FLUMINENSE

MEDEIROS, D.T. * ;LEITE, M. O.**

*Débora Tavares Medeiros

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

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

E-mail: moleite2006@yahoo.com.br

CURSO DE NUTRIÇÃO – UBM, Rua Vereador Pinho de Carvalho, 267 – Barra Mansa, RJ, Brasil.

Apresentadora: Débora Tavares Medeiros

Poster: Indispensáveis para a saúde as frutas são importantes componentes de uma alimentação saudável e seu consumo em quantidade adequada tem sido associado à diminuição de mortalidade e redução da ocorrência de doenças crônicas como as doenças cardiovasculares e alguns tipos de câncer. Estimativas da Organização Mundial da Saúde (OMS) indicam que o consumo inadequado de frutas está entre os dez principais fatores de risco para a carga total global de doença em todo o mundo, onde existe forte evidências de que o consumo de frutas diminui também o risco de diabetes e obesidade, como parte de hábitos alimentares saudáveis (TOSATTI, 2010).Objetivou-se nesta pesquisa verificar o consumo de frutas por jovens de uma comunidade do Sul Fluminense. Trata-se de uma pesquisa exploratória investigativa. A amostra consiste na participação de 100 jovens sendo 50 homens e 50 mulheres escolhidos aleatoriamente em uma comunidade local do Sul Fluminense. Como critério de inclusão os mesmo deveria ter mais de 18 anos e no máximo 30 anos, e acei-

tar participar de forma voluntária após assinar o termo de consentimento livre e esclarecido. Como instrumento de investigação foi utilizado um questionário com 10 perguntas fechadas. Os dados foram processados com a utilização do programa Excel 2010. O projeto foi submetido ao Comitê de Ética e Pesquisa do UBM - Centro Universitário de Barra Mansa e aprovado sob o número CAAE: 28763114.0.0000.5236. As frutas mais consumidas foram banana, laranja e goiaba. A maioria desconhece a origem das frutas e comem pelo sabor e não valor nutricional. Enumeram que fruta mais rica em vitamina C é a laranja. Desconhecem o valor nutritivo da melancia. Foram entrevistados 96 jovens universitários de uma comunidade do Sul Fluminense onde pode-se notar que o consumo de frutas é muito inferior ao recomendado. O baixo consumo de frutas na alimentação esta associado com o aparecimento de doenças metabólicas, cardiovasculares e câncer, no entanto o grupo pesquisado possui esta informação, pois ao responderem o questionário observou-se que mais de 70% dos jovens acreditam que o consumo regular previne tais doenças. Com as mudanças no estilo de vida, a alimentação foi a mais prejudicada pois os jovens passam cada vez menos tempo em casa e tem sua rotina cada dia mais acelerada, tornando difícil o consumo de alimentos in natura e aumentando o consumo de alimentos industrializados, ricos em gorduras saturadas, açúcares, sal e baixo teor de vitaminas, minerais e fibras. A fruta mais consumida segundo a pesquisa foi a banana devido a facilidade e disponibilidade do alimento, segundo os jovens para comê-la basta apenas retirar a casca, diferentemente das outras frutas que necessitam ser devidamente higienizadas. Identificou que os hábitos alimentares dos jovens entrevistados estão completamente errados e necessitam de uma intervenção nutricional sob orientação de um profissional nutricionista para que os mesmos não tenham sua saúde prejudicada no futuro de forma irreversível. Palavras chave: consumo, frutas, benefícios, jovens.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

GUIA ALIMENTAR ADAPTADO À POPULAÇÃO DO MUNICÍPIO DE COARI - AMAZONAS

MATA, M. M.; REBELO-OKAMURA, K. S
Instituição: Universidade Federal do Amazonas – UFAM.

Coari – Amazonas - Brasil
Autor apresentador: Mayline Menezes da Mata
Tema livre

Objetivo: Desenvolver um guia alimentar adaptado à população adulta do município de Coari – AM com formato gráfico e alimentos regionais. Metodologia: Foi realizado um levantamento dos alimentos disponíveis para comercialização nos principais estabelecimentos comerciais do município. Posteriormente foram desenvolvidos sete planos alimentares utilizando-se alimentos e receitas regionais, fracionados em seis refeições diárias. O ícone gráfico adotado para representar o guia alimentar para a população de Coari foi o formato de uma embarcação regional, que serve como transporte intermunicipal e interestadual na região amazônica, sendo muito utilizado e conhecido pela população local. A interpretação deste guia baseia-se na da pirâmide alimentar adaptada. Resultados: Observou-se uma grande variedade de alimentos disponíveis para comercialização. No Mercado Público de Coari foram identificadas 16 espécies de peixes, carne bovina, carne suína, frango de granja e frango caipira. Na Feira dos Produtores Rurais foram encontrados 32 tipos de frutas, 24 tipos de verduras e legumes e dois tipos de queijos. Diversos gêneros alimentícios tais como: arroz, feijões, massas, enlatados, derivados de leite, etc., foram identificados nos Mercadinhos privados. A média de energia dos planos alimentares foi de 1.986 kcal. Já a média dos percentuais de proteínas, carboidratos e lipídios foram respectivamente 14,0%, 63,2% e 21,8%. O guia alimentar foi dividido em quatro níveis e composto por sete grupos de alimentos: 1º nível: grupo do arroz, pão, massa, batata, mandioca e pupunha, cuja média do número de porções alcançadas nos planos alimentares foi 6,25; 2º nível: grupo das frutas (3,5 porções) e grupo dos legumes e verduras (4,9 porções); 3º nível: grupo das carnes, ovos, feijões, castanhas (4,3 porções) e grupo dos leites, queijos e derivados (1,8 porções); 4º nível: grupo dos açúcares e doces (1,1 porções) e grupo dos óleos e gorduras (1,1 porções). Conclusões: No município de Coari há uma grande variedade de alimentos, o que torna possível realizar refeições saborosas, que atendam as recomendações nutricionais e que mantenha a cultura alimentar local, sem obrigatoriamente incluir na dieta alimentos oriundos de outras regiões do Brasil. Portanto, a representação gráfica do guia alimentar adaptado à população adulta de Coari considera as peculiaridades locais e possibilita uma maior identificação da população com este formato (embarcação regional) e com os alimentos nele representado. Além disso, pode servir como uma ferramenta alternativa de

trabalho na educação em saúde e educação alimentar e nutricional para os profissionais que atuam no município, assim como em todo o estado do Amazonas, ou até mesmo toda a região norte do Brasil.

Palavras-chave: Adultos. Barcos. Educação nutricional. Saúde.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

GRAU DE ESCOLARIDADE, PERFIL BIOQUÍMICO E NUTRICIONAL DE PACIENTES DIABÉTICOS ACOMPANHADOS NA ATENÇÃO BÁSICA

Araújo, C. S.¹Soares Filho, L. C.²Simões, P. A.³Pinheiro, T. G. P.⁴

Salgado, B. J. L.⁵

Nutricionista graduada pela Faculdade Santa Terezinha-CEST¹

Nutricionista da Secretaria de Estado da Saúde do Maranhão²

Nutricionista da Secretaria Municipal de Saúde de Rosário - MA³

Nutricionista graduada pela Faculdade Santa Terezinha-CEST⁴

Docente na Universidade Federal do Maranhão⁵

Resumo - Objetivo: Avaliar o grau de escolaridade, perfil bioquímico e nutricional de pacientes Diabéticos da Atenção Básica. **METODOLOGIA:** Pesquisa transversal realizada com diabéticos tipo 2 atendidos em duas Unidades Básicas de Saúde de São Luís-MA. Para coleta de dados, no momento do atendimento mediante apresentação do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), aplicou-se um formulário sociodemográfico e em seguida coletou-se amostra de sangue para realização dos exames de glicemia de jejum (GJ) e hemoglobina glicada (HbA1C). As medidas de peso, estatura e circunferência da cintura (CC) foram aferidas conforme padronização da Organização Mundial de Saúde, com instrumentos devidamente calibrados. Este estudo é parte integrante de um projeto de pesquisa aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário da Universidade Federal do Maranhão (UFMA) (Parecer consubstanciado nº 312/09). **RESULTADOS:** Pesquisa composta por 91 pacientes, com prevalência do sexo feminino (75,8%), idade igual ou superior a 60 anos (63,7%) e renda entre

2 a 4 salários mínimos (SM) em (53,8%) da população. Quanto a frequência escolar, 71,4% tiveram menos que 8 anos de estudo. Houve prevalência de sobrepeso/obesidade (44%) e risco muito elevado para CC (60,4%). A média de GJ e HbA1c foi de $177,2 \pm 79,9$ mg/dl e $8,4 \pm 2,0\%$, respectivamente. Segundo o gênero, verificou-se que as mulheres apresentaram maiores percentuais de obesidade (23,2% vs. 18,2%), e de CC elevada (71% vs. 27,3%), em relação aos homens. **CONCLUSÃO:** População em risco nutricional que merece atenção quanto a medidas de controle glicêmicos aceitáveis e acompanhamento nutricional que oriente sobre hábitos alimentares saudáveis, e pode-se verificar que o melhoramento da escolaridade pode ser relevante na contribuição futura do paciente com DM à adesão a orientações e planos alimentares que visem sua saúde.

Palavras-chave: controle glicêmicos, hábitos alimentares saudáveis, escolaridade

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

HÁBITOS ALIMENTARES DE ESCOLARES DE 09 E 10 ANOS DE IDADE DA CIDADE DE UBERLÂNDIA- MG

Moreira L., Mariano P., Ferreira A., Cecílio E., Ramos M., Lopes L.

Centro Universitário do Triângulo

Uberlândia – Brasil

Larissa Quirino Moreira

Pôster

Resumo - Objetivo: identificar o hábito alimentar em crianças com idade de 09 e 10 anos da cidade de Uberlândia - MG. **Metodologia:** Foi utilizado o questionário DAFA que continha diferentes grupos de alimentos para verificar o padrão alimentício das crianças. **Resultados:** O maior consumo no café da manhã por crianças de 09 e 10 anos foram as massas tipo pães e biscoito. No lanche da manhã, as frutas tiveram notório consumo em ambas as idades. No almoço se destacaram o arroz, feijão e carne, sendo que as crianças de 09 anos não consomem o feijão nesta refeição. No lanche da tarde e jantar, as crianças pesquisadas possuem alto consumo de arroz e carne vermelha. **Conclusão:** As crianças estudadas apresentaram um consumo monótono de alimentos, sem muita diferenciação de cardápio. As práticas alimentares são muito

influenciadas pelo ambiente escolar, tendo em vista que muitas crianças no lanche da tarde consomem o lanche oferecido pela escola. Os pais/responsáveis e o conhecimento que as crianças têm sobre nutrição, também influenciam significativamente as escolhas e gostos alimentares.

15º Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição

HISTÓRIA, ASPECTOS QUÍMICOS E NUTRICIONAIS DO PÃO: DESAFIOS PARA A DOENÇA CELÍACA

Queiroz, V.G.S. (FAMETRO – Fortaleza/CE) ¹

Bezerra, L. (FAMETRO – Fortaleza/CE)

Silva, C.M. (FANOR - Fortaleza/CE)

Poster

Objetivou-se discutir a história, os aspectos químicos e qualidades nutricionais do pão com a perspectiva para a doença celíaca. Trata-se de uma revisão bibliográfica baseada na literatura especializada por meio de consulta a artigos científicos selecionados através de busca no banco de dados do scielo e da bireme, a partir das fontes Medline e Lilacs em associação com livros. O pão surgiu desde o período neolítico, com o surgimento das primeiras civilizações e o desenvolvimento de novas técnicas de tratamento dos cereais, o pão começou a ganhar a forma e o modo de preparo que conhecemos. Ainda hoje, com os avanços tecnológicos, o pão continua sendo objeto de estudos e de inovações, por ser um alimento com amplo consumo independente da classe social. O pão pode ser elaborado por farinhas resultantes da moagem de grãos variados tais como trigo, cevada, milho, centeio e aveia. Porém o mais efetivo grão utilizado na preparação de pães é o trigo por possuir excelentes qualidades gustativas e conseguir atribuir características específicas à sua massa. Considerado fonte de energia, sua composição é constituída de diversos nutrientes, principalmente dos carboidratos, além das proteínas, vitaminas do complexo B (tiamina-B1 e riboflavina-B2), cálcio, ferro, fósforo, magnésio e niacina. A maioria desses nutrientes é proveniente da farinha de trigo, em associação é adicionado à massa outros ingredientes como ovos, leite, açúcar, gordura e outros cereais que irão enriquecer nutricionalmente o produto. Atualmente, há uma preocupação maior com o seu consumo, pois há mais incidência da doença celíaca que seria uma intolerância permanente ao Glúten, aco-

metendo indivíduos com predisposição genética. Embora existam meios de fabricação de pães que não contenham o trigo, proporcionando a oportunidade de consumo aos celíacos, é um desafio para os portadores da doença o ato de alimentar-se fora de casa, além de maior atenção a compra de pão no supermercado. Assim, os profissionais da área da Nutrição e Gastronomia devem elaborar pães de alto valor nutricional que garantam a preservação dos aspectos sensoriais do produto.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

IMPACTO DA EDUCAÇÃO NUTRICIONAL NO CONSUMO DE LANCHES DE ESCOLARES DE UMA ESCOLA PARTICULAR - DIAGNÓSTICO

SILVA, P; ALMEIDA, S.

Pontifícia Universidade Católica de Goiás, Goiânia, Brasil

Autor apresentador: Priscilla Rayanne e Silva

Apresentação: Pôster

Objetivo: Descrever o perfil de lanches dos escolares de uma escola particular e comparar com seus conhecimentos nutricionais. **METODOLOGIA:** Esta pesquisa, do tipo transversal observacional, compôs um estudo maior, o qual foi dividido em três partes: Diagnóstico, Intervenção e Avaliação, sendo esta fase, o Diagnóstico, o qual foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da PUC GOIÁS sob protocolo/parecer de nº 01655112.4.0000.0037. Foi desenvolvida em uma escola particular de ensino fundamental em Goiânia, cuja amostra foi composta por 77 escolares, de ambos os sexos, do primeiro ao quinto ano. Coletou-se o tipo de alimento e a quantidade ingerida como lanche dos escolares, durante cinco dias. Então, calculou-se os valores energéticos totais (VET) e a quantidade de macronutrientes (carboidratos, proteína e lipídeos), utilizando a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO) e a Tabela Para Avaliação do Consumo Alimentar em Medidas Caseiras. Os resultados foram comparados com o preconizado pela Resolução nº 38, de 16 de julho de 2009. Em seguida, foi avaliado o nível de conhecimento dos sujeitos acerca de uma alimentação saudável, por meio de um questionário, composto por 14 questões, segundo González e Wichmann, considerando-se satisfatório percentual de acerto

≥ 70%. Para análise estatística, foram calculados média, desvio padrão, variância e coeficiente de variação e, para avaliação das médias encontradas, utilizou-se o teste de Student, ($p < 0,05$). As variáveis utilizadas foram faixa etária, nível de conhecimentos, VET e macronutrientes. RESULTADOS: Participaram da pesquisa 42 e 35, respectivamente, do período matutino e vespertino e obteve-se, ao longo de uma semana, um total de 363 lanches. Nesses dias, 15,6% dos escolares não lancharam um e 6,5% não lancharam dois dias. Desses lanches, 182 (50,1%) foram comprados na cantina da escola, sendo o lanche mais consumido a associação entre salgado e suco industrializado (47,8%), seguidos de refrigerante ($n=215,4\%$) e skins ($n=16; 8,8\%$). Os lanches restantes ($n=181; 49,9\%$) foram trazidos de casa, onde 80,7% ($n=146$) destes continham, pelo menos, um alimento industrializado, sendo os mais presentes sucos industrializados ($n=92; 50,8\%$), bolos, bolinhos e bolachas de doce, com e sem recheio ($n=50; 27,6\%$) e sanduíches ($n=20; 11\%$). Verifica-se que a média das calorias e carboidratos estavam próximos do recomendado, já em relação às proteínas, observou-se que 76% ($n=276$) dos lanches ficavam aquém do recomendado, com exceção dos lanches dos escolares com 9 anos de idade. Em relação ao questionário aplicado para avaliar os conhecimentos dos escolares sobre uma alimentação saudável, obteve-se uma média de acertos de 66,6%, sendo que 46,7% obtiveram uma adequação satisfatória. Observou-se correlação significativa ($p < 0,05$) entre o percentual de adequação das proteínas e a quantidade de acertos no questionário. Sugere-se, então a implementação de estratégias de educação alimentar e nutricional eficazes, com ênfase na escolha adequada dos alimentos, direcionada aos escolares, objetivando hábitos alimentares saudáveis e, conseqüentemente, promoção de saúde. CONCLUSÃO: Os resultados obtidos permitem concluir que a maioria dos lanches contém alimentos industrializados, ricos em carboidratos simples e gorduras, pobres em proteína, tanto os trazidos de casa como os comprados na cantina, e estão inadequados em relação ao valor nutricional, não atendendo às recomendações para o lanche da faixa etária estudada. Associado a isso, os conhecimentos dos escolares não são suficientes para promover uma alimentação equilibrada.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

IMPORTÂNCIA DA ORIENTAÇÃO

NUTRICIONAL À PACIENTES EM ALTA HOSPITALAR

BRAGA;M.A.B.R. G. * CAMARGO, M.L.M. **;

*Mizzy de Almeida Braga da R. Gil

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

** Maria de Lourdes Marques Camargo, Mestre em Gestão de Negócios, Docente do Curso de Graduação em Nutrição (UBM), Barra Mansa, RJ, Brasil.

E-mail: moleite2006@yahoo.com.br

CURSO DE NUTRIÇÃO – UBM, Rua Vereador Pinho de Carvalho, 267 – Barra Mansa, RJ, Brasil.

Apresentadora: Mizzy de Almeida Braga da R. Gil
Poster

Os indivíduos cada vez mais enfrentam diversos tipos de enfermidades decorrentes da má alimentação. É no diagnóstico médico nutricional do paciente que é traçado a forma de tratamento adequada para seu estado nutricional, porém após sua alta hospitalar este nem sempre é seguido. O cuidado nutricional com o paciente após a alta hospitalar deve ter o objetivo de satisfazer suas necessidades nutricionais para evitar recidivas ou agravos das patologias antes diagnosticadas. Este estudo trata-se de uma pesquisa descritiva realizada nos hospitais públicos de sete cidades da Região do Médio Paraíba. O questionário continha perguntas abertas e perguntas fechadas e a participação dos hospitais foram opcionais. A pesquisa teve como objetivo de destacar a importância do acompanhamento nutricional à pacientes em alta hospitalar e o respectivo acompanhamento para a manutenção da saúde. Pois o Brasil depara-se com as novas epidemias de doenças crônicas não transmissíveis (DCNTs) e a demanda por orientação alimentar tem crescido significativamente face ao diagnóstico precoce das doenças crônicas e ao reconhecimento da influência da alimentação sobre elas. Com o estudo observa-se que somente 56% dos hospitais realizam orientação nutricional no momento da alta hospitalar, 33% realizam às vezes e 11% raramente à fazem, 56% realizam periodicamente o acompanhamento ambulatorial e 11 % não o fazem. Quanto ao número de nutricionista 44% seguem o regulamento nutricionista/leito e 56% estão irregulares. A Diabetes foi referenciada como a doença mais importante na hora da orientação. Portanto, foi possível observar que esta é uma área pouco pesquisada e que merece um estudo mais amplo, pois as vantagens são notáveis quando há a orientação nutricional, porém poucos hospitais à realizam, o tempo dos profissionais é curto para as muitas funções, pouco são os recursos dis-

ponibilizados pelos órgãos superiores e são poucos os investimentos nesta área.

Palavras chave: orientação nutricional; acompanhamento ambulatorial; cuidado nutricional; alta hospitalar.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

IMPORTÂNCIA DA SUPLEMENTAÇÃO DE ÁCIDO FÓLICO NA GRAVIDEZ

Autores: COSTA, M.; SODRE, L.; VELOSO, H.

Instituição: UNIVERSIDADE GAMA FILHO | Local: São Luís, Maranhão, Brasil

Apresentador: Luiz Eduardo de Andrade Sodré (Poster)

Objetivos: O presente estudo teve como objetivo elucidar a importância da suplementação do ácido fólico na gestação, bem como auxiliar na conduta correta da administração do ácido fólico nas gestantes e orientar de forma importante para a implementação das políticas públicas de saúde. Metodologia: Foi realizada uma revisão de literatura, com levantamento de dados utilizando as bases de dados SCIELO e LILACS, além de artigos de pesquisa, monografias, teses e dissertações. Foram selecionados os artigos publicados no idioma inglês e português, nos últimos cinco anos. Resultados: Durante a revisão foi corroborada a informação científica de que as gestantes devem receber suplementos de folato a partir do primeiro dia de gravidez e ter uma alimentação equilibrada rica em diversos nutrientes, devido à formação precoce do tubo neural; E algumas drogas, como a pílula anticoncepcional, podem interferir na absorção do folato, bem como o álcool, fumo e as drogas anticonvulsivantes. A suplementação periconcepcional e durante o primeiro trimestre de gravidez tem reduzido tanto o risco de ocorrência como o risco de recorrência para os defeitos do tubo neural em cerca de 50 a 70%. Na gestação, previne defeitos de fechamento do tubo neural como anencefalia e espinha bífida, além de lábio leporino e fenda palatina, malformações cardíacas e do trato gênito-urinário. A suplementação de folato deve ser iniciada antes da concepção, pois o tubo neural, estrutura precursora do cérebro e da medula espinhal, se fecha entre 22º e 28º dias após a concepção, período em que muitas mulheres desconhecem ainda seu estado gravídico. Logo, o ácido fólico precisa ser prescrito sob qualquer circunstância, no primeiro trimestre gestacional, onde, além de prevenir uma futura malformação

congenita decorrente de defeito no fechamento do tubo neural, também poderá evitar outros problemas como aborto, baixo peso ao nascer e prematuridade. De acordo com a RDA, a recomendação de ácido fólico nas gestantes é de 600 mcg, havendo um aumento de 200 mcg sobre a de mulheres não gestantes. Estudos atuais no Brasil mostram baixas prevalências no consumo de ácido fólico em gestantes, bem revelou uma redução de 75% do risco de defeitos do tubo neural em mulheres que usavam um suplemento multivitamínico contendo ácido fólico durante o período periconcepcional. Conclusão: Conclui-se que o ácido fólico é um suplemento barato, sem riscos e comprovadamente eficaz. Por isso é recomendado em toda gravidez ou mulher que planeje uma gravidez procure um médico ginecologista, para verificar a necessidade de suplementação alimentar e prossiga o período de gestação acompanhando através do pré-natal, para que assim, se possa ter uma maior segurança de condições saudáveis ao ser que está sendo gerado. Profissionais da área de saúde precisam aprofundar seus conhecimentos a respeito dessa questão, sendo estimulados a transmiti-los para suas pacientes. Por fim, este trabalho visa chamar a atenção para iniquidades de absoluta relevância, como a associação direta do nível socioeconômico com o acesso às referidas condutas de prevenção. Esta condição certamente é o maior desafio a ser enfrentado pelos órgãos governamentais nos próximos anos, para que os cuidados com a saúde deixem de ser privilégio de alguns e se tornem acessíveis a toda população, sem distinção.

2º Congresso Multidisciplinar de Nutrição Esportiva

INCIDÊNCIA DE OBESIDADE EM ESCOLARES DA REDE PÚBLICA DE ENSINO NA CIDADE DE SOBRAL-CE

Pinho, E.; Filho, R.;Ribeiro, M.; Cavalcante, S.

Universidade Estadual Vale do Acaraú- UVA
Sobral-Brasil

Pinho, E (Apresentação do Pôster)

A obesidade é definida como uma condição anormal ou excessiva de acumulação de gordura no tecido adiposo em grau prejudicial à saúde. Estima-se que milhões de pessoas apresentem este distúrbio ocasionando um agravo à saúde pública. O estudo propôs-se a averiguar a incidência de obesidade em escolares da rede pública de ensino de Sobral-CE. Inicialmente foram

contactados os diretores das escolas os quais deram parecer favorável ao desenvolvimento do estudo e posteriormente ocorreu um encontro com os alunos onde foi explicitado o teor da pesquisa. O estudo foi realizado com escolares do 3º ao 6º ano de duas escolas da rede pública de ensino de Sobral. A amostra foi definida aleatoriamente, participando do estudo aqueles que assim o desejassem, perfazendo um total de 155 escolares. A equipe responsável pela coleta de dados era composta de nutricionista e acadêmicos de Enfermagem. A equipe foi treinada para desenvolver o levantamento das medidas. Foram obtidas medidas antropométricas de peso, altura, circunferência braquial e prega cutânea tripectral. A medida de peso foi obtida com o uso de uma balança digital da Marca Plena com capacidade para 150 Kg e precisão de 0,1Kg. A altura foi obtida com um estadiômetro de fabricação Altura Exata, com precisão de 1mm. As medidas de peso e estatura foram utilizadas para cálculo do Índice de Massa Corpórea- IMC. As dobras cutâneas braquial e tripectral. Essas, foram tomadas três vezes, utilizando-se a média dos valores para a análise. Para obtenção da dobra tripectral foi utilizado o adipômetro científico da Marca Lange com precisão de 0,1mm. Os preceitos éticos foram observados conforme Resolução 196/96 do Conselho Nacional de Saúde. O estudo foi submetido à avaliação da Comissão Científica da Secretaria da Saúde de Sobral, obtendo parecer favorável (466507). 54,19% (n=84) escolares eram do sexo feminino e 45,80% (n=71) do sexo masculino. Em relação à prega tripectral: 65,80% (n=102) normal; 15,48% (n=24) risco para de desnutrição; 14,83% (n=23) sobrepeso; 3,87% (n=6) desnutrição. Em relação à circunferência braquial: 61,29% (n=95) normal; 13,54% (n=21) circunferência reduzida; 12,9% (n=20) com risco para circunferência reduzida, e 12,25% (n=19) com circunferência aumentada. Em relação ao IMC: 63,87% (n=99) normal; 22,58% (n=35) com sobrepeso; 10,96% (n=17) obesos e 2,58% (n=4) desnutrição. A partir dos achados pôde-se inferir que 16,12% (n=25) apresentam obesidade e 18,06% (n=28) sobrepeso. Conclui-se que o sobrepeso e obesidade estão presentes no ambiente escolar. Nesta perspectiva, recomenda-se a utilização do ambiente escolar como um espaço de promoção da saúde e prevenção de agravos, bem como ações focalizadas, através de inquéritos alimentares, incentivo de hábitos saudáveis, de forma a afastar esta população do quadro de risco e diminuir o quantitativo de escolares em condição de obesidade.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

ÍNDICE DE MASSA CORPORAL E CIRCUNFERÊNCIA ABDOMINAL: ASSOCIAÇÃO DE FATORES DE RISCOS PARA DOENÇAS CARDIOVASCULARES EM IDOSOS DIABÉTICOS

Santos, R. S; Lopes, J. C; Silva, S. C; Ribeiro, T. M; Balbino, K. C. B; Silva, M. I. G;
Universidade Federal do Amazonas
Instituto de Saúde e Biotecnologia/ISB
Campus Médio Solimões
Coari-AM/Brasil

Autor que irá Apresentar: Santos, R. S.
Pôster.

Objetivo: Determinar a associação entre índice de massa corporal (IMC) e circunferência abdominal (CA) para fatores de riscos de doenças cardiovasculares em idosos diabéticos. Métodos: Trata-se de um estudo transversal com idosos diabéticos de 60 a 70 anos cadastrados no Centro de Convivência do Idoso do Município de Coari-AM, onde verificou-se o índice massa corporal (IMC) e a circunferência abdominal (CA) como fatores de riscos para doenças cardiovasculares em idosos diabéticos, verificando ainda informações sobre realizações de práticas de atividade física pelos idosos. Resultados: A amostra total de 60 idosos diabéticos caracterizou-se em 65% (n=39) do sexo feminino e 35% (n=21) do sexo masculino, dos idosos do sexo feminino 25,6% encontrava-se com sobrepeso e 20,5 com obesidade, já os do sexo masculino apenas 23,8% estavam com sobrepeso e 9,7% com obesidade ($p < 0,025$). A circunferência abdominal (CA) elevada esteve presente em 38,2% dos idosos do sexo feminino e 33,4% do sexo masculino, com diferenças entre os sexos ($p < 0,017$). Quanto à prática de atividade física 47,6% do sexo feminino realizavam algum tipo de exercício físico estando em menor percentual que os idosos do sexo masculino que encontravam-se em 63,3%. A CA elevada do sexo feminino mostrou-se associada ao diabetes e a não realização de atividade física regular, e no sexo masculino esta associada ao maior índice de prática de atividade física. Conclusão: Os resultados obtidos mostram uma alta prevalência de obesidade e circunferência abdominal elevada, especialmente no sexo feminino, reforçando necessidade de destacar os altos índices de obesidade e alta prevalência de circunferência abdominal elevada como um fator de risco danoso à saúde, pois está mais associada

à morbimortalidade cardiovascular.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

ÍNDICES DE MASSA CORPORAL E DE OBESIDADE UTILIZADOS COMO CRITÉRIOS DE CLASSIFICAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS DAS ZONAS RURAL E URBANA DE UMA ESCOLA MUNICIPAL DE RIO PARANAÍBA (MG)

Santos, V.; Silva, A.; Moreira, M.; Almeida, M.
Universidade Federal de Viçosa – *Campus* de Rio Paranaíba, Rio Paranaíba – MG, Brasil.
Apresentação em pôster por Santos, V.

Objetivo: Classificar o estado nutricional através dos métodos diagnósticos (índice de massa corporal e o índice de obesidade) em crianças da zona rural e urbana matriculadas em uma Escola Municipal de Rio Paranaíba (MG). **Metodologia:** Foram avaliadas crianças com idade entre 5 anos e 9 anos, 11 meses e 29 dias, matriculadas nos turnos matutino e vespertino da Escola Municipal Tancredo Neves, do município de Rio Paranaíba – MG. Após a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido com base na Resolução 466/2012 (BRASIL, 2012), as crianças foram encaminhadas a uma sala para a aferição do peso e da altura. Para a obtenção dos dados de peso foi utilizada uma balança digital portátil. As crianças foram pesadas com roupas leves e descalças, sendo posicionadas no centro da balança com os braços paralelos ao corpo. Para a aferição da estatura foi utilizado um antropômetro da marca Welmy. As crianças foram posicionadas eretas, de costas, sem sapatos, com os joelhos unidos e calcanhares encostados a régua do equipamento, sem adereços no cabelo. Após a coleta de peso e estatura foi calculado o Índice de Massa Corporal (IMC). Para o diagnóstico do estado nutricional dos escolares, foram utilizados os dados expressos em escores z do índice de massa corporal/idade (IMC/I) com base no referencial do World Health Organization (WHO, 2007). Utilizou-se como pontos de corte o IMC/I $z < -3$ (magreza acentuada), $-3 \leq z < -2$ (magreza), $-2 \leq z < +1$ (eutrofia), $+1 \leq z < +2$ (sobrepeso), $+2 \leq z < +3$ (obesidade) e $z \geq +3$ (obesidade grave). Foi calculado o índice de obesidade das crianças [(peso atu-

al/peso esperado para o percentil 50)/(altura atual/altura esperada para o percentil 50) x 100] conforme descrito por Guedes & Guedes (1997). Este índice faz uma relação entre o peso e a altura da criança com o peso e a altura ideais para a idade. São considerados normais os valores entre 91 e 110, sobrepeso de 111 a 120 e a obesidade com índice superior a 120 (DAMIANI & DAMIANI, 2010). As comparações das médias do índice de obesidade entre a zona rural e a urbana e do estado nutricional foram feitas pelo teste de Qui-quadrado (χ^2). Foi considerado o valor de $p < 0,05$ para significância estatística. Resultados: Do total de 80 crianças avaliadas, sendo 50% do sexo masculino e 50% do sexo feminino, 8 (20,0%) crianças da zona rural e 13 (32,5%) da zona urbana apresentaram alguma classificação de excesso de peso (sobrepeso, obesidade e obesidade grave). Quando se comparou a classificação do estado nutricional e o local de residência houve diferença significativa, demonstrando que mais crianças da zona urbana apresentaram casos de excesso de peso (sobrepeso, obesidade e obesidade grave) e que na zona rural mais crianças apresentaram casos de magreza. Na avaliação da média geral do índice de obesidade de acordo com o gênero e o local de residência observa-se que somente as meninas da zona urbana apresentaram a classificação de sobrepeso e as demais crianças foram classificadas como eutróficas. Não houve diferença estatística significativa quando se avaliou o índice de obesidade entre o gênero e o local de residência. Houve diferença estatística apenas quando se comparou a classificação do estado nutricional (IO) com o gênero e o local de residência (zona rural). Todas as crianças classificadas como eutróficas pelo IMC apresentaram índice de obesidade dentro da faixa classificada como eutrofia (91 a 110%), entretanto na classificação do sobrepeso pelo IMC as meninas da zona rural apresentaram um índice de obesidade (109,9%) que as enquadraram na categoria de eutrofia e as meninas da zona urbana apresentaram um índice de obesidade (124,8%) que as enquadraram na categoria de obesidade. A única menina da zona rural classificada pelo IMC como obesa apresentou um índice de obesidade (87,4%) que a enquadraria na classificação de eutrofia por esse índice. Conclusões: Concluiu-se que através do IMC/idade mais crianças da zona urbana apresentaram casos de excesso de peso (sobrepeso, obesidade e obesidade grave) que na zona rural mais crianças apresentaram casos de magreza. Houve diferença estatística apenas quando se comparou a classificação do estado nutricional (IO) com o gênero e o local de residência (zona rural).

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

ÍNDICE DE MASSA CORPORAL X ADEQUAÇÃO DO ÍNDICE GLICÊMICO E CARGA GLICÊMICA DE DIETAS CONSUMIDAS DURANTE A GESTAÇÃO

Autores: Ellery, T. H. P., Melo, M. L. P., Sampaio, H. A. C., Silva, B. Y. C.

Instituição: Hospital Geral de Fortaleza Cidade: Fortaleza País: Brasil

Autor que apresentará o trabalho: Thaís Helena de Pontes Ellery (Ellery, T. H. P.)
Pôster

Objetivo: Comparar o índice de massa corporal (IMC) das gestantes de acordo com a adequação ou inadequação de índice glicêmico (IG) e da carga glicêmica (CG) das dietas consumidas durante a gestação. Metodologia: Foi realizado um estudo transversal, em um hospital público de Fortaleza-Ceará, envolvendo 217 gestantes no primeiro trimestre da gestação, após a aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos do Hospital Geral de Fortaleza-HGF (protocolo nº 050309/09) e assinatura do termo de consentimento livre e esclarecido. Foram realizados dois recordatórios de ingestão alimentar de 24 horas. Os dados, obtidos em medidas caseiras, foram transformados em gramas, mediante padronização constante na tabela elaborada por Pinheiro *et al.* (2005). A partir das informações disponíveis quanto à composição química das dietas, foi determinado o IG, de acordo com o protocolo da FAO/WHO (2003) e utilizando-se a tabela de Brand-Miller *et al.* (2012) e a CG, de acordo com o protocolo de Burani (2006). Foi calculado o IG diário, multiplicando-se o IG de cada alimento pela proporção do carboidrato glicêmico do alimento em relação à quantidade de carboidrato glicêmico diária, finalizando com o somatório dos valores encontrados. A CG diária foi determinada por meio do somatório dos produtos do carboidrato glicêmico de cada alimento, em gramas, pelo IG individual do mesmo (utilizando como referência a glicose pura), dividido por 100. As dietas foram categorizadas como de baixo, moderado ou alto IG, de acordo com a classificação de Brand-Miller *et al.* (2003), sendo considerada adequada apenas uma dieta de baixo IG. A categorização das dietas foi como baixa, moderada ou alta CG, de acordo com a classificação de Burani (2006), sendo consideradas inadequadas dietas de moderada ou alta CG. O peso (Kg) e a altura (m) para o cálculo do IMC foram

obtidos através da balança antropométrica digital Marte®, de capacidade de 200 Kg e 2,01 m, com sensibilidade de 50 g e 0,50 cm. O IMC foi obtido através da relação peso/altura² (Kg/m²) e classificado de acordo com a tabela de Atalah *et al.* (1997), preconizada pelo Ministério da Saúde (BRASIL, 2006), que relaciona semana gestacional, IMC e diagnóstico nutricional. As médias obtidas foram comparadas através do teste *t* de Student, com $p < 0,05$ como nível de significância. Para as análises, foi utilizado o pacote estatístico SPSS versão 19.0. Resultados: A prevalência de consumo inadequado de IG durante a gestação foi de 82,5%. O IG médio encontrado na dieta durante a gestação foi de $52,6 \pm 2,0$ para as gestantes com IG adequado e $58,9 \pm 2,4$ para aquelas com consumo inadequado. O IMC médio encontrado para gestantes que apresentaram adequação de IG foi de $24,6 \pm 3,4$ e o valor médio de IMC para gestantes que apresentaram inadequação foi de $25,2 \pm 4,5$, sem diferença estatística, $p = 0,445$. Em relação à CG, a prevalência para inadequação foi de 88,0%, com média de CG de adequação de $65,9 \pm 13,4$ e média de CG de inadequação de $145,9 \pm 49,9$. O IMC médio das dietas consumidas pelas gestantes com a CG inadequada foi menor, $24,9 \pm 4,3$, do que o IMC médio daquelas com a CG adequada, $26,7 \pm 4,7$, com nível de significância de $p = 0,045$. Conclusão: Os resultados mostraram uma alta prevalência de inadequação de IG e de CG pelas gestantes o que pode representar uma dieta inadequada em relação ao carboidrato consumido e teor de fibras recomendados. Apesar da adequação em relação à CG, as mulheres que representaram esse grupo apresentaram uma média de IMC maior em relação àquelas com a CG considerada inadequada. Esse fato pode ter sido encontrado pelo fato de mulheres com IMC maior sub-relatarem o real consumo alimentar, apresentando valores menores de CG. Mais estudos com um aumento no tamanho da amostra são necessários para que possamos entender melhor a relação entre as variáveis aqui apresentadas.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

INFLUÊNCIA DOS MEIOS DE COMUNICAÇÃO NA ESCOLHA ALIMENTAR DE ADOLESCENTES DE UMA ESCOLA PÚBLICA DO SUL DA BAHIA

Aquino, L.A.A¹; Spier, A.²; Pelagatti, P.²; Caires C. T.¹
1: Discente do Centro de Ensino Superior de Ilhéus,

Ilhéus, BA, Brasil; 2: Docente do Centro de Ensino Superior de Ilhéus, Ilhéus, BA, Brasil;

Tema livre

Autor que apresentará: Caires C. T.

Introdução: A adolescência é a fase de maior crescimento e desenvolvimento, determinadas por mudanças físicas e psicológicas, envolvem fatores genéticos, étnicos, ambientais e condições socioeconômicas, que quando associados à vida moderna contribuem para sobrepeso e obesidade. **Objetivo:** Avaliar a influência dos Meios de Comunicação na escolha alimentar de adolescentes de uma Escola Pública do Sul da Bahia. **Metodologia:** Estudo observacional, descritivo e transversal, com amostra representativa de 119 alunos de ambos os sexos, com idade de 14 a 19 anos de uma Escola pública localizada no Sul da Bahia, com aprovação do Comitê de Ética e Pesquisa da Faculdade Assis Gurgacz na cidade de Cascavel- PR com o parecer 2012/2013 e protocolo 168/2013. **Resultados:** Dos 119 escolares avaliados, 69,52% utilizam mais televisão, 16,19% internet, 8,57% rádio e 5,71% celular. Fortemente influenciados pelos meios de comunicação, como também pela família e amigos, estes meios contribuem para o aumento do sobrepeso e obesidade. Em relação à alimentação escolar, 51,42% comem salgados e frituras, 19,40% a merenda da escola, 12,38% salgadinho de pacote, empatando com 6,66% estão aqueles que comem frutas ou não lancham e 3,80% só tomam refrigerantes. Quanto aos alimentos prejudiciais à saúde 43,80% diminuem o consumo, 20,95% exclui definitivamente, 8,57% continua comendo, 26,66% para um pouco e depois volta a comer. **Conclusão:** Os escolares necessitam orientação nutricional com medidas educativas para melhorar o hábito alimentar e prática de atividade física.

15º Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição

INFLUÊNCIA DOS PAIS SOBRE A ALIMENTAÇÃO DAS CRIANÇAS ATENDIDAS EM UM AMBULATÓRIO DE DISTÚRBIOS NUTRICIONAIS

Moreira J. N., Luz S. A. B., ALVES, L., Ued, F. V., VIEIRA, P.M
Universidade Federal do Triângulo Mineiro/UFTM
Pôster

Objetivos: Esta pesquisa investigou se os pais têm

influência direta sobre os hábitos alimentares dos seus filhos.

Metodologia: Foi um estudo transversal realizado com acompanhantes (pai ou mãe) e suas crianças com sobrepeso ou obesidade com idade entre 6 e 12 anos atendidas no ambulatório de distúrbios nutricionais na pediatria do Hospital de Clínicas da Universidade Federal do Triângulo Mineiro/UFTM.

Para a coleta dos dados foi aplicado um questionário validado, o “Questionário de Estilo de Alimentação Parental” - PFSQ (2002) contendo perguntas para verificar o grau de influência dos pais sobre a alimentação dos filhos. O PFSQ avalia quatro estilos de alimentação dos pais: alimentação emocional (cinco questões), alimentação instrumental (quatro perguntas), o que levou / encorajamento para comer (oito questões) e controle sobre a alimentação (dez questões). Para analisar as respostas foi utilizado à escala de Likert, nela as respostas de cada pessoa são somadas para gerar um escore total. Depois são ordenados os escores e seleciona aqueles que correspondem aos 25% de escores mais altos e 25% dos escores mais baixos. Estes dois grupos extremos representam pessoas com atitudes mais favoráveis e menos favoráveis em relação ao tópico de estudo. Além disso, tanto os acompanhantes e a criança foram pesados e medidos para o cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC). Para a classificação do IMC dos adultos utilizou-se a recomendação da OMS (2006): baixo peso: abaixo de 18,5kg/m², peso normal: 18,5 – 24,9kg/m², sobrepeso: 25,0 – 29,9kg/m², Obesidade grau I: 30,0 - 34,9kg/m², Obesidade Grau II: 35 – 39,9 kg/m², e obesidade grau III: acima de 40,0kg/m². Para as crianças/adolescentes utilizaram-se as curvas de crescimento (MS, 2007) e a classificação da OMS (2006), ambas adotadas pela SBP (2012), que considera para as idades de 0 – 5 anos, como o Sobrepeso: > Escore +2 e < escore +3 e Obesidade: > Escore +3. Para a faixa etária entre 5 – 10 anos, o Sobrepeso: > Escore +1 e < +Escore +2, Obesidade: > Escore +2 e < Escore +3 e Obesidade Grave: > Escore +3. Todos os dados foram tabulados no software SPSS versão 19.

Resultados: Foram avaliadas 15 crianças juntamente com seus responsáveis, sendo 9 (60%) do sexo feminino e 6 (40%) do sexo masculino. Em relação aos dados socioeconômicos, 73,3% apresentam renda entre 2 a 3 salários mínimos, 20% entre 1 a 2 salários mínimos e 6,7% menor que 1 salário mínimo. Com relação ao IMC dos pais, foi possível observar que 53,3% tinham sobrepeso, 26,7% obesidade e 20% eutróficos. Já as crianças e adolescentes, 9 (60%) eram do sexo feminino e 6 (40%) do sexo masculino. Com relação à idade, 46,7% deles tinham 12 anos

completos ou mais, e 54,3% idade maior que seis e menor que 12 anos. A análise do IMC das crianças e adolescentes apontou que 60% apresentam sobrepeso e 40% obesidade.

A análise do PESQ mostrou que 70% dos pais apresentaram uma influência moderada sobre a alimentação dos filhos e 20% apresentaram grande influência e 10% baixa influência.

Conclusão: O estado nutricional atual das crianças e adolescentes provavelmente está relacionado às condições socioeconômicas e a influência que os pais exercem sobre a escolha dos alimentos dos mesmos. A combinação desses dois fatores estaria conduzindo ao sobrepeso e/ou obesidade. Há ainda, a necessidade de investigar mais, quais os aspectos estariam relacionados com as práticas alimentares da família para que medidas preventivas e de tratamento possam ser realizadas de modo a colaborarem com mudanças no comportamento alimentar parental e dos filhos e assim prevenir o surgimento de co-morbidades associadas ao ganho excessivo de peso que perdela vida adulta; prejudicando a qualidade de vida dos mesmos no futuro.

Palavras-chave: alimentação, obesidade, crianças, pais, influencia

Protocolo 2759 do Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Federal do Triângulo Mineiro.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

KEFIR: IMPORTÂNCIA NA ALIMENTAÇÃO

.DINIZ;E.A.;* ;MALLET;A.C.T. **

*Elainne Araújo Diniz

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

**Aline Cristina Teixeira Mallet, Doutora em Ciência e Docente do Curso de Graduação em Nutrição (UBM), Barra Mansa, RJ, Brasil.

E-mail: moleite2006@yahoo.com.br

CURSO DE NUTRIÇÃO – UBM, Rua Vereador Pinho de Carvalho, 267 – Barra Mansa, RJ, Brasil.

Apresentadora: Elainne Araújo Diniz

Poster: Entende-se que o kefir é uma bebida láctea fermentada de origem do Cáucaso, onde estudos relatam que o povo daquelas montanhas estocavam leite de cabra ou de ovelha em odres de barro, acrescentando fragmentos de estômago de carneiro ou de veado,

agitando de tempos em tempos até a coagulação do produto. O kefir é um produto que sua composição microbiológica constitui em leveduras onde são principais responsáveis pela formação de sabor, as bactérias ácido-láticas que ocupam importante papel na produção de alimentos fermentados, sendo elas capazes de produzir biocinas que inibem o crescimento de outras espécies bacterianas e as bactérias acéticas que estão envolvidas na acidificação do produto. Objetivou-se realizar uma revisão de literatura sobre o kefir, sua origem e composição microbiológica, benefícios à saúde e seu uso no desenvolvimento de produtos. A pesquisa realizou-se a partir da busca de artigos científicos e acadêmicos em sites específicos, revistas especializadas, livros-textos disponíveis em meio eletrônico e banco de dados como Scielo e Lilacs. As referências bibliográficas utilizadas no decorrer do trabalho datam do ano de 1999 até 2013 e as buscas foram realizadas de julho de 2013 a maio de 2014. A população está cada vez mais ciente dos benefícios que os alimentos podem nos trazer, e especial o kefir. O mesmo possui várias funções benéficas, é útil no tratamento pós-operatório ou de doenças gastrointestinais, a redução do estresse, atividade antitumoral, auxilia na regulação da função intestinal, entre outros. Na culinária apesar de não ser tão popular o kefir já é introduzido em várias em receitas, tanto nas preparações doces quanto salgadas. Portanto, fica claro a grande importância do kefir, um produto o qual não é tão conhecido, porém muito rico em vitaminas e minerais, onde a população pode aproveitar-se desse alimento tão benéfico a saúde humana.

15º Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição

LÍPIDES SÉRICOS EM CRIANÇAS E ADOLESCENTES COM SOBREPESO OU OBESIDADE ATENDIDOS EM UM AMBULATÓRIO DE DISTÚRBIOS NUTRICIONAIS

DE PAZ, M.R.; LUZ, S.A.B.; VIEIRA, P.M.; UEB, F.V.; ALVES, L.

Universidade Federal do Triângulo Mineiro (UFTM), Uberaba, Brasil.

Apresentador: VIEIRA, P.M.

Forma de apresentação: pôster.

Objetivo: Estudar os níveis séricos de colesterol,

triglicerídeos, HDL e LDL de crianças com sobrepeso ou obesas, com idade entre 6 e 12 anos. Metodologia: Trata-se de um estudo retrospectivo, realizado através da análise de dados contidos nos prontuários dos pacientes atendidos no ambulatório de distúrbios nutricionais na pediatria do Hospital das Clínicas da Universidade Federal do Triângulo Mineiro/ UFTM. Dentre esses dados foram utilizados o peso e a altura para o cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC), e utilizadas as curvas de crescimento do Ministério da Saúde/ MS (2007) para a sua análise. Além disso, os resultados das dosagens bioquímicas (colesterol total, triglicérides, LDL e HDL), foram comparados com as referências do manual de orientação para o tratamento da obesidade da Sociedade Brasileira de pediatria (2012). Resultados: Foram avaliadas 45 crianças e adolescente, sendo 21 meninas e 24 meninos com idade entre 6 e 12 anos. De acordo com o índice de Massa Corporal (IMC), 13,3% encontrava-se com sobrepeso e 86,6% com obesidade. Do total, 71,1% estavam com o colesterol total acima de 150 mg/ dl, 68,8% apresentaram HDL abaixo de 45 mg/ dl, 37,7 % com os triglicérides acima de 150mg/dl e 44,4% com o LDL acima de 100mg/dl. Crianças e adolescentes com sobrepeso e obesidade apresentaram níveis semelhantes para colesterol, triglicerídeos, HDL e LDL. As meninas apresentaram valores médios de colesterol total, triglicérides e LDL maiores quando comparadas aos meninos, mas os valores de HDL foram semelhantes. Conclusões: Os resultados apontam para a necessidade urgente de intervenção nutricional para a perda de peso e controle da dislipidemia, de modo a prevenir o surgimento de outras doenças associadas que possam comprometer a qualidade de vida já em idades tão precoces.

Palavras-chave: Obesidade Infantil. Sobrepeso. Perfil Lipídico.

Pesquisa aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa da UFTM (protocolo n° 1874).

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

MICROBIOTA INTESTINAL E RISCO CARDIOMETABÓLICO: O PAPEL DOS PROBIÓTICOS

SILVA, P. B. P. ¹, CINTRA, A. C. A. M. ², ARAÚJO, G. B. S. ³ (UNIFAVIP/DEVRY – Caruaru (Brasil))

Introdução: A microbiota intestinal de um indivíduo é adquirida logo após o nascimento e os microorganismos que a compõem podem ser benéficos ou maléficos para a saúde, sendo que o estilo de vida influencia diretamente no tipo de flora intestinal que se desenvolverá. Uma microbiota desequilibrada pode levar a produção de toxinas e substâncias inflamatórias associadas ao maior acúmulo de gordura e aumento do risco de DCNT. Os probióticos realizam uma recolonização da flora intestinal, que traz uma série de benefícios ao organismo de forma sistêmica, melhorando a qualidade de vida e evitando agravos a saúde. **OBJETIVO:** Descrever a ação dos probióticos na redução do risco de doenças cardiometabólicas. **METODOLOGIA:** Trata-se de revisão de literatura em artigos científicos pesquisados em bases de dados online (GOOGLE ACADEMICO e SCIELO), utilizando os uni-termos: probióticos, risco cardiometabólico, microbiota e obesidade. **RESULTADOS:** Diversos estudos demonstraram que a microbiota intestinal, em animais e humanos, apresentam-se alteradas na vigência de excesso ponderal. No sobrepeso/obesidade, os microorganismos presentes no intestino induzem a formação de citocinas pro inflamatórias (TNF-, IL-6, IL-2 e INF- que levam ao surgimento de um estado crônico de inflamação, predispondo o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT). Além disso, ao analisar a microbiota das pessoas obesas notava-se maior quantidade de microorganismos do filo *Firmicutes* (pro-inflamatório) enquanto que o filo *Bacteroidete* (benéfico) estava em quantidades bem menores. Em outro estudo, roedores eutrofos que recebiam transplante da flora intestinal de obesos apresentavam um ganho de gordura e maior captação de calorías pelo organismo. Ao repetir o experimento com humanos o resultado foi semelhante. Este fato poderia ser justificado pela microbiota desequilibrada, visto que a alteração da flora intestinal, com elevação de bactérias patogênicas inativaria o FIAF, que é um inibidor da lipase lipoproteica (LPL). Assim, a LPL atua com mais intensidade e a absorção de ácidos graxos, bem como o acúmulo de triglicerídeos nos adipócitos é maior. Outro mecanismo envolvido no aumento deste risco cardiometabólico é o de inibição da enzima AMP-Q, que regula o apetite e o metabolismo celular de glicose e ácidos graxos. A microbiota também influencia no acúmulo de LPS (lipopolissacarídeos presentes nas bactérias gram negativas), principalmente quando a dieta é rica em gorduras. Os LPS ativam o sistema imunológico do indivíduo causando mais inflamação. **CONCLUSÃO:** A flora intestinal está relacionada a mecanismos que podem levar ao acúmulo de gordura corporal e resistência a insulina. Para tornar a microbiota mais

saudável e eficiente tem-se utilizado de forma preventiva ou como parte da terapia nutricional probióticos e simbióticos pois estes contém Bacterioidetes (*Lactobacillus acidophilus* e *Bifidobacterium Bifidus*) que parecem diminuir alguns dos fatores que desencadeiam DCNT.

15º Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição

MICRO-ORGANISMOS INDICADORES DE QUALIDADE HIGIÊNICA E SANITÁRIA EM PRATOS PRONTOS PARA O CONSUMO

César JG, Peres AM, Neves CP, Moreira AN, Mello JF, Rodrigues KL
Universidade Federal de Pelotas. Pelotas. Rio Grande do Sul. Brasil.
Autor apresentador: Rodrigues KL (Pôster)

O objetivo do estudo foi avaliar a ocorrência de micro-organismos indicadores de qualidade higiênica e sanitária: coliformes termotolerantes, *Escherichia coli* (*E. coli*) e *Staphylococcus* coagulase positiva. Para a coleta das amostras foram visitados nove restaurantes da cidade de Pelotas, RS, Brasil, durante um período de quatro semanas. Em cada restaurante foram coletadas amostras de três diferentes tipos de preparações: salada de alface (n=36), preparações à base de carne (n=36) e sobremesas (n=36), totalizando 108 amostras. As amostras foram adquiridas simulando uma compra real, utilizando embalagens do próprio restaurante para transporte, e analisadas em até duas horas após a coleta. A metodologia utilizada para as análises microbiológicas foi a recomendada pelo *Bacteriological Analytical Manual*. A contaminação das amostras com *Staphylococcus* coagulase positiva foi de 5,6% (n=2), na salada de alface, apresentando contagens de 2×10^5 e (est.) 2×10^3 Unidades Formadoras de Colônia por grama (UFC/g) do produto, 2,8% (n=1) para as amostras de preparações à base de carne, com contagem de (est.) 7×10^1 UFC/g e 11,1% (n=4) para as sobremesas, com todas as contagens abaixo de 10^3 UFC/g. A legislação brasileira permite uma contagem de até 10^3 UFC/g para carnes e sobremesas e não estabelece limites desta bactéria para saladas cruas. Normalmente, contagens acima de 10^5 UFC/g em alimentos podem caracterizar produção de enterotoxinas e causar intoxicação estafilocócica. Na análise de coliformes termotolerantes foram encontrados 61,1% (n=22) na salada de alface e 2,8% (n=1) nas sobremesas, e todas as amostras apresentaram contagens acima de 10^2

Número Mais Provável por grama (NMP/g). As amostras de preparações a base de carne apresentaram 11,1% (n=4) de contaminação por coliformes termotolerantes, entre 2×10 e $1,1 \times 10^3$ NMP/g. A legislação permite uma contagem de coliformes termotolerantes de 10^2 NMP/g para alface e sobremesas e de 2×10 NMP/g para preparações a base de carne, e a sua detecção acima dos limites permitidos reflete condições de higiene insatisfatórias. Além disso, foram isolados *E. coli* nas amostras de alface (n=2) e carne (n=1), com contagens de 3,0 e 3,6 NMP/g, respectivamente. *E. coli* é considerada o melhor indicador de contaminação fecal, e quando encontrada em alimentos indica condições impróprias para o consumo. Os resultados demonstram a necessidade de adequação das práticas de higiene, evitando riscos à saúde do consumidor.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

NUTRIÇÃO: ALIMENTOS QUE BENEFICIAM A ESTÉTICA.

FIGURELLE DOS SANTOS, B.N.* ; LEITE, M. O.**

*Bruna Nery Figorelle do Santos
Graduanda do Curso de Nutrição (UBM), Barra Mansa, RJ, Brasil.

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

E-mail: moleite2006@yahoo.com.br

CURSO DE NUTRIÇÃO – UBM, Rua Vereador Pinho de Carvalho, 267 – Barra Mansa, RJ, Brasil.

Apresentadora: Bruna Nery Figorelle do Santos
Poster

A beleza é significada de diferentes modos, em momentos históricos distintos e em culturas também diferentes. Ao longo do tempo o conceito de corpo saudável ou bonito tem sofrido transformações. Objetivou-se nesta pesquisa exploratória descritiva reunir informações sobre a Nutrição como tratamento para fins estéticos, os principais alimentos e seus benefícios na busca pela beleza. O presente estudo foi realizado em uma cidade localizada no Sul Fluminense, interior do Rio de Janeiro, nos meses de março e abril de 2014. A amostra foi composta por 100 voluntários, sendo 50 do sexo masculino e 50 do sexo feminino. Foram abordados pelo pesquisador por

demanda espontânea. Após o esclarecimento sobre os objetivos do trabalho e a garantia de sigilo e anonimato, foi realizada a entrevista padronizada que inclui dados demográficos (idade e sexo), e questões sobre nutrição e alimentos que beneficiam a estética. O instrumento utilizado foi um questionário com doze perguntas fechadas e duas abertas. Como critérios de inclusão, os entrevistados deveriam ser maiores de 18 anos. O projeto foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa do UBM-Centro Universitário de Barra Mansa, sendo aprovado sob o nº CAEE 27544914.5.0000.5236. Os dados resultantes da análise do questionário evidenciou-se que a faixa etária predominante foi de 18 aos 25 anos para ambos os sexos, que a maioria das mulheres e homens não associaram a beleza a corpo saudável, o público feminino acredita mais na contribuição benéfica da mídia em comparação ao público masculino. As mulheres já realizaram mais dietas em relação ao público masculino que, apesar da menor quantidade (n=20), também apareceu de forma significativa. Homens e mulheres em sua grande maioria acreditam que uma boa alimentação influencia ajudando a manter pele, cabelos e unhas saudáveis. Alguns alimentos se destacaram como as frutas cítricas e a soja. Homens e mulheres acreditam que tais alimentos ajudam na beleza do corpo sendo que os homens aparecem em maior quantidade. A maioria respondeu que sabem o significado de radicais livres apesar de não demonstrar tanto conhecimento em relação ao assunto. Ambos os sexos afirmaram saber o que é um nutricosmético, porém não conseguiram explicar o real significado da palavra. Conclui-se que a preocupação com a beleza e o cuidado estético tem se expandido a cada dia independente de sexos. Se faz necessário que o profissional nutricionista se faça presente dentro deste segmento da era da estética para que possa estabelecer estratégias preventivas, evitando-se possíveis danos a saúde de nossas crianças, jovens, adultos e idosos. Palavras chave: nutrição, estética, alimentos, benefícios, beleza.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

O CONSUMO DE PEIXE E O CUIDADO COM A SAÚDE

* SOARES;M.V.C.; SANTOS;J.M. **
Graduanda do Curso de Nutrição (UBM), Barra Mansa , RJ, Brasil.

**Jucimara Martins dos Santos., Mestre docente do Curso de Graduação em Nutrição (UBM), Barra Mansa, RJ. Brasil.

CURSO DE NUTRIÇÃO – UBM, Rua Vereador Pinho de Carvalho, 267 – Barra Mansa, RJ, Brasil.

Apresentadora: Mariana Vieira da Costa Soares

Pôster: A crescente preocupação dos consumidores com a qualidade dos alimentos e suas interferências na saúde tem contribuído para o desenvolvimento mundial da aqüicultura, uma vez que os benefícios do consumo periódico de peixes estão cientificamente comprovados (SANTOS, 2007). Este trabalho teve como objetivo analisar o consumo de peixes pela população e o conhecimento em relação às formas de armazenamento e de seu valor nutricional. O trabalho se desenvolve através de uma fundamentação teórica que engloba assuntos relacionados com o tema, como a importância da alimentação saudável, pescado, os benefícios do peixe, classificação dos peixes entre outros. Foram realizadas pesquisas de campo com comerciantes e consumidores de duas peixarias do município do sul fluminense. Através dos resultados obtidos nas amostras concluiu-se que 30% dos entrevistados consomem peixe apenas uma vez por mês, o que ainda é um consumo baixo, mesmo tem conhecimento do benefício que o peixe traz a saúde bem como a sua correta forma de cuidado no armazenamento. A maioria dos entrevistados utiliza o peixe no dia da compra e tem preferência em consumir o peixe na forma frita, tendo a aprovação dos familiares, porém concordam que o preço dos peixes é elevado. Já os comerciantes afirmaram que não há nada que se possa fazer para melhorar a venda, pois garantem durante a aquisição dos peixes o item primordial é a qualidade. Palavras-chave: peixe. consumo. saúde.

15º Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição

OCORRÊNCIA E PERFIL DE SENSIBILIDADE DE STAPHYLOCOCCUS COAGULASE POSITIVA EM QUEIJOS COLONIAIS COMERCIALIZADOS NA CIDADE DE PELOTAS, BRASIL

Demoliner F, César JG, Souza, KD, Gonçalves J, Peres AM, Mello JF, Gandra EA, Rodrigues KL
Universidade Federal de Pelotas. Pelotas. Rio Grande do Sul. Brasil.

Autor apresentador: Rodrigues KL (Pôster)

O objetivo deste estudo foi avaliar as condições higiênicas de amostras de queijo colonial comercializadas em feiras livres da cidade de Pelotas, RS, por meio da contagem de *Staphylococcus* coagulase positiva, e testar a sensibilidade dos isolados frente a diferentes agentes antimicrobianos. As amostras foram coletadas em cinco feiras do centro da cidade, em um período de duas semanas, totalizando dez amostras de queijo colonial. As amostras foram adquiridas simulando uma compra real, e as análises microbiológicas foram realizadas, em até duas horas após coleta, utilizando a metodologia recomendada pelo *Bacteriological Analytical Manual*. Os isolados de *Staphylococcus* coagulase positiva foram submetidos ao teste do antibiograma pelo método de disco-difusão conforme protocolo proposto pelo *Manual Clinical and Laboratory Standards Institute*. Foram testados 12 antibióticos: clindamicina (2mg), cefepime (30mg), sulfazotrim (25mg), rifampicina (30mg), penicilina G (10U), oxacilina (1mg), tetraciclina (30mg), eritromicina (15mg), gentamicina (10mg), vancomicina (30mg), ciprofloxacina (5mg) e clo-ranfenicol (30mg). Das 10 amostras analisadas, 40% (n=4) apresentaram contaminação por *Staphylococcus* coagulase positiva, com contagens acima do permitido pela legislação brasileira, que estabelece valores máximos de 10³ Unidades Formadoras de Colônias por grama (UFC/g) do produto. As altas contagens representam um risco à saúde dos consumidores, por esta espécie possuir um potencial para produção de enterotoxinas. Dos quatro isolados de *Staphylococcus* coagulase positiva, submetidos ao antibiograma, 75% apresentaram resistência à penicilina, sendo que destes, 25% também apresentaram resistência a eritromicina. Os demais foram sensíveis aos outros antibióticos testados. O perfil de resistência das bactérias a agentes antimicrobianos pode ser provocado pelo uso indiscriminado de antibióticos, tanto no tratamento de enfermidades do rebanho quanto da população humana, tornando difícil o tratamento clínico. Desse modo, conclui-se que as amostras analisadas apresentaram alto índice de contaminação por *Staphylococcus* coagulase positiva, e resistência a antibióticos importantes, e que os produtos vendidos podem oferecer potencial risco à saúde do consumidor.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

OFERTA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS RICOS EM FIBRA ALIMENTAR: ALIMENTO FUNCIONAL PARA

PREVENÇÃO E TRATAMENTO DA OBESIDADE

Ridolphi, N.; Pontes, P.; van Boekel, S. - Universidade Federal do Rio de Janeiro. Macaé/Brasil
Autora apresentadora: Simone van Boekel/Pôster

Introdução: É crescente o interesse científico por alimentos funcionais, caracterizados por alimentos que promovem efeitos benéficos à saúde. Um dos componentes alimentares que apresentam alegação funcional é a fibra alimentar (FA). O consumo de alimentos fontes de FA tem sido incentivado por profissionais da área da saúde, uma vez que existem estudos que comprovam os benefícios fisiológicos da ingestão deste nutriente como saciedade, diminuição da glicemia pós-prandial, redução do risco de desenvolvimento de diabetes mellitus, doenças cardiovasculares, obesidade, câncer de cólon retal, síndrome do cólon irritável, constipação e diverticulose. Diante de tantos benefícios atribuídos à FA, houve, provavelmente, um aumento na busca por alimentos fontes de FA pelos consumidores. Consequentemente, a indústria de alimentos, que busca atender a demanda do consumidor por alimentos nutritivos e funcionais, passou a elaborar produtos alimentícios enriquecidos com FA. Estima-se que até 2020, cerca de 80% dos alimentos industrializados tenham ingredientes funcionais que previnam doenças e promovam a saúde. Alguns produtos industrializados enriquecidos já vêm sendo testados como biscoitos com torta de milho na Colômbia (produto contendo 16,8% de FA na base integral). Objetivo: Verificar a oferta de produtos industrializados enriquecidos com FA presentes em redes de supermercados e lojas de produtos naturais na cidade de Macaé/RJ. Metodologia: A pesquisa foi realizada através de visita em 7 (sete) estabelecimentos comerciais voltados para alimentação, sendo 4 (quatro) supermercados e 3 (três) lojas de produtos naturais. As visitas ocorreram em uma semana do mês de junho/2014. A coleta de dados foi baseada em uma planilha elaborada da seguinte forma: definiu-se um número de 10 (dez) grupos de alimentos industrializados e dentro de cada um desses grupos foi esperado encontrar 6 (seis) produtos enriquecidos com FA levando em consideração que este é o número de refeições diárias recomendadas por nutricionistas. Sabendo-se que boa parte dos indivíduos atualmente mantém uma dieta à base de produtos alimentícios prontos para o consumo em detrimento de alimentos in natura ou que precisem de processamento mínimo, como frutas e hortaliças e que esta situação têm cooperado para o aumento da obesidade e de doenças associadas, o presente trabalho verificou se

as redes de varejo em Macaé oferecem uma boa variedade de produtos industrializados que ofereçam 2,5g de FA por porção (quantidade que caracteriza o alimento como fonte de fibra de acordo com a RDC nº 54/ 2012 da AN-VISA) para que seja possível alcançar a quantidade diária de fibra recomendada (25g/dia) supondo que os consumidores busquem os produtos alimentícios para as 6 refeições diárias, no universo dos 10 grupos de alimentos. Foram procurados 420 produtos alimentícios (6 produtos por grupo x 10 grupos alimentícios x 7 mercados). Resultados: Foram encontrados 85 produtos alimentícios ricos em FA nas redes de alimentação da cidade de Macaé, Rio de Janeiro o que equivale a 20,23% do esperado pelo presente trabalho. Do total de produtos enriquecidos com FA encontrado, 43,52% pertencem ao grupo dos Cereais e Derivados, 29,41% ao grupo de Sobremesas à Base de Frutas e de Chocolates, 9,41% ao grupo de Soja e Derivados, 7,05% ao grupo de Outros Farináceos, Sementes e Grãos, 4,7% ao grupo de Sucos e Refrescos, 3,52% ao grupo de Leite e Derivados, e 2,35% ao grupo de Geleias. Dentre os grupos de Óleos e Gorduras, Carnes Brancas e Vermelhas e Sopas em Pó nenhum produto rico em fibra foi encontrado, como era previsto. Conclusão: O grupo de Cereais e Derivados destacou-se por apresentar o maior número de produtos fonte de FA, todavia, os autores consideram que no município de Macaé, ainda é baixa a oferta de produtos industrializados que forneçam quantidades significativas de FA. Sendo assim, existe a necessidade de investir na comercialização desses produtos em Macaé para que a população tenha maior acesso a alimentos funcionais fontes de FA para auxiliar na prevenção de doenças, como a obesidade, e na promoção da saúde.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

O HOMEM NA ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE: UMA REVISÃO DE LITERATURA

ALMEIDA, A.M.R; GALVÃO G. K. C; CIRILO, M.A.S; SILVA, J.S.L.; TAVARES-FILHO, A.R.SANTOS, E.T
Ana Maria Rampeloti Almeida (RESPONSÁVEL PELA APRESENTAÇÃO DO POSTER)
Universidade do Vale do Ipojuca (UNIFAVIP\DEVRY), Caruaru, Pernambuco – Brasil.

Objetivo: O objetivo do presente estudo é mostrar a procura deficiente do sexo masculino pelo serviço básico

de saúde, a baixa frequência desta parcela da população neste serviço e as principais doenças causadas pela falta de adesão aos programas preventivos. MATERIAIS E MÉTODOS: Foi realizada uma busca de dados pelas bases: BIREME, CAPES, SciELO E LILACS, e em bibliográficas relacionadas, foram utilizados artigos científicos, relacionados diretamente ou indiretamente, e capítulos de livros relacionados diretamente com o assunto. RESULTADOS: A atenção primária à saúde ou atenção básica, classificada como a principal porta de entrada do Sistema único de saúde (SUS) para fins de promoção a saúde, prevenção de doenças e agravos em busca de uma assistência integral à saúde (CAMPANUCCI, LANZA. 2011). A baixa frequência dos homens e a falta de procura pelo serviço de saúde vêm sendo estudada durante anos, e mostra que por vários motivos os homens não costumam buscar a prevenção de doenças e estes tentem a adoecer mais frequentemente e mais gravemente. Estudos demonstram que a relação entre a masculinidade e o cuidado com a saúde tem sido alvo de pesquisa de dados de análises com base na não procura do serviço de saúde (COUTO et al., 2010). Vários motivos fazem com que esses homens não procurem o serviço, a virilidade, a força e por se julgarem imunes, são os principais, mas as Estratégias de saúde da família-ESF, tem como maioria dos profissionais do sexo feminino, e também a maioria das ações são voltadas para a saúde da mulher, a demora no atendimento e a prioridade aos outros grupos, também são questões levantadas pelos homens (PNAISH, 2009). Atualmente as principais causas de mortes de homens na faixa etária entre 20 a 59 anos de idade são: causas externa de morbi-mortalidade, neoplasias, doenças do aparelho digestivo entre outros (SCHWARZ et al, 2012). CONCLUSÃO: Observa-se a importância de criar e por em prática ações que venham a atrair a população masculina para a atenção primária de saúde, estes devem buscar por essas ações para que sejam cumpridos os princípios do SUS, universalidade, equidade e integralidade da atenção à saúde, para que deste modo possamos diminuir a incidência de patologias facilmente preveníveis e promovendo a saúde do homem, através de estratégias básicas direcionadas para este público.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

O IMPACTO DA DIETA NOS SINTOMAS DO TRANSTORNO DE DEFICIT DE ATENÇÃO E HIPERATIVIDADE (TDAH) :

REVISÃO DE LITERATURA

Graduando(a) do curso de Bacharelado em Nutrição –
Uninassau Recife-PE
tina.fred@uol.com.br
orientadora : Prof Fabia Moura Gurgel

Introdução: O TDAH (transtorno de déficit de atenção\hiperatividade) é caracterizado, segundo DSM IV, por inúmeros problemas relacionados com falta de atenção, hiperatividade e impulsividade. A causa é multifatorial, envolvendo tanto influências biológicas como ambientais. É um distúrbio bio-psicossocial, isto é, parece haver fortes fatores genéticos, biológicos, sociais e vivenciais que contribuem para a intensidade dos sintomas. **METODOLOGIA:** Foi realizado uma revisão bibliográfica e de artigos publicados sobre o impacto da dieta nos sintomas do TDAH (transtorno de déficit de atenção\hiperatividade). **OBJETIVO GERAL:** O objetivo deste trabalho foi realizar uma revisão na literatura sobre o impacto do tratamento nutricional no TDAH, uma vez que estudos sugerem que dietas deficientes em ácidos graxos essenciais acentuam os sintomas de hiperatividade, falta de atenção e impulsividade nos portadores de TDAH. **RESULTADO E DISCUSSÃO:** O tratamento de TDAH envolve uma abordagem múltipla, englobando intervenções psicossociais, psicopedagógicas, comportamentais, alimentares e quando necessário psicofarmacológicas. O uso de medicamentos para o tratamento de TDAH tem sido bastante discutido pois há duas linhas de conduta; uma que considera o TDAH um distúrbio biológico, com causas biológicas e optam pelo tratamento biológico através do uso de medicamentos estimulantes psíquicos como a Ritalina e o Adderall; e outra linha que vê o TDAH como uma condição médica que tem causas psicossociais e situacionais e em vez de tratar o problema de concentração com drogas, preferem avaliar os problemas subjacentes que estão causando o sofrimento da criança através de psicoterapia e aconselhamento familiar, com o objetivo principal de não utilizar bandaid farmacológicos para mascarar sintomas e de não patologizar o que poderia ser apenas um comportamento infantil. Esta abordagem psico-social holística também considera causas nutricionais para sintomas do TDAH; as deficiências nutricionais, principalmente as em ácidos graxos essenciais têm se mostrado fator de extrema importância devido a sua relação com a função neural, no estresse metabólico, gerando forte impacto no comportamento e na capacidade de aprendizado e cognição.

No entanto, os seres humanos não são capazes de

produzir esses ácidos graxos e que por isso são chamados de essenciais, uma vez que são adquiridos apenas através da dieta. Esses ácidos graxos são conhecidos por Omega 3 e Omega 6 e são responsáveis pela melhora do funcionamento dos mesmos receptores da Dopamina, neurotransmissor que atua no hipocampo do cérebro responsável pelo humor, emoções, cognição, memória e aprendizado. E essa melhora no funcionamento se deve a uma maior metilação dos fosfolípidos que contém esses ácidos graxos essenciais, o qual muda o espaço físico dos receptores e aumenta sua fluidez. O resultado bruto é uma melhora no enfoque e na concentração. Vários estudos internacionais comprovam que a suplementação desses ácidos graxos melhoram a depressão, o déficit de atenção e aceleram o desenvolvimento cognitivo das crianças. Uma matéria publicada no *Jornal Britânico – Daily Mail* – em 2006 faz referência a um estudo da Universidade de Adelaide na Austrália, onde pesquisadores citam: “Uma dose diária de óleo de peixe é melhor no tratamento de hiperatividade e déficit de atenção infantil do que o uso da medicação Ritalina”. Os pesquisadores chegam a essa conclusão após suplementar crianças entre 7 e 12 anos de idade com óleo de peixe e outras com placebo (cápsulas sem óleo de peixe). **CONCLUSÃO:** A nutrição é importante para todos. Para as crianças que têm TDAH, no entanto, a nutrição pode realmente ajudar a sua condição, não sendo nenhum substituto para a medicação, na maioria dos casos, mas pode ser uma boa maneira de aliviar os sintomas, e deve ser considerada como parte do protocolo de tratamento para todas as crianças portadoras de TDAH, desde que seja feita sob supervisão de um nutricionista ou médico para evitar o desequilíbrio nutricional.

Referências:

- ADAMS, P.B.;LAWSON. S.;SANIGORSKI. A.; SINCLAIR, A.J. Arachidonic acid to eicosapentaenoic acid ratio in blood correlates positively with clinical symptoms of depression. *Lipids*. 1996,Mar,31. Suppl: S157-61.
- AZEVEDO, Alexandre. Pais Inteligentes, Filhos Saudáveis. São Paulo, Ed. Novo Século, 2012. 183p.
- BAILEY, Christine. 100 Receitas para Crianças Inteligentes. São Paulo, Publifolha, 2010. 144p.
- SHAW, William. Tratamentos Biológicos do Autismo e TDAH. São Paulo, Ed. Ateliê do Livro. 480p.
- SILVA, B. Ana Beatriz. Mentas Inquietas, TDAH: desatenção, hiperatividade e impulsividade. São Paulo, Ed. Fontanar. 270p.
- MARCELINO, Cláudia. Autismo Esperança pela Nutrição. São Paulo, Ed. M. Books. 296p.
- ACCIOLY, E, Saunders C, Lacerda EMA. Nutrição em Obstetrícia e Pediatria. Rio de Janeiro: Cultura Médi-

ca, 2003

Frary CD, Johnson RK. Energia In: Mahan LK, Escott-Stump S. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia 11 Ed. São Paulo: Roca; 2005.

http://www.health.harvard.edu/newsletters/Harvard_Mental_Health_Letter/2009/June/Diet-and-attention-deficit-hyperactivity-disorder

<http://pediatrics.aappublications.org/content/early/2012/01/04/peds.2011-2199.abstract> American academy of pediatrics

<http://restormedicine.com/role-of-nutrition-in-treatment-of-attention-deficit-hyperactivity-disorder/>

<http://www.nejm.org/doi/full/10.1056/NEJMc032387>

<http://www.mayoclinic.org/diseases-conditions/adhd/expert-answers/adhd/faq-20058203>

<http://www.feingold.org/Research/PDFstudies/Smith2009-open.pdf>

<http://www.ifrs.edu.br/site/midias/arquivos/2011>

http://www.cristinasales.pt/Arquivo/science/Science-News_11.html

<http://www.dailymail.co.uk/health/article-391503/Fish-oil-calms-children-better-Ritalin.html>

<http://www.ajcn.org/cgi/content/abstract/86/4/1082>
<http://www.news-medical.net/news/2006/07/31/19135.aspx>

<http://www.nutritioncare.net>

<http://www.vivasaudavel.eu>

2º Congresso Multidisciplinar de Nutrição Esportiva

O PAPEL DO ÁCIDO ASCÓRBICO, TOCOFEROL E BETA CAROTENO COMO ANTIOXIDANTES NO COMBATE AO DANO MUSCULAR E ESTRESSE OXIDATIVO PRODUZIDO NO EXERCÍCIO

SILVA, P. B. P.¹, CINTRA, A. C. A. M.², ARAÚJO, G. B. S.³ (UNIFAVIP/DEVRY-Caruaru (Brasil))

O exercício físico objetiva o aumento da massa magra e a diminuição da gordura. Um treinamento intenso aumenta a produção de radicais livres devido ao alto consumo do oxigênio pelos tecidos ativos, eles recebem este nome por conter um elétron não pareado que pode reagir com outras moléculas e causar toxicidade. Outras causas desse estresse oxidativo durante o exercício são o aumento da liberação e auto oxidação de catecolami-

nas e a ação dos macrófagos durante o reparo do tecido danificado. Os radicais livres agem nas membranas celulares, causando lesão nas fibras musculares, inflamação, diminuição da função muscular, alterações histológicas e dores nos músculos. Este dano inicial é seguido por desequilíbrios eletrolíticos e alterações no metabolismo de vitaminas e minerais, além de resposta inflamatória celular. Este trabalho demonstrará como os antioxidantes podem contribuir para diminuir os efeitos do estresse oxidativo no organismo. OBJETIVO: Identificar o papel dos antioxidantes na minimização do estresse oxidativo e dano muscular produzido pelo exercício. METODOLOGIA: Trata-se de uma revisão de literatura, através de pesquisa em artigos científicos buscados em bases de dados online (scielo e google acadêmico), utilizando os unitermos: antioxidantes, radicais livres e exercício, estresse oxidativo. RESULTADOS: Os antioxidantes ajudam a diminuir os efeitos do estresse oxidativo, pois formam complexos que atenuam as reações produtoras de radicais livres. Esta ação depende de uma dieta adequada em antioxidantes (vitaminas como a A, C e E e minerais como o Zn) além da produção de antioxidantes endógenos (ex.: glutathione). A vitamina C ganha destaque no efeito protetor antioxidante, uma vez que o radical de ascorbato, produzido na ligação do ácido ascórbico com os radicais livres, é mais estável e pode ser reduzido a vitamina C por processos enzimáticos envolvendo nicotinamida dinucleotídeo (NAD). O tocoferol e carotenoides também realizam ação importante. Primeiramente é utilizado o tocoferol e em seguida o beta-caroteno, sendo a primeira uma barreira para os radicais lipofílicos e a segunda para os radicais hidrofílicos. Contribuindo com os antioxidantes, há enzimas ativadas com o exercício de intensidade moderada, como a superóxido-desmutase (reduz o superóxido em oxigênio e peróxido de hidrogênio), a catalase e a glutathione-peroxidase que além de reduzir radicais livres, fazem com que os níveis plasmáticos de tocoferol, ácido ascórbico e beta caroteno aumentem, a fim de potencializar a ação anti oxidante e assim reduzir o dano muscular. Como efeito desta proteção contra o estresse oxidativo, temos uma melhor hipertrofia e ganho de força, além da diminuição da dor muscular durante sua recuperação pós exercícios. CONCLUSÃO: Estudos vêm mostrando o aumento de radicais livres no exercício intenso devido a elevação do consumo de oxigênio. Alguns agentes antioxidantes como as vitaminas E, C e carotenoides parecem ter uma ação protetora do dano muscular devido a sua capacidade antioxidante. Além disso, o exercício moderado parece também ter um efeito protetor do dano muscular, uma vez que secreta enzimas que auxiliam os antioxidan-

tes a diminuir o dano muscular e estresse oxidativo.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

PARÂMETROS FÍSICOS DE PIZZA FONTE DE FIBRA E INULINA

GOMES, A. P. A.¹; BASTOS, M. S.²; PUMAR, M.³; KAJISHIMA, S.⁴

¹ Bolsista de Estágio Interno Complementar-CETREINA / Instituto de Nutrição / UERJ; RJ, Brasil

² Técnica de Nutrição e Dietética do LabTec / INU, UERJ; RJ, Brasil

³ Instituto de Nutrição, Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ); RJ, Brasil.

⁴ Faculdade de Nutrição Emília de Jesus Ferreiro, Universidade Federal Fluminense (UFF); RJ, Brasil

Apresentador: Ana Patrícia Amorim Gomes (pumar.m@ig.com.br)

Pôster

Introdução: A pizza é um produto que ganhou espaço na preferência do consumidor, principalmente pela praticidade e disponibilidade aliadas ao baixo custo e sabor agradável (PINHO; MACHADO; FURLONG, 2001). A legislação não apresenta classificação e/ou tipos de pizza, porém alguns sites e autores esboçaram esses aspectos (<http://minilua.com/diferentes-tipos-pizzas-27/>, segundo Teixeira e Sultan citado por PINHO e cols., 2001) sendo nossa proposta, especificada pelo tipo (tradicional, diferenciadas e exóticas), pelo sabor (salgada, doce), pela cobertura, pela diferenciação nutricional (“light”, integral), pela espessura da massa (finas, médias e grossas), pelo tratamento térmico (ao forno, à lenha e frita), pelo formato (redondas, quadradas, fechadas, de metro, no cone), pelo uso de conveniência (em porções como mini pizzas ou fatias em triângulo) podendo ainda ser encontradas frescas ou prontas (resfriadas ou congeladas). Por ser um produto de grande aceitabilidade optou-se por enriquecer a massa com farinha integral rica em fibra alimentar e batata yacon com casca fonte de inulina e fibra. A fibra é considerada o principal componente de vegetais, frutas e cereais integrais, sendo incluída na categoria de alimento com alegação funcional, pois a sua utilização dentro de uma dieta equilibrada pode reduzir o risco de doenças metabólicas e degenerativas, além de agregar outros benefícios (FAO 1998; FDA, 2000 apud GUINTINI et al.,

2003). A batata yacon (*Smallanthus sonchifolius*) é fonte de inulina, um frutooligossacarídeo com baixo aporte calórico, importante na resposta glicêmica, pois quando alcança o intestino delgado se transforma em um gel, dificultando a absorção da glicose e reduzindo sua concentração sanguínea (TEIXEIRA et al., 2009). Objetivo: O presente trabalho teve como objetivo verificar as características macroscópicas e os parâmetros físicos de pizza integral com yacon com cobertura de muçarela, calabresa, marguerita e portuguesa. Metodologia: Foram elaboradas mini pizzas, utilizando receita de revista popular (Pizzas e suas variações. 180 receitas, 1984), substituindo-se da receita original 50% da farinha de trigo refinada pela integral e a batata inglesa pela yacon com casca. As características macroscópicas foram identificadas mediante câmara fotográfica Sony modelo Cyber-shot 6.0 megapixels. A elaboração das pizzas e sua caracterização foram realizadas no Laboratório de Tecnologia dos Alimentos (LabTec) da UERJ como parte das atividades do projeto de estágio interno complementar. Na massa foram avaliados os parâmetros físicos: pesos pré e pós-cocção, volume específico, circunferência, diâmetro e altura de 10 unidades sendo calculados o rendimento, fator térmico e teor de água evaporada da média de 6 unidades (AACC 1995; ARAÚJO & GUERRA 1995; OLIVEIRA & REYES, 1990; PEREZ, 2002, SILVA et al., 2002; MOSCATTO et al., 2004; ZAMBRANO et al., 2005). Após a cocção com as coberturas, foram realizadas as análises: peso pré-cocção (com a massa pré-cozida) e pós-cocção, circunferência, diâmetro e altura e calculado o rendimento da média de 6 unidades. A degustação foi feita pela Equipe do LabTec. Para a interpretação dos resultados utilizou-se média e desvio padrão. Resultados: O rendimento da massa experimental foi de 65,71% e o volume específico de 1,46. Perez (2002) encontrou para o rendimento valor semelhante para biscoito com farinha de berinjela (média de 68%). Para a massa com cobertura o rendimento foi de 92,12, 90,67, 90,17 e 90,55% para mussarela, calabresa, marguerita e portuguesa, respectivamente. As características macroscópicas da massa são bastante satisfatórias. Mediante degustação da Equipe do LabTec o produto teve boa aceitabilidade. Conclusão: A massa de pizza fonte de fibra e com inulina tem aspecto agradável, bom rendimento e é tecnologicamente viável. As coberturas testadas tornam a pizza ainda mais atrativa e permitem uma maior oferta, podendo ser oferecida a indivíduos sadios e prevenir/minimizar os sintomas de doenças metabólicas e degenerativas. O trabalho terá continuidade através de análises físicas, químicas e sensorial.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

PERCEPÇÃO DA IMAGEM CORPORAL EM ESCOLARES DE 06 A 10 ANOS DE IDADE DA CIDADE DE UBERLÂNDIA- MG

Ferreira, A. C. R.; Cecílio, E. A.; Moreira, L. Q.; Mariano, P. R.; Ramos, M.E.; Reis, I. S.; Lopes, L T. P.
Centro Universitário do Triângulo - UNITRI
Uberlândia-MG
Ana Carolina Reis Ferreira, Estéfany Amorim Cecílio
Pôster

Objetivo: identificar a insatisfação e distorção corporal em crianças com idade de 6 a 10 anos da cidade de Uberlândia - MG. Metodologia: A amostra constituiu-se por 92 crianças em idade escolar de 6 a 10 anos de escolas públicas. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos com o número do parecer 678.276. Usando a escala que continham onze silhuetas de larguras diferentes em comparação com o IMC, verificou se houve insatisfação e distorção corporal nas crianças. Resultados: Foi observada a presença de insatisfação e distorção nos escolares de 6 a 10 anos, com alta prevalência de insatisfação em crianças de 9 e 10 anos e distorção em crianças de 6 anos. Conclusão: De acordo com a metodologia adotada e os resultados obtidos, podemos concluir que todas as crianças verificadas apresentaram distorção e insatisfação corporal, a grande diferença foi que crianças com idades precoces apresentaram altos índices de distorções corporais e as crianças maiores apresentaram altos índices de insatisfações corporais.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

PERFIL DA INGESTÃO DE CÁLCIO E FÓSFORO, DE ACORDO COM A QUALIDADE DA DIETA, EM UM GRUPO DE MULHERES IDOSAS

Autores: Destefani SA, Rodrigues, S, Paiva SAR, Mazeto GMFS.
Instituição: Universidade Estadual Paulista (UNESP), Botucatu, Brasil.
Autor Apresentador: Destefani SA.
Trabalho: apresentação no formato de pôster.

Objetivo: Avaliar o perfil da ingestão de cálcio (Ca) e fósforo (P), de acordo com a qualidade da dieta, em um grupo de mulheres idosas. Metodologia: Foi efetuado um estudo transversal, com 105 mulheres com mais de 60 anos, atendidas no Programa Municipal de Atendimento ao Idoso, da cidade de Bauru, São Paulo. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Medicina de Botucatu (ofício nº 424/2012, de 03/09/2012). Foi avaliada a ingestão dietética de Ca e P das participantes, por meio de dois recordatórios de 24 horas (R24H), aplicados considerando dias da semana e de final de semana, com o auxílio do Registro Fotográfico para Inquéritos Dietéticos, quando havia dificuldade em se dimensionar porção ou utensílio. Para quantificar os nutrientes, os alimentos registrados em medidas caseiras, nos R24H, foram transformados em gramas com o auxílio da Tabela para Avaliação de Consumo Alimentar em Medidas Caseiras e do informativo em rótulos dos produtos citados e inseridos no Programa DietPró 5.i Profissional¹. As participantes foram ainda classificadas em grupos, de acordo com a qualidade dietética, avaliada por meio do Índice da qualidade da Dieta Revisado, bem como pelo Índice de Alimentação Saudável. A comparação entre os grupos foi analisada por meio do teste t, quando a variável apresentou distribuição normal, e pelo teste Mann-Whitney, quando não, considerando-se um nível de significância de 5%. Resultados: Observou-se que 47 (44,8%) mulheres apresentavam dieta necessitando de melhorias (DNM), enquanto que 58 (55,2%) apresentavam dieta de má qualidade (DMQ). Nenhuma participante apresentou dieta de boa qualidade. A ingestão média de Ca foi maior no grupo DNM do que no DMQ (540,1 mg e 410,5 mg, respectivamente; $p < 0,01$). Da mesma forma, a ingestão média de P também foi maior no grupo DNM do que no DMQ (875,1 mg e 760,9 mg, respectivamente; $p < 0,04$). Conclusão: Existem elevados percentuais de mulheres idosas com dieta necessitando de melhorias ou de má qualidade e, conforme piora a qualidade dietética, diminui a ingestão tanto de cálcio como de fósforo, dois nutrientes fundamentais para a manutenção da saúde óssea.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

PERFIL LIPÍDICO DE ADOLESCENTE COM EXCESSO DE PESO E HISTÓRICO FAMILIAR DE DISLIPIDEMIAS DE UMA ESCOLA PÚBLICA

ALVES, M.C; MORAES, C.C; HORST, M.A.;
COMINETTI, C.
Universidade Federal de Goiás, Goiânia, Goiás, Brasil
Apresentadora: Maira Chiquito Alves
Pôster

Objetivo: Verificar o perfil lipídico de adolescentes com excesso de peso e histórico familiar de dislipidemias em uma escola pública de Goiânia-GO.

Metodologia: Tratou-se de um estudo observacional e transversal realizado com 116 adolescentes de 10 a 19 anos de idade, com excesso de peso e histórico familiar de dislipidemias, realizado em uma escola pública no município de Goiânia-GO. A coleta de amostras de sangue foi realizada por profissionais habilitados na própria escola e o perfil lipídico foi analisado por enzimiologia automatizada de ponto final por laboratório contratado. O colesterol contido na HDL foi determinado após a precipitação das frações LDL e VLDL. As frações de LDL foram calculadas a partir da equação de Friedewald, Levy e Fredrickson (1972). A interpretação dos resultados foram baseados nos parâmetros da V Diretriz Brasileira de dislipidemias. O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UFG (CEP/UFG) em 07/10/2013, sob protocolo número 422.352.

Resultados e Conclusões: Dos 116 adolescentes, 42,0% apresentaram valores desejáveis de colesterol total e 26,7%, valores elevados; 51,0% dos meninos e apenas 35,8% das meninas apresentaram valores desejáveis. Em relação ao HDL, na amostra total, apenas 49,1% apresentaram valores desejáveis, sendo que 55,2 % dos adolescentes do sexo feminino e 40,8% do sexo masculino estavam nessa classificação. No que se refere a LDL, 67,2 % dos adolescentes apresentaram valores desejáveis e apenas 3,4%, valores elevados. Nenhum menino apresentou valor elevado de LDL e 6,0% das meninas o apresentaram.. Aproximadamente 17,2% dos adolescentes tinham concentrações de triacilgliceróis acima do que é considerado ideal para a idade, valores semelhantes para ambos os gêneros. Pôde-se observar importantes prevalências de concentrações elevadas de colesterol total e triacilgliceróis, resultados que sugerem a realização de triagens preventivas desde a infância, o que pode identificar indivíduos jovens com risco de desenvolvimento de doenças cardiovasculares e permitir que se realizem medidas preventivas adequadas.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

PERFIL LIPÍDICO DE PORTADORES DO HIV-1 ATENDIDOS EM AMBULATÓRIO DE UM HOSPITAL PÚBLICO EM BELÉM-PA

AUTORES: GUTERRES, A; TORRES, R; MOTA, E; COSTA, L; REIS, F; SANTOS, C; DIAS, M; SOARES, E; NEGREIROS, R; MACHADO, C; ROCHA, J; LOPES, M; SALDANHA, N; PINHEIRO, L; MAGALHÃES, L; CAMPOS, M; PINTO, A; MIRANDA, N; SILVA, S; DONZA, F; MENDES, A; KAUFFMANN, L; ALMEIDA, R; FERREIRA, C; CORDEIRO, A; MACIEL, A.
Hospital Universitário João de Barros Barreto/
Universidade Federal do Pará (HUIBB/UFGPA), Belém-PA-Brasil.

Autor apresentador: Eliete Barros Soares
Tema Livre.

Objetivo: Este estudo objetiva avaliar o perfil lipídico dos pacientes atendidos no Serviço de Atendimento Especializado do Hospital Universitário João de Barros Barreto/Universidade Federal do Pará (SAE/HUIBB/UFGPA). **METODOLOGIA:** Tratou-se de um estudo descritivo de corte transversal com 130 pacientes, acima de 18 anos de ambos os sexos, atendidos entre agosto e dezembro de 2013. Este projeto atendeu as normas regulamentadoras sendo aprovado pelo CEP do HUIBB sob o protocolo nº 186.128 de 15 de janeiro de 2013. Foram utilizadas as variáveis antropométricas: Índice de Massa Corpórea (IMC) e Circunferência da Cintura (CC) e bioquímicas: Colesterol Total (CT), Lipoproteína de baixa densidade (HDL), Lipoproteína de alta densidade (LDL) e Triglicerídeos (TG), os quais foram coletados dos prontuários dos pacientes. Os resultados foram submetidos ao teste T de Student com o auxílio do *software* Bio Estat 5.0, utilizando o nível de significância <0,05. **RESULTADOS:** Na avaliação dos exames bioquímicos por sexo, foram encontradas as seguintes médias: Sexo masculino (CT: 173,0; HDL: 39,71; LDL: 103,12; TG: 192,62); sexo feminino: (CT: 198,1; HDL: 44,58; LDL: 119,68; TRIG: 180,35); e total (CT: 183,2; HDL: 41,7; LDL: 110,2; TRIG: 187,6). Na correlação do IMC com os exames bioquímicos, em geral, os pacientes com baixo peso tiveram as seguintes médias (CT: 145,4; HDL: 34,8; LDL: 89,0; TRIG: 156,3) quanto aos eutróficos, as médias foram: (CT: 177,1; HDL: 44,5; LDL: 109,2; TRIG: 161,8), as médias para sobrepeso foram: (CT: 190,9; HDL: 48,0; LDL: 101,1; TRIG: 245,8)

e as médias de obesidade foram: (CT: 155,0; HDL: 48,0; LDL: 135,1; TRIG: 180,6). As correlações tanto de IMC e exames bioquímicos como de CC e exames bioquímicos, mostraram significância estatística com p valor <0,0001. Os resultados demonstraram prevalência de eutrofia, porém observou-se um significativo percentual de sobrepeso, demonstrando o risco cardiovascular entre os portadores do vírus, o que pode estar relacionado ao uso da terapia antirretroviral e a uma alimentação inadequada. **CONCLUSÕES:** Foram encontrados nesta pesquisa prevalência de padrões de normalidade para as variáveis antropométricas e bioquímicas, porém houve elevação dos níveis sanguíneos de gordura naqueles com sobrepeso. Ressalta-se a importância da orientação nutricional aos portadores de HIV-1/AIDS, pois por meio desta, é possível educar e fornecer aos pacientes uma nutrição adequada para a manutenção ou melhora do seu perfil lipídico. É fundamental que estes pacientes controlem os níveis de lipídeos sanguíneos a fim de reduzir os riscos cardiovasculares a que esses portadores estão propensos a ter devido ao uso de terapia antirretroviral.

Palavras-chaves: HIV-1/AIDS; Educação em Saúde; Avaliação Nutricional.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

PERFIL NUTRICIONAL DE ESCOLARES ITAPIRANGA – AMAZONAS

LOPES, MS VASCONCELOS, KMM; NASCIMENTO, OM; MOREIRA, FMBL; SILVA, VA; MATA, MM.

Universidade Federal do Amazonas – UFAM - Coari – Amazonas

Autor apresentador: Meiry de Souza Lopes

Tema: Pôster

Objetivos: Avaliar o estado nutricional de escolares da rede municipal de ensino de Itapiranga-AM. Metodologia: Caracteriza-se como um estudo de natureza transversal, realizado com escolares da rede municipal de ensino de Itapiranga-Amazonas, no período de outubro a novembro de 2013, a amostra constitui-se de 59 alunos, sendo 32 (54,3%) meninos e 27 (45,7%) meninas, na faixa etária de 5 a 6 anos de idade. Para avaliação do estado nutricional utilizou-se a antropometria que constou de pesagem e de aferição da altura. A pesagem foi realizada através de balança do tipo plataforma, com capacidade

de 150 kg, intervalo de 100 g, o traje utilizado pelos participantes foram roupas leves, sem sapato, os pés foram colocados no centro da plataforma da balança. O indicador altura foi feito com fita métrica inelástica, também foi recomendado estar descalço (a) e com a cabeça livre de adereços, colocado (a) de pé com pernas em paralelo e braços estendidos ao longo do corpo. Para classificar o estado nutricional utilizou-se a referência dos parâmetros do SISVAN segundo os índices peso/idade (P/I), estatura/idade (E/I) e IMC/idade. A análise dos dados foi realizada pelo programa SPSS For Windows Versão 16.0. Resultados: Verificou-se que 83% apresentavam peso elevado para idade e 17% peso adequado para idade. Em relação ao Estatura/idade 93,2% apresentam estatura adequada para e 6,8% baixa estatura p idade. Segundo o IMC/Idade anos 78% mostravam-se eutróficos, 14% sobrepeso e 7% obesidade. Conclusões: Observou-se elevada prevalência de sobrepeso e obesidade presentes nos escolares do município de Itapiranga-AM, neste contexto a realização de ação educativa na infância influencia positivamente na formação do comportamento alimentar e consequentemente no estado nutricional sendo a escola um ambiente privilegiado para o desenvolvimento de ações de melhoria das condições de saúde e praticas alimentares saudáveis.

Palavras-chave: Estado nutricional. Desvios nutricionais. Alimentação saudável.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

PERFIL NUTRICIONAL DE FUNCIONÁRIOS E ACADÊMICOS DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS

MOREIRA, FMBL; VASCONCELOS, KMM;

NASCIMENTO, OM; MATA, MM

Universidade Federal do Amazonas – UFAM - Coari – Amazonas

Pôster

Objetivo: Avaliar o estado nutricional dos funcionários e acadêmicos da Universidade Federal do Amazonas, do município de Coari. Metodologia: Trata-se de um estudo seccional que se caracteriza pela observação direta de determinada quantidade planejada de indivíduos em uma única oportunidade. A população do estudo foi composta por 66 indivíduos, que foram divididos em dois grupos, o Grupo 01 composto por mulheres e o Grupo 02

composto de homens, sendo funcionários e acadêmicos da Universidade Federal do Amazonas. Para avaliação do estado nutricional. A massa corporal (kg) foi obtida uma única vez em uma balança plataforma eletrônica digital da marca BIOLANT com capacidade de 200kg e precisão de 100g, os indivíduos foram pesados, usando vestimentas leves, sem calçados, e sem adereços e tendo o peso do corpo distribuído igualmente sobre os pés. Para medição da estatura foi utilizado um estadiômetro vertical da marca Sanny®, com medições em milímetros. A medição foi realizada com os indivíduos descalços e com a cabeça, os braços soltos ao longo do corpo, as nádegas e os calcanhares encostados à base do estadiômetro. A partir do peso (Kg) e altura coletados, foi calculado o índice de massa corporal (IMC) de acordo com a seguinte fórmula $IMC = MC (kg)/estatura^2 (m)$. Os pontos de corte de IMC adotados foram: eutróficos (18,5-24,9 kg/m²); sobrepeso (25,0-29,9 kg/m²) e obesidade ($\geq 30,0$ kg/m²). A análise dos dados foi realizada pelo programa SPSS For Windows Versão 16.0. Resultados: Dos funcionários e acadêmicos avaliados, 38 (58%) eram do sexo feminino e 28 (42%) do sexo masculino, com idades variando entre 18 e 38 anos. Dos 66 avaliados, 17 (27,27%) apresentaram excesso de peso, com uma pequena diferença entre os sexos. Enquanto a maioria das mulheres estava na faixa normal (73,7%), cerca de 35,7% dos homens apresentaram excesso de peso (IMC $\geq 25,0$ kg/m²). Nota-se elevada prevalência de eutrofia, porém percentuais preocupantes em relação ao excesso de peso afetando em sua maioria os participantes do sexo feminino, estando ligado a hábitos de vida não-saudáveis e alimentação rica em produtos industrializados. Conclusões: Portanto faz-se necessário o desenvolvimento de programas de intervenção e acompanhamento nutricional além de atividades de educação nutricional.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

PERFIL NUTRICIONAL DE GESTANTES ATENDIDAS EM UNIDADES BÁSICAS DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE ORLÂNDIA - SP

Fernandes, MFS
Prefeitura Municipal de Orlandia – Secretaria Municipal de Saúde
Orlandia – São Paulo – Brasil
Apresentação do Trabalho (pôster): Maria Fernanda

Scareli Fernandes

Objetivo: Avaliar o Estado Nutricional de gestantes através do Índice de Massa Corporal (IMC). **METODOLOGIA:** O estudo foi realizado com 204 gestantes, no primeiro trimestre de gravidez, com faixa etária de 15 a 40 anos. Os dados foram obtidos de prontuários de atendimento de cinco unidades básicas do município de Orlandia – SP, no período de setembro de 2013 a Maio de 2014. O estado nutricional foi avaliado através do cálculo do IMC (razão do peso pela altura ao quadrado) e para classificação do mesmo foi utilizada a curva de Atalah et al, 1997. **RESULTADOS:** Das gestantes analisadas, 28,81% tinham faixa etária entre 15 e 20 anos; 54,24% entre 21 e 30 anos e, 16,95% de 31 a 40 anos. A avaliação do estado nutricional mostrou que, 12,25% apresentavam-se abaixo do peso; 18,14% estavam obesas; 21,08% estavam com sobrepeso e 48,53% com o peso adequado. **CONCLUSÃO:** O estudo revelou que a avaliação nutricional de gestantes é importante para que o município possa promover ações de prevenção de obesidade e/ou desnutrição, com a finalidade de melhorar o perfil nutricional da população estudada e evitar o risco de complicações neonatais.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

PERFIL NUTRICIONAL DE PESSOAS VIVENDO COM HIV/AIDS EM TRATAMENTO AMBULATORIAL EM UM HOSPITAL PÚBLICO EM BELÉM-PA

AUTORES: GUTERRES, A; TORRES, R; MOTA, E; COSTA, L; REIS, F; SANTOS, C; DIAS, M; SOARES, E; NEGREIROS, R; MACHADO, C; ROCHA, J; LOPES, M; SALDANHA, N; PINHEIRO, L; MAGALHÃES, L; CAMPOS, M; PINTO, A; MIRANDA, N; SILVA, S; DONZA, F; MENDES, A; KAUFFMANN, L; ALMEIDA, R; FERREIRA, C; CORDEIRO, A; MACIEL, A; CARVALHO, E.

Hospital Universitário João de Barros Barreto/
Universidade Federal do Pará (HUIBB/UFGPA), Belém-PA-Brasil.

Autor apresentador: Eliete Barros Soares
Tema Livre.

Objetivo: Avaliar o perfil nutricional dos portadores de HIV-1/AIDS atendidos no Serviço de Atendimento Es-

pecializado do Hospital Universitário João de Barros Barreto/Universidade Federal do Pará (SAE/HUJBB/UFGPA). METODOLOGIA: Trata-se de um estudo descritivo de corte transversal com 150 indivíduos, de 20 a 59 anos de ambos os sexos, atendidos durante o ano de 2013 no SAE/HUJBB/UFGPA, participaram indivíduos que atenderam aos critérios de inclusão e exclusão e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). Esta pesquisa atendeu as normas regulamentadoras recebeu aprovação do CEP do HUJBB sob o protocolo nº 186.128 de 15 de janeiro de 2013. As variáveis antropométricas usadas para avaliação do estado nutricional foram: Índice de Massa Corpórea (IMC), Prega Cutânea Tricipital (PCT) e Circunferência Braquial (CB). Foi utilizado o teste estatístico T de Student com o auxílio do *software* Bio Estat 5.0 utilizando o nível de significância $<0,05$. RESULTADOS: Em relação ao IMC, 53,4% dos pacientes apresentaram eutrofia, 32% sobrepeso, 7,3% desnutrição e 7,3% obesidade. Os resultados da adequação de PCT correspondem a 74% de magreza, 15,3% de eutrofia e 10,7% de obesidade. Em relação à CB, 46,7% dos pacientes apresentaram magreza, 44,7% eutrofia e 8,7% excesso de peso. O perfil nutricional segundo o IMC foi de eutrofia, porém observou-se alguns indivíduos com excesso de peso, demonstrando aumento deste entre os portadores do vírus, o que pode estar associado ao uso da terapia antirretroviral. Em relação à PCT, a maioria dos avaliados apresentou desnutrição, evidenciando déficit de reserva adiposa. Em relação à CB, boa parte dos indivíduos estava classificada na faixa de desnutrição, representando um déficit nutricional geral. Na correlação entre os sexos os resultados de IMC e CB foram significantes (p -valor=0,0197) e (p -valor=0,001), respectivamente. CONCLUSÕES: Concluiu-se que os pacientes atendidos no SAE do HUJBB, apesar da eutrofia segundo o IMC, apresentam desvios nutricionais como o déficit de adiposidade, mostrado pela PCT e de massa corporal total, mostrado pela CB. Sendo assim, os pacientes com HIV-1/AIDS necessitam de um serviço especializado que possa avaliar e orientar os pacientes em relação ao seu estado nutricional, contribuindo positivamente para a qualidade de vida dos pacientes.

Palavras-chaves: HIV-1/AIDS; Avaliação Nutricional; Educação em Saúde.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

PERFIL NUTRICIONAL DE IDOSOS

ACAMADOS ASSISTIDOS NA ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE POR DUAS ESTRATÉGIAS DE SAÚDE DA FAMÍLIA EM BATATAIS-SP

AUTORES: VICENTINI, F.; MENDES, H.; GALATI, G.C. CLARETIANO CENTRO UNIVERSITÁRIO, BATATAIS-SP, Brasil

AUTOR APRESENTADOR: GISELI CRISTINA GALATI TOLEDO

FORMA DE APRESENTAÇÃO: PÔSTER

Resumo: O objetivo deste trabalho foi caracterizar o estado nutricional de idosos acamados, assistidos na atenção básica em saúde por Estratégias de Saúde da Família (ESF). Metodologia: A coleta de dados iniciou após a aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa do Claretiano Centro Universitário (Parecer nº 571.837). Foram selecionados todos os idosos ($n=23$), cadeirantes ou impossibilitados de se locomover, de ambos os sexos, com idade igual ou superior a 60 anos pertencentes às ESFs III e IV do município de Batatais – SP. Foram coletados dados descritos em prontuário médico sobre a presença de doenças, idade, renda e escolaridade. Todos passaram por uma avaliação antropométrica, com aferição de medidas de altura do joelho para estimar a altura e das medidas de circunferência do braço, circunferência da panturrilha e prega cutânea subescapular para estimativa do peso. Esses dados foram usados para classificação do estado nutricional pelo Índice de Massa Corporal para idosos (LIPSCHITZ, 1994). A caracterização do estado nutricional também foi feita com a aplicação da Mini Avaliação Nutricional (MAN) (GUIGOZ; VELLAS; GARRY, 1994), com perguntas para investigação sobre doenças, mobilidade, alimentação, auto-avaliação das condições de saúde e nutricional e uso de medicamentos. Resultados: Dos vinte e três idosos acamados, foram avaliados dezessete ($n=17$), devido o óbito de seis idosos durante a realização da pesquisa. A idade média foi de 77 anos ($DP \pm 6,48$). As doenças mais frequentes foram a Hipertensão Arterial 17,64% ($n=3$), Hipertensão Arterial e Diabetes Mellitus 11,76% ($n=2$), Acidente Vascular Cerebral (AVC) 11,76% ($n=2$) e Osteoporose 11,76% ($n=2$), e o principal motivo por estarem acamados foi a ruptura do fêmur. A maioria dos idosos 47,05% ($n=8$) apresentou baixa escolaridade e ensino fundamental incompleto, sendo 41,17% ($n=7$) analfabetos. A renda dos idosos esteve entre R\$600,00 e R\$1800,00. O IMC médio foi de 14,36 kg/m² ($DP \pm 4$), sendo classificados com magreza 35,29% ($n=6$) mulheres e 23,52% ($n=4$) homens. Foram classificados eutróficos 23,52% ($n=4$)

e 17,64% (n=3), apresentaram excesso de peso. A MAN classificou 47,05% (n=8) dos idosos com desnutrição, 35,29% (n=6) estavam em risco de desnutrição e 17,64% (n=3) foram classificados eutróficos. Dados sobre a alimentação da MAN evidenciou a realização de apenas uma ou duas refeições completas por dia em 94,11% (n=16) e apenas 5,88% (n=1) realizava três refeições completas por dia, 11,76% (n=2) apresentavam dificuldade para alimentar-se, 41,17% (n=7) alimentavam-se com ajuda e 47,05% (n=8) alimentavam-se sem problemas. Pode-se concluir que as alterações nutricionais identificadas na maioria dos idosos acamados como a magreza, desnutrição e risco nutricional, podem estar associados a fatores como renda, escolaridade, presença de doenças, alterações fisiológicas, consumo alimentar inadequado, sendo necessárias ações e intervenções precoces na atenção básica, na identificação desses fatores que podem comprometer o estado nutricional e consequentemente piorar o prognóstico das doenças e aumentar as incapacidades.

Palavras-Chave: Envelhecimento; Avaliação Nutricional; Atenção Básica em Saúde

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

PERFIL NUTRICIONAL DE USUÁRIOS DE UMA UBS DE CABEDELO-PB

ARBOS, K. A.¹; QUEIROS, E. A.²; MARTINS, A. M. de A.³; DUARTE, A. A.³; ALMEIDA, I. K.³; GRANJEIRO, J. K.³

¹Professora orientadora, Departamento de Tecnologia de Alimentos, CTDR, Universidade Federal da Paraíba.

² Nutricionista orientadora local; ³ Graduandas em Nutrição Universidade Federal da Paraíba. João Pessoa-PB, Brasil.

Apresentadora: Kettelin Aparecida Arbos.

Os programas de transferência de renda com condicionalidades têm sido adotados por muitos países em desenvolvimento como ações para a redução da pobreza e da desigualdade social. No Brasil, tal estratégia se dá por meio de programas de assistência social, tais como o Programa Bolsa Família (PBF). Apesar do PBF promover um aumento do acesso aos alimentos, não é necessariamente acompanhado por um aumento na qualidade nutricional da alimentação, muitos usuários continuam em situação de insegurança alimentar. Nesse contexto, o presente tra-

balho teve como objetivos: realizar análise do banco de dados da vigência de 2014.1 do Programa Bolsa Família de uma Unidade Básica de Saúde (UBS) do município de Cabedelo-Paraíba; identificar e quantificar os usuários em situação de insegurança alimentar. Foi realizado o cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC) utilizando o peso e a altura de 592 usuários do bolsa família, residentes no bairro do Recanto do Poço-Cabedelo-PB. Os resultados de IMC encontrados foram classificados de acordo com a OMS (2007), para criança, adolescente e adulto utilizando dados estes coletados no período de fevereiro a junho de 2014 na UBS. Observou-se que 65,3% das crianças apresentam alguma alteração nutricional (5,15% Desnutrição, 31,33% Baixo peso, 14,59% Sobrepeso e 14,16% Obesidade), enquanto que 34,76% se apresentam eutróficas. De acordo com a classificação dos adolescentes, 47,22% se encontram eutróficos, 6,94% apresentam desnutrição, 23,61% Baixo peso, 15,27% Sobrepeso e 6,94% Obesidade. Os adultos se apresentaram com um total de 35,54 % Obesidade (21,60% obesidade grau I, 9,40% obesidade grau II e 4,53% obesidade grau III), 29,27% Sobrepeso, 2,78% Baixo peso, 0,34% Desnutrição e 32,05% Eutrofia. Destaca-se maior prevalência de crianças em estado nutricional eutrófico, entretanto, o percentual de Baixo peso se mostrou bastante elevado. Os adolescentes se apresentaram em sua maioria eutróficos e os adultos obtiveram maior prevalência de Obesidade e Sobrepeso. Observa-se que ainda é significativo um grande número de crianças desnutridas, e que a transição nutricional pela qual estamos passando, está em sua maioria, está afetando principalmente os adultos. Diante desses resultados, vemos a importância da realização ações de saúde e educação nutricional direcionadas para essa população, afim de que a mesma seja conscientizada a respeito dos riscos que as inadequações nutricionais apresentam.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

PERFIL NUTRICIONAL DOS PACIENTES INTERNADOS NO HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DA UFGD/DOURADOS-MS

VICENTINI, AP; MARQUES, VC; SIMONELLI, CG; MARIN, MA; ROSA, RMC; SOUZA, MCC.

Faculdade de Ciências da Saúde, Hospital Universitário, Universidade Federal da Grande Dourados – FCS/HU/

UFGD – Dourados/MS.

Vaneska Câmara Marques – apresentadora do trabalho em forma de tema livre

Objetivou-se caracterizar o perfil nutricional os pacientes internados no HU/UFGD, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UFGD com nº parecer 613.361 e os pacientes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Os dados foram coletados da triagem nutricional NRS 2002 realizada em todos os pacientes no máximo 72 horas da internação, a qual compreende os parâmetros antropométricos: peso, estatura, IMC (índice de massa corporal) e acrescentado à medida da circunferência da cintura (CC). Os pacientes foram questionados sobre hábitos de vida: tabagismo, o consumo de bebidas alcoólicas e atividade física (sedentários ou não). O peso e a altura foram aferidos conforme técnica descrita SISVAN, 2011. Pacientes acamados foi utilizado o método indireto de estimativa para o peso (formula Chumlea, 1988) e altura (recumbente, hemienvergadura do braço ou formula de Chumlea, 1985), conforme técnicas descritas por ROSA, 2008 e TIRAPEGUI, 2009. Para a classificação do IMC (kg/m^2): baixo peso $\leq 18,5$ e $\leq 22,9$, eutrofia 18,5 a 24,5 e 23 a 27,9, sobrepeso/obesidade >25 e >28 para adultos (OMS, 2004) e idosos (OPAS, 2002,2003). Para avaliação de risco cardiovascular foi utilizada a CC classificada como sem risco para homens $<94\text{cm}$ e mulheres $<80\text{cm}$, OMS (1997). Para a análise estatística foi aplicado o qui-quadrado ou teste exato de Fischer adotou-se como nível de significância 5%. Foram avaliados 454 pacientes do HU/UFGD no período de janeiro a julho de 2014, sendo que com idade média de $52,9 \pm 17,8$ anos e IMC de $25,54 \pm 5,51 \text{ kg}/\text{m}^2$, a maioria de 267 mulheres 58,81%. Dos 86 pacientes avaliados pela CC a maioria apresentou risco cardiovascular alto ou muito alto 73,1% mulheres e 52,9% homens. Na avaliação do estado nutricional pelo IMC 25,0% e 15,0% baixo peso, 23,3% e 36,3% eutrofia, 31,6% e 48,7% sobrepeso/obesidade para homens e mulheres respectivamente e na comparação em relação ao gênero houve diferença significativa ($p < 0,001$), sendo que os homens apresentaram mais baixo peso e as mulheres sobrepeso/obesidade. Sobre os hábitos de vida entre homens e mulheres o fumo estava presente em 35,8% e 20,2%, consumiam bebidas alcoólicas 27,3% e 15,4% e sedentários 91,4% e 92,1%, respectivamente. A maioria dos homens com risco cardiovascular pela CC era fumante 66,7%, 55,6% consumia bebidas alcoólicas e 100% sedentários, o mesmo não foi observado entre as mulheres sendo 23,7% fumantes, 10,5% consumia bebidas alcoólicas 81,6% sedentária ($p = 0,003$). Na comparação dos pacientes com

alto risco cardiovascular com o IMC foi observado que a maioria apresentava sobrepeso/obesidade e 18,4% mulheres e 33,3% homens eram eutróficos sem diferença significativa ($p = 0,463$). Em relação ao estado nutricional pelo IMC, Garcia *et al.*, (2004) avaliaram 117 pacientes de um hospital universitário e observaram percentuais semelhantes de 8,9% e 25% de baixo peso e 60,7% e 23% sobrepeso/obesidade respectivamente para mulheres e homens. Merhi *et al.*, (2000) também observou, em ambos gêneros, 32,2% de obesidade nos 270 pacientes internados na clinica cirúrgica. Mclellan *et al.*, (2010) avaliaram 2239 pacientes e detectaram a prevalência de sobrepeso/obesidade de 61,9% mulheres e 53,3% homens, em relação a CC 48,6% apresentaram alto risco para doenças cardiovasculares. Concluiu-se que houve prevalência de mulheres e a maioria com sobrepeso/obesidade e risco muito elevado para doenças cardiovasculares e homens com baixo peso. Em relação aos hábitos de vida, a maioria dos pacientes relatou não praticar atividade física e os homens com alto risco cardiovasculares relataram ser mais fumantes, sedentários e consumir bebidas alcoólicas do que as mulheres. A maioria dos pacientes com sobrepeso/obesidade apresentavam alto risco cardiovascular. Ressalta-se que a triagem nutricional deve ser utilizada como instrumento importante para auxílio na intervenção precoce, cabe ao nutricionista conhecer e sistematizar sua aplicação para um diagnóstico fidedigno. O perfil nutricional observado neste trabalho talvez seja resultado da transição nutricional da população que atingiu também pacientes hospitalizados e hoje temos um percentual maior de excesso de peso do que de baixo peso.

Referências:

GARCIA, R. W. D.; MERHI, V. A.L.; PEREIRA, A.M. Estado nutricional e sua evolução em pacientes internados em clinicas médicas. Revista Brasileira de Nutrição clínica. São Paulo, v.19, n.2, mar., p.59-63, 2004.

MCLELLAN, K.C.P.; BERNARDI, J.L.D.; JACOB, P.; SOARES, C.S.R.; FRENHANI, P.B.; MEHRI, V.A.L. Estado nutricional e composição corporal de pacientes hospitalizados: reflexos da transição nutricional. Revista Brasileira em Promoção da Saúde. Fortaleza, v.23; n. 1, jan./mar., p.25-33, 2010.

Palavras-chave: IMC, hospitalizado, hábitos de vida.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

PERFIL SOCIOECONÔMICO E

NUTRICIONAL DE USUÁRIOS ATENDIDOS NO AMBULATÓRIO DE NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS*

MAGALHÃES, RC; BRITO, HR; MAGALHÃES, VC; FLORINDO, CP; MATA, MM; VIEIRA, RCS.

Universidade Federal do Amazonas (UFAM). Curso de Nutrição. Coari- Amazonas

Autor apresentador: Raiza Colares Magalhães

Tema: Pôster

E-mail para correspondência: raizacolares.nutri@gmail.com

Objetivo: Descrever o perfil de pacientes atendidos em ambulatório de Nutrição do curso de Nutrição em Coari-AM através dos dados obtidos em prontuários. Metodologia: Trata-se de um estudo descritivo, retrospectivo com dados obtidos em prontuários do Ambulatório de Nutrição do ISB/Coari-UFAM no âmbito de Iniciação Científica, sendo parte de projeto PIBIC, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa sob o CAAE 16148413.3.0000.5020. Foi realizada como primeira etapa a elaboração de formulários eletrônicos no software Microsoft Excel 2007, que serviu como base para a tabulação das informações disponíveis nos prontuários e posterior análise estatística descritiva. O procedimento de análise dos dados disponíveis para a elaboração do perfil socioeconômico e nutricional foi realizado através dos prontuários utilizados nas consultas que foram realizadas, com informações contendo o sexo, renda familiar, relação cintura quadril, IMC e diagnóstico nutricional. Resultados: Foram analisados até o presente, 142 prontuários de indivíduos de ambos os sexos, sendo que 66,90% são do sexo feminino e 33,10% são do sexo masculino. A renda familiar de 11,97% é menor que um salário mínimo, 23,94% informou uma renda de 1 a 2 salários mínimos e 45,07% não informou renda. Quanto à escolaridade apontada, 35,96% tem ensino superior incompleto sendo em sua maioria universitários do campus, 21,83% obtém o ensino médio completo. Segundo o índice de massa corpórea o IMC cerca de 60,56% dos prontuários analisados eram do sexo feminino e 24,65% do sexo masculino e 14,79% não foram informados. Em relação ao estado nutricional do sexo feminino cerca de 2,11% apresentaram desnutrição, 21,13% eutrofia, 11,97% sobrepeso, 16,90% obesidade e 14,08% não foram informados. O sexo masculino 0,70% desnutrição, 6,34% eutrófia, 6,34% sobrepeso, 4,23% obesidade e 16,20% não foram informados. Em relação à cintura/quadril 55% apresentaram risco para doenças

cardiovasculares, 4% não apresentaram risco e 41% não informaram. Desta forma observou-se que a maioria da população atendida apresenta um grande risco de desenvolver doenças cardiovasculares, muitas das vezes devido ao alto consumo de produtos industrializados e o baixo consumo de alimentos saudáveis. Os dados apresentados proporcionou a identificação do perfil dos usuários, demonstrando que a maioria são estudantes da instituição com baixo poder aquisitivo. Conclusão: Percebeu-se elevada prevalência de desvio nutricionais presentes nos pacientes atendidos no laboratório de Nutrição da Universidade Federal do Amazonas, neste sentido faz-se necessária elaboração de proposta para melhorar o atendimento individualizado dos usuários do ambulatório, bem como auxiliar no desenvolvimento de estratégias de educação nutricional específicas.

Palavras-chave: estado nutricional, ambulatório, perfil socioeconômico.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

PREFERÊNCIAS E RESTRIÇÕES ALIMENTARES DE FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS ENTRE ADULTOS DO MUNICÍPIO DE COARI-AM

GLABEG LIRA DE GÓES, E.; FARIA DOS SANTOS, G. Universidade Federal do Amazonas – UFAM. Instituto de Saúde e Biotecnologia – ISB Coari. Curso de Nutrição. Coari, Amazonas, Brasil.

Apresentadora: FARIA DOS SANTOS, G. (pôster)

Frutas, legumes e verduras (FLV) são componentes importantes de uma dieta saudável e existe uma grande evidência que o adequado consumo de FLV contribui para a prevenção de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) tais como doenças cardiovasculares, diabetes mellitus tipo 2 e câncer. Segundo dados da Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) 2008-2009, menos de 10% da população em geral atinge as recomendações de consumo de FLV preconizadas pelo Ministério da Saúde. Diante deste cenário, este trabalho objetivou identificar as preferências e restrições no consumo de FLV entre a população na cidade de Coari-AM. Verificou-se também a forma e o motivo de consumo, tanto para preferências como para restrições. O estudo foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade Federal do Amazonas

(Parecer: 401.220 / CAAE: 15681413.0.0000.5020). A pesquisa realizada foi de cunho exploratório e analisou uma amostra não probabilística. Foram entrevistados adultos, com 18 anos ou mais, de ambos os sexos, que residiam no Município de Coari-AM. Eles foram abordados aleatoriamente em locais com alta concentração populacional (como feira livre e universidade). O instrumento de avaliação foi um questionário, dividido em duas partes: a primeira com questões abordando as preferências alimentares no grupo das frutas, legumes e verduras, bem como a forma e o motivo do consumo. Questionou-se também sobre as restrições alimentares nos mesmos grupos, assim como a forma e motivo do não consumo. A segunda parte do questionário abordou questões sobre a caracterização socioeconômica e demográfica dos entrevistados. Os dados coletados foram tabulados e analisados no programa *Microsoft Excel 2013*, por meio de estatística descritiva básica. Foram incluídos no estudo 110 indivíduos, com frequência de 60% (66/110) para o gênero feminino e 40% (44/110) para o gênero masculino. A faixa etária variou de 18 a 73 anos, sendo a faixa mais prevalente a de 21 a 25 anos de idade com 37,3% (41/110) do total. Em relação ao grau de instrução dos respondentes, cerca de 60,9% (67/110) dos entrevistados possuía pelo menos o ensino superior incompleto. Em torno de 69,1% (76/110) dos entrevistados recebia de 1 a 2 salários mínimos e 40% (44/110) da população estudada possuía até 2 pessoas na residência. Quando perguntado sobre a fruta preferida, foram mencionadas 17, dentre elas as 3 mais citadas foram a banana, a laranja e a maçã. Ao verificar as frutas restringidas, citou-se 29 frutas, dentre as 3 mais rejeitadas estão o buriti, o jambo, havendo um empate entre o péssigo e o abiu. Em contrapartida, 31,8% dos entrevistados relataram não rejeitar nenhuma fruta. Quando perguntado sobre o legume preferido, foram mencionados 8, dentre eles os 3 mais citados foram o tomate, a cenoura e o pepino. Em relação aos legumes rejeitados, foram citados 12, os 3 mais mencionados foram o quiabo, o chuchu, havendo um empate entre a berinjela e o tomate. Mas cerca de 27,3% dos entrevistados revelou não rejeitar nenhum legume. Ao analisar a verdura preferida, foram mencionadas 7, as 3 mais citadas foram o alface, a couve e o cariru. Quando se verificou a rejeição de verduras, os entrevistados citaram 10, dentre elas as 3 mais rejeitadas foram o cariru, o jambu e o alface. Em contrapartida 44,5% dos entrevistados revelaram não rejeitar nenhuma verdura. Ao verificar a forma de consumo das FLV, foram citadas 6 formas preferidas, a que mais se destacou na opinião da maioria dos entrevistados foi in natura. Dentre as FLV rejeitadas, a forma de não consumo que mais se destacou foi

rejeitar em qualquer forma de preparação. Quando avaliado o motivo do consumo de FLV, foram citados 3 motivos, dentre eles o mais citado foi o sabor. Ao analisar o motivo do não consumo de FLV, 6 motivos foram mencionados, o mais citado foi o sabor. Dentre as análises de alimentos preferidos e rejeitados, este estudo identificou que os alimentos regionais amazônicos foram os mais rejeitados. Sabemos que para aumentar o consumo de FLV, é preciso conhecer não somente a frequência de consumo da população, mas também os fatores associados ao seu consumo. Os resultados deste estudo podem ainda embasar ações educativas nutricionais de incentivo para o desenvolvimento de outras formas de preparo visando aumentar a aceitabilidade e conseqüentemente o consumo das FLV. Podem também orientar e encorajar a implementação de políticas públicas a fim de motivar escolhas alimentares mais saudáveis a fim de melhorar a qualidade de vida desta população.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

PREVALÊNCIA DE SOBREPESO E OBESIDADE EM INDIVÍDUOS ADULTOS ATENDIDOS EM AÇÕES SOCIAIS PROMOVIDAS PELO PROJETO NUTRIÇÃO EM AÇÃO, NO MUNICÍPIO DE BELÉM-PA

SOUZA, A; SILVA, R; SOUSA, A; LOURENÇO-COSTA, V; MACHADO, L; MARTENS, I; ARAÚJO, M.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ
AUTOR APRESENTADOR: ALEXANDRE SOUZA
PÔSTER

Objetivo: Analisar a prevalência de sobrepeso e obesidade em indivíduos adultos atendidos em ações sociais no município de Belém por meio do Projeto “Nutrição em Ação”. Metodologia: O projeto “Nutrição em Ação” foi aprovado pelo Comitê de Ética da Pesquisa do Instituto de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Pará, sob parecer nº 161/2010. Realizou-se avaliação antropométrica de indivíduos adultos em duas ações educativas que ocorreram no primeiro semestre de 2014 no município de Belém, Pará. Os dados antropométricos coletados foram peso e altura para o cálculo do Índice de Massa Corporal (IMC) e a circunferência da cintura (CC). O IMC foi utilizado para classificar o estado nutricional de acordo com a Organização Mundial de Saúde - OMS (1995) e a circun-

ferência da cintura de acordo com a classificação proposta pela OMS (1998), que avalia o risco para doenças cardiovasculares. Resultados: Foram avaliados 106 indivíduos adultos, em sua maioria mulheres (65%). Através da classificação do estado nutricional pelo IMC, foi observada a prevalência de sobrepeso (37%) e de obesidade (28%) entre os avaliados, e 37% encontraram-se eutróficos (amare, a somatória desses % dá 102%). Em indivíduos do sexo feminino, o excesso de peso atinge 60% e entre o sexo masculino o excesso de peso está presente em 73% dos avaliados. Entre os indivíduos avaliados, de acordo com a CC, 39% apresentaram classificação de normalidade, 25% apresentaram risco de complicações metabólicas e cardiovasculares aumentados e 36% risco substancialmente aumentado. A circunferência da cintura, segundo a Organização Mundial da Saúde (1998) e Miranda (2012) indica o depósito de gordura visceral que está relacionada com complicações metabólicas associadas à obesidade e contribui para o aparecimento e doenças cardiovasculares. Essa medida em conjunto com o IMC é de grande importância em saúde pública, pois são métodos de baixo custo e de fácil execução, que se aferidos corretamente, permitem a visualização do estado nutricional da população estudada para que estratégias de educação nutricional possam ser implementadas de acordo com o panorama vislumbrado. Conclusão: A prevalência de excesso de peso (sobrepeso e obesidade) assim como de risco de desenvolvimento de doenças cardiovasculares e complicações metabólicas encontradas, evidenciam a necessidade da realização de atividades de educação nutricional a fim de auxiliar no tratamento da obesidade e conseqüentemente na prevenção de doenças associadas.

Referências:

WHO, World Health Organization. Physical status: The use and interpretation of anthropometry. Report of a WHO expert committee. Geneva, 1995.

WHO, World Health Organization.. Obesity – Presenting and managing the global epidemic. Geneva: World Health Organization, 1998.

MIRANDA, D. E. G. A., et al. Manual de avaliação nutricional do adulto e do idoso, – Rio de Janeiro : Rubio, 2012

Vinhal, C.; Gontijo, M.; Raquel, R.; Santos, V. Universidade Federal de Viçosa – *Campus* de Rio Paranaíba, Rio Paranaíba – MG, Brasil. Apresentação em pôster por Santos, V.

Objetivo: Desenvolver e avaliar sensorialmente a aceitação, em relação ao sabor da preparação tipo hambúrguer à base de soja e batata yacon. Metodologia: O processamento do hambúrguer teve início com a hidratação de 200g de proteína texturizada de soja (PTS) em 400 mL de água, por aproximadamente 30 minutos. Após este tempo, foi eliminado o excesso de água da PTS, que foi colocada em um recipiente, onde foram adicionados 16g de molho de soja, 276g de cebola processada, 20g de salsa e cebolinha picadas, 4,5g de hortelã picado, 16,5g de óleo de milho, 5,5g de tempero chimichurri (salsinha, alho, cebola, tomilho, orégano, pimenta vermelha moída, pimentão, louro, pimenta do reino negra, mostarda em pó e salsão desidratados), 219g de tomate sem pele processado, 45,5g de azeitona verde picada, 289,5g de batata yacon processada, 122,5g de farinha de trigo e 111g de farinha de aveia. A massa foi então misturada com o auxílio das mãos, até se obter uma massa homogênea. Depois de pronta, a massa foi porcionada e prensada com as mãos, para modelar os hambúrgueres que foram grelhados em frigideira antiaderente untada com óleo de milho até dourar. Aplicou-se o teste sensorial de aceitação afetivo, por escala hedônica estruturada de 9 pontos (variando de gostei extremamente – 9 pontos, até desgostei extremamente – 1 ponto). Resultados: A análise sensorial do produto foi realizada por 50 provadores não treinados, sendo 24 do sexo masculino e 26 do sexo feminino, com idade entre 19 e 45 anos, dentre estudantes e servidores da Universidade Federal de Viçosa – Campus de Rio Paranaíba. A média dos escores para a amostra foi igual a 7,34 pontos. O produto ficou classificado no termo “gostei moderadamente”, indicando que poderá ter boa aceitação no mercado. Conclusões: O hambúrguer à base de batata yacon e soja pode ser considerado uma opção saudável de alimentação em substituição a carne. Entretanto, novos testes de análise sensorial devem ser aplicados para avaliar especificamente caracteres como sabor, aroma, textura, dentre outros, e conseqüentemente obter-se formulações com melhores escores nos testes de aceitação.

15º Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição

PROCESSAMENTO E ANÁLISE SENSORIAL DE PRODUTO TIPO HAMBÚRGUER À BASE DE SOJA E BATATA YACON

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

PROCESSO ATEROSCLERÓTICO DESENVOLVIDO INDIRETAMENTE PELA SUPLEMENTAÇÃO EXCESSIVA DE FERRO: UMA REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

Santana, N.O.¹; Spier, A.²; Pelagati, P.² Alves.F.¹

1: Discente do Centro de Ensino Superior de Ilhéus, Ilhéus, BA, Brasil; 2: Docente do Centro de Ensino Superior de Ilhéus, Ilhéus, BA, Brasil;

Tema livre

Autor que apresentará: Alves.F.

O ferro se constitui um elemento essencial à vida humana por participar de diversas funções envolvidas na homeostase e funcionamento correto do organismo, entre essas funções está a regulação no metabolismo de macronutrientes. O elemento é importante também no combate à anemia ferropriva, um problema de saúde pública. Em contraste com a epidemiologia atual, a toxicidade por ferro é considerada um fator importante no que se refere à sua participação na síntese de espécies reativas de oxigênio, moléculas capazes de oxidar principalmente frações lipídicas no soro, o que leva à uma resposta inflamatória e destruição celular importantes podendo causar lesões isquêmicas, promover placas de ateroma na parede dos vasos, levando à redução da contratilidade do coração e do fluxo sanguíneo. Existem controvérsias na utilização de substâncias antioxidantes. O objetivo deste trabalho de revisão foi demonstrar a participação do ferro na formação de radicais livres de oxigênio, através de uma suplementação indiscriminada por grupos específicos da população como adultos a partir da quarta década de vida e em idade senil, e o processo aterosclerótico desenvolvido nesse contexto, contribuindo para a incidência de doenças cardiovasculares. A metodologia utilizada foi baseada em pesquisa de artigos em português, espanhol e inglês, nos sites Scielo, Bireme e Pubmed, pesquisa em livros e revistas brasileiras de Nutrição, com ênfase nos últimos 10 anos. Torna-se necessária a realização de estudos *in vivo* melhor elaborados em termos metodológicos, para a confirmação de dados obtidos em trabalhos *in vitro* sobre a relação excesso de ferro - superprodução de radicais livres - processo aterogênico. É relevante também a avaliação dos efeitos dos antioxidantes dietéticos considerando suas reais concentrações nos alimentos fontes, uma vez que os efeitos conhecidos na literatura e que são difundidos para a população, vêm de estudos utilizando concentrações

muito maiores que as observadas nas fontes.

15º Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição

PRODUÇÃO DE NARRATIVAS ALIMENTARES COMO METODOLOGIA NA PRÁTICA DO ENSINO DE GASTRONOMIA

Escouto, L. F. S – Fatec/Marília – São Paulo / Brasil
educacaoparaosabor@gmail.com

TEMA LIVRE

Resumo: Comer junto está profundamente associado aos laços afetivos entre os membros de uma família. A memória gustativa é uma forma de memória que representa no nível individual o valor de permanência de vestígios passados. A interpretação de narrativas alimentares dos sujeitos ocorre através de suas histórias de vida. Compreendendo que a comida vai além de sua materialidade ou uma necessidade biológica primária do ser humano, ela é invólucra em dimensões simbólicas e culturais que influenciam de sobremaneira no comer dos indivíduos. O objetivo do estudo foi analisar a produção de narrativas alimentares como metodologia na prática do ensino de gastronomia. O instrumento utilizado para coleta de dados foi a “pauta gastronômica” e nela a pergunta: “Qual a importância de se escrever narrativas alimentares na aula de gastronomia?” Utilizou-se o método de análise de narrativas de vida e a relação entre satisfação, expectativa e importância. A discussão dos resultados revelou que a relação que se estabelece entre a comida e a memória estão fundamentadas na idéia que a comida tem uma dimensão comunicativa e, que a mesma, constitui assim um veículo para manifestar significados, emoções, visões do mundo e identidades. Houve, portanto, o resgate destas manifestações, a memória foi útil como recurso humano da lembrança, visto que é essencial para que o passado se torne presente nas narrativas dos indivíduos. Concluiu-se que quando os acadêmicos foram estimulados com a idéia de recordar, foram receptivos e produziram narrativas. Os resultados revelaram significância estatística ao nível de 5% entre satisfação e importância com a metodologia. Neste sentido a metodologia foi percebida como atividade fundamental nos cursos de formação de gastrônomos.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

PROGRAMAÇÃO FETAL NA EXPRESSÃO DA DIABETES MELLITUS TIPO II NA FASE ADULTA

BEZERRA, M.; SILVA, J.; SILVA, N.; BEZERRA, R.; SILVA, D.; VIEIRA, E; SILVA, J.; GALVÃO, G.; RAMPELOTTI, A.

UNIFAVIP/DeVry – Universidade do Vale do Ipojuca, Caruaru, Brasil

Apresentador: Jordana Sirlaide Lima da Silva (SILVA, J.)
Pôster

Introdução: O estado nutricional da gestante influencia diretamente na disponibilidade de nutrientes para o feto, e assim, pode comprometer seu crescimento fetal, gerando um recém-nascido com baixo peso, podendo acarretar sérios problemas a longo prazo (MELO et al, 2007). Esses recém-nascidos possuem maiores taxas de morbidade e mortalidade infantil, pois estão mais suscetíveis a doenças infecciosas e desnutrição e a longo prazo, têm maiores riscos de doenças crônicas não transmissíveis como obesidade, doença cardiovascular, diabetes mellitus tipo II e hipertensão arterial (RODE et al, 2007). **Objetivo:** Conhecer os futuros problemas que uma nutrição inadequada durante a gestação pode trazer na vida adulta do feto, com um maior enfoque no futuro desenvolvimento da Diabetes mellitus tipo II (DMII) na fase adulta. **Metodologia:** A pesquisa foi realizada através de artigos científicos da scielo, bvsalud e revista HCPA que utilizaram de outras referências para montar sua base de dados. **Descritores:** feto, diabetes mellitus tipo II, programação fetal. **Resultados:** A privação de nutrientes durante períodos críticos do desenvolvimento fetal condiciona ao organismo respostas metabólicas adaptativas chamadas de programação fetal, em condições de nutrição inadequada no futuro juntamente com um organismo pré-disposto a patologia, são fatores de risco para o desenvolvimento de DMII (BARKER, 1995). Segundo Hales e Barker, a resistência à insulina e a DMII resultam de uma adaptação fetal poupadora de insulina nomeada como hipótese do fenótipo poupador, em resposta à hipoglicemia gerada pela mãe. Perante a hipoglicemia, o feto reduz a secreção de insulina e aumenta a resistência periférica à mesma, redistribuindo a glicose disponível para o cérebro e coração em detrimento dos tecidos periféricos, como o músculo esquelético (KORNEL, 1993). No período pós-natal, quando existe abundância de nutrientes disponíveis, a

diminuição de células endócrinas pancreáticas e a resistência periférica à insulina podem causar intolerância à glicose e DMII, onde se explica que a maior prevalência de DMII é em obesos (BARKER, 1995). **Conclusão:** Se faz necessária a adaptação do organismo que possui essa patologia programada para sua sobrevivência e bem estar, uma vez que não se pode alterar os fatores que levaram a programação dessa doença, o uso de fármacos próprios para diabetes mellitus tipo II, uma alimentação saudável e equilibrada em todos os nutrientes e exercício físico regularmente, contribuem para uma melhor recuperação e adaptação do paciente.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

QUALIDADE HIGIENICOSSANITÁRIA DE SALADAS DE FRUTAS COMERCIALIZADAS NA REGIÃO CENTRAL DE ILHÉUS- BA

Santos, M.¹; Pinheiro, B²; Magnavita², A.; Saito², V.; Silva, V.L.¹.

1: Discente do Centro de Ensino Superior de Ilhéus, Ilhéus, BA, Brasil; 2: Docente do Centro de Ensino Superior de Ilhéus, Ilhéus, BA, Brasil;

Tema livre

Autor que apresentará: Valéria Lopes da Silva

Introdução: Em razão da necessidade da sociedade moderna por uma refeição rápida, prática e com baixo custo, tem se observado um aumento significativo do comércio de ambulantes, atividade que pode causar um grande risco à saúde da população, uma vez que a falta de capacitação dos manipuladores e local de preparo inadequado, fatores que podem propiciar a contaminação do alimento, são bastante comuns nesse tipo de comércio. **Objetivo:** Esse trabalho teve como objetivo analisar a qualidade higienicossanitária de saladas de frutas comercializadas por ambulantes na cidade de Ilhéus -BA. **Metodologia:** Foram coletadas, em duplicatas, amostras de nove comerciantes ambulantes estabelecidos na região central de Ilhéus. As amostras foram analisadas segundo metodologia descrita no Bacteriological Analytical Manual (BAM) da Food and Drug Administration (FDA), pelo método do número mais provável (tubos múltiplos), quanto à presença de coliformes totais e termotolerantes. Em cada ponto de coleta foram realizadas observações segundo a RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004,

com o intuito de verificar a utilização das boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos. Os aspectos observados foram: utilização de uniformes com luvas e toucas; se havia lixeiras e se as mesmas apresentavam-se devidamente tampadas; e se o manipulador do alimento era a mesma pessoa que recebia o dinheiro; Resultados: Foi detectada a presença de coliformes totais em 100% das amostras com valores variando entre 20 NMP/g e 1100NMP/g. A RDC nº12 de 02 de janeiro de 2001 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), no entanto, não estabelece um valor de referência para esse tipo de contaminação, ainda que esse tipo de bactéria seja um indicador de grande importância na avaliação da qualidade na produção de diversos alimentos. Com relação aos coliformes termotolerantes, embora tenha sido verificada a presença de tais bactérias em 100% das amostras, somente em 22,2% destas, foi verificada contaminação superior a 5×10^2 NMP/g que é o valor de referência para termotolerantes, preconizado pela ANVISA, dado que classifica essas amostras como impróprias para o consumo. Esse resultado demonstra que, embora exista uma deficiência nas condições sanitárias durante o preparo e manipulação do alimento, alguns fatores como a utilização de tampas ou isopores para refrigeração (ambos observados em 100% dos locais de coleta) podem ter contribuído para as baixas contagens encontradas. Com relação às observações realizadas nos locais de coleta, verificou-se que 100% dos ambulantes não utilizavam uniformes durante a manipulação e comercialização do alimento. Com relação às lixeiras, embora sua presença tenha sido observada em 100% dos locais, em nenhum deles, ela apresentava-se com tampa ou pedais, situação que pode ser favorável ao aparecimento de insetos e roedores ou à contaminação das mãos. No que diz respeito à manipulação do dinheiro, notou-se que, em 100% dos locais, este era recebido pela mesma pessoa que manipulava o alimento, o que pode favorecer a contaminação do alimento, já que o dinheiro é fonte de contaminação para as mãos. Conclusão: Apesar do baixo percentual de amostras consideradas impróprias para o consumo, foram identificados problemas com relação às condições higiênicas sanitárias, que apontam para a necessidade de maior fiscalização por parte dos órgãos competentes, além da realização de treinamentos que capacitem esses manipuladores no uso das boas práticas na produção e manipulação de alimentos.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

RELAÇÃO DO CONHECIMENTO DAS MERENDEIRAS ESCOLARES SOBRE HIGIENE, PREPARAÇÃO E APRESENTAÇÃO DOS ALIMENTOS SOBRE A ACEITAÇÃO DA MERENDA PELOS ESCOLARES

Padoin, M.J., Nornberg, C.O., Passero, V. Universidade Estadual do Oeste do Paraná, UNIOESTE, Cascavel, PR/Brasil. Centro Universitário Estácio de Sá de Santa Catarina, São José, SC/ Brasil.

Autor responsável pela apresentação: Maristela Jorge Padoin
Pôster

Este estudo objetivou analisar o conhecimento das merendeiras acerca de procedimentos obrigatórios de higiene, modo de preparação e apresentação dos alimentos que interfere na aceitação da merenda escolar pelos escolares. Foram avaliadas 3 merendeiras e 80 alunos de uma escola estadual do município de São José/SC. Os alunos avaliados foram de ambos os sexos com idade entre 9 e 12 anos, sendo excluídos os alunos que não fazem as refeições regularmente na escola. Os dados coletados foram: rotina de trabalho das merendeiras, avaliação do local de armazenamento e preparação das refeições, questionário sobre o treinamento das merendeiras, análise dos macronutrientes dos cardápios diários, e questionário de aceitabilidade da merenda pelos alunos. O sistema de refeições ao aluno é integral (café da manhã, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar). Este estudo foi aprovado pelo CEP da UNIOESTE. Os dados foram analisados através de análise qualiquantitativa. Os resultados mostraram que as merendeiras não tiveram um treinamento em quantidade e qualidade adequados ao trabalho, e que o local de armazenamento e preparação da alimentação não está de acordo com a legislação vigente, como: ausência de lavatório para a higiene das mãos, não utilização dos EPI, e inadequação das instalações. Quanto ao cardápio verificou-se uma variação semanal de 18,32-19,81% de proteína, 52,72 a 54,94% de CHO e 26-28,73% de lipídeos. Quanto a aceitação os dados foram: gostam (39,13%), não gostam (10,86%), gosta muito (19,6%) e indiferentes (30,43%). Esse trabalho concluiu que as merendeiras não apresentam condições de trabalho adequadas, devido a falta de infraestrutura do local e do treinamento recebido; que o local infringe várias regulamentações sanitárias. Porém verifica-se que em relação a palatabilidade das preparações e a qualidade de macronutrientes oferecidas aos alunos, as refeições estão de acordo com o estabeleci-

do no PNMA e apresentam aceitabilidade positiva pelos alunos.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

RELAÇÃO ENTRE O ÍNDICE DE CONICIDADE E A PRESSÃO ARTERIAL EM PARTICIPANTES DE UM EVENTO DE QUALIDADE DE VIDA

MACHADO, A. D.; ABREU, E. S.; FERNANDES, S. M. S.; PINCINATO, E. C.; PECHLIYE, M. M.; CORRÊA, S. C.; CAPERUTO, E. C.; SILVA, F. F.; AMARO, A. S.; FERREIRA JUNIOR, A. J.

Universidade Presbiteriana Mackenzie, São Paulo-SP, Brasil

Apresentador: MACHADO, A. D.

Forma de apresentação: Pôster

Objetivo: Verificar a relação entre o índice de conicidade e a pressão arterial em participantes de um evento de qualidade de vida. Metodologia: Foi realizado um estudo transversal com 156 funcionários de diferentes cargos de uma universidade privada localizada no município de São Paulo-SP, participantes de um evento de qualidade de vida. No local de trabalho foi aplicado um questionário, com perguntas sobre idade, sexo, presença de doenças crônicas não-transmissíveis, peso e estatura. Após a aplicação do questionário foram aferidas a circunferência da cintura e a pressão arterial. Foram excluídos da pesquisa os funcionários que possuíam hipertensão e aqueles em uso de anti-hipertensivos. Utilizando-se o peso, a estatura e a circunferência da cintura foi calculado o índice de conicidade. Foi aplicado o teste de normalidade de *Kolmogorov-Smirnov* nas variáveis em estudo. Uma vez que a distribuição não foi normal, a relação entre o índice de conicidade e as pressões arteriais sistólica e diastólica foi avaliada pelo coeficiente de correlação de *Spearman*. As análises estatísticas foram realizadas com utilização do software SPSS versão 20.0. O estudo foi aprovado sob CAAE nº 0048.0.272.000-10. Resultados: A média de idade da amostra em estudo correspondeu a $37,2 \pm 10,0$ anos, sendo 39,1% (n=61) do sexo masculino e 60,9% (n=95) do sexo feminino. Não houve correlação estatisticamente significativa entre o índice de conicidade e a pressão arterial sistólica ($r=0,099$; $p=0,218$). Por sua vez, houve correlação positiva significativa entre o índice de conicidade

e a pressão arterial diastólica ($r=0,217$; $p=0,006$). Conclusões: Na amostra em estudo verificou-se que o índice de conicidade possui correlação positiva com a pressão arterial diastólica.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

RELAÇÃO CINTURA-QUADRIL: PREDITOR DO RISCO DE SÍNDROME METABÓLICA EM IDOSAS

Paula HAA, Silva TG*, Abranches MV, Rosado LE, Franceschini SCC, Ribeiro RCL.

Universidade Federal de Viçosa/UFV. Brasil.

*Thaizy Geralda da Silva – Pôster

Apesar da variedade de medidas corporais que vem sendo utilizadas para avaliar a adiposidade abdominal, ainda é incerto qual é o melhor indicador para prever os efeitos resultantes do acúmulo de gordura corporal em idosas. O objetivo deste estudo foi analisar diferentes indicadores antropométricos e de composição corporal e seu potencial para predizer a síndrome metabólica (SM) em mulheres idosas. O estudo foi previamente aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Viçosa. A amostra foi composta por 113 mulheres (60-83 anos de idade). Foram avaliadas variáveis antropométricas, bioquímicas e hemodinâmicas. A análise estatística foi obtida por meio da *receiver operating characteristic* (curva ROC). A relação cintura-quadril (RCQ) correlacionou-se com três (hiperglicemia, hipertrigliceridemia e baixas concentrações de HDL-c) dos sete fatores de risco cardiometabólico estudados. Entre os indicadores utilizados para caracterizar a adiposidade central a RCQ foi o índice que apresentou a maior área sob a curva ROC o que sinaliza que esse indicador desse ser incorporado na identificação de risco de SM em idosas por seu poder preditor.

15º Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição

RESGATE DA MEMÓRIA CULINÁRIA DE FAMÍLIAS RURAIS DO EXTREMO SUL GAÚCHO

BENDER E.G., LIMA Â.G., HALMENSCHILAGER W., MARTINO J.P., DALLMANN T.O.

Universidade Federal de Pelotas. Pelotas. Rio Grande do Sul. Brasil.

Autor apresentador: LIMA Â.G. (Pôster)

O objetivo deste estudo foi possibilitar aos acadêmicos um espaço de formação além da sala de aula, que dialogasse com a prática de colheita e plantio de alimentos no campo por meio de visitas e interação com famílias de pequenos produtores do município de Pelotas, RS. Procurou-se resgatar a cultura alimentar e a culinária local, estimulando a reflexão sobre o ato de se alimentar, em sua dimensão subjetiva e afetiva como um momento pedagógico e de valorização da cultura alimentar. Foram realizadas visitas aos locais de produção de frutas, verduras e produtos artesanais da agricultura familiar. As visitas foram previamente agendadas em um turno semanal, alternadas com a realização de oficinas culinárias no laboratório de técnicas gastronômicas da UFPEL, onde foram confeccionadas receitas culinárias com os alimentos produzidos no local visitado. Além disso, foram realizadas oficinas literárias, onde os alunos relataram e registraram suas vivências e suas lembranças de *comfort food* a partir das visitas e dos textos apresentados em sala. Foram confeccionadas fichas de alimentos contendo a foto, o valor nutritivo e usos do alimento na culinária. Também foram confeccionados cadernos de receitas culinárias reunindo as receitas executadas nas oficinas bem como receitas tradicionais de família. Durante as visitas, foram observados e degustados alimentos confeccionados pelos próprios produtores, tais como geléias, bolos, queijos, sempre buscando resgatar a memória culinária passada de geração a geração e das tradições locais daquelas famílias. Isso possibilitou um resgate da valorização do patrimônio cultural imaterial que é o ato de cozinhar, servir e compartilhar a comida, ato que envolve não só os alimentos que ingerimos, mas a maneira pela qual preparamos as refeições e os momentos partilhados em torno das mesas. O trabalho de resgate e de aproximação com o universo da culinária se deu através de vivências de leitura e escrita. Foram trabalhados textos literários diversos que abordaram o tema da culinária. Trechos de livros de autores como Gilberto Freire, Carlos Drummond de Andrade, Manoel de Barros, Bartolomeu Campos de Queirós, Adélia Prado, entre outros, foram compartilhados. Dessa forma, foram introduzidas as literaturas que estimularam os sentidos e as memórias gustativas dos participantes, valorizando suas experiências de vida e os produtos locais através da sensibilização dos sentidos. O presente projeto procurou con-

tribuir com a formação acadêmica voltada para a realidade de colheita e plantio no campo, nos semestres iniciais dos cursos de graduação em Gastronomia e Nutrição. Os graduandos foram avaliados pela sua participação nos encontros semanais em visitas aos agricultores e nas oficinas práticas de culinária e literatura. A participação nas oficinas proporcionou a integração da equipe resultando na contribuição dos acadêmicos por meio da confecção do material educativo e do resgate da memória culinária. Despertou para a consciência do plantio e colheita dos alimentos no campo e aproximou os alunos de uma realidade distante dos mesmos na cidade e na vida acadêmica.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

RESVERATROL: UMA ABORDAGEM DE SUAS FUNCIONALIDADES SOB A SAÚDE HUMANA

ALMEIDA, A.M.R; GALVÃO G. K. C; CIRILO, M.A.S; SILVA, J.S.L.; TAVARES-FILHO, A.R.

Ana Maria Rampeloti Almeida (RESPONSÁVEL PELA APRESENTAÇÃO DO POSTER)

Universidade do Vale do Ipojuca (UNIFAVIP\DEVRY), Caruaru, Pernambuco – Brasil.

Objetivo: Analisar e descrever as propriedades do resveratrol, além de citar seu uso em algumas patologias, as quais já possuem comprovada eficácia. Metodologia: Trata-se de uma revisão literária realizada a partir das bases de dados: bases de dados como o Scielo, Periódico Capes, Pubmed e BVS, onde foram selecionados artigos científicos, dissertações e monografias publicadas entre o ano de 2004 à 2014, realizados na área de alimentos, bioquímica e ciências da saúde com o descritor Resveratrol. Resultados: O isômero trans-resveratrol (3,4,5-Tri-hidroxi-trans-estilbeno) é um polifenol fitoestrógeno da classe estilbeno não flavonóide. Oriundo da uva e de seus derivados como o vinho tinto, além de outras fontes como o amendoim, bagas, frutas como a jaca e amora e outras plantas^{1,2}. Há pesquisas que afirmam que esta fitoalexina tem potencial para auxiliar na diminuição do grau de adiposidade corporal, classificando-se como um potente auxiliar no tratamento da obesidade^{3,4,5}. Por possuir propriedade antioxidante é capaz de reduzir a velocidade do envelhecimento celular, através da inibição da ação de radicais livres, minimizando o estresse celular e aumentan-

do a longevidade do indivíduo, além de prevenir doenças degenerativas como o Alzheimer^{6,7}. A sua potente capacidade antioxidante bloqueia as ações dos radicais livres sob as células que poderiam lesar o DNA, dando início ao surgimento de diversos tipos de câncer. Portanto é classificado como um potente quimiopreventivo^{8,9}. Além disso, este quimiopreventivo reduz a expressão de fatores transcricionais que são responsáveis pela ativação, indução e/ou controle dos genes envolvidos no processo vasoconstrictivo. Atua sob o endotélio vascular provocando síntese e liberação de óxido nítrico que é responsável pelo relaxamento vascular, além de inibir o influxo de cálcio armazenado na via intracelular, portanto o este composto se configura como um potente cardioprotetor³. A atividade anti-inflamatória do resveratrol acontece através da inibição da produção orgânica de prostaglandinas, estas substâncias químicas estão relacionadas à modificação de lesões pré-cancerosas em lesões malignas, prevenindo assim a ocorrência de tumor¹⁰. Devido à sua propriedade estrógeno-mimética ele pode prevenir osteoporose em mulheres na menopausa³. Conclusões: O resveratrol possui propriedade: anti-inflamatória, antioxidante, cardioprotetora e antimutagênica, além de ter a capacidade de atuar no tratamento de doenças como a obesidade, câncer, doenças cardiovasculares e doenças degenerativas como o Alzheimer, além desses feitos devido à sua propriedade antioxidante, ele pode diminuir a taxa de velocidade do envelhecimento celular, à partir de seu efeito atenuante sob o estresse oxidativo.

Referências:

- COPELLI, E.V. Avaliação de trans-resveratrol em vinhos da cv. cabernet sauvignon tratada com fitofos k plus. Trabalho de conclusão do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia, Bento Gonçalves-RS. Jul, 2005.
- PATEL, K. R. et. Al.. Clinical pharmacology of resveratrol and its metabolites in colorectal cancer patients. *Cancer res*, v, 70, n. 19, p. 7392-7399, Oct, 2010.
- PENNA, N. G.; HECKTHEUER, L. H. R. Vinho e Saúde: uma revisão. *Infarma*, v. 16, n. 1-2, p. 64-67, Fev, 2004.
- BAUR, J. B.; SINCLAIR, D. A. Therapeutic potencial of resveratrol: the in vivo evidence. *Nature reviews drug Discovery*, London, v.5, n. 6, p.493-506, May 2006.
- OXILA, R. M.. Estrés Oxidativo y sistema de defensa antioxidante. *Rev. Inst. Med. Trop*, v. 5, n. 2, p. 23-29. 2010.
- SHUKLA, Y.; SINGH, R.. Resveratrol and cellular mechanisms of cancer prevention. *New York Academy of Sciences*, V. 1215, p. 1-8, 2011.
- DELMAS, D et al. Resveratrol as a chemopreventive

agente: A promising molecule for fighting cancer. *Current Drug Targets*, v. 7, n. 3, 2006.

NICHOLSON, S. K.; TUCKER, G. A.; BRAMELD, J. M. Effects of dietary polyphenols on gene expression. In human vascular endothelial cells, *Prosedings of the Nutrition Society*, Cambridge, v.67, Issue 1, p.42-47, Feb, 2008.

LI, H. F et al.. A study of mechanisms involved in vasodilatation induced by resveratrol in isolated porcine coronary artery. *Physiological Research*, Praha, v.55, p. 365-372, Oct, 2006.

SAUTTER, C. K et al. Determinação de resveratrol em sucos de uva no Brasil, *Ciência e Tecnologia de Alimentos*, Campinas, v. 25, n. 3, p. 437-442, Set. 2005.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

REVISANDO A ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL NOS DIFERENTES CICLOS DA VIDA

FONSECA, N.G.C.; ALVES, L.; TREVISAN, M.C.; Universidade Federal do Triângulo Mineiro, Grupo de Estudos e Pesquisa em Exercícios em Nutrição, Uberaba, MG.

Objetivo: Revisar artigos que foram disponibilizados em banco de dados públicos que abordam a importância da alimentação saudável nos diferentes ciclos da vida. Metodologia: A busca pelos artigos foi realizada na Plataforma Capes, com publicação no período de 2008 até 2012, tendo como descritores os termos “public health”, “food consumption”, “children”, “nutrition”, “health promotion”, “obesity”, “alimentação”, “health education”, “food habits”, “diet”, “hábitos alimentares”, “obesidade”, “dieta”, “body”, “saúde coletiva”. Resultados: Ao todo foram selecionados 13 artigos. Os temas mais abordados nos artigos relacionaram com a importância de ser ter uma alimentação saudável independente da idade em que o indivíduo se encontra. Destacou-se que é de criança que os hábitos alimentares vão sendo adquiridos, principalmente com a influência e orientação dos pais, por isso é muito relevante atenção e dedicação deles no assunto. Na adolescência é muito comum o elevado consumo de alimentos ricos em gorduras e açúcares e a baixa ingestão de frutas e hortaliças, sendo importante realizar a conscientização por intervenções de educação nutricional tanto nessa faixa etária quanto em qualquer outra referente

à adequada alimentação. Quando adulto, são muitos os afazeres e as preocupações e o indivíduo permanece na maioria do tempo no trabalho deixando de lado os devidos cuidados pela alimentação, porém, manter bons hábitos alimentares e o cuidado com a saúde devem ser prioridade na vida de qualquer pessoa. É interessante destacar que esses cuidados ocorram no decorrer de toda a vida, pois dessa forma poderá ser formado um idoso mais saudável, já com bons hábitos instalados. Conclusão: O nutricionista tem um papel chave nesse processo, sendo função dele não só dizer o que está certo ou errado, mas analisar todo o contexto que envolve o paciente e procurar alternativas que o estimule a fazer as escolhas certas. É essencial que o nutricionista saliente para as pessoas o reflexo positivo que se tem na vida por obter uma alimentação saudável.

Palavras-Chave: Nutrição. Alimentação. Ciclos de vida.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

SAÚDE NA ESCOLA: ESTADO NUTRICIONAL DE ALUNOS DE UMA ESCOLA PÚBLICA ESTADUAL DE PATOS DE MINAS - MG

COSTA, L.S.

Instituição: Secretaria Municipal de Saúde de Patos de Minas - MG

Apresentação: Pôster

Objetivo: O presente trabalho teve como objetivo avaliar o estado nutricional de crianças e adolescentes matriculados em uma escola pública estadual de Patos de Minas-MG. Metodologia: Este estudo foi realizado no mês de Março de 2014, como parte das atividades do Programa Saúde na Escola. Foram coletadas medidas antropométricas (peso, altura) de 459 estudantes, de ambos os sexos, com idades entre 5 a 16 anos. Com base nesses dados foi calculado o Índice de Massa Corporal (IMC) e avaliado o estado nutricional atual. Os estudantes foram pesados e medidos descalços, em balança mecânica da marca Filizola® com antropômetro acoplado. Para classificação do estado nutricional adotou-se como referência os padrões da WHO (2006) e WHO (2007). Resultados: Foram avaliados 459 alunos, sendo 59,1% do sexo feminino e idade média de 10,7 anos. Do total de estudantes avalia-

dos, 23,1% da amostra (n=106) apresentou alguma alteração no estado nutricional, sendo encontrados 83,9% de alunos com excesso de peso (61,3% obesos e 22,6% com sobrepeso), 9,5% com baixo peso e 6,6% com baixa estatura para idade. Conclusões: Os resultados encontrados mostram uma prevalência relevante de obesidade e sobrepeso nos estudantes pesquisados. Sendo assim, contata-se a necessidade de intervenções que promovam hábitos de vida saudáveis como forma de contribuir para a melhoria do estado nutricional desta população.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

SEMEANDO SAÚDE: CULTIVO DE ERVAS MEDICINAIS E AROMÁTICAS EM GARRAFAS PET

ARBOS, K.A.; OLIVEIRA, P.M.L, SANTOS, J.B.; SANTOS, S.L.A.

Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional. Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa-PB

Autor que apresentará: ARBOS, K.A.

Pôster

Resumo: Nos últimos anos vários marcos regulatórios tem apoiado e fomentado o uso seguro e racional de plantas medicinais e fitoterápicos, tais como a Portaria nº 971 de 3 de maio de 2006 que disponibiliza opções terapêuticas e preventivas aos usuários do SUS, dentre elas o uso de plantas medicinais e medicamentos fitoterápicos e a Portaria Interministerial nº 2960, de 9 de dezembro de 2008 que aprovou o Programa Nacional de Plantas Medicinais e Fitoterápicos. Tais oficializações têm como objetivo de fortalecer a fitoterapia como terapêutica alternativa de atenção primária à saúde, providenciando o acesso de plantas medicinais e fitoterápicos aos usuários do SUS, resgate da cultura popular, promoção do uso racional, acompanhamento e avaliação do processo de inserção da fitoterapia no SUS. Assim, o presente trabalho propôs o cultivo de plantas medicinais utilizando uma metodologia sustentável que possa ser implementada nos domicílios dos usuários das Unidades Básicas de Saúde (UBS) promovendo uma intercomunicação científica entre o conhecimento acadêmico e o popular. O projeto iniciou no campus do CTDR/UFPB com a implantação de hortas medicinais suspensas empregando garrafas PET. Para tal utilizou-se sementes de hortelã (*Mentha villosa*), camomi-

la (*Chamomilla recutita* L.), guaco (*Mikania glomerata*), manjerição (*Ocimum basilicum*), cebolinha (*Allium fistulosum*), salsinha (*Petroselinum sativum*), coentro (*Coriandrum sativum*) e orégano (*Origanum vulgare*) tendo como substrato compostos orgânico cedido pela EMPA-SA/PB. O cultivo das plantas respeitou as técnicas agrônômicas específicas de cada espécie. A técnica de cultivo de plantas medicinais empregando garrafas PET mostrou ser uma alternativa viável e de baixo custo podendo ser implantada nos domicílios dos usuários das UBS, contribuindo não apenas para introdução das práticas integrais preconizadas e recomendadas pelo SUS como também contribuindo para melhoria da saúde das pessoas e estreitamento da relação do serviço de saúde/usuário.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

SEGURANÇA ALIMENTAR: ANÁLISE DA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE ALIMENTOS COMERCIALIZADOS POR VENDEDORES AMBULANTES E LANCHONETES

NONATO, I. L.¹; NOMELINI, Q. S. S.; DE-SOUZA, D. A. Universidade Federal de Uberlândia - UFU, Uberlândia - Minas Gerais

Apresentador do trabalho. Preferência Tema Livre. Se não for possível, Pôster.

Objetivo: Realizar análises da composição centesimal em amostras de salgados comercializados em pontos de venda (PV) e/ou por vendedores ambulantes e em lanchonetes nos Campi Santa Mônica e Umuarama da Universidade Federal de Uberlândia. **METODOLOGIA:** A aquisição de alimentos para composição centesimal foi realizada de acordo com uma seleção por amostra de conveniência de seis pontos de venda de alimentos de rua localizados no Campus Umuarama e de quatro lanchonetes localizadas nos Campi Santa Mônica (n=3) e Umuarama (n=1). Para aquisição das amostras de alimentos para análise foi questionado aos vendedores ambulantes e/ou responsáveis pelas lanchonetes quais eram os alimentos / salgados mais vendidos. Em seguida, foram compradas amostras dos alimentos mais vendidos em cada estabelecimento, de acordo com o seguinte critério: vendedor ambulante - dois tipos de salgados, e lanchonete - três tipos de salgados. As amostras de alimentos foram adquiridas

de acordo com a forma habitual de comercialização (com ou sem as embalagens). A composição centesimal dos alimentos foi analisada em triplicata, utilizando os métodos analíticos preconizados pela Association of Official Analytical Chemists (AOAC, 1997) e pelo Instituto Adolfo Lutz (1985), que são validados e amplamente utilizados pela comunidade científica. Os componentes analisados nos alimentos e suas respectivas metodologias estão relacionados a seguir: proteínas

(960.52) (AOAC, 1997); lipídeos (920.39) (AOAC, 1997); cinzas (923.03) (AOAC, 1997); umidade (Instituto Adolfo Lutz, 1985). A quantificação de proteínas foi efetuada pela determinação de nitrogênio total, sendo utilizado o fator de conversão de 6,25 (em termos médios, 100g de proteína correspondem a 16g de nitrogênio). Os carboidratos (CHO) totais foram quantificados por diferença (International Network of Food Data Systems - INFOODS) (FAO, 1989). A análise estatística foi realizada utilizando os softwares Statistical Package for the Social Sciences - SPSS versão 17 e SISVAR versão 5.0. O presente estudo foi desenvolvido de acordo com a Resolução 196/96 (Conselho Nacional de Saúde) após a sua aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UFU (PROTOCOLO REGISTRO CEP/UFU 219/10). **RESULTADOS:** Foram analisados 12 alimentos de rua, distribuídos entre coxinha de frango, esfiha de carne, rissole de frango e milho verde, pastel de carne, pastelão de carne, pastelão de presunto e mussarela e torta de frango. Foram analisados 12 alimentos e lanchonetes distribuídos entre croissant de frango; empadão de salsicha e milho-verde; enroladinho de calabresa; enroladinho de salsicha com batata-palha e milho-verde; pastelão de presunto e tomate; torta de frango; torta pizza de frango; torta pizza folhada de presunto, mussarela e frango; trouxinha de frango; e trouxinha de frango e milho-verde. O valor energético (VE) médio (kcal/100g) dos alimentos analisados foi de 260,45 e de 247,19 para os salgados comercializados pelos ambulantes (n=12) e lanchonetes (n=12), respectivamente. A distribuição energética percentual média para proteínas, lipídeos e carboidratos foi de 18,04; 34,64 e 47,32, respectivamente, para os alimentos de rua; de 17,37; 31,86 e 50,77, respectivamente, para os salgados de lanchonete. **CONCLUSÕES:** O valor energético médio dos alimentos assados e fritos variou de acordo com os ingredientes utilizados para a sua preparação. Alguns alimentos assados apresentaram valor energético médio maior do que os alimentos fritos. A maioria dos salgados comercializados pelos vendedores ambulantes e pelas lanchonetes universitárias apresentou elevado percentual referente ao valor energético de lipídeos. Essa composição centesimal

dos alimentos comercializados pelos estabelecimentos comerciais universitários é preocupante para a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), desde que alimentos hiperlipídicos favorecem o desenvolvimento de Doenças Crônicas não-transmissíveis (DCNT). Todas as conclusões acima apresentadas estão diretamente relacionadas com a situação de SAN das pessoas que frequentam os Campi da Universidade Federal de Uberlândia, devendo ser monitoradas de forma periódica e regular para redução do risco de Doenças Transmitidas por Alimentos e do surgimento de DCNT.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

SEGURANÇA ALIMENTAR: ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE ALIMENTOS COMERCIALIZADOS POR VENDEDORES AMBULANTES E LANCHONETES

NONATO, I. L.²; NOMELINI, Q. S. S.; DE-SOUZA, D. A. Universidade Federal de Uberlândia - UFU, Uberlândia - Minas Gerais

Apresentador do trabalho. Preferência Tema Livre. Se não for possível, Pôster.

Objetivo: Realizar análises microbiológicas para coliformes totais e fecais e *Staphylococcus* coagulase positiva em amostras de salgados comercializados em pontos de venda e/ou por vendedores ambulantes e em lanchonetes nos Campi Santa Mônica e Umuarama da Universidade Federal de Uberlândia. **METODOLOGIA:** A aquisição de alimentos foi realizada de acordo com uma seleção por amostra de conveniência de seis pontos de venda de alimentos de rua localizados no Campus Umuarama e de quatro lanchonetes localizadas nos Campi Santa Mônica (n=3) e Umuarama (n=1). Para aquisição das amostras de alimentos para análise foi questionado aos vendedores ambulantes e/ou responsáveis pelas lanchonetes quais eram os alimentos / salgados mais vendidos. Em seguida, foram compradas amostras dos alimentos mais vendidos em cada estabelecimento, de acordo com o seguinte critério: vendedor ambulante - dois tipos de salgados, e lanchonete - três tipos de salgados. As amostras de alimentos foram adquiridas de acordo com a forma habitual de comercialização (com ou sem as embalagens). Imediatamente após a aquisição, as amostras e suas embalagens (quando co-

mercializadas desta forma) foram colocadas e mantidas em sacos plásticos estéreis, que foram acondicionados em utensílio térmico apropriado, limpo, fechado, adquirido especificamente para esta finalidade, e em temperatura de refrigeração. Imediatamente após a aquisição, os pesquisadores realizaram processamento inicial de cada alimento. Na sequência, as amostras de alimentos homogeneizados foram divididas em alíquotas. Algumas alíquotas (salgados) foram submetidas a processamento inicial com diluição e posterior semeadura em placas de Petri e/ou tubos de ensaio contendo meios de cultura específicos. Após tempo de incubação apropriado, foram realizadas as análises microbiológicas com leitura para os micro-organismos de interesse no estudo: Coliformes a 45°C e *Staphylococcus* coagulase positiva. As análises microbiológicas foram realizadas para estimativa de número mais provável (NMP) de coliformes totais e fecais (NMP g⁻¹) (DOWNES; ITO, 2001); contagem de *Staphylococcus* coagulase positiva (Unidades Formadoras de Colônia - UFC g⁻¹) (LANCETTE; BENNETT, 2001). Esses micro-organismos foram selecionados para análise porque são considerados os principais indicadores de má qualidade higiênico-sanitária em alimentos (SHARE, 1972). Em adição, na legislação da ANVISA (RDC n° 12, de 02 Janeiro de 2001) há estabelecimento de padrões microbiológicos sanitários para alimentos e recomendações de níveis máximos de tolerância para coliformes totais e fecais e *Staphylococcus* coagulase positiva (BRASIL, 2001a). A análise estatística foi realizada utilizando os softwares *Statistical Package for the Social Sciences* - SPSS versão 17 e SISVAR versão 5.0. O presente estudo foi desenvolvido de acordo com a Resolução 196/96 (Conselho Nacional de Saúde) após a sua aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UFU (PROTOCOLO REGISTRO CEP/UFU 219/10). **RESULTADOS:** Todas as amostras de salgados adquiridas de vendedores ambulantes analisadas (n= 12) apresentaram contagem de coliformes totais e de coliformes fecais <3 NMP/g de alimento (valor de referência <10² NMP/g para Coliformes a 45°C) e para *Staphylococcus* coagulase positiva <10 UFC/g de alimento (valor de referência <10³ UFC/g) (BRASIL, 2001a). As amostras de salgados (n=12) adquiridas nas lanchonetes apresentaram contagem de *Staphylococcus* coagulase positiva <10 UFC/g de alimento (valor de referência <10³ UFC/g). A maioria das amostras de salgados analisadas (9/12 - 75%) apresentou contagem de coliformes totais e de coliformes fecais inferiores aos valores de referência (<10² NMP/g para Coliformes a 45°C). Três amostras de salgados adquiridos de lanchonetes apresentaram contagens de coliformes totais e fecais superiores aos limites estabelecidos para consumo

humano, com valores de 240, 240, e > 1.100 (amostra 17, enroladinho de salsicha com batata palha e milho-verde; amostra 14, torta de frango, e amostra 21, trouxinha de frango e milho verde, respectivamente (BRASIL, 2001a).

CONCLUSÕES: Nenhum dos alimentos de rua analisados apresentou contaminação microbiológica, apesar das condições higiênico-sanitárias insatisfatórias dos PV dos vendedores ambulantes. Apesar de melhor infraestrutura e adequação aos itens do local, alimentos comercializados pelas lanchonetes apresentaram contaminação microbiológica em níveis compatíveis com a classificação “inapropriados para o consumo”. Todas as conclusões acima apresentadas estão diretamente relacionadas com a situação de Segurança Alimentar e Nutricional das pessoas que frequentam os *Campi* da Universidade Federal de Uberlândia, devendo ser monitoradas de forma periódica e regular para redução do risco de Doenças Transmissíveis por Alimentos e do surgimento de Doenças Crônicas não-transmissíveis.

15º Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição

SER CHOCÓLATRA: O MARKETING E A GASTRONOMIA PARA OS CONSUMIDORES DE CHOCOLATE

BERTACCO, R.
UNIVERSIDADE CRUZEIRO DO SUL - SÃO PAULO,
BRASIL
RAQUEL SCARDINHO BERTACCO - PÔSTER

A pesquisa elaborada foi motivada pelo crescente número de curiosidades, descobertas e pesquisas sobre chocolate, assim como o crescente consumo no Brasil e no mundo, além do grande número de consumidores que se intitulam chocólatras, apaixonados pelo sabor do chocolate. Pesquisas na área da saúde indicam que o chocolate quando consumido corretamente é benéfico à saúde. Por ser um produto historicamente interessante, tornou tema de diversas áreas e vertentes como também gastronomia e marketing. A partir da análise do produto, chocolate, e do consumidor, chocólatra, a problemática deste trabalho foi pensada em questionar qual a visão do consumidor relacionada ao marketing e a gastronomia, mas principalmente entender qual o comportamento do consumidor chocólatra, descrever os hábitos de consumo do chocólatra e quais são os fatores que o impulsionam à compra. Para atender a problemática estabelecida, foram

realizadas pesquisas, recorrendo a teorias de autores respeitados em cada um dos assuntos abrangidos, sendo eles, marketing, comportamento do consumidor, gastronomia e chocolate. Essas teorias serviram de base para a elaboração da pesquisa qualitativa com roteiro pré-estabelecido, incluindo análise sensorial, vídeo e questões específicas, aplicada em apenas uma amostra da população chocólatra. Na fase de análise, procedeu-se com a análise do conteúdo teórico e pesquisa de campo. Por fim, foi possível identificar as características principais do comportamento do consumidor chocólatra. A vontade de comer chocolate não cessa com outro doce, a química que ocorre entre o chocólatra e o chocolate, é um prazer especial. As duas vertentes utilizadas como princípio deste trabalho foram bem exploradas e percebidas para o consumidor chocólatra. E a partir da conclusão detalhada de cada item do trabalho, foi possível considerar que a maior influência para o consumidor chocólatra é a atuação do marketing. Assim, torna-se um estudo interessante para observação e análise de produtores e consumidores de chocolate.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

SIMETRIA DA CIRCUNFERÊNCIA DO PESCOÇO COM O ÍNDICE DE MASSA CORPORAL EM CRIANÇAS DE IDADE ESCOLAR COMO SINALIZADORES DE OBESIDADE INFANTIL

ALIO, N.; COSTA-SINGH, T.
Instituto Municipal de Ensino Superior de Catanduva (IMES Catanduva) Rodovia Washington Luiz (SP 310) - Km 382, Cx. Postal: 86 CEP: 15.800-970 Cidade: Catanduva, UF: SP. Departamento de Nutrição.
Email: tay_costa@yahoo.com.br
Apresentador: Tainara Costa-Singh; Forma de apresentação: Pôster

A obesidade infantil é, segundo a Organização Mundial de Saúde, um dos problemas de saúde pública mais graves do século XXI, estando relacionada a uma série de fatores, como hábitos alimentares e atividade física, além de fatores biológicos, comportamentais e psicológicos. Não se trata de um problema meramente estético, pois essas crianças além de frequentemente sofrerem “bullying” por parte dos colegas, tendem a desenvolver vários problemas de saúde, como diabetes, doenças cardíacas e a má

formação do esqueleto. Estudos comprovam que quanto maior for o tamanho da circunferência de pescoço (CP), maior é o risco infarto do miocárdio, de altas concentrações de LDL-colesterol (colesterol ruim), hipertensão e de hiperglicemia. Indicadores antropométricos como índice de massa corpórea (IMC), circunferência de cintura (CC), mais recentemente, a circunferência de pescoço (CP) têm sido utilizados para a identificação do sobrepeso e da obesidade, criando-se um parâmetro entre esses elementos que estão proporcionalmente ligados em aspectos dimensionais. Tais indicadores estão correlacionados com a síndrome metabólica. Finalmente, insta salientar que a medida da CP pode ser um indicador extremamente eficaz em crianças para aferição de referidas anomalias e consequências. Desta forma, o presente trabalho teve como objetivo verificar a associação entre circunferência do pescoço com o índice de massa corporal elevado e percentual de gordura em crianças com idade escolar. Estudo transversal, incluindo 145 crianças de ambos os sexos, após os pais ou responsáveis assinarem um termo de consentimento livre e esclarecido. A pesquisa foi realizada na cidade de Catanduva-SP, na escola EMEF. Coronel José Pedro da Motta entre os meses de Fevereiro a Maio após a aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa CEP/FIPA. Todos os voluntários responderam a um questionário de anamnese: sexo, idade. Na avaliação antropométrica foram aferidos peso, altura, circunferência do pescoço, circunferência da cintura e foram coletadas as pregas cutâneas tricípital, prega cutânea bicipital, prega cutânea subescapular e prega cutânea supra ilíaca, obtendo-se os valores médios \pm desvio padrão das determinações. Foram realizadas correlação de Pearson entre a circunferência do pescoço e as variáveis antropométricas. Participaram deste estudo 145 crianças, sendo 87 meninos e 58 meninas, com idade escolar de 5 a 11 anos e a média etária foi $8,1 \pm 1,6$. De acordo com os resultados, 64,8% das crianças apresentaram um quadro de eutrofia, 13,1% se mostraram em estado nutricional de sobrepeso e 20,7% com obesidade. As meninas demonstraram circunferência de cintura (60,3) maior do que os meninos (59,4), bem como com relação à porcentagem de gordura corporal, cujos valores para meninas e meninos foram 18,8 e 16,9%, respectivamente. Quanto à circunferência de pescoço, o valor médio foi de $26,9 \pm 1,9$ cm, sendo 27,2 cm para meninos e 26,5 para meninas. Houve correlação direta, positiva e significativa entre os indicadores circunferência de pescoço, índice de massa corporal, percentual de gordura corporal e circunferência de cintura tanto para meninas quanto para meninos, com destaque para correlação CP x %G em meninas com valor de 1,00. Em conclusão, observou-se que a circunferência

do pescoço tende a se elevar de acordo com o aumento do índice de massa corporal, mostrando-se sensível a modificações dessa variável nessa população, principalmente com relação às meninas. Portanto, é importante que mais estudos clínicos sejam realizados para identificar a melhor aplicação dessa medida como mais uma ferramenta capaz de auxiliar a avaliação nutricional em crianças, uma vez que é um parâmetro de fácil mensuração, baixo custo, acessível a todos os profissionais de saúde.

Palavras-chave: Avaliação nutricional, obesidade infantil, circunferência de pescoço.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

SORVETE: UM ALIMENTO SAUDÁVEL?

ANDRADE, M.S. * ;LEITE, M. O.**

*Maianna de Souza Andrade

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

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

E-mail: moleite2006@yahoo.com.br

CURSO DE NUTRIÇÃO – UBM, Rua Vereador Pinho de Carvalho, 267 – Barra Mansa, RJ, Brasil.

Apresentadora: Marilene de Oliveira Leite

Pôster

Sorvete é um alimento muito popular no mundo, e no Brasil o seu consumo cresceu mais de 80% nos últimos dez anos. Mitos sobre sua composição afirmam ser uma preparação calórica, porém modificações no modo de preparo e ingredientes vêm sendo aplicados trazendo com isso um sorvete para atender a todos e às suas necessidades. Trata-se de uma pesquisa exploratória investigativa, realizada entre os meses de fevereiro a maio de 2014. O estudo foi feito com o propósito de constatar uma situação ou fenômeno, através de pesquisa bibliográfica e entrevista proporcionando maior familiaridade com o problema. A amostra contou com um grupo de 100 indivíduos de ambos os sexos com idade entre 18 e 40 anos, escolhidos aleatoriamente em uma comunidade do médio Paraíba. Utilizou-se como instrumento de investigação um questionário de sete questões fechadas. A pesquisa foi encaminhada ao Comitê de Ética e Pesquisa do UBM

– Centro Universitário de Barra Mansa, sendo aprovado sob o número CAEE 27489914.1.0000.5236. Os dados coletados foram analisados e expressos em figuras e porcentagens com a utilização da planilha Excel Windows 2007.

A pesquisa evidenciou maior preferência pelo sorvete de sabor chocolate (39%) seguido respectivamente, pelo morango (32%) e creme (29%). Sendo consumido mais de 5 litros (28%) por ano, essa ingestão ocorre principalmente no verão (91%) afirmam os entrevistados. 59% do público alvo indicaram o sabor como fator de maior relevância na compra do sorvete, e 80% afirmaram não ler o rótulo do produto escolhido, além de 86% alegar que as informações nutricionais não interferem na aquisição. Entre os 14% que declararam se interessar pelo valor nutricional 57% diz observar a quantidade de calorias da preparação e 43% a quantidade de gordura. Conclui-se que mesmo o sorvete preparado a base de leite, rico em proteínas, cálcio e vitamina A o teor calórico em relação a outros alimentos utilizados no dia a dia pelo povo brasileiro (carnes, ovos, pão, feijão) está abaixo dos mesmos, sendo possível elencar o sorvete como um alimento saudável. Palavras chave: sorvete, consumo, alimento saudável.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

SUPLEMENTAÇÃO DE ÁCIDO GRAXO ÔMEGA-3 E PERFIL INFLAMATÓRIO DA ASMA BRÔNQUICA

SILVA, L.; OLIVEIRA, L.; SILVA, E; MELO, J.; SILVA, R.; SILVA, J.; RAMELOTTI, A.; GALVÃO, G.

UNIFAVIP/DeVry – Universidade do Vale do Ipojuca, Caruaru, Brasil

Apresentador: Jordana Sirlaide Lima da Silva (SILVA, J.)
Pôster

Introdução: A asma brônquica é uma doença inflamatória crônica e é caracterizada por broncoespasmo, hipersecreção de muco e edema da mucosa das vias aéreas inferiores. A resposta inflamatória é complexa e envolve a ativação de macrófagos, liberação dos mediadores químicos, metabólitos reativos, citocinas inflamatórias, fatores de crescimento e outros. Alguns imunonutrientes vêm sendo apontados na prevenção e tratamento da asma, dentre eles os ácidos graxos poliinsaturado ômega 3, atuando com potente anti-inflamatório e minimizando

assim, a sintomatologia apresentada pelos portadores de asma. **Objetivo:** Analisar a eficiência da suplementação de ácidos graxos ômega-3 no auxílio ao tratamento e sua repercussão no processo inflamatório da asma brônquica. **Métodos:** Foi realizada uma revisão de literatura com base nos bancos de dados Bireme-Lilacs, e google acadêmico, sendo selecionados artigos publicados nos últimos dez anos, abordando os efeitos dos ácidos graxos ômega 3 na resposta inflamatória da asma. Os seguintes termos de pesquisa foram utilizados em várias combinações: 1) Asma, 2) Ácidos graxos ômega-3, 3) Resposta inflamatória. **Resultados:** Os estudos indicam que a suplementação com ácidos graxos ômega-3 tem impacto positivo nas doenças inflamatórias. Esses efeitos benéficos se devem a competição do ômega-3 pelo substrato que previne a conversão de ácido araquidônico a eicosanóides pró-inflamatórios como as prostaglandinas, leucotrienos e lipoxinas. Além disso, sabe-se que mediadores derivados destes ácidos graxos ômega-3 estão envolvidos na produção de resolvina e protectinas, importantes na resolução da inflamação. Sabendo-se que as células imunes estão envolvidas no processo inflamatório, essa situação é fundamental para a síntese de mediadores inflamatórios. Em quantidades suficientes, os ácidos graxos da família ômega 3, são capazes de diminuir a síntese de prostaglandinas da série 2 e leucotrienos da série 4, potentes mediadores pró-inflamatórios. Estudos demonstram que portadores de asma severa, apresentando bronco constrição, quando suplementados com óleo de peixe (3,2g de EPA; 2g de DHA), apresentam redução na gravidade da asma. Além disso, após o uso da dieta suplementada, as concentrações de eicosanóides pró-inflamatórios, citocinas e fatores de necrose tumoral apresentam-se significativamente reduzidas. **Conclusão:** Apesar de alguns estudos inconsistentes, acredita-se que a ingestão alimentar de ácidos graxos poliinsaturados ômega 3 pode minimizar a sintomatologia dos pacientes com quadro de asma brônquica pela redução do processo inflamatório. Em relação à suplementação do mesmo, ainda há divergências entre as faixas de recomendações para esse ácido graxo. Todavia, mais pesquisas envolvendo o uso e seus benefícios do ômega 3 na ocasião imune e inflamatória ainda necessitam ser conduzidas.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

TECNOLOGIA EDUCATIVA CENTRADA

NA ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL AOS DIABÉTICOS

QUEIROZ, V.G.S. (FAMETRO/ FORTALEZA/CE-BRASIL)²

LOIOLA, S.M.A.SILVA, C.A.B.S.

Pôster

Apresentadora – VANESSA GOMES SILVEIRA
QUEIROZ

O objetivo desta pesquisa foi avaliar os estudos publicados a cerca dos recursos tecnológicos centrados na assistência nutricional de portadores de diabetes. Trata-se de uma revisão bibliográfica da literatura sobre o tema publicada nas bases de dados Scielo, Bireme e Pubmed. Os estudos mais relevantes publicados ressaltam a prática alimentar como alternativa para promover saúde, no qual sugere à necessidade de aprofundamento frente à tecnologia em saúde para auxiliar na prevenção e tratamento de portadores de diabetes, tendo em vista que atingir uma alimentação ideal deve ser componente da estratégia global para assegurar a segurança alimentar dessa população. A nutrição tem participação significativa nessa patologia, pois a alimentação é componente fundamental na sua monitorização, assim, a nutrição nas diversas categorias sociais traz benefícios ocasionados pela dieta balanceada. As mudanças esperadas na alimentação não são fáceis de serem colocadas em práticas, englobando valores culturais, regionais e sociais, que diante dessas influências, dificuldades e variações no consumo alimentar, destaca-se a utilização da tecnologia na assistência à saúde, com o propósito de facilitar o trabalho e melhorar a qualidade da assistência prestada. O desenvolver dessa estratégia educativa contribui para um aprimoramento da atuação do Nutricionista capaz de atuar para redução das iniquidades em saúde e garantir a qualidade de vida dos pacientes diabéticos, ultrapassando o olhar tecnicista tradicional, no intuito de promover a integralidade, a equidade e a participação social. Assim, ressalta-se que a intervenção educativa por meio de um software é um recurso que possibilita o desenvolvimento da consciência baseado no significado na experiência, vivencia, atuando, portanto na promoção da saúde de portadores de diabetes. Portanto, faz-se necessário a elaboração e uso de tecnologia em saúde para promover saúde e prevenir doenças, sendo uma proposta para pesquisas futuras.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

UTILIZAÇÃO DE SUPLEMENTOS ALIMENTARES POR FREQUENTADORES DE ACADEMIAS DE GINÁSTICA E O IMPACTO NO CONSUMO ALIMENTAR

AUTORES: FERNANDES A.P.; GALATI, G.C.
UNIVERSIDADE DE RIBEIRÃO PRETO - UNAERP,
Ribeirão Preto-SP, Brasil

AUTOR APRESENTADOR: GISELI CRISTINA
GALATI TOLEDO

FORMA DE APRESENTAÇÃO: TEMA LIVRE

Este trabalho tem como objetivo caracterizar o consumo alimentar e o uso de suplementos por praticantes de atividade física em academias de ginástica em uma cidade no interior de São Paulo - Brasil. Metodologia: A amostra foi composta por n = 50 pessoas, na faixa etária de 20 a 35 anos, composta por trinta homens e vinte mulheres de três academias da região sul da cidade. A coleta dos dados iniciou após a aprovação do Comitê de Ética em pesquisa da UNAERP (parecer nº 226.985). Foram investigadas informações sobre os tipos suplementos utilizados e objetivos de uso com um questionário auto aplicativo (GOSTON, 2008). O consumo alimentar de macronutrientes e micronutrientes (Ca, Fe e Na), foi avaliado por meio de um recordatório de 24 horas, e os resultados foram comparados com as recomendações estabelecidas pelas Dietary References Intakes (DRI's). A ingestão de proteína também foi comparada com as recomendações da Sociedade Brasileira de Medicina do Esporte. Resultados: A média de idade dos participantes foi de 27 anos (dp ±3). Em relação aos tipos de suplementos 98% (n=49) consumiam suplementos proteicos, 42% (n=21) associavam suplementos de carboidratos com proteínas, 34% (n=17) consumiam suplementos de vitaminas e minerais, 22% (n=11) utilizavam termogênicos, 10% (n=5) utilizavam substitutos alimentares e 4% (n=2) utilizavam anabolizantes. O principal objetivo referido para o uso de suplementos 39% (n=21) foi para hipertrofia muscular, seguido de melhoria da performance 35% (n=19) e perda de peso 27% (n=14). O consumo alimentar evidenciou uma ingestão proteica média de 2,5g/Kg/peso/dia (dp ± 1,06) (31,8% do VET) acima das recomendações das DRI's (0,8g/Kg/dia) e das recomendações estabelecidas para atletas (1,2g/Kg/dia-1,7g/kg/dia) da Sociedade Brasileira de Medicina do Esporte, sendo que 74% (n=37) dos entrevistados apresentaram ingestão maior que 1,7g/Kg/dia, 20% (n=10) consumiam entre 1,2-

1,7g/Kg/dia e 6% (n=3) apresentaram ingestão entre 0,8 e 1,19g/Kg/dia. A contribuição percentual média energia proveniente dos carboidratos (41,69%) ficou abaixo das recomendações adequando-se apenas os lipídeos 28,15%. A ingestão média de Ca (537mg/ ± 262,24) ficou abaixo dos valores de EAR, sendo que 86% (n=43) das pessoas apresentaram ingestão inferior a essa recomendação. A ingestão média de Na foi 2676mg (dp± 1084) estava acima das recomendações máximas estabelecidas e foi verificada em 66% (n=33) dos participantes, já a ingestão média de ferro 14,1mg (dp ± 6,28) atingiu o EAR para homens e mulheres, e não ultrapassou os limites máximos toleráveis. Conclusão: Esses resultados demonstram um alerta para o uso indiscriminado e sem orientação para o uso de suplementos, uma vez que a manutenção desses padrões a longo prazo pode levar ao aparecimento de doenças crônicas e mesmo carências.

Palavras-chave: Suplementação; Nutrição Esportiva; Consumo Alimentar.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

UTILIZAÇÃO DO CORANTE TARTRAZINA EM BALAS/BOMBONS

Universidade Federal do Pará
Belém- Pará/ Brasil

Nascimento, J, K. Barros; Bezerra, C
Julie Ane Pereira Nascimento
Pôster

Objetivo: Avaliar a presença de corante Tartrazina em balas/bombons e sua adequação segundo a RDC n 340. **MÉTODOS:** Foi utilizado para a metodologia um questionário contendo 12 (doze) perguntas objetiva, consistidas de 'Sim' ou 'Não', baseadas nas RDC's número 340/2 ; 359/3; 360/3, as quais intensificam os cuidados ao consumidor para os equívocos ocasionados pela falta de informação ou informações errôneas nas embalagens dos produtos alimentícios. **RESULTADOS:** Foram analisadas 9 (nove) marcas diferentes de balas/bombons em um supermercado da cidade de Belém- PA/Brasil, nos quais foram analisados principalmente a presença do corante Tartrazina, também conhecido como INS 102. Dos produtos analisados 88,88% apresentava em sua composição o corante INS 102, entretanto nenhum dos produ-

tos estava de acordo com a RDC n 340/2, que exige que os produtos que apresentam o corante Tartrazina devem apresentar no rótulo, de forma clara, visível e destacada, a frase de advertência: Este produto contém o corante TARTRAZINA que pode causar reações alérgicas em pessoas sensíveis, no entanto, nenhum dos produtos verificados apresentava esta informação. 11,12% não apresentava este aditivo, com tudo era dotado de outros similares, que são prejudiciais a saúde tanto quanto o corante Tartrazina. **CONCLUSÃO:** A utilização de corante tartrazina em balas e bombons é prevalente, fato que pode causar uma preocupação devido às evidências científicas de seus efeitos nocivos a saúde, pensando que esses produtos apresentam um grande consumo pelo público infantil tais resultados reforçam a necessidade de ser reavaliada a utilização de certos corantes em produtos com fins alimentícios.

Palavra-chave: Tartrazina; Alimento

Referências:

http://www.anvisa.gov.br/alimentos/informes/30_240707.htm

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

VALOR CALÓRICO TOTAL DAS DIETAS CONSUMIDAS DURANTE A GESTAÇÃO X ÍNDICE GLICÊMICO E CARGA GLICÊMICA: EXISTE DIFERENÇA DE ACORDO COM A ADEQUAÇÃO?

Ellery, T. H. P., Melo, M. L. P., Sampaio, H. A. C., Silva, B. Y. C.

Hopital Geral de Fortaleza , Fortaleza, Brasil

Autor que apresentará o trabalho: Thaís Helena de Pontes Ellery (Ellery, T. H. P.)

Pôster

Objetivo: Comparar o valor calórico total (VCT) de acordo com a adequação ou inadequação de índice glicêmico (IG) e da carga glicêmica (CG) das dietas consumidas pelas mães durante a gestação. **Metodologia:** Foi realizado um estudo transversal, em um hospital público de Fortaleza-Ceará, envolvendo 217 gestantes no primeiro trimestre da gestação, após a aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos do Hospital Geral de Fortaleza-HGF (protocolo nº 050309/09) e assinatura do termo de consentimento livre e esclarecido.

Foram realizados dois recordatórios de ingestão alimentar de 24 horas. Os dados, obtidos em medidas caseiras, foram transformados em gramas, mediante padronização constante na tabela elaborada por Pinheiro *et al.* (2005). A partir das informações disponíveis quanto à composição química das dietas, foi determinado o IG, de acordo com o protocolo da FAO/WHO (2003) e utilizando-se a tabela de Brand-Miller *et al.* (2012) e a CG, de acordo com o protocolo de Burani (2006). Foi calculado o IG diário, multiplicando-se o IG de cada alimento pela proporção do carboidrato glicêmico do alimento em relação à quantidade de carboidrato glicêmico diária, finalizando com o somatório dos valores encontrados. A CG diária foi determinada por meio do somatório dos produtos do carboidrato glicêmico de cada alimento, em gramas, pelo IG individual do mesmo (utilizando como referência a glicose pura), dividido por 100. As dietas foram categorizadas como de baixo, moderado ou alto IG, de acordo com a classificação de Brand-Miller *et al.* (2003), sendo considerada adequada apenas uma dieta de baixo IG. A categorização das dietas foi como baixa, moderada ou alta CG, de acordo com a classificação de Burani (2006), sendo consideradas inadequadas dietas de moderada ou alta CG. As médias obtidas foram comparadas através do teste *t* de Student e a variável que não apresentou distribuição normal, utilizou-se teste não paramétricos Mann-Whitney, com $p < 0,05$ como nível de significância. Para as análises, foi utilizado o pacote estatístico SPSS versão 19.0. Resultados: A prevalência de consumo inadequado de IG durante a gestação foi de 82,5%. O IG médio encontrado na dieta durante a gestação foi de $52,6 \pm 2,0$ para as gestantes com IG adequado e $58,9 \pm 2,4$ para aquelas com consumo inadequado. O VCT médio encontrado para gestantes que apresentaram adequação de IG foi de $1.870,8 \pm 522,9$ e o valor médio de VCT para gestantes que apresentaram inadequação foi de $1.889,6 \pm 650,7$, sem diferença estatística, $p = 0,867$. Em relação à CG, a prevalência para inadequação foi de 88,0%, com média de CG de adequação de $65,9 \pm 13,4$ e média de CG de inadequação de $145,9 \pm 49,9$. O VCT médio das dietas consumidas pelas gestantes com CG inadequada foi maior, $1.983,0 \pm 598,5$, do que o VCT das de CG adequada, $1.176,0 \pm 318,2$, com nível de significância de $p = 0,000$. Conclusão: Foi alta a prevalência de inadequação tanto para o IG, quanto para a CG o que pode caracterizar, devido ao período gestacional em que as mulheres se encontravam, como risco para o desfecho gestacional. Da mesma forma, o VCT foi maior para aquelas com o consumo inadequado de CG e esse excesso de calorias consumida na dieta pode levar a um aumento ponderal representativo nessa importante fase de vida.

Mais estudos com uma ampliação da amostra são necessários para que possamos entender melhor a relação entre as variáveis aqui apresentadas.

15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida

VISITA PERIOPERATÓRIA POR RESIDENTES DE NUTRIÇÃO EM ALA CIRURGICA: RELATO DE EXPERIÊNCIA

Wengrat J; Câmara Marques V; Simonelli Gustavo C; Andressa Marin M; Martins Castro Rosa R; Cristina Silva T.

Hospital Universitário da Universidade Federal da Grande Dourados. Dourados, Brasil.

Juliana Wengrat - Apresentadora do trabalho em forma de Pôster

Objetivo: Este estudo teve como objetivo relatar as experiências de Nutricionistas Residentes de uma ala cirúrgica durante a vigência do programa de Residência Multiprofissional em Saúde. Metodologia: Foi realizado um estudo descritivo, baseado na vivência dos Nutricionistas na Residência Multiprofissional em Saúde, e através da observação dos pacientes durante a terapia nutricional aplicada no período perioperatório, realizado entre março a junho de 2014, em um Hospital Universitário localizado em Dourados, Mato Grosso do Sul. Discussão: As visitas ocorrem diariamente decorridas de leito a leito podendo ser realizada mais de uma vez ao dia conforme a demanda de cada patologia caracterizando um Acompanhamento Diário. Durante este processo, são questionadas perguntas básicas referentes ao processo e/ou sintomas da digestão, absorção e excreção, bem como da aceitação da dieta. No mesmo protocolo há a verificação de exames laboratoriais e controle de peso, este último, pode ser aferido de forma diária, quando a patologia caracteriza-se com alta demanda metabólica, quando a cirurgia for de alto risco ou ainda quando há baixa aceitação da dieta oferecida em segundo caso os pacientes serão pesados a cada 48 horas quando a doença ou cirurgia é de baixo risco ou quando o usuário apresentar ingestão alimentar superior a 80% da dieta oferecida. Ao ser admitido na ala cirúrgica, a Nutrição utiliza-se de um Protocolo de Admissão Nutricional que é um instrumento elaborado para conhecer os hábitos alimentares anteriores à hospitalização e junto a este, auxilia-lo no desenvolvimento a novos hábitos saudáveis

e garantir apropriada condição nutricional para melhor eficácia da cirurgia. Para aclarar seus hábitos referentes a alimentação é aplicado um Questionário de Frequência Alimentar que é considerado o mais prático e informativo método de avaliação da ingestão dietética e fundamental para relacionar a dieta à ocorrência de doenças crônicas. Para a detecção de paciente em Risco Nutricional o setor de Nutrição Hospitalar adotou o Protocolo de Triagem, este tem como objetivo identificar pacientes em risco nutricional, para que sejam instituídas medidas de intervenção mais precocemente. Após avaliado em que grau de risco o indivíduo se encontra é realizado o planejamento e aplicação da terapia nutricional necessária. A triagem nutricional aplicada no hospital faz parte de um projeto desenvolvido por um curso de Nutrição, em que os acadêmicos participam da coleta de dados. Durante o acompanhamento percebeu-se que após o procedimento cirúrgico, o apetite e aceitação da dieta desses pacientes se tornam diminuídos, aumentando o risco de perda de peso e declínio do estado nutricional. Quando necessário, com consentimento do paciente, é realizada alterações no cardápio, bem como suplementações que variam de acordo com cada enfermidade. No momento da alta hospitalar

os Residentes elaboravam recomendações nutricionais de acordo o estado patológico e nutricional do paciente, estas são elaboradas embasadas em materiais científicos atuais. Conclusões: Acreditamos que a Residência Multiprofissional em Saúde proporciona ao Nutricionista um amplo momento para aprendizagem teórico-prático, oportunizando o acesso a um conjunto de atividades que articulam os conhecimentos referentes à assistência e ao ensino de nutrição. Julgamos de suma importância a atuação do nutricionista em período perioperatório, tendo em vista, que as visitas podem auxiliar na detecção precoce de riscos nutricionais, bem como a realização de intervenções apropriadas, que podem refletir na recuperação pós operatória.

Sociedade Brasileira de Nutrição Parenteral e Enteral e Associação Brasileira de Nutrologia. Triagem e Avaliação do Estado Nutricional. Projeto Diretrizes, Associação Médica Brasileira e Conselho Federal de Medicina, 2011

CORREIA, Maria Isabel Toulson Davisson e SILVA, Rodrigo Gomes da. Paradigmas e evidências da nutrição peri-operatória. Rev. Col. Bras. Cir. [online]. 2005, vol.32, n.6, pp. 342-347. ISSN 0100-6991.

1º CONCURSO DE GASTRONOMIA ORGÂNICA E FUNCIONAL

RECEITA FINALISTA

Aline Soares Guedes - Chef

Rosana Gomes de Torres Rossi - Nutricionista

Universidade Anhanguera de São Paulo – Santo André – São Paulo

Entrada: Terrine de queijo de cabra, tofu e aspargos em crosta de linhaça, sob telha de flocos de aveia com citronete de beterraba, brotos de agrião e redução de balsâmico com néctar de agave.

Terrine de queijo de cabra, tofu e aspargos em crosta de linhaça

Ingredientes (rendimento de 6 porções):

- Queijo de cabra cremoso – 230 g
- Tofú – 230 g
- Aspargos frescos – 700 g
- Linhaça dourada – 100g

- Azeite de oliva extra virgem – 5 ml
- Sal – q.s.
- Pimenta do reino - q.s.
- Dill – 3 g

Modo de Preparo: Branqueie os aspargos em água fervente com uma pitada de sal. Retire da panela e coloque em bowl com água e gelo para interromper a cocção. Reserve as pontas dos aspargos e reserve o restante ainda inteiro. Em uma sautese, torre a linhaça e reserve. Misture o queijo de cabra com o tofu e tempere com sal, pimenta do reino, dill picado e um fio de azeite de oliva extra virgem. Forre uma forma triangular, arredondada ou de bolo inglês com filme plástico e disponha uma camada da mistura de queijos no fundo, alterne com camadas de aspargos alinhados até que finalize a última camada com o creme. Cubra toda a forma com o filme plástico e leve para gelar por aproximadamente 1 hora. Desenforme a terrine e passe-a por inteira na linhaça previamente torrada. Sirva.

Citronete de beterraba

Ingredientes (rendimento de 6 porções):

- Beterraba – 240 g
- Óleo de linhaça – 20 ml
- Suco de limão siciliano – 10 ml
- Sal e pimenta do reino q.s.

Modo de Preparo: Asse a beterraba inteira embrulhada em papel alumínio individualmente em forno médio pré-aquecido até que esteja totalmente cozida. Após assada, retire a casca da beterraba e bata-a no liquidificador adicionando o óleo de linhaça aos poucos. Adicione o suco de limão siciliano. Tempere com sal e pimenta do reino. Sirva.

Redução de balsâmico com néctar de agave

Ingredientes (rendimento de 6 porções):

- Aceto balsâmico – 150 ml
- Néctar de agave – 75 ml

Modo de Preparo: Misture aceto balsâmico e néctar de agave em uma sautese e leve ao fogo médio. Deixe reduzir até aproximadamente a metade da quantidade inicial. Deixe esfriar. Sirva.

Telha de flocos de aveia

Ingredientes (rendimento de 6 porções):

- 100gr Aveia em flocos – 100 g
- Ovo de galinha – 25 g
- Água (Para dar ponto)
- Azeite de oliva extra virgem - 5 ml
- Sal e pimenta do reino q.s.

Modo de Preparo: Misture todos os ingredientes e leve ao forno médio pré-aquecido para assar já no molde escolhido. Asse até que comece a dourar. Reserve.

Montagem: Disponha o citronete de beterraba no fundo do prato em um traço linear. Coloque a terrine no centro do prato sobre o citronete. Disponha os brotos de agrião sobre a linha do citronete e coloque a telha de aveia sobre a terrine.

Finalize a montagem e decoração com folhas de dill próximas às folhas de agrião e com riscos da redução de balsâmico e pingos de azeite de oliva extra virgem. Limpe o prato. Sirva.

Prato Principal: Anchova negra guarnecida com farofa de amaranto, ervas e zest de limão siciliano, purê de batata baroa e castanhas do Brasil, fios de pupunha salteados no óleo de linhaça, molho de gojiberry e cramberry e crocante de banana.

Anchova negra

Ingredientes (rendimento de 6 porções):

- Lombo de anchovas negras – 1200 g
- Suco de limão siciliano – 100 ml
- Dill – 10 g
- Sal e pimenta do reino q.s.
- Óleo de linhaça – 40 ml

Modo de Preparo: Tempere o peixe com sal, pimenta do reino e dill. Sautee o peixe em sautese untada com o óleo de linhaça. Se necessário, finalize em forno médio pré-aquecido. Reserve a sautese.

Purê de batata baroa com castanhas do Brasil

Ingredientes (rendimento de 6 porções):

- Batata baroa – 300 g
- Castanhas do Brasil – 100 g
- Sal e pimenta do reino q.s.
- Azeite de oliva extra virgem – 10 ml

Modo de Preparo: Cozinhe as batatas em água com pitada de sal. Rale as castanhas do Brasil em ralador fino. Reserve.

Assim que cozidas as batatas, passe-as no mixer para que fique uma mistura lisa e homogênea. Volte a mistura à panela com fio de azeite. Acrescente as castanhas. Tempere com sal e pimenta do reino.

Fios de pupunha ao óleo de linhaça

Ingredientes (rendimento de 6 porções):

- Pupunha cortado no mandolim em formato “julienne” – 300g
- Óleo de linhaça – 10 ml
- Sal e pimenta do reino q.s.

Modo de Preparo: Salteie o pupunha previamente cortado em óleo de linhaça rapidamente, mantendo ainda assim sua textura. Tempere com sal e pimenta do reino.

Farofa de amaranto, ervas e zest de limão siciliano

Ingredientes (rendimento de 6 porções):

- Amaranto – 100 g
- Ervas frescas variadas – 15 g
- Zest de limão siciliano – 5 g
- Azeite de oliva extra virgem – 10 ml
- Sal e pimenta do reino q.s.

Modo de Preparo: Aqueça azeite de oliva e junte o amaranto, as ervas e o zest de limão siciliano. Tempere com sal e pimenta. Reserve.

Crocante de banana

Ingredientes (rendimento de 6 porções):

- Banana – 3 unidades
- Suco de limão siciliano – 5 ml
- Açúcar mascavo – 10 g

Modo de Preparo: Corte as bananas em fatias finas seguindo o comprimento natural. Passe as fatias de bananas no suco de limão siciliano. Coloque as fatias dispostas em papel manteiga ou tapete de silicone e leve ao forno pré aquecido baixo (95°C) por aproximadamente 2 horas. Retire as bananas do forno e passe-as em açúcar mascavo. Sirva.

Molho de Gojiberry e cramberry

Ingredientes (rendimento de 6 porções):

- Gojiberry – 100 g
- Cranberry – 100 g
- Sal e pimenta do reino q.s.
- Farinha de trigo – 10 g
- Açúcar mascavo – 5 g
- Óleo de linhaça – 10 g
- Salsa picada – 5 g

Modo de Preparo: Hidrate as frutas em água morna suficiente para cobri-las. Escorra e reserve a água. Aqueça novamente a sautese usada anteriormente para sautear o peixe e deglanceie com a água das frutas anteriormente hidratadas. Acrescente as frutas já hidratadas e o açúcar mascavo. Salpique a farinha de trigo e deixe cozinhar. Acerte sal e pimenta do reino. Desligue o fogo. Acrescente a salsa picada. Sirva.

Montagem: Cubra o fundo do prato com o molho e disponha sobre ele o purê de batata baroa. Disponha os fios de pupunha e a anchova negra. Finalize a “torre” com a farofa de amaranto, uma lasca de banana crocante e dill.

1º CONCURSO DE GASTRONOMIA ORGÂNICA E FUNCIONAL

RECEITA FINALISTA

Dra. Giovanna Arcuri
Chef Renata Serena

Entrada: Salada de siri com couve crisps, feijão fradinho,

abóbora glaceada e farofinha de semente de abóbora em vinagrete de amora do mato, gengibre e pimenta.

Receita

Ingredientes

- 450g de abóbora pescoço com casca e semente orgânica
- 150g de laranja Lima orgânica
- 3g de cúrcuma
- 200g de carne de siri
- 80g de leite de coco orgânico
- 30g de gengibre orgânico
- 70g de mel orgânico
- 35g de pimenta dedo de moça
- 50g de coentro fresco orgânico
- 1,800g de couve manteiga orgânica
- 10g de alho Roxo orgânico
- 100ml de óleo de coco orgânico
- 150g de Feijão fradinho orgânico
- 50g de amora do mato
- QB de semente de abóbora tostada (usada da abobora)

Modo de preparo: Cortar em cubos rústicos a abóbora sem casca e limpar as sementes da abóbora. Untar a abóbora com óleo de coco e gotas de laranja e levar ao forno a 200°C até que totalmente cozida e dourada. Levar também separadamente as sementes temperadas com sal para tostar no forno. Cozinhar o feijão em água, em panela de pressão até que cozido. Escorrer a água e reservar.

Cortar em chifonade a couve, untar com óleo de coco e levar para o forno até que fique crisps. Preparar a vinagrete com mel, alho, coentro, sal, gengibre, leite de coco e amora selvagem – refrigerar. Em um bowl, colocar a carne de siri e o feijão. Misturar bem e refrigerar.

Desfiar a carne de siri e reservar refrigerada. Picar as sementes de girasol grosseiramente. Em um bowl, misturar a carne de siri, o feijão e o vinagrete. No prato fundo pequeno de serviço dispor o crisps de couve, as aboboras e a mistura de feijão e carne de siri. Finalizar com o restante da couve e a farofinha de sementes de abóbora picadas.

Prato Principal: Brochete caçara de frutos do mar, batata doce assada com erva cidreira e spaghetti de pupunha com farofinha funcional

Receita

Ingredientes

- 1,200g de batata doce com casca orgânica
- 1,200g de palmito pupunha fresco em lascas or-

- gânico
- 600g de manjuba inteira crua
- 480g de lula inteira pequena
- 480g de camarão médio branco com casca
- 3un de coco orgânico (água e polpa fresca extraídos do coco)
- 200gr de capim-cidreira orgânico
- 120ml de óleo de coco orgânico
- 240g de alho roxo orgânico
- 120g de alfavaca orgânica
- 420g de pão ou broa de milho pequeno amanhado
- 240g de castanha do Pará orgânica
- 50g de pimenta biquinho orgânica
- 250g de limão cravo orgânico
- 6g de sal marinho
- 60g de cúrcuma

Modo de preparo: Lavar bem os frutos do mar e colocá-los no espeto de bambu - reservar refrigerado. Levar ao forno em 200oC o palmito pupunha envolto em papel manteiga com 10g de óleo e sal até seu completo cozimento. Picar em brunoise a alfavaca e cortar as batatas doces em cubos rústicos. Ralar o pão e o coco fresco e rasgar as folhas de capim cidreira. Picar grosseiramente a Castanha do Brasil. Colocar os frutos do mar na marinada de limão cravo, zest de limão, cúrcuma, pimenta biquinho por 20 minutos em geladeira Branquear as batatas doces com casca em água de coco. Em um bowl preparar a farofa colocando o pão ralado, o coco fresco ralado, as Castanhas do Brasil, a cúrcuma, o óleo de coco e o sal, mexendo delicadamente. Assar as batatas e o alho com casca untados em óleo de coco - reservar aquecido. Grelhar os frutos do mar. Finalizar o spaghetti com alfavaca e farofa funcional. Finalizar as batatas e alho com sal e capim cidreira. Montar prato com limão cravo caramelizado e servir quente.

1º CONCURSO DE GASTRONOMIA ORGÂNICA E FUNCIONAL

RECEITA FINALISTA

Gisela Abrantes

Sonja Salles

SENAC – Rio de Janeiro – R.J.

Entrada: Bem vindo à primavera: Caldinho no Jardim

Secreto. Caldo de Búfala

Ingredientes

- 5 Folhas de Basilico orgânico
- 240 gr de Mozzarella de búfala
- 60 ml Água
- Flor de sal e Pimenta do reino em grão o quanto baste

Preparo: Bata a água com o Basilico e coe. Bata a mozzarella com a água de Basilico coada. Acerte o sal e pimenta. Reserve.

Caldo de Tomate

Ingredientes

- 36 unidades de tomates cereja ou Grape orgnicos
- 30g de sal grosso
- 6 gr Isomalte
- 18 ml de azeite Arbequina
- 6 gr de alho poró orgânico higienizado e cortado em rodela finas
- 1 dente de alho descascado e sem semente
- Flor de sal

Água de Basilico (para o caldo de tomate)

- 12 folhas pequenas de basilico orgânicas (folhinhas de dentro)
- 300 ml de água
- Bata a água com o basilico e coe.

Preparo: Leve os tomates higienizados e cortados ao meio, numa grade, ao forno, a 100 ou 120 graus, durante 1h a 2h, até desidratarem um pouco (o tempo e a temperatura variam em função do forno - mas não devem ficar tão desidratados como o tomate seco). Salpique-os, desde o início, com sal grosso. Retire-os do forno e tire o sal que não derreteu. Bata os tomates com o alho poró e a água de Basilico. Leve o caldo ao fogo com o alho, deixe ferver por 10 min. Acerte o sal e a acidez com o isomalte. Acrescente um fio de azeite Arbequina. Reserve.

Cogumelos

Ingredientes

- 40 gr de Cogumelo Paris orgânicos
- Flor de sal e pimenta do reino em grão o quanto baste
- 10 ml de azeite Picual

Preparo: Salteie os cogumelos no azeite, sal e pimenta. Reserve.

Caldo para cozinhar as ervilhas e o brócolis

Ingredientes

- ¼ de alho poró orgânico
- 1 cebola média orgânica
- 1 cenoura orgânica
- 300 ml de água
- 3 gr de sal grosso
- 12 unidades de ervilha em bolinhas congeladas
- 30 gr brócolis orgânico
- 1 dente de alho descascado e sem semente
- Flor de sal e pimenta do reino em grão o quanto baste
- 10 ml de azeite Picual

Preparo: Inclua todos os vegetais na água, menos as ervilhas e o brócolis, com o sal e leve ao fogo por 10 min. Acrescente as ervilhas e depois o brócolis. Retire quando estiverem cozidos, mas al dente. Escorra, passe por água fria e reserve. Salteie o brócolis no azeite Picual, alho, flor de sal e pimenta. Reserve o brócolis.

Montagem do Prato: 40 gr Mix de brotos e flores comestíveis (cenoura, jambu, beterraba) orgânicos. 3 gr Páprica picante. Flor de sal. Em cada prato de sopa, acrescente a ervilha, o brócolis, o cogumelo. Tempere os brotos e as flores, com um fio de azeite do brócolis e sal. Coloque-os sobre os primeiros itens, escondendo-os. Do lado direito, faça um pequeno pontinho de páprica. Sobre a páprica, coloque o Caldo de tomate aquecido e do outro, o Caldo de Búfala frio. Rendimento: 6 porções de 100ml cada.

Prato Principal: Arraia ao Chutney de Melancia Branca em Cama de Cúrcuma, Chutney de Melancia Branca

Ingredientes

- 300 ml de vinagre de vinho tinto
- 1 pedaço de 3 cm de gengibre fresco
- 150 gr de açúcar do coco
- 1 cebola roxa descascada e em tirinhas
- 6 unidades de pimenta rosa
- 1 pau de canela
- 100 gr da parte branca da melancia (a que normalmente é descartada)

Preparo: Leve o vinagre, o gengibre, o açúcar de coco e a cebola em tiras ao fogo. Reduza até a consistência de calda. Acrescente a pimenta, a canela e a melancia branca cortada em pedaços de mais ou menos 0,5 cm. Deixe cozinhar por 3 a 5 min ou até a melancia ganhar o gosto do molho, mas ainda al dente. Coe e utilize no prato a parte consistente do mesmo.

Farofa de Mandioca com Cúrcuma Orgânica

Ingredientes

- 135 gr de farinha de mandioca com cúrcuma orgânica
- 20 ml de Azeite Picual
- 1 dente de alho descascado, sem semente e amassado
- Flor de sal o quanto baste

Preparo: Leve o alho e o azeite ao fogo rapidamente. Retire e descarte o alho. Acrescente a farinha e tempere com o sal. Retire e reserve.

Peixe

Ingredientes

- 600 gr de filé de arraia
- 30 ml de Azeite Picual
- Flor de sal e pimenta do reino em grão o quanto baste

Preparo: Coloque um fio de azeite na frigideira. Doure o peixe rapidamente. Tempere com sal e pimenta. O peixe também pode ser feito no forno ou no vapor. Caso opte pelo vapor, finalize depois com um fio de azeite.

Montagem do Prato

Ingredientes

- 40 gr de Poejo e flores comestíveis orgânicas
- 20 ml de suco de Laranja
- 40 ml de Azeite Arbequina
- Flor de sal o quanto baste

Preparo: Misture o suco e o azeite e tempere com sal. Molhe o poejo e as flores com o molho. Coloque no prato a farofa, o peixe, o chutney de melancia e o poejo. Decore com as flores. Rendimento: 6 porções de 150 gr cada

1º CONCURSO DE GASTRONOMIA ORGÂNICA E FUNCIONAL

RECEITA FINALISTA

Chef: Patrícia Lisboa

Nutricionista: Tatiana Castro Maciel

Entrada: Mil folhas de yacon com maionese refrescante

de abacate, brotos e vinagrete de laranja, mostarda, mel e amoras orgânicas

Ingredientes

- 300g de batata yacon
- 150g de avocado maduro
- 1 ramo de hortelã
- 150 ml de azeite de oliva orgânico
- 20 ml de suco de limão siciliano
- 0,5g de pimenta dedo de moça
- 100 ml de leite de soja
- 1 bandeja de brotos de beterraba
- 1 bandeja de brotos de agrião
- 200g de amoras orgânicas
- 40g de suco de laranja
- 30g de mostarda dijon
- 10g mel
- 20 ml de azeite de oliva orgânico
- 10 ml de suco de limão rosa
- 10 ml de suco de limão siciliano

Modo de preparo: Higienizar os brotos, a pimenta e a batata com solução clorada por 15 minutos e enxaguar. Preparar a maionese vegana de abacate com o azeite de oliva, o leite de soja e temperar com suco de limão siciliano, sal marinho e pimenta dedo de moça cortada brunoise e a hortelã, reservar.

Preparar a vinagrete de amoras orgânicas com o azeite orgânico, o suco dos limões e temperar com sal. Por último, laminar a batata yacon e montar os pratos.

Planejamento estético: Riscar o prato com a vinagrete, intercalar 5 fatias de yacon entre a maionese de abacate e finalizar com os brotos e pedaços de amora. Servir imediatamente para que a batata não oxide.

Prato Principal: Talharim verde sem glútem com sardinhas grelhadas, óleo santo e confit de tomates sweet grape.

Ingredientes

- 250g de farinha de arroz
 - 50g farinha de grão de bico
 - 100g de polvilho doce
 - 20g de goma xantana
 - 2 ovos
 - 2 gemas
 - 10 folhas de espinafre
 - sal marinho
 - 15 sardinhas frescas
 - 2 bandejas de tomate sweet grape
 - 150ml de óleo santo (limão siciliano, alho e pimenta rosa)
 - 1 maço de manjeriçã
- Modo de preparo:**

Modo de preparo: Misturar os ingredientes da massa, passar no cilindro, no cortador e reservar. Temperar as sardinhas com sal marinho e grelhar no óleo santo, Reservar o óleo para adicionar ao confit. Confitar os tomates e reservar. Cozinhar a massa em água fervente, saltear no óleo santo e temperar com sal.

Planejamento estético: Sobre uma cama de talharim verde disposto sobre o prato em diagonal, colocar 3 sardinhas e decorar com os tomates confitados. Decorar com manjeriçã e servir em seguida.

1º CONCURSO DE GASTRONOMIA ORGÂNICA E FUNCIONAL

RECEITA FINALISTA

Cláudia Soar

Alexandre Souza

Belém – Pará – 2014

Entrada: Suflê de Quinoa com mix de folhas.

Ingredientes:

- Alface crespa
- Alface Roxa
- Alface americana
- Cenoura ralada
- Gelatina de açaí em cubos com gengibre

Para o Suflê:

- Quinoa cozida
- Ricota
- Ovo
- Molho branco
- Azeite

Modo de preparo: Misturar as folhas e reservar. Para o suflê misturar os ingredientes e colocar para assar em forno médio por 15 minutos. Enquanto isso, prepara a gelatina e colocar no freezer por 10 minutos. Depois de tirar o suflê do forno, colocar para montagem no prato junto com as folhas já reservadas. Cortar a gelatina em cubos e distribuir sobre a salada. Sirva o suflê ainda quente.

Prato principal: Peixe a moda paraense.

Ingredientes:

- filé de pescada amarela
- purê de batata doce

- berinjela baby em tiras
- folhas de jambú
- espessante de maracujá
- castanha do Pará triturada
- sal
- pimenta do reino

Modo de preparo: Temperar o filé de peixe e em seguida colocar pra assar em forno médio de 180 graus por 15 minutos. Enquanto isso, preparar o purê e separar as folhas de jambú. Após o assado, retire o filé do forno e monte o prato colocando por cima a castanha triturada e as folhas de jambú. A berinjela já cozida, colocar sobre o purê pronto e montar o prato a sua maneira. Espalhar em formas de desenho o espessante de maracujá pelo prato.

1º CONCURSO DE GASTRONOMIA ORGÂNICA E FUNCIONAL

RECEITA FINALISTA

Carina Boniatti
Renata Macena

Entrada: Cuscuz Cremoso com Quiabo acompanhado de Folhas ao Molho de Alho e Pérolas de Tangerina. Rendimento: 6 porções

Ingredientes para o Cuscuz:

- 2 xícaras (chá) de quiabos, em rodela
- 1 xícara (chá) de farinha de milho
- 3 xícaras (chá) de caldo de legumes caseiro
- 2 dentes de alho, micropicados
- ½ cebola roxa, picada
- ½ xícara (chá) de palmito pupunha fresco, picado
- 3 colheres (sopa) de biomassa de banana verde
- 1 colher (sobremesa) de sementes de chia
- 1 colher (sobremesa) de sementes de linhaça
- 3 colheres (sopa) de azeite de oliva extravirgem
- Pimenta cumari picada a gosto
- Pimenta dedo de moça picada a gosto
- Sal marinho a gosto

Modo de preparo: Coloque as rodela de quiabo numa assadeira e pincele um pouco de azeite sobre cada uma delas. Polvilhe uma pitada de sal e leve para assar em forno preaquecido a 180°C por 8 minutos. Reserve. Hidrate

a farinha de milho em metade da quantidade de caldo de legumes e uma pitada de sal. Reserve. Numa panela, coloque o azeite e doure o alho e a cebola.

Adicione o palmito pupunha e cozinhe por aproximadamente 3 minutos. Acrescente a farinha de milho já hidratada e cozinhe por 5 minutos mexendo sempre para não grudar no fundo da panela. Depois deste período, tire a panela do fogo e acrescente a biomassa e o restante do caldo. Misture bem para que fique macio. Adicione os demais ingredientes: quiabo assado, sementes de chia, sementes de linhaça, as pimentas e ajuste o sal. Misture bem e sirva morno acompanhado das Folhas.

Folhas:

Ingredientes

- 1 fatia de pão integral sem glúten, cortada em cubinhos
- 2 dentes pequenos de alho, micropicados
- 2 colheres (café) de sal marinho
- 4 colheres (sopa) de azeite de oliva extravirgem
- ½ limão tahiti
- 4 gomos de tangerina
- ½ maço de escarola, cortada em tiras finas
- ½ maço de alface roxa, cortada em tiras largas
- ¼ maço de agrião, somente as folhas
- ½ xícara (chá) de brotos de alfafa
- 1/3 xícara (chá) de manga palmier em cubinhos

Modo de preparo: Coloque os cubinhos de pão numa assadeira, tempere com um fio de azeite e uma pitada de sal. Leve para assar em forno preaquecido a 180°C por 4 minutos. Reserve. Prepare o molho: num bowl misture o alho, o sal, o azeite e o suco de limão. Reserve.

Abra os gomos da tangerina e retire com cuidado os gominhos internos. Reserve. Passe as folhas no molho e disponha no prato. Por cima acrescente os cubinhos de manga, os croutons e finalize com os gominhos da tangerina. Sirva em seguida acompanhado do Cuscuz cremoso.

Prato Principal: Risoto Surpreendente - uma explosão de Nutrientes, Sabores e Texturas. Rendimento: 3 porções

Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de tomates sweet grapes
- 4 folhas de manjerição verde, em tiras finas
- 2 ramos de tomilho fresco
- 1 dente de alho, micropicado
- ¼ xícara (chá) de azeite de oliva extravirgem
- 1 xícara (chá) de aspargos verdes, em rodela
- 3 filés (300g) de peixe Namorado, em cubos pequenos

- ½ limão tahiti
- ½ cebola roxa, picada
- 1 xícara (chá) de quinoa em grãos
- 2 e ½ xícara (chá) de caldo de legumes caseiro
- 1 xícara (chá) de cogumelos shitake, fatiados
- 2/3 xícara (chá) de cenoura, em cubos pequenos
- ½ xícara (chá) de raiz de barbana, em rodela finas
- ½ xícara (chá) de biomassa de banana verde
- ½ xícara (chá) de batata yacon, em cubos pequenos
- 4 castanhas do Pará laminadas
- Ciboulette picada a gosto
- Sal marinho a gosto

Modo de preparo: Coloque os tomates sweet grapes num bowl de vidro pequeno. Tempere com o manjericão, o tomilho, o alho, uma pitada de sal e o azeite. Leve para assar

em forno preaquecido a 180°C por 10 minutos. Reserve. Numa assadeira, disponha os aspargos juntos, pincele um pouquinho de azeite e polvilhe uma pitada de sal. Na mesma assadeira, disponha os cubos de peixe juntos, tempere com um pouco de azeite, suco de limão e sal e leve para assar em forno preaquecido a 180°C por 5 minutos. Reserve. Numa panela, doure a cebola usando o azeite dos tomates assados. Acrescente a quinua em grãos e metade do caldo de legumes. Tampe a panela e deixe cozinhar por 10 minutos. Acrescente os cogumelos, o restante do caldo e mexa por 3 minutos. Adicione a cenoura e a bardana e mexa por mais 2 minutos. Finalize com a biomassa e misture bem por 1 minuto. Desligue o fogo, acrescente a batata yacon, os aspargos assados, os cubos de peixe assados, os tomates assados, a ciboulette picada e misture delicadamente. Ajuste o sal e sirva quente com as castanhas do Pará polvilhadas por cima.

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 contato@eadnutricao.com.br 11 5041.9321

Mega Evento NUTRIÇÃO 2014

*Em 2014, o Mega Evento
será ainda melhor!*



O MAIOR DA AMÉRICA LATINA

9 a 11 de outubro, Centro de Convenções Frei Caneca, São Paulo SP

www.nutricaoempauta.com.br

Mais de 100 horas de palestras, simpósios, demonstrações e cursos.

- 15º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida
- 15º Congresso Internacional de Gastronomia e Nutrição
- 2º Congresso Multidisciplinar de Nutrição Esportiva
- 10º Fórum Nacional de Nutrição
- 9º Simpósio Internacional da American Academy of Nutrition and Dietetics (EUA)
- 7º Simpósio Internacional da Nutrition Society (Reino Unido)
- 7º Simpósio Internacional de Gastronomia Francesa (Le Cordon Bleu)
- 1º Fórum de Alimentação Orgânica **(NOVIDADE)**
- 1º Rodada de Negócios entre Produtores Orgânicos e Empresas de Alimentação **(NOVIDADE)**
- 15º Exposição de Produtos e Serviços em Nutrição e Alimentação
- 2º Feira de Alimentação, Saúde e Bem-estar
- 1º Concurso de Gastronomia Orgânica e Funcional **(NOVIDADE)**



**TRADUÇÃO
SIMULTÂNEA**
em todos os
simpósios
internacionais

PATROCINADORES:



APOIOS INTERNACIONAIS:



DIVULGAÇÃO:



REALIZAÇÃO:

